

Silversteam 5230M - 5110M - 7110M - 10110M



116622 - 116626 - 116628 - 116631

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2020-12-23

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	6
2	Allgemeines	7
2.1	Haftung und Gewährleistung	7
2.2	Urheberschutz	7
2.3	Konformitätserklärung	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung	8
3.1	Transportinspektion	8
3.2	Verpackung	8
3.3	Lagerung	8
4	Technische Daten	9
4.1	Technische Angaben	10
4.2	Funktion des Gerätes	14
4.3	Baugruppenübersicht	15
5	Installationsanweisungen	16
5.1	Installation	16
5.2	Kontrollen und Abnahmeprüfung	22
6	Gebrauchsanweisungen	23
6.1	Benutzerhinweise	23
6.2	Bedienblende	26
6.3	Einstellungen	27
7	Reinigung und Wartung	34
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	34
7.2	Reinigung	35
7.3	Wartung	37
8	Mögliche Funktionsstörungen	37
9	Entsorgung	38



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.

**WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

**VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.

Sicherheit

- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes und geschultes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

DE

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereitung von geeigneten Speisen.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

Ausführung / Eigenschaften Kombidämpfer 116622, 116626, 116628, 116631

- Serie: Silversteam
- Betriebsart: Elektro
- Geräteanschluss: steckerfertig (116622) / 3NAC (116626, 116628, 116631)
- Funktionen:
 - Umluft
 - Dämpfen
 - Kombidämpfen
 - Niedertemperaturgaren
 - Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
 - Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Temperaturregelung: stufenlos
- Art der Einschübe: Quer
- Dauerbetrieb
- Kerntemperaturfühler-Anschluss: seitlich
- Wrasenabzug einfach zu regulieren
- Innenbeleuchtung
- LED-Anzeige:
 - Beschwadung
 - Kerntemperatur
 - Temperatur
 - Zeit
- Steuerung: Knebel
- Kontrollleuchten: Ein/Aus, Temperatur
- Innenbeleuchtung
- Eigenschaften:
 - Abgerundete Backkammer
 - Auflageschienen herausnehmbar
 - Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
 - LED-Beleuchtung in der Tür
 - Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube (116626, 116628, 116631)

- **Wichtiger Hinweis:** Ab Wasserhärte von 5° d.H. empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärter sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam 5230M
Art.-Nr.:	116622
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	Chromnickelstahl
Anzahl Einschübe:	5
Format Einschübe:	2/3 GN
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 120
Anzahl Garprogramme:	1
Anzahl Garphasen:	1
Anzahl Motoren:	1
Stufen Lüftergeschwindigkeit:	2
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	3,3 kW / 230 V / 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	620 x 780 x 675
Gewicht in kg:	57,2

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 2/3 GN
- 1 Blech 2/3 GN
- 1 PVC Abflussrohr
- 1 Wasserzulaufschlauch

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam 5110M
Art.-Nr.:	116626
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	Chromnickelstahl
Anzahl Einschübe:	5
Format Einschübe:	1/1 GN, 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 120
Anzahl Garprogramme:	1
Anzahl Garphasen:	1
Anzahl Motoren:	1
Stufen Lüftergeschwindigkeit:	2
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	6,3 kW / 400 V / 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	890 x 830 x 675
Gewicht in kg:	88,6

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 PVC Abflussrohr
- 1 Wasserzulaufschlauch

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam 7110M
Art.-Nr.:	116628
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	Chromnickelstahl
Anzahl Einschübe:	7
Format Einschübe:	1/1 GN, 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 120
Anzahl Garprogramme:	1
Anzahl Garphasen:	1
Anzahl Motoren:	2
Stufen Lüftergeschwindigkeit:	2
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	9,6 kW / 400 V / 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	890 x 830 x 865
Gewicht in kg:	106,2

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 PVC Abflussrohr
- 1 Wasserzulaufschlauch

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam 10110M
Art.-Nr.:	116631
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	Chromnickelstahl
Anzahl Einschübe:	10
Format Einschübe:	1/1 GN, 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 280
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 120
Anzahl Garprogramme:	1
Anzahl Garphasen:	1
Anzahl Motoren:	2
Stufen Lüftergeschwindigkeit:	2
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	12,6 kW / 400 V / 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	890 x 830 x 1.065
Gewicht in kg:	120,0

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 PVC Abflussrohr
- 1 Wasserzulaufschlauch

Sicherheitsvorrichtungen

Die Kombidämpfer sind mit folgenden Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

Sicherheitsthermostat im Garraum:

wenn die Temperatur im Garraum auf 350 °C steigt, unterbricht der Sicherheitsthermostat die Stromversorgung der Heizelemente des Gerätes.

VORSICHT!

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

Kontaktschalter der Gerätetür

unterbricht den Betrieb des Gerätes beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet. Nach Schließen der Gerätetür wird der Betrieb des Gerätes fortgesetzt.

4.2 Funktion des Gerätes

DE

Der Kombidämpfer ist zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen unter Verwendung von geeignetem Zubehör konzipiert. Die manuelle Bedienung ermöglicht eine unkomplizierte, bedarfsgerechte Steuerung aller Garvorgänge.

4.3 Baugruppenübersicht

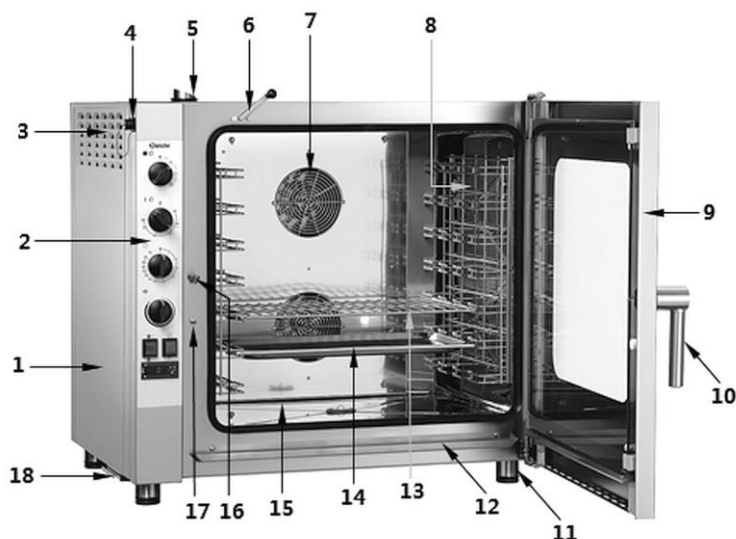


Abb. 1

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Gehäuse | 2. Bedienblende |
| 3. Belüftungsöffnungen | 4. Anschluss Kerntemperaturfühler |
| 5. Wrasenabzug | 6. Ablassventil Feuchtigkeit |
| 7. Lüfter (2x) | 8. Auflageschienen |
| 9. Tür | 10. Türgriff |
| 11. Füße (4x), höhenverstellbar | 12. Tropfrinne |
| 13. Rost | 14. GN-Behälter |
| 15. Garraum | 16. Türverschluss |
| 17. Kontaktschalter | 18. Belüftungsfiler Bedienblende |

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

DE

Aufstellort

- Das Gerät wurde für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt und dürfen nicht im Freien benutzt oder den schlechten Witterungsverhältnissen ausgesetzt werden.
- Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum aufgestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
- Wir empfehlen, das Gerät unter einen Dunstabzug zu stellen oder die Ableitung der heißen, aus dem Garraum austretenden Dämpfe und Gerüche, ins Freie sicherzustellen.
- Die Aufstellfläche muss für das Gewicht des Gerätes bei maximaler Beladung geeignet sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene, trockene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können.

Installationsanweisungen

- Das Gerät muss bis zum Installationsort verpackt und auf der eigenen Holzpalette transportiert werden.
- Der Transport muss mit Paletten-Hubwagen erfolgen, indem alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Umkippen des Gerätes zu vermeiden. Auch nach Ablauf der Lebensdauer muss der Ofen auf Palette transportiert und mit maximaler Sorgfalt bewegt werden, um Gefahren des Umkippens zu vermeiden.

Auspacken / Aufstellen

- Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese gemäß der geltenden Gesetzgebung des Installationslandes.



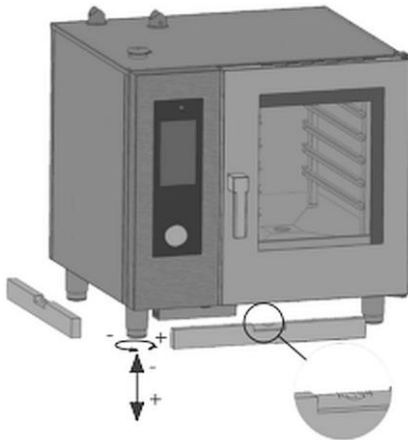
VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Prüfen Sie das Gerät auf seine Unversehrtheit.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Dunstabzugsanschlüsse.

DE



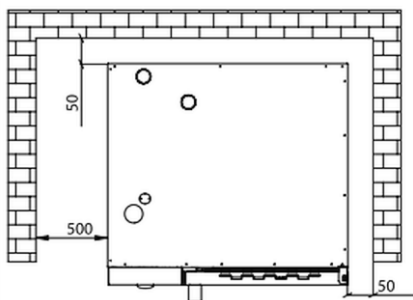
- Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden, dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage eingestellt, wie in Abb. 2 dargestellt ist.

ACHTUNG!

Höhenunterschiede oder ein gewisses Gefälle können die Funktionsweise des Gerätes negativ beeinflussen.

Abb. 2

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Entfernen Sie aus dem Inneren des Gerätes das Zubehör, alle Informationsmaterialien und Plastiktüten.
- Kontrollieren Sie, dass die Belüftungsöffnungen, Wrasenabzug auf keine Weise verstopft sind.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an Mauern, Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln oder Beschichtungen aus brennbaren Materialien. Halten Sie die geltenden Brandvorschriften genau ein.



DE

- Halten Sie einen Mindestabstand von 50 mm zur Rückseite und seitlich zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Geräten ein (Abb. 3).
- Halten Sie zwischen dem linken Seitenteil des Gerätes und der Wand oder anderen Gegenständen einen Abstand von 500 mm ein, um eine bequeme Installation und Wartung des Gerätes durchführen zu können.

Abb. 3

- Sollte die Einhaltung des angegebenen Mindestabstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird.

Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Wenn eine neue Installation vorgenommen wird, bevor das Gerät an das Wassernetz angeschlossen wird, lassen Sie eine ausreichende Wassermenge abfließen, damit keine Verunreinigungen in die Magnetventile gelangen.

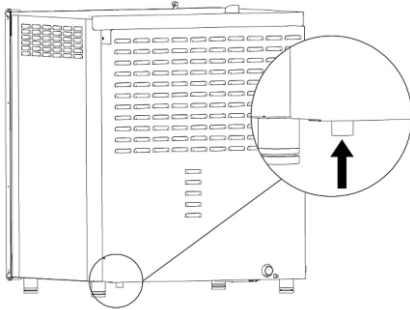


Abb. 4

- Schließen Sie den mitgelieferten Wasserzulaufschlauch an das Anschlussstück (3/4“) des Gerätes an. Sitz des Anschlussstückes: hinten rechts unterhalb des Gerätes (Abb. 4).
- Schließen Sie das andere Ende des Wasserdruckschlauches an das Kaltwassernetz an und montieren Sie einen Absperrhahn und einen Filter dazwischen.
- Stellen Sie sicher, dass der Absperrhahn so montiert ist, dass er für den Bediener jederzeit leicht erreichbar ist.

ACHTUNG!

Der Fließdruck des Wassers sollte max. 3 bar betragen.

Sollte der Wasserdruck der Wasserversorgung höher als dieser Wert sein, muss vor dem Gerät ein Druckminderer eingebaut werden.

Der Minimalwasserdruck muss höher als 1,5 bar sein, damit ein einwandfreier Betrieb des Gerätes gewährleistet ist.

- Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes muss zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum Trinkwasser mit einer Härte bis 5° d.H zur Verfügung stehen.

ACHTUNG!

Bei einer Wasserhärte höher als 5° d. H muss eine geeignete Wasserenthärtungsanlage dem Gerät vorinstalliert werden.

Anschluss an den Abfluss

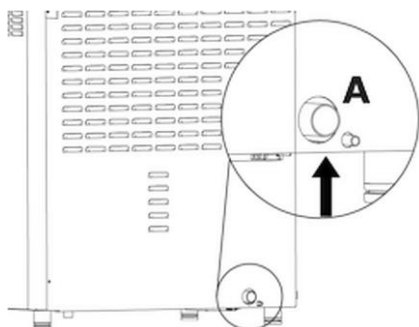


Abb. 5

Um das Abfließen der Flüssigkeit aus dem Garraum zu gewährleisten, ist das Gerät mit einem Wasserablauf ausgestattet.

Das Anschlussstück (A, Abb. 5) befindet sich unten rechts an der Rückseite des Gerätes und hat einen Durchmesser von 32 mm.

Schließen Sie das mitgelieferte PVC Abflussrohr an das Anschlussstück A an und verbinden Sie es mit einem geeigneten Schlauch, welcher in ein Abflusssystem geleitet werden muss.

Elektrischer Anschluss

- Bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.

- Um das Gerät direkt an die Stromversorgung anschließen zu können, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Vorrichtung installiert sein, die der Belastung entsprechend eine Trennung vom Stromnetz 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 Netzstecker 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.
- Das Gerät **116622** ist werkseitig mit Anschlusskabel und Netzstecker ausgestattet (einphasig 230 V).
- Für den Anschluss an die Stromversorgung ist es ausreichend, den Stecker an eine geerdete Einzelsteckdose anzuschließen.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell von der Stromversorgung getrennt werden kann.

Installationsanweisungen

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Schließen Sie dieses Gerät nur direkt an eine Wandsteckdose an, verwenden Sie keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

VORSICHT!

Das Gerät wird mit einem zertifizierten Anschlusskabel und Netzstecker geliefert: sie dürfen nicht manipuliert und verändert werden.

Potenzialausgleichsanschluss

- Der Potentialausgleichsanschluss zwischen verschiedenen Geräten muss an der durch folgendes Symbol  gekennzeichneten Anschlussklemme erfolgen.
- Die Anschlussklemme befindet sich an der Rückseite des Gerätes.
- Diese Klemme ermöglicht den Anschluss des Potentialausgleichskabels mit einem Querschnitt von 4 mm² bis 10 mm².

Einstellung Verschlussbolzen der Tür

Nach der Positionierung des Gerätes an dem dafür vorgesehenen Platz muss die Schließung und der Halt der Türdichtungen am Garraum überprüft werden.

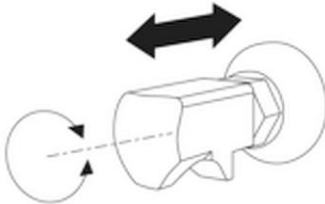


Abb. 6

Der Verschlussbolzen der Tür kann in der Tiefe verändert werden, damit während des Garens der Garraum fest verschlossen ist.

Es ist möglich den von der Tür auf die Dichtung ausgeübten Druck zu regulieren. Den Stift zur Erhöhung des Drucks anschrauben oder abschrauben, um ihn zu verringern (Abb. 6).

DE

Nach der Einstellung die Schraube erneut festziehen, wobei darauf achten, dass die Schließverankerung des Schlosses nach unten gerichtet ist.

5.2 Kontrollen und Abnahmeprüfung

Kontrollen vor Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme elektrischer Geräte müssen alle erforderlichen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben, sowie mit den Sicherheitsvorschriften bestätigen.

Folgende Punkte müssen erfüllt sein:

- Die Temperatur am Installationsort muss mehr als + 4 °C betragen.
- Der Garraum muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen komplett entfernt werden, einschließlich der Schutzfolie von den Außenwänden.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder verstopft sein.
- Eventuell zur Installation abmontierte Geräteteile müssen wieder am Gerät montiert werden.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vorinstallierte Wasserabsperrrhahn muss geöffnet sein.

DE

Erste Inbetriebnahme

Die Abnahme elektrischer Geräte muss mit der Durchführung eines Probegarzyklus vervollständigt werden, um das Gerät auf Funktionsfähigkeit und eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.

Das Gerät über den Funktionsdrehregler **M 1** einschalten, indem Sie ihn auf eine der Funktionen z. B. **I 2** (Garen mit Heißluft) drehen.

Einen Gar-/Backzyklus mit folgenden Parametern einstellen:

Zeit: 10 Minuten oder auf **I 6** (Zeit unbegrenzt)

Temperatur: 150 °C

Beschwadung: Pos. 2 des Reglers **M 4**.

HINWEIS!

Beim Einschalten des Gerätes könnte ein akustisches Signal ertönen. Dieses ist normal und geht nach einigen Sekunden automatisch aus.

Abnahmeprüfung

Die folgenden Punkte bei der Abnahme müssen erfüllt sein:

- Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein.
- Das Gerät schaltet ab, sobald die Gerätetür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erneut auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.
- Das Thermostat zur Einstellung der Temperatur im Gerät greift ein, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das/die Heizelement(e) werden zeitweilig ausgeschaltet.
- Bei Geräten mit zwei Lüftern haben die Motoren die gleiche Rotationsrichtung.
- Die Motoren der Lüfter ändern die Rotationsrichtung automatisch alle 3 Min., unterbrochen von einem Intervall von 20 Sek. nach Motorstopp.
- Bei Einstellung der Beschwadung tritt Wasser aus dem Wasserschlauch im Garraum in Richtung Lüfter aus.
- Am Ende des Gar-/Backzyklus ertönt ungefähr für 15 Sekunden ein akustisches Signal. Dieses wird automatisch nach einigen Sekunden zurückgesetzt.

6 Gebrauchsanweisungen

DE

6.1 Benutzerhinweise



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Gehäuse und Gerätetür werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Ausschalten heiß.

Niemals das heiße Gerät während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten berühren.

Gerätetür nur mit Hilfe des Türgriffes öffnen und schließen.

Zur Bedienung nur die vorgesehenen Bedienelemente benutzen.

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür austreten.

Beim Öffnen der Gerätetür äußerst vorsichtig sein: Gerätetür in zwei Stufen öffnen: für 4-5 Sekunden halboffen halten (3 - 4 cm) und dann erst komplett öffnen.

Rost und Speisenbehälter werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Gar-/Backvorgang heiß.

Schutzhandschuhe oder Topflappen verwenden, um die heißen Speisenbehälter zu entnehmen.

- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen, wie z. B. Grill oder Fritteuse.
- Lassen Sie niemals leicht entflammbare Materialien in der Nähe des Gerätes liegen oder stehen. **Brandgefahr!**
- Geben Sie keine entflammbaren Gegenstände und keine Nahrung auf Alkoholbasis in den Kombidämpfer: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen im Garraum. Falls es sich nicht vermeiden lässt, sorgen Sie für eine zeitnahe Reinigung, sonst kann es zu Schäden am Garraum kommen.
- Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas (Gerätetür), sollten unverzüglich behoben werden, kontaktieren Sie hierzu den Kundendienst.
- Bei Nichtnutzung des Gerätes (z. B. 12 Std.) lassen Sie die Gerätetür geöffnet.
- Bei längerer Nichtnutzung (zum Beispiel mehrere Tage) schließen Sie die Wasserversorgung und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Sollte der Kombidämpfer auf einen anderen Kombidämpfer oder geeignetes Untergestell platziert werden, ist es nicht empfehlenswert, höhere Einschübe als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden.

DE



Aus Sicherheitsgründen muss nach der Aufstellung des Gerätes der Aufkleber „**Verbrennungsgefahr! Heiße Flüssigkeit im Behälter!**“, der sich im Lieferumfang befindet, am Gerät in einer Höhe von 1600 mm vom Boden angebracht werden.

- Beim Grillen oder Braten von Lebensmitteln auf einem Gitter ist es notwendig, einen Behälter zum Auffangen von Fett oder Säften auf die darunter liegende Ebene oder den Boden des Garraums zu stellen.
- Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen empfehlen wir die Verwendung von nicht zu hohen Blechen, GN-Behältern oder Backformen, damit eine gute und ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist. Zwischen dem oberen Blech und den Speisen muss ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden.
- Überfüllen Sie die Bleche, Behälter nicht, verteilen Sie das Gargut gleichmäßig, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen.
- Achten Sie auf die korrekte Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Einführung in den dicksten Punkt des Lebensmittels von oben nach unten bis zum Erreichen der Mitte mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers.
- Falls während des Garens Eingriffe an den Lebensmitteln notwendig sind, darf die Gerätetür nur so kurz wie möglich geöffnet werden, um zu vermeiden, dass sich die Temperatur im Inneren des Garraumes soweit absenkt, dass das gute Gelingen des Garens beeinträchtigt wird.

Gebrauchsanweisungen

- Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes auszugleichen, empfehlen wir ein Vorheizen des Gerätes.

HINWEIS!

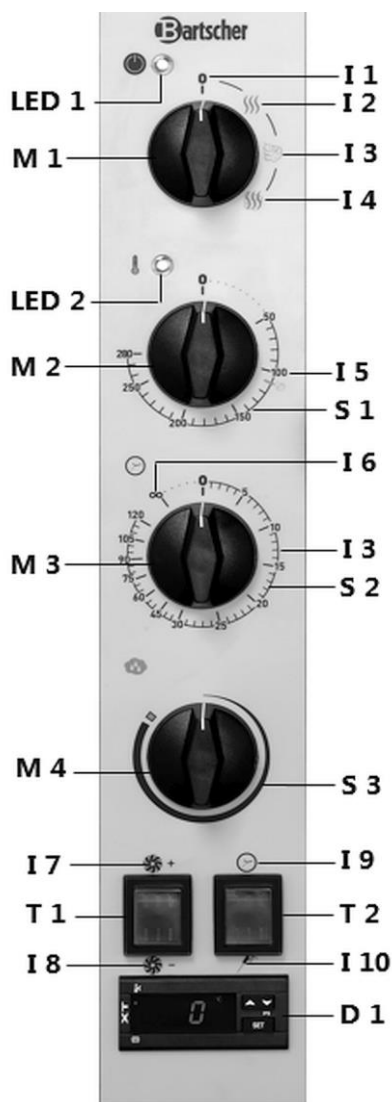
Heizen Sie vor dem Garen/Backen das Gerät auf eine Temperatur vor, die um 20-25% über der eigentlichen Gar-/Backtemperatur liegt. Nachdem die Temperatur des Vorheizens erreicht wurde, können Sie das Gerät beschicken.

Die Temperatur sollte dann auf die für die Zubereitung vorgesehene zurückgestellt werden.

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie vor der Inbetriebnahme das Gerät von innen und außen sowie das Zubehör nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie die gereinigten Flächen und Teile gründlich ab.
3. Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung aller Anschlüsse.

6.2 Bedienblende

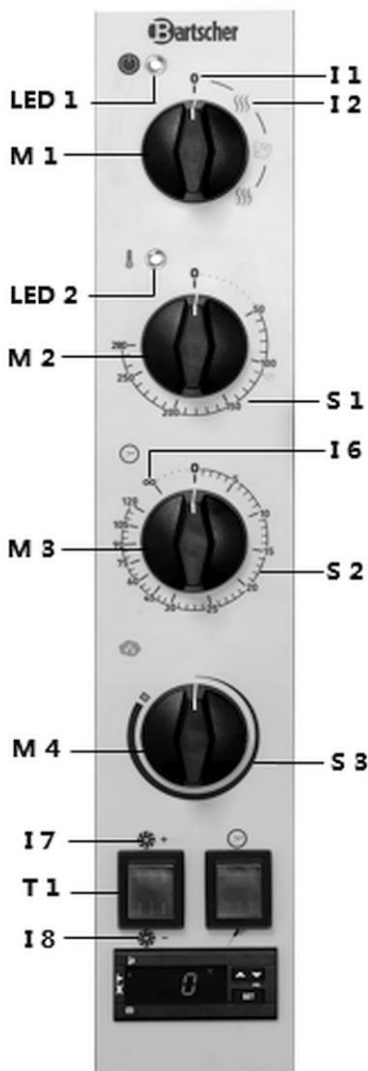


M 1	Funktionsregler
I 1	Aus-Position
I 2	Garen/Backen
I 3	Garen/Backen mit Dampf
I 4	Kombi-Dämpfen
M 2	Temperaturregler
I 5	Einstellung für Garen/ Backen mit Dampf (ca. 110 °C)
S 1	Temperaturskala in °C (50 – 280)
M 3	Zeitregler
I 6	Position Zeit unbegrenzt
S 2	Zeitskala in Minuten (0 – 120)
M 4	Regler Beschwädung
S 3	Skala Beschwädung (1 – 10)
T 1	Kippschalter für Einstellung der Lüftergeschwindigkeit
I 7	Einstellung Lüftergeschwindigkeitsstufe 2
I 8	Einstellung Lüftergeschwindigkeitsstufe 1
T 2	Kippschalter Aktivierung Zeit / Kerntemperaturfühler
I 9	Aktivierung Zeit
I 10	Aktivierung Kerntemperaturfühler
D 1	Digitalregler Kerntemperatur
LED 1	Anzeige Ein/Aus
LED 2	Anzeige Betriebsstatus

Abb. 7

6.3 Einstellungen

Garen/Backen mit Heißluft



1. Drehen Sie für die Einstellung des Gar-/ Backvorgangs mit Heißluft den Funktionsregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 2**.
2. Stellen Sie danach die Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.
3. Stellen Sie anschließend die Gar-/ Backzeit ein, drehen Sie hierzu den Zeitregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

Um die Zeitsteuerung zu umgehen, drehen Sie den Zeitregler auf die Position **I 6** (Zeit unbegrenzt).

Die Lüftergeschwindigkeit wird über den Kippschalter **T 1** eingestellt.

4. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter **T 1** in die entsprechende Position **I 7** oder **I 8**.

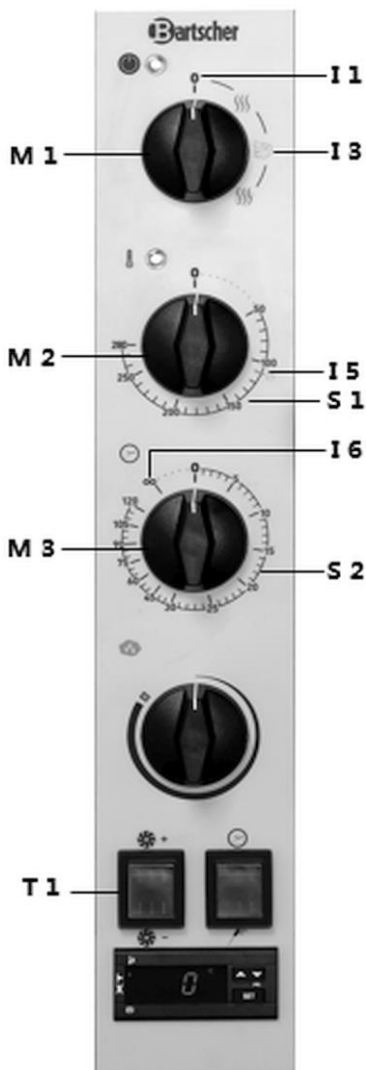
Hinweis: Der Kippschalter **T 2** muss sich in Position **I 9** (Aktivierung Zeit) befinden.

Garen/Backen mit Umluft und Beschwädung

1. Um einem Back-/Garvorgang mit Heißluft Feuchtigkeit hinzuzufügen, drehen Sie den Regler **M 4** auf die gewünschte Position.
2. Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, um die Beschwädung im Garraum zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um diese zu senken.

Abb. 8

Garen/Backen mit Dampf



DE

1. Für die Einstellung des Gar-/Backvorgangs mit Dampf drehen Sie den Funktionsregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 3**.
2. Stellen Sie danach die Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Für das traditionelle Garen/Backen mit Dampf wird eine Temperatur von 110 °C im Gerät empfohlen, die durch das Symbol **I 5** auf der Temperaturskala gekennzeichnet ist.

3. Stellen Sie anschließend die Gar-/Backzeit ein, drehen Sie hierzu den Zeitregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

Um die Zeitsteuerung zu umgehen, drehen Sie den Zeitregler auf die Position **I 6** (Zeit unbegrenzt).

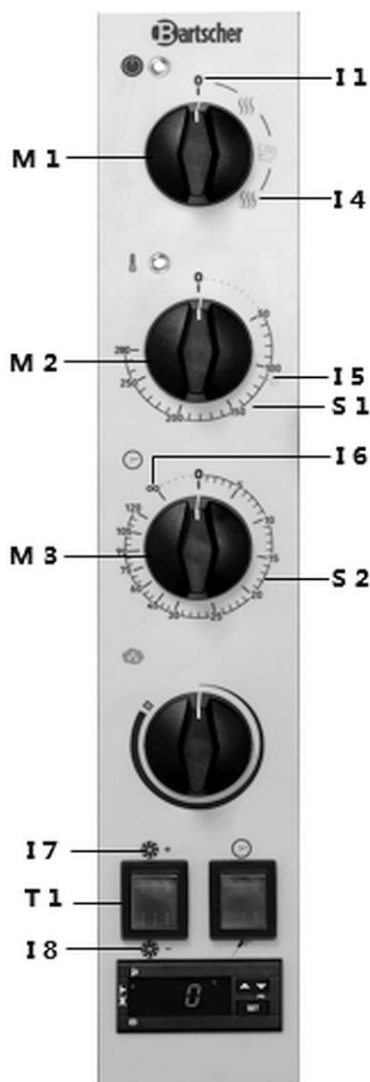
Die Lüftergeschwindigkeit wird über den Kippschalter **T 1** eingestellt.

4. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter **T 1** in die entsprechende Position **I 7** oder **I 8**.

Hinweis: Der Kippschalter **T 2** muss sich in Position **I 9** (Aktivierung Zeit) befinden.

Abb. 9

Kombidämpfen (Garen/Backen mit Umluft/Dampf)



1. Für die Einstellung des Gar-/Backvorgangs mit Umluft/Dampf drehen Sie den Funktionsregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 4**.
2. Stellen Sie danach die Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.
3. Stellen Sie anschließend die Gar-/Backzeit ein, drehen Sie hierzu den Zeitregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

Um die Zeitsteuerung zu umgehen, drehen Sie den Zeitregler auf die Position **I 6** (Zeit unbegrenzt).

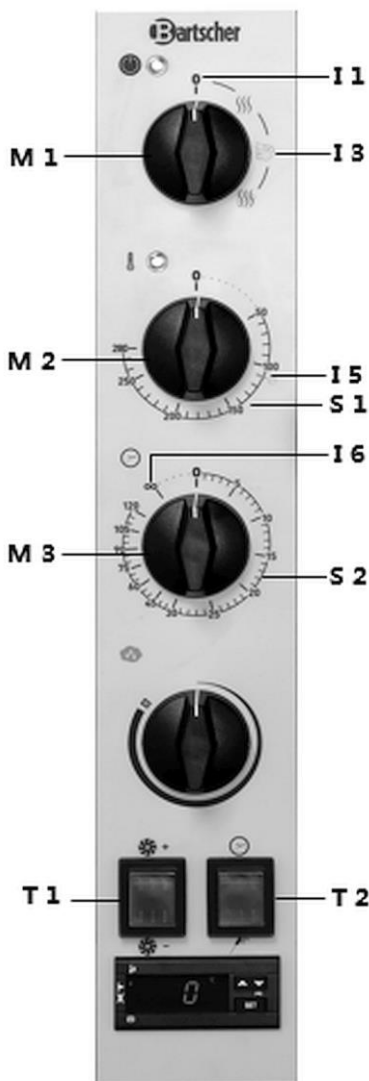
Die Lüftergeschwindigkeit wird über den Kippschalter **T 1** eingestellt.

4. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter **T 1** in die entsprechende Position **I 7** oder **I 8**.

Hinweis: Der Kippschalter **T 2** muss sich in Position **I 9** (Aktivierung Zeit) befinden.

Abb. 10

Garen/Backen mit Kerntemperaturfühler



1. Wählen Sie über den Funktionsregler **M 1** den gewünschte Gar-/Backmodus, indem Sie diesen auf eine der Positionen **I 2 – I 3 – I 4** drehen.
2. Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Beim Garen/Backen mit Kerntemperatur den Zeitregler **M 3** immer auf die Position **I 6** (Zeit unbegrenzt) drehen.

Die anderen Parameter (Beschleunigung, Ventilatorgeschwindigkeit) nach Wunsch einstellen.

3. Um den Kerntemperaturfühler zu aktivieren, bringen Sie den Kippschalter **T 1** in die Position **I 10**.
4. Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur in der Speise über den digitalen Regler **D 1** ein:
 - drücken Sie die SET-Taste, die Anzeige blinkt,
 - stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur mit den Pfeiltasten ein,
 - drücken Sie die SET-Taste, um die Einstellung zu bestätigen.

Sobald die eingestellte Kerntemperatur im Inneren der Speise erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

Abb. 11

Anschluss des Kerntemperaturfühlers



Abb. 12



Abb. 13

1. Zum Anschluss eines Kerntemperaturfühlers ziehen Sie die Abdeckkappe **A** (Abb. 12) von der Anschlussstelle an der linken oberen Seite des Gerätes ab.
2. Halten Sie die rote Einrastevorrichtung **B** gedrückt und stecken den Kerntemperaturfühler **C** (Abb. 13) in die vorgesehene Öffnung.
3. Lassen Sie anschließend die rote Einrastevorrichtung **B** los.
4. Zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers drücken Sie erneut die rote Einrastevorrichtung **B** und ziehen Sie den Kerntemperaturfühler **C** heraus.
5. Lassen Sie die Einrastevorrichtung **B** los.
6. Befestigen Sie die Abdeckkappe **A** wieder an der Anschlussstelle.

Positionierung des Kerntemperaturfühlers in Speisen

ACHTUNG!

Um Beschädigungen des Kerntemperaturfühlers zu vermeiden, führen Sie diesen nur oberhalb der Gerätetür in das Gerät ein.

Der Kerntemperaturfühler wird positioniert, indem dieser in das für die Zubereitung bestimmte Produkt eingeführt wird, bis die Spitze sich in dessen Mitte (Teil mit größter Dicke) befindet.

Der Kerntemperaturfühler erfasst die Temperatur durch einen Punkt, der sich in der Nähe der Spitze befindet.

Ablassventil der Feuchtigkeit

Der Feuchtigkeitsabzug hat die Funktion, Feuchtigkeit zu entfernen, die sich während des Gar-/Backvorgangs im Garraum bilden kann.

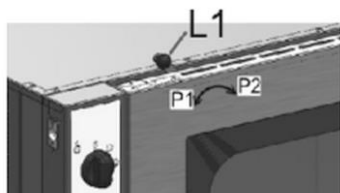


Abb. 14

1. Setzen Sie den Hebel des Ablassventils **L1** auf folgende Positionen:

P1 links: VENTIL GESCHLOSSEN

P2 rechts: VENTIL GEÖFFNET

Auch wenn das Ablassventil geschlossen ist, besteht keine Gefahr durch Überdruck im Garraum, da der Druck weiterhin über den Abzug kontrolliert wird.

Wir empfehlen, in den Gar-/Backmodi „Dämpfen“ und „Kombidämpfen“ den Hebel des Ablassventils in geschlossene Position **P1** zu setzen.

Innenbeleuchtung

Die Beleuchtung des Garraumes ist automatisiert und mit dem Betrieb des Gerätes verbunden. Am Ende des Gar-/Backzyklus (z. B. Zeitdrehregler auf „0“ oder Kerntemperatur erreicht Einstellwert) schaltet sich die Beleuchtung aus.

DE

Gerät ausschalten



Abb. 15

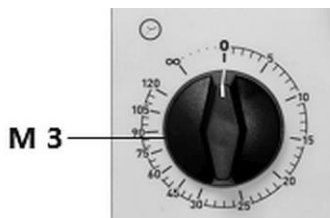


Abb. 16

1. Um das Gerät auszuschalten drehen Sie den Funktionsregler **M 1** in die Position **I 1 (AUS)**.

LED 1 erlischt.

2. Um eine Zubereitung vorzeitig zu beenden, drehen Sie den Zeitregler **M 3** in die Position „0“ (auch beim Garen/Backen mit eingestellter Kerntemperatur).

Empfehlungen für Speisenzubereitungen

Braten

Für ein zufriedenstellendes Ergebnis beim Zubereiten von Braten empfehlen wir, den Braten auf ein Gitter zu legen, um ein gleichmäßigeres Garen von dem oberen und dem unteren Teil des Bratens zu erhalten, ohne das Produkt während des Garvorgangs drehen zu müssen.

Um die Bratflüssigkeit aufzufangen, platzieren Sie ein Auffangblech auf der unter dem Gitter mit Braten liegenden Einschubhöhe.

Grillen

Um ein optimales Ergebnis beim Grillvorgang im Garraum zu erreichen, ist der Gebrauch eines Gitters (am besten aus Aluminium) unerlässlich.

Das Gerät muss beim Grillvorgang auf Umluft eingestellt werden, mit offenem Ablassventil und einer Temperatur zwischen 230 °C und 270 °C je nach Typ von Produkt und Bräunung, die man erhalten möchte, und Belüftung zwischen 4 und 6.

Frittieren

Alle panierten und vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte können im Gerät frittiert werden. Die panierten Produkte leicht einölen, so dass das Öl vom Brot aufgenommen wird. Die vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte können auch ohne zusätzliches Öl frittiert werden.

Verwenden Sie Aluminium-Antihaft-Backformen oder spezielle Körbe zum Frittieren. Das Gerät auf Umluft mit offenem Ablassventil, mit durchschnittlicher Temperatur von 250 °C und Belüftung zwischen 4 und 6 einstellen.

Empfehlungen für einen gleichmäßigen Garvorgang

Je nach Typ der zuzubereitenden Produkte könnte sich die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs ändern. In diesem Fall empfehlen wir zu versuchen, die Temperatur zu senken und (durch Erhöhung oder Verringerung) die Drehgeschwindigkeit der Lüftermotoren zu ändern.

Der Gebrauch der richtigen Backformen/Bleche erhöht die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs im Garraum. Wählen Sie Backformen/Bleche mit der möglichst geringen Tiefe für das Produkt, das zubereitet wird. Aluminium-Backformen bieten sicherlich eine bessere Gleichmäßigkeit des Garens im Verhältnis zu Stahl-Backformen.

Garen in Vakuumier-Beutel

Es besteht die Möglichkeit, ein Produkt direkt in einem Vakuumier-Beutel zu garen. Dieser Garvorgang erlaubt, besonders weiches und schmackhaftes Fleisch zu erhalten und gleichzeitig die Verderblichkeit des Produkts zu verringern.

Verpacken Sie die Produkte unter Verwendung von geeigneten Vakuumier-Kochbeuteln. Stellen Sie das Gerät im Modus „Kombidämpfen“ auf 100% Feuchtigkeit und Belüftung zwischen 3 und 4 ein. Die Temperatur im Garraum muss maximal 3 °C - 5 °C höher sein, als die gewünschte Kerntemperatur im Produkt. Z. B.: für ein mittelgroßes Filet (60 °C im Kern) die Temperatur des Gerätes auf 63 °C einstellen.

Pasteurisierung im Gefäß

Bei diesem Prozess gilt ein Produkt als pasteurisiert, wenn die Kerntemperatur einen Wert zwischen 83 °C und 85 °C erreicht.

Je nach Typ von Produkt, Größe des Gefäßes und Produktmenge in seinem Inneren kann die Zeit bis zum Erreichen der Kerntemperatur unterschiedlich sein. Wir empfehlen die Verwendung eines Kerntemperaturfühlers in einem Probe-Gefäß (durch ein Loch im Deckel, um den Kerntemperaturfühler einzuführen), um die Temperatur des gesamten Produktionspostens zu erfassen.

Am Ende des Garvorgangs muss die Temperatur schnell auf +3 °C gesenkt werden, um den Zyklus der Pasteurisierung zu beenden.

DE

7 Reinigung und Wartung

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

7.2 Reinigung

Regelmäßige Reinigung durch den Benutzer

1. Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.

Bei regelmäßiger Reinigung kann ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen vermieden werden.

2. Nehmen Sie die Speisen aus dem Gerät heraus.
3. Nehmen Sie, falls genutzt, den Rost, Bleche und GN-Behälter heraus.
4. Reinigen Sie den Garraum des Gerätes mit lauwarmem Seifenwasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Wischen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum anschließend gut ab.
5. Verwenden Sie bei starken Verschmutzungen spezielle Reiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.
6. Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab. Verwenden Sie bei Bedarf ausschließlich spezielle Edelstahlreiniger, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
7. Reinigen Sie regelmäßig den Wrasenabzug.

DE

Auflageschienen



Abb. 17

Zur leichteren Reinigung des Garraumes können die Auflageschienen aus dem Gerät herausgenommen werden.

1. Lösen Sie die Rändelschrauben (rechts und links) und ziehen Sie die Auflageschienen aus dem Garraum heraus.
2. Reinigen Sie die Auflageschienen mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.

3. Trocknen Sie die Auflageschienen gründlich mit einem weichen Tuch ab.
4. Nach der Reinigung des Garraumes und der Auflageschienen setzen Sie diese wieder ein und schrauben Sie sie mit den Rändelschrauben fest.

Gerätetür/Innenglas



Abb. 18



Abb. 19

Durch die Doppelverglasung der Gerätetür ist diese leicht zu reinigen. Das Innenglas kann ausgeklappt und nach Bedarf abgenommen werden.

1. Lösen Sie die beiden Sperren (oben und unten), die das Innenglas festhalten, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 18).
2. Klappen Sie das Innenglas auf (Abb. 19).
3. Reinigen Sie das Innenglas von beiden Seiten und die Gerätetür mit einem geeigneten Mittel.

ACHTUNG!

Verwenden Sie keine scheuernden oder abreibenden Reinigungsmittel.

4. Trocknen Sie das Innenglas von beiden Seiten gründlich ab.
5. Schließen Sie das Innenglas oder setzen es wieder richtig ein und bringen Sie die Sperren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in die Ausgangsposition.

DE

Belüftungsfiler Bedienblende

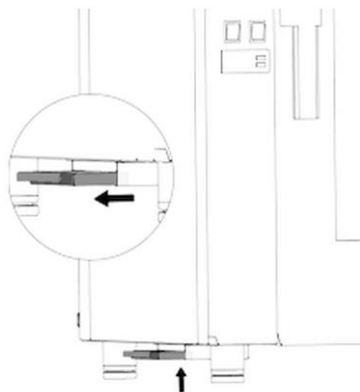


Abb. 20

Die Reinigung von Belüftungsfiler der Bedienblende des Gerätes muss mindestens einmal pro Monat erfolgen.

1. Ziehen Sie den Belüftungsfiler seitlich mit den Fingern aus der Halterung heraus (Abb. 20).
2. Reinigen Sie den Belüftungsfiler von Hand mit Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.

Wir empfehlen, den Belüftungsfiler mindestens einmal im Jahr zu ersetzen oder öfter, falls das Gerät in einer Umgebung betrieben wird, in der sich eine hohe Konzentration an Mehlstaub und ähnlichen Substanzen befindet.

Mögliche Funktionsstörungen

Wenn der BelüftungsfILTER beschädigt oder verschlissen ist, muss er ersetzt werden, fordern Sie das Ersatzteil beim Händler an.

7.3 Wartung

- Lassen Sie am Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) Kontrollen durch autorisiertes Fachpersonal ausführen. Kontaktieren Sie dazu den Kundendienst.
- Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgestellt und die Wasserzufuhr geschlossen werden und das Gerät vollständig abgekühlt sein.
- Bevor das Gerät an einen neuen Aufstellplatz versetzt wird, müssen die Strom- und Wasserzuleitungen ordnungsgemäß abgetrennt werden.
- Wenn sich das Gerät auf einem System, das mit Rollen ausgestattet ist, befindet, muss überprüft werden, dass während seiner Verlagerung die elektrischen Leitungen, Rohrleitungen oder Schlauchverbindungen nicht beschädigt werden.
- Nach der Versetzung des Gerätes an einen neuen Aufstellplatz muss sichergestellt werden, dass alle Elektro- und Wasseranschlüsse vor der Inbetriebnahme des Gerätes nach geltenden Normen ausgeführt wurden.

DE

8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehler	Abhilfe
Gerät schaltet sich nicht ein	Stromversorgung überprüfen
	Sicherungen des Gerätes auf Schäden kontrollieren
	Sicherstellen, dass die Gerätetür gut verschlossen ist
	Die korrekte Parametereinstellung des Gar-/ Backvorgangs überprüfen
	Sicherstellen, dass das Gerät keine Fehlermeldung sendet
Falls sich das Gerät nach diesen Maßnahmen nicht einschaltet, Kundendienst kontaktieren.	

Fehler	Abhilfe
Lüfter hält während des Betriebes an	Gerät abschalten und warten, bis der Überhitzungsschutz des Motors sich wieder automatisch herstellt Sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt oder verstopft sind
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren	
Es kommt kein Wasser aus den Wasseraustrittsöffnungen im Garraum	Kontrollieren, ob der Wasserabsperrhahn offen ist
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren	
Kerntemperaturfühler funktioniert nicht	Prüfen, ob der Zeitregler auf Position I 6 (Zeit unbegrenzt) eingestellt ist.
Falls sich die Störung nicht beheben lässt, Kundendienst kontaktieren	

9 Entsorgung

Elektrogeräte

	Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.
--	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.