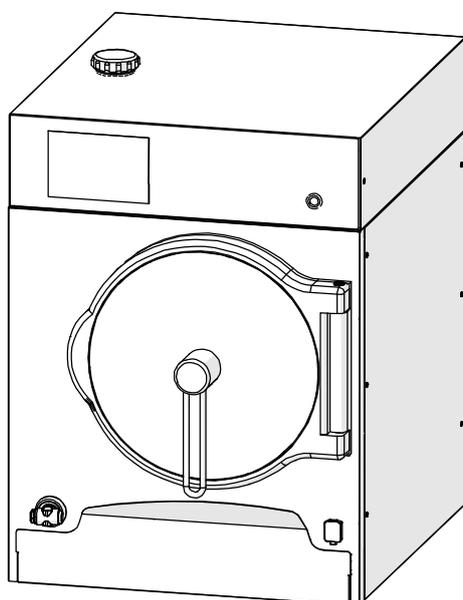


# SALVIS Druck-Steamer VitalityEVO-Easy

## SALVIS Druck-Steamer VitalityEVO-Pro



## Betriebsanleitung

de - DE

Original-Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen!

1.	<b>Benutzerhinweise</b> .....	4
1.1	Hinweise zur Betriebsanleitung .....	4
1.2	Symbole vor dem Text .....	4
1.3	Warnzeichen .....	4
1.4	Signalwörter .....	4
1.5	Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	5
1.6	Fehlanwendungen .....	5
1.7	Typenschilddaten eintragen .....	5
2.	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	6
3.	<b>Gerätebeschreibung</b> .....	8
3.1	Beschreibung der Funktionsteile .....	8
3.2	Machen Sie sich mit dem Bedien- und Anzeigefeld vertraut .....	9
3.2.1	Übersicht Steuerungsvarianten .....	9
3.2.2	Hinweise zur Bedienung des Berührungsbildschirms .....	10
4.	<b>Inbetriebnahme</b> .....	11
4.1	Betriebsbereitschaft herstellen .....	11
4.2	Gerät einschalten .....	13
4.3	Beschicken des Garraumes .....	13
4.4	Arbeiten mit dem Kerntemperatur-Fühler (optional) .....	14
4.5	Starten / Beenden des Garvorganges .....	15
4.5.1	Starten des Garvorganges .....	15
4.5.2	Ende des Garvorganges .....	16
4.5.3	Entnehmen der Behälter .....	16
4.6	Benutzung der Schlauchbrause mit Rückholautomatik (optional) .....	17
5.	<b>Betriebsschluss - Gerät ausschalten</b> .....	17
5.1	Bei Frostgefahr oder langen Betriebspausen .....	17
6.	<b>Anwenden Betriebsarten, Garprogramme</b> .....	18
6.1	Einstellen Garvorgang - manuelle Einstellungen .....	18
6.2	Hinzufügen Garschritte / Kombinationen .....	22
6.3	Anwenden Vitalisieren .....	25
6.4	Anwenden Garverfahren .....	26
6.5	Anwenden Sonderprogramme .....	27
6.6	Anwenden Garprogramme aus dem Kochbuch .....	28
6.7	Arbeiten mit Kategorien (Menügruppen) .....	30
6.8	Arbeiten mit Favoriten (bevorzugte Produkte) .....	31
7.	<b>Anlegen, ändern, löschen von Produkten im Kochbuch</b> .....	33
7.1	Anlegen von Produkten, speichern und zuordnen .....	33
7.2	Ändern der Einstellungen von Produkten im Kochbuch .....	37
7.3	Löschen eines Produktes aus dem Kochbuch .....	38
7.4	Anlegen und löschen Kategorie .....	39
7.4.1	Anlegen Kategorie .....	39
7.4.2	Löschen Kategorie mit Produkten .....	40

8.	Anzeigen, Auslesen von HACCP-Protokollen .....	43
8.1	Anzeigen von HACCP-Protokollen .....	43
8.2	Auslesen von HACCP-Protokollen auf USB-Stick .....	44
9.	Einstellen der Steuerung und Bedienoberfläche .....	45
10.	Exportieren, Importieren von Daten .....	56
10.1	Daten-Export: Info zur Datenstruktur auf dem USB-Stick .....	57
10.2	Daten-Import: Info zu Taste „Ersetzen / Ergänzen“ .....	58
10.3	Exportieren von Daten - Beispiel Daten sichern .....	59
10.4	Importieren von Daten - Beispiel Kochbuch/Kochbücher ersetzen .....	60
11.	Reinigung und Pflege .....	62
11.1	Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!) .....	62
11.2	Edelstahlflächen reinigen .....	62
11.3	Reinigung und Pflege der Dichtung an der Garraumtür .....	63
11.4	Reinigen des Garraumes und der Tropfschale .....	63
11.5	Spülen, reinigen des Abflusses und der Ventile .....	64
12.	Regenerieren des Wasserenthärterers .....	65
12.1	Aufforderung zur Regeneration .....	65
12.2	Starten des Regeneriervorganges .....	65
13.	Störungen und Störungsbehebung .....	68
14.	Technische Daten .....	71
15.	Aufstellen und Anschließen .....	71
15.1	Gerät transportieren .....	72
15.2	Hinweise zum Aufstellort .....	72
15.3	Aufstellen .....	73
15.4	Anschlüsse .....	74
15.5	Wasseranschluss .....	74
15.6	Wasserablauf .....	75
15.7	Elektrische Stromversorgung anschließen .....	75
16.	Wartung .....	76
17.	Altgeräte entsorgen .....	76
18.	EG-Konformitätserklärung .....	77
19.	Softwareerklärung .....	77

# 1. Benutzerhinweise

Danke, dass Sie sich für ein Produkt der Firma SALVIS entschieden haben. Es ist uns ein großes Anliegen, dass Sie viel Freude, Arbeitserleichterung und einen hohen Nutzen mit den Produkten der Firma SALVIS haben.

## 1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung, Aufstellung und Installation. Beachten Sie insbesondere die Hinweise zum sicheren Gebrauch.

Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Sorgen Sie als Betreiber dafür, dass die Betriebsanleitung dem beauftragten Personal zugänglich ist.

## 1.2 Symbole vor dem Text

 Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe



Info! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps

## 1.3 Warnzeichen



Warnung vor  
Gefahrenstelle



Warnung vor gefährlicher  
elektrischer Spannung



Warnung vor heißer  
Oberfläche

## 1.4 Signalwörter

### GEFAHR

Warnt vor lebensgefährlichen Personenschäden.

### WARNUNG

Warnt vor schweren Personenschäden.

### VORSICHT

Warnt vor leichten bis mittelschweren Personenschäden.

### ACHTUNG

Warnt vor Sachschäden.

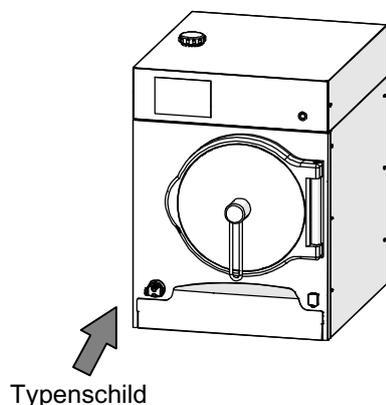
## 1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät darf nur zum Kochen, Dämpfen, Aufbereiten, Regenerieren, Warmhalten und Erwärmen von Lebensmitteln verwendet werden!
- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
  - von eingewiesenem geschultem Personal,
  - mit eingesetzter Tropfschale,
  - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
  - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck,
- Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Jede missbräuchliche Verwendung des Gerätes führt zum Erlöschen der Gewährleistung und allgemeinen Haftung des Herstellers.
- Änderungen an diesem Gerät sind verboten.

## 1.6 Fehlanwendungen

- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Das Gerät darf nicht zum Erwärmen, Trocknen und Lagern von Gegenständen und nicht zum Schmelzen von Werkstoffen verwendet werden!
- Es dürfen keine brenn- und entzündbaren Gegenstände in den Garraum gebracht werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien betrieben werden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden von
  - Kindern,
  - Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten,
  - ungeschultem Personal.

## 1.7 Typenschilddaten eintragen



Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ und Artikelnummer: .....

Seriennummer (S.Nr.): .....

Fertigungsdatum (Baujahr): .....

## 2. Sicherheitshinweise



- Garen von verpackten Waren, dürfen nur in hitzebeständigen und für den Lebensmittelbereich zugelassenen Behältnissen vorgenommen werden.
- Lagern Sie empfindliche Speisen im Temperaturbereich von 10-70°C nicht für längere Zeit im Garraum. Bei Temperaturen innerhalb dieses Temperaturbereiches vermehren sich Bakterien sehr schnell!
- Beachten Sie z. B. bei Funktion Startzeit-Vorwahl: Bei nicht gekühlten oder nicht erhitzten Speisen im Garraum können sich z. B. Bakterien sehr schnell vermehren!
- Beachten Sie die Vorschriften und Regeln der Berufsgenossenschaften!
- Beachten Sie die Hinweise zur „Reinigung“ in dieser Anleitung, *siehe ab Seite 62 in Kapitel 11.*

### GEFAHR! Ermitteln und beurteilen von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden sind und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für gewerbliche Küchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.

### WARNUNG! Verletzungsgefahr



- Während des Betriebes besteht Verbrennungsgefahr durch
  - heiße Oberflächen,
  - heiße Gastronorm-Behälter,
  - heißes Gargut,
  - heiße Einhängestelle,
  - heißer Tropfschale,
  - heißen austretenden Dampf beim Öffnen der Garraumtür.

- Verbrennungsgefahr! Vorsicht beim Öffnen der Garraumtür, heiße Luft und Dampf können entweichen! Deshalb Garraumtür langsam und vorsichtig öffnen. Wasserfeste und vor Hitze schützende Schutzhandschuhe tragen!

- Während des Aufheizvorganges kann Dampf im Garraum austreten, deshalb während des Aufheizvorganges nicht im Garraum hantieren! Vor dem Aufheizvorgang Garraumtür schließen!



- Verbrühungsgefahr! Beim Herausnehmen von flüssigem Kochgut kann ein Überschwappen zu Verbrühungen führen! Das Bedienpersonal muss die Behälter im Garraum einsehen können. Das Gerät darf nur so hoch aufgestellt werden, so dass der obere Einschub die Höhe von 1,60 Meter / 63 Zoll nicht überschreitet.

- Gewicht befüllter Gastronorm-Behälter beachten! Rückengerecht arbeiten!

- Rutschgefahr! Wasser oder verschüttete Speisen auf dem Fußboden sofort beseitigen!

- Quetschgefahr! Während dem Schließen der Garraumtür nicht zwischen Garraumtür und Garraum fassen! Während dem Verriegeln der Garraumtür nicht in die Schließmechanik greifen!

- Der Deckel des Wasserenthärters darf während dem Betrieb des Gerätes nicht geöffnet werden!

- Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn das Netzkabel/der Netzstecker beschädigt ist. Netzkabel/Netzstecker durch autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann ersetzen lassen, sonst Gefahr eines Stromschlages!
- Wenn das Glas des Bedienfeldes beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr betrieben werden!
- Mit Geräten/Transportwagen auf Rollen nicht über schiefe Ebenen oder Absätze/Schwellen fahren. Transportwagen, sowie Geräte auf Rollen können beim Transport über eine schiefe Ebene oder Schwelle kippen!
- Bei Geräten auf Rollen muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es zu keiner Beschädigung der Versorgungs- und Entsorgungsleitungen kommen kann. Nach dem Transport das Gerät wieder mit der Sicherungskette sichern (siehe Installationsanleitung).
- Lassen Sie sich als Benutzer der Geräte einweisen, wo sich der bauseitige Sicherungsautomat für die zu bedienenden Geräte befindet. Im Brand- oder Schadensfall können Sie somit das Gerät gefahrlos abschalten.

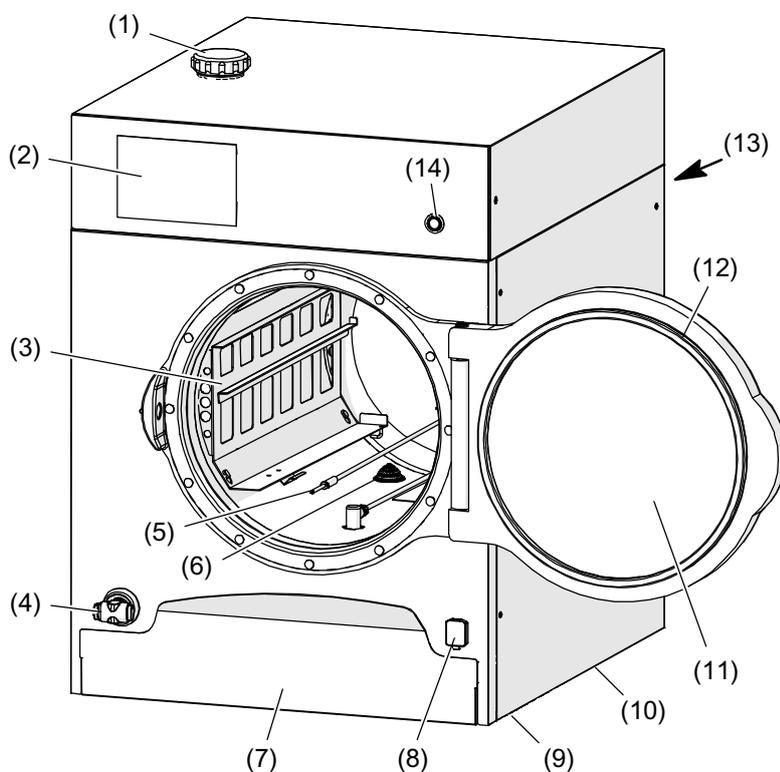
### **ACHTUNG! Beschädigungsgefahr**

- Keine fest geschlossenen Behälter wie z. B. Konservendosen mit Speisen erhitzen. Die geschlossenen Behälter und Dosen können platzen.
- Um Korrosionsschäden am Gerät zu vermeiden, dürfen keine gesalzenen Speisen oder Flüssigkeiten in den Garraum gegeben werden! Siehe auch Hinweis zum Salzen von Gerichten auf Seite 13 in Kapitel 4.3.
- Die Umgebungstemperatur am Aufstellort darf nicht unter den Gefrierpunkt absinken. Das Wasser in den Leitungen und Bauteilen würde gefrieren und somit das Gerät beschädigen. Sollen die wasserführenden Bauteile entleert werden, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört Bauteile im Gerät!
- Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst auf Funktionsfähigkeit überprüfen lassen.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 68 Kapitel 13. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

### 3. Gerätebeschreibung

- Garzeiten können sekunden-/minutengenau eingestellt werden. Dadurch erhalten Sie optimale Garergebnisse.
- Die Gerichte können temperaturgenau mit oder ohne Druck gegart werden. Bei Überdruck wird mit Temperaturen über 100°C gegart. Die Garzeit wird erheblich reduziert und Sie sparen Zeit und Energie. Das Gemüse behält seine natürliche Farbe.
- Entsprechend den verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen durch den Bediener, wird heißer Dampf in den Garraum eingebracht. Je höher die Garraumtemperatur, desto höher der Druck im Garraum. Je höher der Druck im Garraum, desto schneller erfolgt der Garvorgang.
- Bei Garvorgängen mit Überdruck im Garraum wird automatisch die Garraumtür gegen Öffnen verriegelt. Erst nach Abbau des Überdrucks im Garraum lässt sich die Garraumtür öffnen.
- Einstellungen werden über das Berührungs-Bedienfeld (Touch-Screen) vorgenommen.
- Die Steuerung sorgt für einen automatischen Ablauf der Garvorgänge.
- Der Druck-Steamer ist mit einem Wasserenthärter ausgestattet. Werkseitig ist der Wasserenthärter mit ca. 0,5 kg Regeneriersalz befüllt. Regenerieren des Wasserenthärters, siehe Seite 65 Kapitel 12.!

#### 3.1 Beschreibung der Funktionsteile



- (1) Enthärterdeckel
- (2) Anzeige- und Bedienfeld (Berührungsbildschirm/Touch-Screen)
- (3) Einhängegerüst links - mit Aufnahme für Kerntemperatur-Fühler
- (4) Schlauchbrause (optional)
- (5) Kerntemperatur-Fühler (optional)
- (6) Ablaufsieb, Garraumablauf
- (7) Tropfschale
- (8) USB-Anschluss (Aktivierung optional)
- (9) Verstellbare Füße
- (10) Dichtung am Gehäuse
- (11) Garraumtür
- (12) Dichtung an Garraumtür
- (13) Geräte-Rückseite: Netzwerk-Anschluss (Ethernet/LAN)
- (14) Geräte-Hauptschalter Ein/Aus

## 3.2 Machen Sie sich mit dem Bedien- und Anzeigefeld vertraut

### 3.2.1 Übersicht Steuerungsvarianten

Nach dem Einschalten und Ladevorgang der Steuerung, erscheinen entsprechend der Geräte-Ausstattung unterschiedliche Bedienoberflächen.

#### Bedienungsausstattung Steuerung „Easy“

Mit den Betriebsarten:

- Vitalisieren
- Garverfahren
- Manuell

*Anwenden der Betriebsarten ab Seite 18 Kapitel 6.1 bis Kapitel 6.4*

#### Beispielanzeige

Der „Eingabe- und Anzeigebereich“ kann durch den Benutzer nach den betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden.

*Ändern der Darstellungen im „Eingabe- und Anzeigebereich“, siehe Seite 45 Kapitel 9. Abb. 11 und 12*



*HACCP-Daten anzeigen, siehe Seite 43 Kapitel 8.*

#### Sonderausstattungen

*Sind Zusatzfunktionen gekauft und installiert, finden Sie hierzu die Beschreibung ab Seite 27 Kapitel 6.5*

#### Bedienungsausstattung Steuerung „Pro“

Die Steuerung lässt viele verschiedene Bedienvarianten zu:

- Kochbuch mit Listendarstellung
- Kochbuch mit Bilddarstellung
- eigene Favoritenliste (bevorzugte Produkte)
- Kategorien als Liste und Bilddarstellung (Produkte in Gruppen eingeteilt)
- 20 Garschritte kombinierbar
- Sonderprogramme
- frei wählbare Zuordnungen und
- manuelle Einstellung

*Anwenden der Betriebsarten ab Seite 18 Kapitel 6.*

#### Beispielanzeige

Der „Eingabe- und Anzeigebereich“ kann durch den Benutzer nach den betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden.

*Ändern der Darstellungen im „Eingabe- und Anzeigebereich“, siehe Seite 45 Kapitel 9. Abb. 11 und 12*



*HACCP-Daten anzeigen und auslesen, siehe Seite 43 Kapitel 8.*

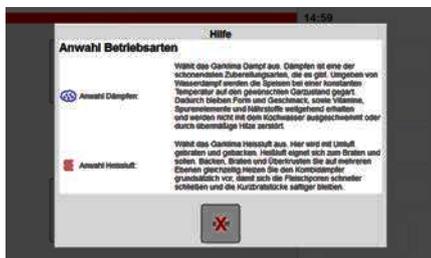
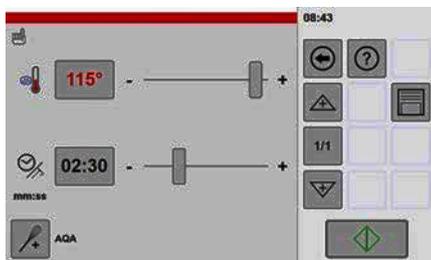
### 3.2.2 Hinweise zur Bedienung des Berührungsbildschirms



Abb.: Steuerung Pro

#### Bedien- und Anzeigefeld: Berührungsbildschirm (Touch-Screen)

- Die Steuerung des Gerätes wird über den Berührungsbildschirm (Touch-Screen) bedient.
- Der Berührungsbildschirm darf nur mit den Fingern bedient werden. Hierzu reicht ein kurzes antippen.
- Nicht mit Kugelschreibern oder anderen Gegenständen das Bedienfeld betätigen.
- Die Anordnung und Anzahl der Symbole im „Eingabe- und Anzeigebereich“ kann benutzerspezifisch angelegt werden. *Siehe Seite 45 Kapitel 9. Abbildung 11 und 12.*
- Erfolgt einige Zeit keine Eingabe wird die Bildschirmhelligkeit reduziert. Durch Antippen wird die Helligkeitsreduzierung aufgehoben.



#### Einfache Bedienung

- Die Steuerung ist einfach zu bedienen. Durch Antippen der Symbole werden Sie zur nächsten Einstellmöglichkeit geführt. Schalten Sie zur Übung durch die Menüs. Sie können jederzeit mit der Zurück-Taste auf das vorhergehende Menü zurückschalten.
- Durch Antippen und kurzes Halten der Zurück-Taste wechselt die Anzeige auf das Symbol „home“ Nach dem Loslassen der Taste wird der Startbildschirm angezeigt.
- Mit der Hilfefunktion erhalten Sie in den entsprechenden Menüs erweiterte Informationen. Tippen Sie die Hilfe-Taste an, wird ein Infotext eingeblendet. Mit der Exit-Taste schließen Sie den Infotext.

#### Zusatzfunktion aus- oder eingeschaltet



#### Unterscheidungen hellgrau - dunkelgrau

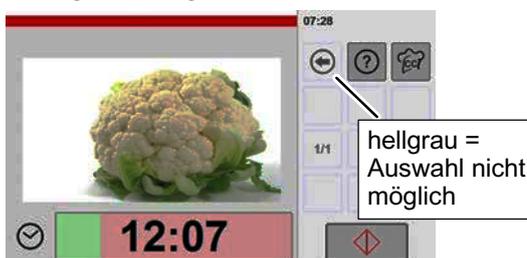
In Abhängigkeit der verschiedenen Funktionen werden Schaltsymbole hell- oder dunkelgrau und eingerahmt dargestellt.

#### Zusatzfunktion ein- oder ausgeschaltet

Durch Antippen der Taste kann diese Zusatzfunktion ein- oder ausgeschaltet werden.

- Hellgrau = Zusatzfunktion ausgeschaltet
- Dunkelgrau = Zusatzfunktion eingeschaltet

#### Anzeige der möglichen Funktionen



#### Anzeige der möglichen Funktionen

- Hellgrau = Auswahl nicht möglich
- Dunkelgrau = anwählbar

## 4. Inbetriebnahme

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss

- das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst fachgerecht angeschlossen werden (Seite 71 Kapitel 15.),
- der eingebaute Wasserenthärter auf die vorhandene Wasserhärte eingestellt werden (Seite 65 Kapitel 12.),
- die Bedienoberfläche für den Benutzer eingestellt werden, zum Beispiel Bildschirmhelligkeit, Signaltöne, Datum, Sprache, Startbildschirm, Homebildschirm, HACCP, Gardaten (ab Seite 45 Kapitel 9.).

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme außen und innen reinigen.

- Reinigung siehe Seite 62 Kapitel 11.

### Erstinbetriebnahme

Nach dem erstmaligen Einschalten wird der Dampferzeuger und der Wasserenthärter automatisch mit Wasser befüllt (Dauer ca. 2 Minuten). Anschließend erfolgt der Aufheizvorgang des Dampferzeugers. Gesamtdauer (ca. 8 Minuten).

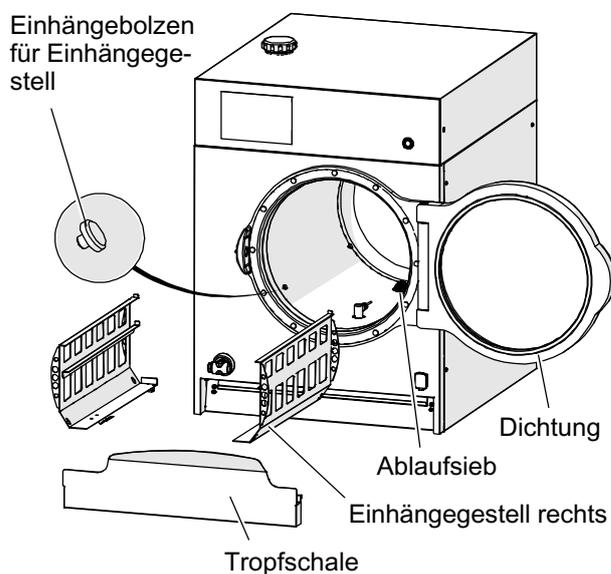
Hinweis: Der Sicherheits-Thermostat schaltet bei Minustemperaturen ab. Der Sicherheits-Thermostat schaltet selbständig ein, wenn dieser wieder ausreichend warm ist. Erst dann lässt sich das Gerät in Betrieb nehmen.

### 4.1 Betriebsbereitschaft herstellen

☞ Prüfen Sie, ob der Garraum sauber und frei von Reinigungsmittel-Rückständen ist.

☞ Wasserhahn öffnen.

☞ Bauseitigen Hauptschalter vor dem Gerät einschalten.



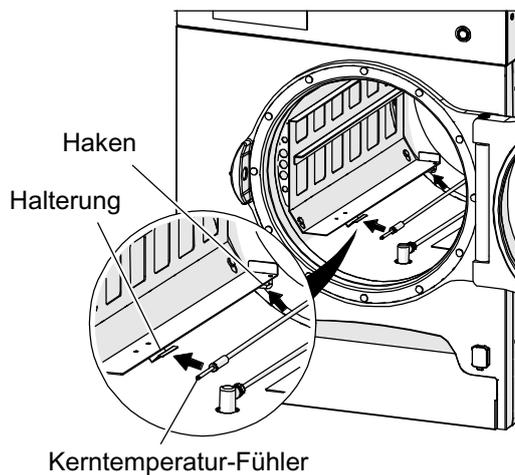
### Einsetzen der Teile

☞ Dichtung an Garraumtür einsetzen.

☞ Abflusssieb am Garraumablauf platzieren.

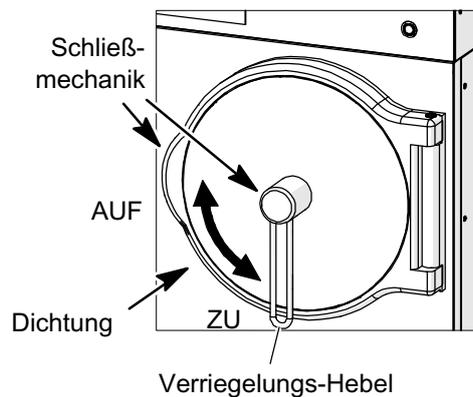
☞ Tropfschale einhängen.

☞ Einhängegerüste links und rechts einhängen.



### Platzieren des Kerntemperatur-Fühlers bei Nichtgebrauch

- ☞ Wenn der Kerntemperatur-Fühler für den Garvorgang nicht benötigt wird,
  - das Kabel am Haken fixieren und
  - den Kerntemperatur-Fühler in die Halteung einsetzen.
- Arbeiten mit dem Kerntemperatur-Fühler siehe Seite 14 Kapitel 4.4



### Schließen der Garraumtür



**WARNUNG! Quetschgefahr!** Während dem Schließen der Garraumtür nicht zwischen Garraumtür und Garraum fassen. Während dem Verriegeln der Garraumtür nicht in die Schließmechanik greifen!

- Garraumtür nicht zuschlagen!
- ☞ Garraumtür schließen und mit dem Verriegelungs-Hebel verriegeln.

### Wenn Dampf an der Dichtung entweicht:

- ☞ Dichtung abnehmen, reinigen und dünn mit lebensmittelechter Pflegeemulsion (Küchenöl) oder Speiseöl einreiben.
- Hat die Dichtung nicht mehr genügend Spannung, muss die Dichtung erneuert oder die Garraumtür vom Kundendienst nachjustiert werden.

## 4.2 Gerät einschalten



**VORSICHT!** Während des Aufheizvorganges kann im Garraum Dampf austreten! Während des Aufheizvorganges nicht im Garraum hantieren!

- ☞ Wasserhahn öffnen.
- ☞ Bauseitigen Hauptschalter vor dem Gerät einschalten.
- ☞ Garraumtür schließen.
- ☞ Gerät einschalten - Taste „Ein/Aus“ drücken.
  - Die LED-Ring-Kontrollleuchte leuchtet.
  - Ein Gerätefoto wird für die Dauer von ca. 1 Minute auf dem Berührungsbildschirm angezeigt.
  - Das Dampfsystem wird automatisch aufgeheizt (Dauer in Abhängigkeit der Geräteleistung ca. 8 Minuten).



**Wichtig, Wartezeit beachten!** Das Gerät ist computergesteuert!

Deshalb das Gerät nicht schnell hintereinander ein- und ausschalten, sonst eventuelle Fehlfunktionen. Die Computersteuerung benötigt eine gewisse Zeit, bis alle Daten geladen sind oder das System ordnungsgemäß heruntergefahren ist. Warten Sie deshalb nach dem Ausschalten ca. 30 Sekunden lang, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

*Produkte auswählen / Einstellungen vornehmen, siehe ab Seite 18 Kapitel 6.*

## 4.3 Beschicken des Garraumes

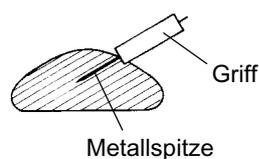
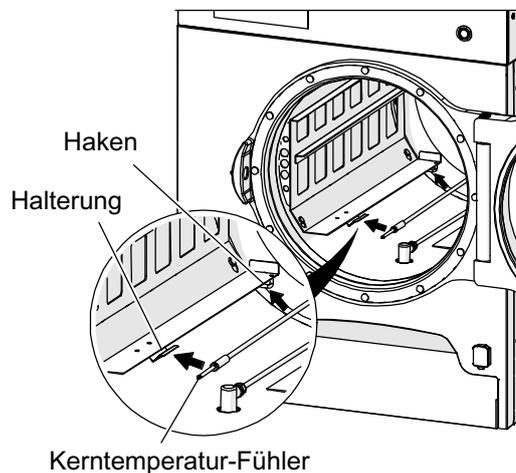
- Nur hitzebeständige Gastronorm-Behälter verwenden!
- Um bei der Verwendung von Lochblechen, Korrosionsschäden im Garraum zu vermeiden, die Gerichte erst nach dem Garvorgang mit Salz würzen. Dies hat auch den Vorteil, dass Sie weit weniger Salz benötigen, als wenn Sie vor dem Garvorgang salzen.
- Den Garraum nicht überfüllen. Das Gargut nicht höher als 10 mm bis zur Oberkante der Gastronorm-Behälter auffüllen.
- Abtropfendes Fett während eines Garvorganges darf nicht in den Garraumabfluss gelangen, deshalb bei diesen Speisen in den untersten Einschub einen Gastronorm-Behälter einschieben. Sonst besteht Verstopfungsgefahr des Wasserablaufsystems.
- **WARNUNG! Überschwappende flüssige Speisen! Verbrennungsgefahr!** Beachten Sie die Einschubhöhen für flüssige und sich verflüssigende Speisen.
- Bei flüssigen oder sich verflüssigenden Speisen,
  - Gastronormbehälter nur maximal 2/3 befüllen,
  - nur in die Ebenen einschieben in der Gastronormbehälter von der zu bedienenden Personen einsehbar sind.



## 4.4 Arbeiten mit dem Kerntemperatur-Fühler (optional)



- Mit dem Kerntemperatur-Fühler wird die Innentemperatur des Gargutes genau erfasst. Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur wird das Gerät automatisch abgeschaltet und ein Summer ertönt.
- Wenn Sie die Funktion Kerntemperatur verwenden, ist die Garzeit abgeschaltet.
- Die Kerntemperatur kann in allen Garphasen angewendet werden. Beachten Sie dabei, dass Sie von einer Garphase zur nächsten eine höhere Kerntemperatur wählen, sonst erfolgt eine vorzeitiges Beenden des Garvorganges.
- Einstellbereich Kerntemperatur: 0°C bis 99°C.
- Vorteile der Funktion Kerntemperatur:
  - immer gleiches und optimales Garergebnis,
  - Senkung des Gewichtsverlustes,
  - ein Übergaren wird vermieden.



### Einsetzen des Kerntemperatur-Fühlers



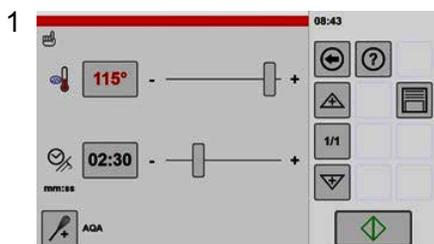
**VORSICHT! Verbrennungsgefahr!**  
Der Kerntemperatur-Fühler ist heiß! Vorsicht beim Entnehmen!

- ☞ Den Kerntemperatur-Fühler, mit der Spitze bis zur Mitte, in das Gargut einstecken.
- Die Metallspitze sollte vollständig im Gargut stecken (bis zum Griff).

## 4.5 Starten / Beenden des Garvorganges

### 4.5.1 Starten des Garvorganges

Produkte auswählen / Einstellungen vornehmen, siehe ab Seite 18 Kapitel 6.



#### Starten Garvorgang



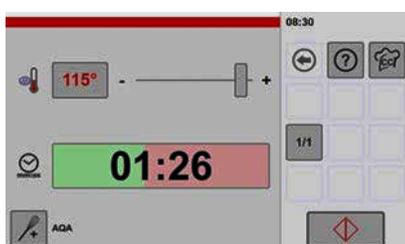
- Das Symbol in der Taste leuchtet grün.

☞ Taste „Start/Stop“ antippen.



- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.
- Es erfolgt eine automatische Quantitäts-/Garzeitanpassung. Die Dauer des Vorganges ist abhängig von der Menge des Gargutes im Garraum. Nach erfolgter Quantitäts-/Garzeitanpassung beginnt automatisch der Ablauf des Garvorganges.
- Die Zeit läuft rückwärts. Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitablauf grafisch an.
- Während des Garvorganges können Einstellungen verändert werden.
- Funktion Kerntemperatur: Der Garvorgang startet nicht, wenn der Kerntemperaturfühler nicht im Gargut eingesteckt oder die Soll-Temperatur nicht eingestellt ist. Eine Aufforderung im Anzeigefeld wird angezeigt.

Anzeige Garvorgang



#### Anzeige der Ist-Temperatur im Garraum



☞ Taste Temperatur antippen.

- Die Ist-Temperatur wird ca. 5 Sekunden lang angezeigt.

Info Darstellung Taste „Start/Stop“:



Grün: Der Garvorgang kann gestartet werden.



Rot: Der Garvorgang läuft ab. Durch Antippen der Taste „Start/Stop“ kann der Garvorgang abgebrochen werden.

## 4.5.2 Ende des Garvorganges



**WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Garraumtür vorsichtig öffnen! Dampf und heiße Luft kontrolliert entweichen lassen, so dass keine Personen gefährdet werden!**



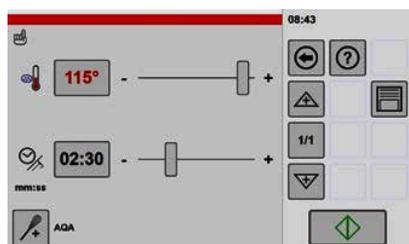
### Ende Garvorgang

*Einstellen von Ton- und Lichtsignal, siehe ab Seite 45 Kapitel 9. (Abbildung 6)*

- Nach Ablauf des Garvorganges/Druckabbaus ertönt ein Signalton.
- Bei Gartemperaturen über 99°C erfolgt ein automatischer Druckabbau. Der Hinweis „Druckabbau“ wird für die Dauer des Vorganges angezeigt.

☞ Garraumtür öffnen.

- Die zuvor eingestellten Garparameter werden wieder angezeigt.
- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von rot nach grün.



- Wird vor dem Öffnen der Garraumtür die Taste „Start/Stop“ angetippt, wird die Aufforderung „Garraumtür öffnen“ angezeigt.
- Ein neuer Garvorgang lässt sich erst wieder nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür starten.



## 4.5.3 Entnehmen der Behälter



**WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Garraumtür vorsichtig öffnen! Dampf und heiße Luft kontrolliert entweichen lassen, so dass keine Personen gefährdet werden!**

**VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Vorsicht der Kerntemperatur-Fühler ist heiß!**

☞ Kerntemperatur-Fühler aus dem Gargut entnehmen und in die Halterung stecken.

- Der Kerntemperatur-Fühler ist ein empfindliches Messinstrument, deshalb nicht aus dem Garraum heraushängen lassen! Sonst Beschädigung beim Schließen der Garraumtür!



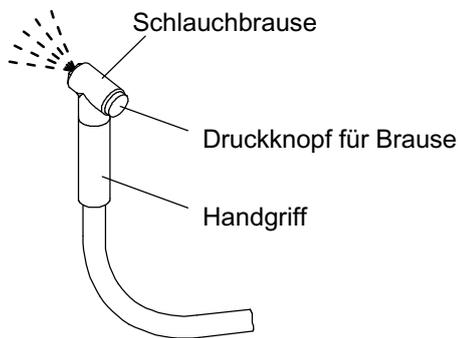
**WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Vorsicht heiße Oberflächen und Behälter! Vorsicht heiße überschwappende Flüssigkeiten! Geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe tragen!**

☞ Behälter mit flüssigen Speisen vor dem Entnehmen abdecken, so dass keine Verbrühungsgefahr durch überschwappende Flüssigkeit besteht.

☞ Erfolgt nach dem Entnehmen von Speisen kein Garvorgang mehr, muss der Garraum gereinigt werden. Sonst Gefahr des Verstopfens im Abfluss, durch erstarrendes Fett (*Reinigung siehe Seite 62 Kapitel 11.*).

## 4.6 Benutzung der Schlauchbrause mit Rückholautomatik (optional)

- Die Schlauchbrause nur im Garraum anwenden.
- Nur soviel Wasser einsprühen, so dass der Wasserablauf die eingesprühte Menge noch fasst.



### Funktion

- Die Schlauchbrause hat mehrere Raststellungen.
  - Zwischen den Raststellungen kann die Schlauchbrause zurückgespult werden.
  - Die Raststellungen sind hör- und fühlbar.
  - Der Wasserzulauf ist freigeschaltet, wenn die Garraumtür geöffnet ist.
- ☞ Führen Sie die Schlauchbrause während des Aufspulens kontrolliert von Hand in das Gerät zurück. Nicht zurückschlagen lassen!
- Nach der Verwendung muss die Schlauchbrause vollständig im Gerät zurückgespult sein. Beschädigungsgefahr der Schlauchbrause durch Garraumtür!

## 5. Betriebsschluss - Gerät ausschalten

- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 11. "Reinigung und Pflege".
- ☞ Gerät ausschalten - Taste „Ein/Aus“ drücken.
- Nach ca. einer Sekunde: Die LED-Ring-Kontrollleuchte erlischt (Standby).
  - Die Garraumbelichtung und die Bildschirmanzeige werden abgeschaltet.
  - Der Überdruck im Dampfsystem wird durch Erkalten abgebaut.
  - Das Gerät steht noch unter Spannung.
- ☞ Elektrischen Hauptschalter vor dem Gerät abschalten oder Netzstecker ausstecken.
- ☞ Wasserhahn schließen.

### 5.1 Bei Frostgefahr oder langen Betriebspausen

Bei Frostgefahr oder längeren Betriebspausen (z. B. nach Saisonbetrieb), muss das Gerät komplett entleert werden. Benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.

## 6. Anwenden Betriebsarten, Garprogramme

In diesem Kapitel 6. sind alle Optionen beschrieben. Die Abbildungen und Funktionen können entsprechend der Geräteausstattung von den hier dargestellten Abbildungen abweichen.

### 6.1 Einstellen Garvorgang - manuelle Einstellungen



In diesem Kapitel (6.1) erhalten Sie auch Informationen zu Grundfunktionen und deren Einstellmöglichkeiten.

1



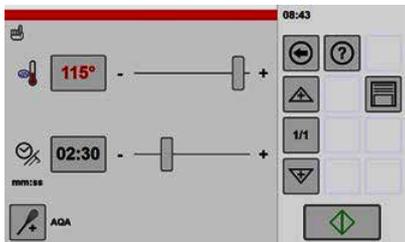
#### Start manuelle Einstellungen



(Beispiel Abbildung: Ausstattung Pro mit Optionen).

- ☞ Taste „Hand“ antippen
- Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.

2



#### Einstellungen vornehmen / Starten Garvorgang



- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.

*Fenster Garvorgang siehe Seite 15 Kapitel 4.5.1*

#### oder mit Schieberegler bzw. 10er-Tastatur Werte verändern:



- ☞ **Mit Schieberegler:** Schieberegler antippen und nach links oder rechts schieben.
- Der Wert links neben dem Schieberegler ändert sich.



- ☞ **Mit 10er-Tastatur:** Zu ändernde Zahl antippen.
- Die 10er-Tastatur wird angezeigt (*siehe Abbildung 3*).

#### und bei Bedarf Zusatzfunktionen einstellen:



- ☞ Taste Zusatzfunktionen antippen.
- Das Fenster „Zusatzfunktionen“ wird angezeigt (*siehe Abbildung 6*).

3 10er-Tastatur „Zeit“



Anwahl Zeit  
„Stunden:Minuten“

Anwahl Zeit  
„Minuten:Sekunden“

#### Ändern der Werte mit der 10er-Tastatur

- ☞ Gewünschten Wert eintippen.
- ☞ Eingegabenen Wert mit Taste „Enter“ bestätigen.
- Die 10er-Tastatur wird geschlossen. Der Wert ist gespeichert.

#### Info Tastenfunktionen:



Löschen von rechts nach links

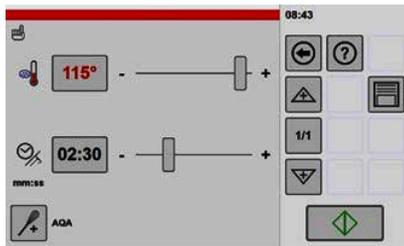


10er-Tastatur schließen, ohne zu speichern



Eingabe bestätigen und 10er-Tastatur schließen.

4



## Umschalten von Zeit nach Kerntemperatur

Verwenden des Kerntemperaturfühlers, siehe Seite 14 Kapitel 4.4

Sie haben zwei Möglichkeiten, um die Kerntemperatur-Funktion auszuwählen.

1. Möglichkeit – Umschalten mit Taste „Kerntemperatur“ neben der Zeitanzeige:



☑ Taste „Zeit/Kerntemperatur“ antippen.

- Das Symbol schaltet um in „Kerntemperatur“.
- Die Anzeige wechselt von Zeit nach Temperatur.

2. Möglichkeit – Umschalten in der 10er-Tastatur:



☑ Taste „Kerntemperatur“ antippen.

- Die Taste ist dunkelgrau hinterlegt und eingerahmt.
- Die Anzeige wechselt von Zeit nach Temperatur.



### Info Tastenfunktionen:



☑ Symbol neben der Anzeige: Zeit ist aktiviert.



☑ Symbol neben der Anzeige: Kerntemperatur ist aktiviert.

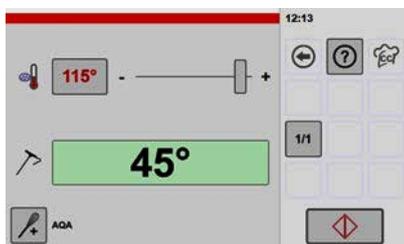


In der 10er-Tastatur: Kerntemperatur (aktiviert = dunkelgrau hinterlegt und eingerahmt)



In der 10er-Tastatur: Zeit

5



## Anzeigen, Ändern Soll-Kerntemperatur während des Garvorganges

- Während des Garvorganges wird die aktuelle Temperatur des Kerntemperatur-Fühlers angezeigt.



☑ Um die Soll-Kerntemperatur anzuzeigen oder zu ändern, die Taste „Zeit/Kerntemperatur“ antippen.

- Die 10er-Tastatur mit Soll-Kerntemperatur wird angezeigt.

6



## Auswählen Zusatzfunktionen

- Taste „AQA“ ist dauerhaft aktiviert und lässt sich nicht abschalten.
- ☞ Gewünschte Zusatzfunktionen antippen.
- Die Taste ist dunkelgrau hinterlegt und eingerahmt.
- ☞ Eingestellte Zusatzfunktionen mit Taste „Enter“ bestätigen.
- Das Fenster für Einstellungen wird wieder angezeigt.
- Die eingestellten Zusatzfunktionen werden im Fenster angezeigt.



### Info Zusatzfunktionen:



Signal und Meldungsfenster nach Ablauf eines Garschrittes ausgeben, z. B. zum Übergießen, Würzen oder Wenden des Gargutes. Wirkt sich aus auf Signalton, aktiviertes Lichtsignal und externe Signale.



Vorwahl Startzeit: Beginn des Garvorganges vorwählen.  
*Einstellungen vornehmen siehe nachfolgende Abbildung 7*

**AQA**

Automatische-Quantitäts-Anpassung (Mengenenerkennung und Garzeitanpassung). AQA ist dauerhaft aktiviert.

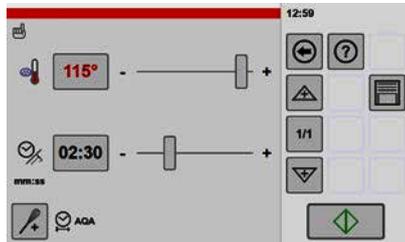


Fenster Zusatzfunktionen schließen, ohne Änderungsbestätigung (Abbruch).

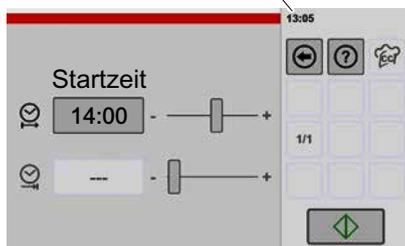


Einstellungen bestätigen und Fenster schließen.

7



Uhrzeit der Steuerung



## Auswählen der Zusatzfunktion „Startzeit“

Es kann die Startzeit vorgegeben werden.



☞ Taste „Startzeit“ antippen.

- Die Taste ist dunkelgrau hinterlegt und eingerahmt.



☞ Eingestellte Zusatzfunktionen mit Taste „Enter“ bestätigen.

- Das Fenster für Einstellungen wird wieder angezeigt.



- Das Symbol für Startzeit wird unten links im Fenster angezeigt.



☞ Taste „Start/Stop“ antippen.

- Das Fenster für Startzeit wird angezeigt.



☞ Uhrzeit einstellen, ab wann der Garvorgang starten soll.

- Einstellen mit Schieberegler oder 10er-Tastatur.

Beispiel Abbildung:

- Uhrzeit Steuerung 13:08
- Startzeit 14:00



☞ Taste „Start/Stop“ antippen.

- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitablauf grafisch an.

- Nach Erreichen der eingestellten Uhrzeit erfolgt die automatische Quantitäts-Anpassung (AQA) und anschließend der Garvorgang.

8



## Zurücksetzen auf Startbildschirm



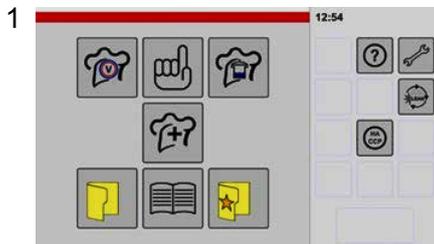
☞ Taste „Zurück“ ca. 2 Sekunden lang antippen.



- Das Symbol in der Taste ändert sich.
- Nach dem Loslassen der Taste erscheint der Startbildschirm.
- Alle zuvor manuell vorgenommenen Einstellungen sind auf Standardwerte zurückgesetzt.
- Manuell eingestellte Garschritte sind gelöscht.

## 6.2 Hinzufügen Garschritte / Kombinationen

Es können bis zu 20 Garschritte kombiniert werden. Option Kochbuch: Die Garschritte können im Kochbuch gespeichert werden (*siehe Seite 33 Kapitel 7.1*).

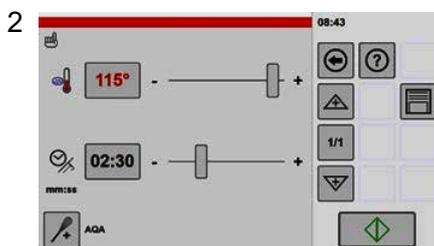


### Start manuelle Einstellungen (1. Garschritt)



(Beispiel Abbildung: Ausstattung Pro mit Optionen).

- ☞ Taste „Hand“ antippen
  - Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.



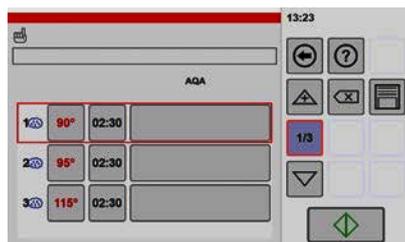
### Einstellungen vornehmen und 2. Garschritt hinzufügen

- ☞ Einstellungen vornehmen, z. B. Temperatur, Zeit, Kerntemperatur, Zusatzfunktionen.
- ☞ Taste „Neuer Garschritt“ antippen.
  - Die Anzeige „1/1“ wechselt nach „2/2“.
- ☞ Einstellungen vornehmen, z. B. Temperatur, Zeit, Kerntemperatur, Zusatzfunktionen.
  - Wenn Sie weitere Garschritte benötigen, wiederholen Sie diese Schritte solange, bis alle gewünschten Garschritte angelegt sind.

### Info Tastenfunktionen:



Wechseln in den Garschritten nach oben oder unten (nur wenn mehrere Garschritte gespeichert sind).



Neuen Garschritt **vor dem** ausgewählten Garschritt einfügen.



- ☞ Taste „Pfeil“ antippen und kurz halten.
  - Das Symbol ändert sich zu Symbol „Neuer Garschritt“.
  - Nach dem Loslassen wird das Fenster Betriebsarten angezeigt.



Neuen Garschritt **nach dem** ausgewähltem Garschritt einfügen:



- ☞ Taste „Pfeil“ antippen und kurz halten.
  - Das Symbol ändert sich zu Symbol „Neuer Garschritt“.
  - Nach dem Loslassen wird das Fenster Betriebsarten angezeigt.

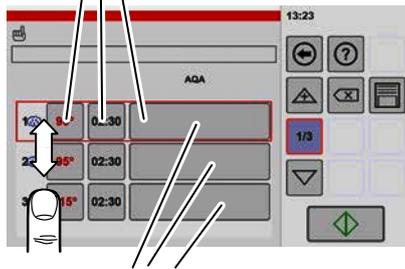


Neuen Garschritt vor oder nach dem markierten Garschritt einfügen.



Umschalten auf Übersicht Garschritte.  
*Beschreibung siehe nächste Abbildung 3*

### 3 Wert antippen



#### Zusatzfunktionen:

- Vorwahl Startzeit
- Automatische-Quantitäts-Anpassung

(AQA ist dauerhaft aktiviert und kann nicht abgeschaltet werden)

### Anzeigen/Ändern der Garschritte im Übersichtsfenster



- ☞ Taste „Übersicht Garschritte“ antippen
- Das Fenster „Übersicht Garschritte“ wird angezeigt.



Wenn mehrere Garschritte angelegt sind, als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:

- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Garschritte nach oben oder unten verschieben.



- Jeder angezeigte Wert kann, durch Antippen auf den angezeigten Wert, geändert werden.



- Nach dem Ändern kann die Einstellung für den aktuellen Garvorgang gestartet werden.



- Garschritte können einzeln gelöscht werden (*siehe nächste Abbildung 5*).
- Durch Zurückschalten auf den Startbildschirm sind alle Garschritte gelöscht.

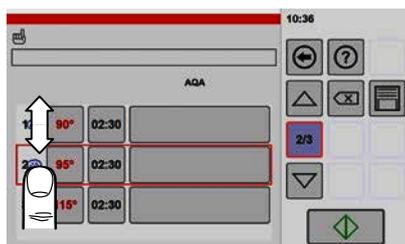
#### Gerätetyp Easy ohne Option Kochbuch:

- Die Einstellungen der Garschritte werden nur für den aktuellen Garvorgang gespeichert. Nach dem Aus- und Einschalten des Gerätes sind die Einstellungen nicht mehr vorhanden.

#### Option Kochbuch:

- Werden die Einstellungen nicht im Kochbuch gespeichert, sind diese nach dem Aus- und Einschalten nicht mehr vorhanden (*Speichern im Kochbuch, siehe Seite 33 Kapitel 7.1*).

### 4



### Starten Garschritte - Starten beliebiger Garschritt

Standardmäßig werden Garschritte nacheinander abgearbeitet. Es ist aber auch möglich, mit beliebigem Garschritt zu beginnen.



- ☞ Taste „Übersicht Garschritte“ antippen
- Das Fenster Übersicht Garschritte wird angezeigt.



Wenn mehr Garschritte angelegt sind, als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:

- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Garschritte nach oben oder unten verschieben.

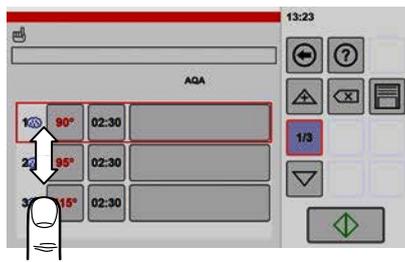


- ☞ Gewünschten Garschritt an der Garschrittnummer antippen.
- Der Garschritt ist eingerahmt.

☞ Taste „Start/Stop“ antippen.

- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.
- Der Garvorgang beginnt mit dem gewählten Garschritt.

5



## Löschen einzelner Garschritte im Übersichtsfenster

1/3

- ☞ Taste „Übersicht Garschritte“ antippen
- Das Fenster Übersicht Garschritte wird angezeigt.



Wenn mehr Garschritte angelegt sind, als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:

- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Garschritte nach oben oder unten verschieben.

1

- ☞ Zu löschenden Garschritt an der Garschrittnummer antippen.

- Der Garschritt ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Löschen“ antippen.

- Der Garschritt wird gelöscht.

6



## Anzeige gestartete Garschritte

- Nach dem Start des Garvorganges wird die Summe der eingestellten Garzeiten aller Garschritte angezeigt.
- Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt die abgelaufene Zeit grafisch an.
- Während des Garvorganges können Einstellungen vorgenommen werden (*siehe Abbildung 3 in diesem Kapitel*).
- Nach Ablauf des Garvorganges kann diese Garschrittkombination wieder gestartet werden.

### Hinweise Zusatzfunktionen nach Start Garvorgang

- AQA: Die Zusatzfunktion AQA ist dauerhaft aktiviert. In Abhängigkeit der Menge des Gargutes, erfolgt die automatische Quantitäts-/Garzeitanpassung. Nach der automatischen Quantitäts-/Garzeitanpassung beginnt der Ablauf der vorgegebenen Garzeit.

## 6.3 Anwenden Vitalisieren



Ist diese Funktion aktiviert, wird die Taste „Vitalisieren“ angezeigt.

Taste „Vitalisieren“ im Home-Bildschirm hinzufügen, siehe ab Seite 45 Kapitel 9. (Abbildung 12).

Mit diesen Funktionen können Sie die Speisen spezifisch für das à la carte- oder Bankettgeschäft servierfertig zubereiten.

1

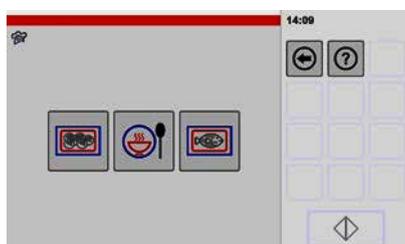


### Start Vitalisieren



- ☞ Taste „Vitalisieren“ antippen.
- Das Fenster „Vitalisieren“ wird angezeigt.

2



### Auswählen



- ☞ Z. B. Taste „Suppe“ antippen.
- Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.

### Info Tastenfunktionen:



- Vitalisieren Speisen im Behälter, z. B. Gastronormbehälter

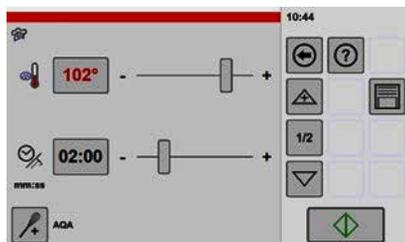


- Vitalisieren Suppen



- Vitalisieren Fisch, Fleisch

3



### Starten des Garvorganges

- ☞ Bei Bedarf Einstellungen vornehmen.



- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.

## 6.4 Anwenden Garverfahren



Ist diese Funktion aktiviert, wird die Taste „Garverfahren“ angezeigt.

Taste „Garverfahren“ im Home-Bildschirm hinzufügen, siehe ab Seite 45 Kapitel 9. (Abbildung 12).

In der Funktion Garverfahren sind sieben vorbestimmte Garverfahren eingestellt.

1



### Start Garverfahren



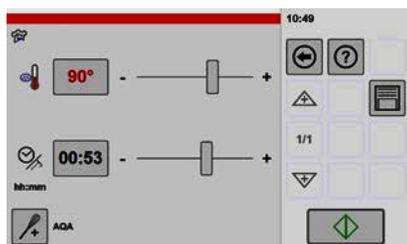
- ☞ Taste „Garverfahren“ antippen.
- Das Fenster „Garverfahren“ wird angezeigt.

2



### Auswählen Garverfahren

- ☞ Gewünschtes Garverfahren antippen.
- Das Fenster Garvorgang mit den Standardwerten wird angezeigt.



- ☞ Mit Schieberegler oder über 10er-Tastatur die Werte ändern.



- Verwendung 10er-Tastatur, siehe Seite 18 Abbildung 3.



- Starten des Garvorganges, siehe Seite 15 Abbildung 1.

### Info Garverfahren: (Richtwerte)

Beschreibung	Temperatur	Zeit
 Drucklos garen 95°C	90°C	15:00 Minuten
 Garen mit Druck (mittlere Stufe)	111°C	03:00 Minuten
 Garen mit Druck (höchste Stufe)	119°C	02:30 Minuten
 Auftauen	60°C	30:00 Minuten
 Schmoren	105°C	30:00 Minuten
 Blanchieren	105°C	00:20 Sekunden
 Vitalisieren Speisen im Behälter, z. B. Gastronormbehälter	106°C	03:00 Minuten

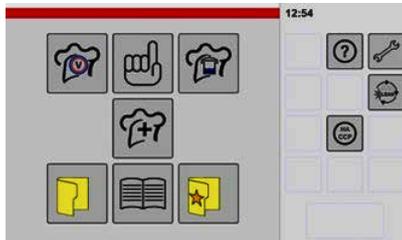
## 6.5 Anwenden Sonderprogramme



Ist diese Option im Gerät enthalten und aktiviert, wird die Taste „Sonderprogramme“ angezeigt.

*Taste „Sonderprogramme“ im Home-Bildschirm hinzufügen, siehe ab Seite 45 Kapitel 9. (Abbildung 12).*

1



### Auswählen Sonderprogramme



- ☞ Taste „Sonderprogramme“ antippen.
- Das Fenster „Sonderprogramme“ wird angezeigt.
- Auch Sonderprogramme und Garverfahren lassen sich kombinieren.

2



### Auswählen Programm



- ☞ Z. B. Taste „Delta-T Garen“ antippen.
- Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.

#### Info Sonderprogramme:



##### Delta-T Garen

- Geeignet für alle großen Fleisch- und Bratenstücke.
- Gleichbleibende Temperaturdifferenz zwischen Garraum- und Kerntemperatur während des Garvorganges.



##### Softcooking

- Programm mit einer Reifephase unter 100°C.



##### NT - Garen über Nacht

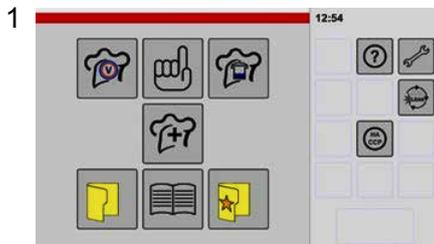
- Taste „NT-Nachtgaren“ antippen. Eine Voreinstellung mit mehreren Garschritten wird angezeigt. In der Hilfefunktion finden Sie Vorschläge zu Produkte mit Einstellwerten.
- Hohe Anforderung an Hygiene erforderlich! Bei nicht gekühlten oder nicht erhitzten Speisen im Garraum können sich z. B. Bakterien sehr schnell vermehren!

## 6.6 Anwenden Garprogramme aus dem Kochbuch



Ist diese Option im Gerät enthalten und aktiviert, wird die Taste „Kochbuch“ angezeigt.  
Taste „Kochbuch“ im Home-Bildschirm hinzufügen, siehe ab Seite 45 Kapitel 9. (Abbildung 12).

In diesem Kochbuch können Sie Produkte hinzufügen, ändern und löschen (siehe Seite 33 Kapitel 7.).



### Start Kochbuch



- ☞ Taste „Kochbuch“ antippen.
- Das Fenster „Kochbuch“ wird angezeigt.



### Verschieben der Anzeige



- Wenn mehr Produkte angelegt sind, als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:
- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Produkte nach oben oder unten verschieben.



### Suchen nach Produktnamen



- Die Suchfunktion ist in der Bild- und Listendarstellung möglich.
- ☞ Taste „Suche“ antippen.
- ☞ Suchtext eingeben, z. B. „sch“.
- Die Groß-/Kleinschreibung muss für die Suche nicht berücksichtigt werden.
- Es muss kein vollständiges Wort eingegeben werden.
- Je genauer Sie das Suchwort eingeben, umso kleiner und übersichtlicher erfolgt die Auflistung.
- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
- Alle Produkte, die die eingegebenen Zeichen „sch“ im Wort enthalten, werden angezeigt.



### Info Tastenfunktionen:



Abbrechen



Bestätigen und Suche starten



Umschalten Tastaturbelegung



Schreibmarke nach links oder rechts bewegen



Löschen Text von rechts nach links

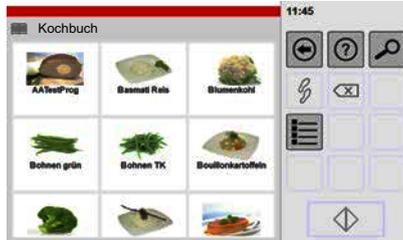
4



## Umschalten der Kochbuchansicht



- ☞ Taste „Ansichtswechsel“ antippen.
- Die Anzeige schaltet auf Bilddarstellung um.



## Info Tastenfunktionen:



Umschalten auf Bilddarstellung.



Umschalten auf Listendarstellung.

5



## Anzeigen/Ändern der Garschritte im Übersichtsfenster

- ☞ Gewünschtes Produkt antippen.
- Das Produkt ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Übersicht Garschritte“ antippen.
- Das Fenster Übersicht Garschritte wird angezeigt.



Wert antippen

## Info Tastenfunktionen:



Anzeige Übersicht Garschritte.



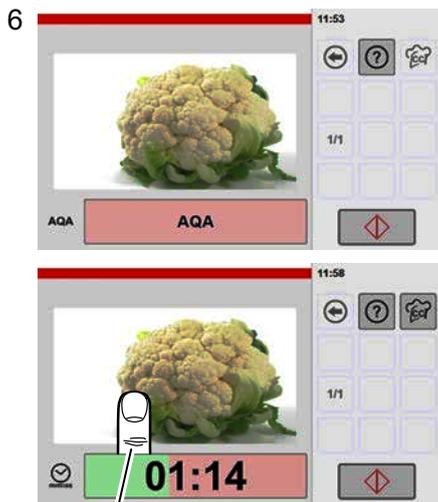
- Jeder angezeigte Wert kann, durch Antippen auf den angezeigten Wert, geändert werden.



- Nach dem Ändern kann die Einstellung für den aktuellen Garvorgang gestartet werden.



- Werden die Einstellungen nicht im Kochbuch gespeichert, sind diese nach dem Aus- und Einschalten des Gerätes nicht mehr vorhanden (*Speichern im Kochbuch, siehe Seite 33 Kapitel 7.1*).



## 6 Fenster Garvorgang – Garvorgang gestartet

- AQA: Es erfolgt eine automatische Quantitäts-/Garzeitanpassung. Die automatische Quantitäts-/Garzeitanpassung ist fest eingestellt und lässt sich nicht abschalten.
- Nach Ablauf AQA: Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt die abgelaufene Zeit grafisch an.
- Durch Antippen der Taste „Start/Stop“ kann der Garvorgang abgebrochen werden.

*Beschreibung „Ende Garvorgang“, siehe ab Seite 16 ab Kapitel 4.5.2*

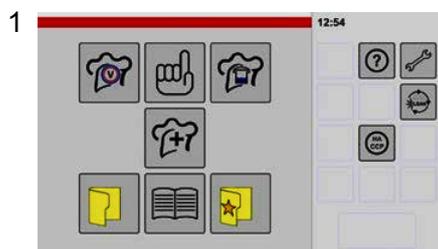
Einstellungen während laufendem Garvorgang ändern: Auf Bild tippen, das Fenster „Einstellungen“ wird ca. 5 Sekunden lang angezeigt.

## 6.7 Arbeiten mit Kategorien (Menügruppen)



Diese Funktion ist Bestandteil des Kochbuches.

*Anlegen oder löschen von Kategorien, siehe Seite 39 Kapitel 7.4!*



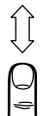
### Start Kategorien



- ☞ Taste „Kategorie“ antippen.
- Die Liste „Kategorien“ (Produktgruppen) wird angezeigt.



### Verschieben der Anzeige



- ☞ Wenn mehr Kategorien angelegt sind als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:
- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Produkte nach oben oder unten verschieben.



### Auswählen Kategorie



- ☞ Gewünschte Kategorie antippen.
- Die gewählte Kategorie ist eingerahmt.
- ☞ Taste „Enter“ antippen.
- Der Inhalt der Kategorie wird angezeigt.

### Info Taste:

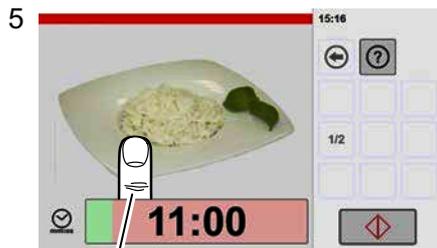


- ☞ Bestätigen der ausgewählten Kategorie.



#### Auswählen Produkt

- ☞ Verschieben der Anzeige, durch Antippen und Verschieben nach oben oder unten.
- ☞ Gewünschtes Produkt antippen.
  - Das gewählte Produkt ist eingerahmt.
- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
  - Der Garvorgang wird gestartet.
  - Das Fenster Garvorgang wird angezeigt.
  - Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.



#### Fenster Garvorgang

- Vor dem Ablauf der Garzeit erfolgt die automatische Quantitäts-/Garzeitanpassung (Anzeige AQA).
- Nach Ablauf AQA wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt die abgelaufene Zeit grafisch an.
- Durch Antippen der Taste „Start/Stop“ kann der Garvorgang abgebrochen werden.

Einstellungen während laufendem Garvorgang ändern: Auf Bild tippen, das Fenster „Einstellungen“ wird ca. 5 Sekunden lang angezeigt.

## 6.8 Arbeiten mit Favoriten (bevorzugte Produkte)



Diese Funktion ist Bestandteil des Kochbuches.

Um Favoriten anzeigen zu können, müssen diese zuvor zugewiesen werden.

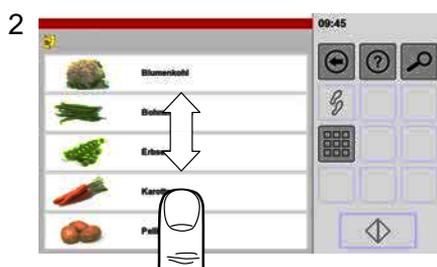
*Zuordnen Produkte zu Favoriten, siehe ab Seite 33 Kapitel 7.1 (Abbildung 6)!*



#### Start Favoriten



- ☞ Taste „Favoriten“ antippen.
  - Das Fenster „Favoriten“ wird angezeigt.



#### Verschieben der Anzeige



- ☞ Wenn mehr Produkte angelegt sind als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:
- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Produkte nach oben oder unten verschieben.

3

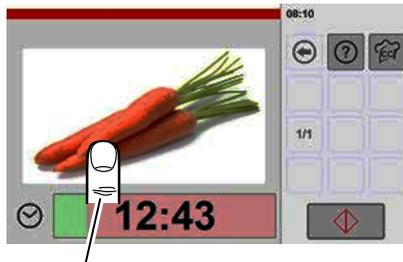


### Auswählen Produkt

- ☞ Gewünschtes Produkt antippen.
  - Das Produkt ist eingerahmt.
- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
  - Der Garvorgang wird gestartet.
  - Das Fenster Garvorgang wird angezeigt.
  - Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ wechselt von grün nach rot.



4



### Fenster Garvorgang

- Vor dem Ablauf der Garzeit erfolgt die automatische Quantitäts-/Garzeitanpassung (Anzeige AQA).
- Nach Ablauf AQA wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt die abgelaufene Zeit grafisch an.
- Durch Antippen der Taste „Start/Stop“ kann der Garvorgang abgebrochen werden.

Einstellungen während laufendem Garvorgang ändern: Auf Bild tippen, das Fenster „Einstellungen“ wird ca. 5 Sekunden lang angezeigt.

## 7. Anlegen, ändern, löschen von Produkten im Kochbuch

Diese Funktion ist Bestandteil des Kochbuches.

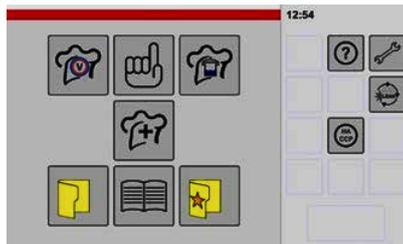
### 7.1 Anlegen von Produkten, speichern und zuordnen



Es können bis zu 20 Garschritte kombiniert werden.



1

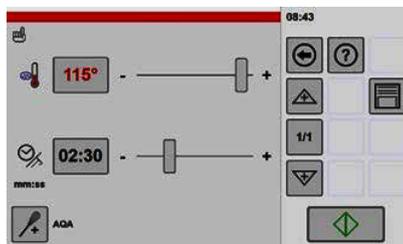


#### Start manuelle Einstellungen



- ☞ Taste „Hand“ antippen
- Das Fenster „Betriebsarten“ wird angezeigt.

2



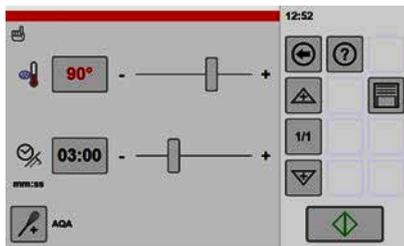
#### Einstellungen vornehmen

- ☞ Einstellungen vornehmen, z. B. Temperatur, Zeit, Kerntemperatur, Zusatzfunktionen.

*Sollen noch weitere Garschritte angelegt werden, siehe nachfolgende Abbildung 3.*

*Soll jetzt gespeichert werden, siehe nachfolgende Abbildung 4.*

3



## Hinzufügen Garschritt



- ☞ Taste „Neuer Garschritt“ antippen.
  - Das Fenster „Einstellungen“ wird angezeigt.
  - Die Anzeige „1/1“ wechselt zu „2/2“.
- ☞ Einstellungen vornehmen, z. B. Temperatur, Zeit, Kerntemperatur, Zusatzfunktionen.
  - Wenn Sie weitere Garschritte benötigen, wiederholen Sie diese Schritte, bis alle gewünschten Garschritte angelegt sind. Es sind bis zu 20 Garschritte möglich.

### Info Tastenfunktionen:



Wechseln in den Garschritten nach oben (nur wenn mehrere Garschritte gespeichert sind).



Wechseln in den Garschritten nach unten (nur wenn mehrere Garschritte gespeichert sind).



Neuen Garschritt **vor dem** ausgewählten Garschritt einfügen.

☞ Taste „Pfeil“ antippen und kurz halten.



- Tasten Symbol „Neuer Garschritt“ wird angezeigt.
- Das Fenster Betriebsarten wird angezeigt.



Neuen Garschritt **nach dem** ausgewähltem Garschritt einfügen:

☞ Taste „Pfeil“ antippen und kurz halten.



- Tasten Symbol „Neuer Garschritt“ wird angezeigt.
- Das Fenster Betriebsarten wird angezeigt.



Neuen Garschritt vor oder nach dem markierten Garschritt einfügen.



Umschalten auf Übersicht Garschritte.

4



## Öffnen des Fensters für Speichervorgang



- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
  - Das Fenster „Produkteingabe“ wird angezeigt.
  - Die nächste freie Nr. wird vorgeschlagen.

☞ Gewünschte Nummer eintippen.

☞ Gewünschten Namen eintippen.

### Info Tastenfunktionen:



Umschalten Tastaturbelegung.

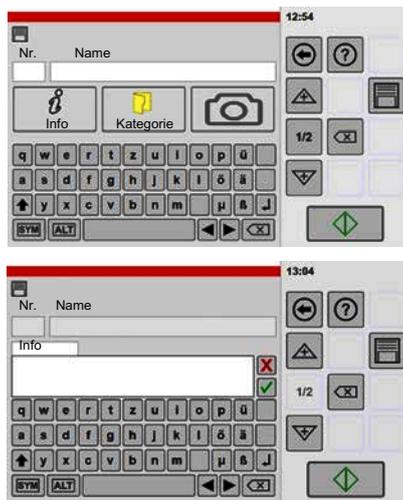


Schreibmarke nach links oder rechts bewegen.



Löschen Text von rechts nach links.

5



## Hinzufügen einer Information

Hier können Sie ihre Zusatzinformationen eintragen.



- ☞ Taste „Info“ antippen.
- Ein Textfeld für die Texteingabe wird angezeigt.
- ☞ Gewünschten Text eintippen.
- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.



### Info Tastenfunktionen:

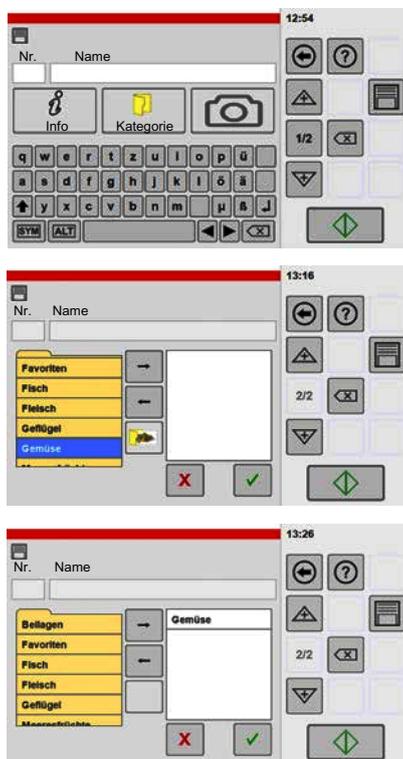


Bestätigen



Abbrechen

6



## Zuordnen zu Kategorien und Favoriten



- ☞ Taste „Kategorien“ antippen.
- ☞ Gewünschte Kategorie z. B. Gemüse oder „Favoriten“ antippen.
- Die Kategorie oder „Favoriten“ ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Pfeil“ antippen.
- Die gewählte Kategorie bzw. „Favoriten“ wird von links in das rechte Feld verschoben.
- Das Produkt ist nun der ausgewählten Kategorie (z. B. Gemüse) bzw. „Favoriten“ zugeordnet.
- Das Produkt kann mehreren Kategorien zugeordnet werden. Hierzu die Vorgehensweise für jede Kategorie einzeln wiederholen.



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

### Info Tastenfunktionen:



Hinzufügen Kategorien und Favoriten



Entnehmen Kategorien und Favoriten

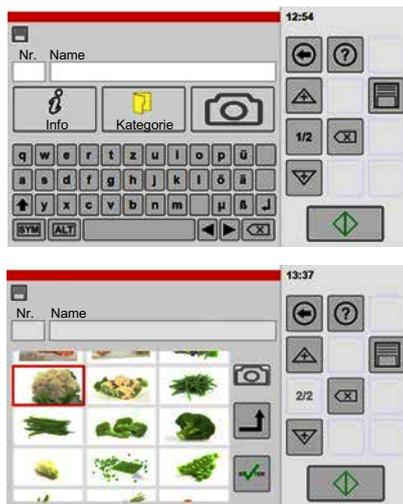


Abbrechen



Bestätigen

7



## Hinzufügen einer Abbildung

Werkseitig sind schon Abbildungen für Speisen angelegt.

Möchten Sie eigene Abbildungen verwenden, müssen Sie diese zuvor in den Speicher einlesen.

*Digitalfotos einlesen, siehe Seite 55 Abbildung 17*



- ☞ Taste „Kamera“ antippen.
  - Eine Übersicht aller vorhandenen Abbildungen wird angezeigt.

☞ Falls erforderlich, Anzeige verschieben.

- ☞ Gewünschte Abbildung antippen.
  - Die Abbildung ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Hinzufügen“ antippen.
  - Die Abbildung wird oberhalb der Hinzufügen-Taste angezeigt.



- ☞ Taste „Enter“ antippen.
  - Die Abbildung ist zugewiesen und das Fenster „Produkteingabe“ wird angezeigt.

### Info Tastenfunktionen:



Hinzufügen der ausgewählten Abbildung.



Bestätigen

8



## Entfernen der Abbildung



- ☞ Taste mit der zu löschenden Abbildung antippen.
  - Eine Übersicht aller vorhandenen Abbildungen wird angezeigt.

☞ Die angezeigten Abbildungen nach oben schieben, bis am Ende das Symbol „Kamera“ angezeigt wird.



- ☞ Taste „Kamera“ antippen.
  - Die Kamera ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Hinzufügen“ antippen.
  - Die Abbildung wird über der Hinzufügen-Taste angezeigt.



- ☞ Taste „Enter“ antippen.
  - Die Abbildung ist zugewiesen und das Fenster „Produkteingabe“ wird angezeigt.

### Info Tastenfunktionen:



Hinzufügen der ausgewählten Abbildung.



Bestätigen



Entfernen der Abbildung und Symbol zuordnen.

9



## Speichern der Einstellungen



☞ Taste „Speichern“ antippen.

- Das Produkt ist im Kochbuch gespeichert und der zugewiesenen Kategorie oder Favoriten zugeordnet.
- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.



☞ Taste „Bestätigung“ antippen.

- Der Speichervorgang ist abgeschlossen.
- Das Produkt kann nun im Kochbuch, in der zugewiesenen Kategorie oder in Favoriten abgerufen werden.

### Info Tastenfunktionen:



Speichern in Kochbuch



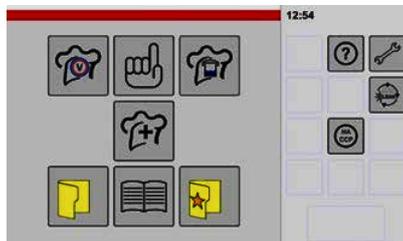
Bestätigung des Speichervorganges

## 7.2 Ändern der Einstellungen von Produkten im Kochbuch



Es lassen sich alle Einstellungen anpassen oder ändern, die im Kochbuch gespeichert sind, wie z. B.: Temperaturen, Zeiten, Favoriten-Zuordnungen, Kategorie-Zuordnungen, Garschritte, usw.

1



### Öffnen Kochbuch



☞ Taste „Kochbuch“ antippen.

- Das Fenster „Kochbuch“ wird angezeigt.

2



### Auswählen des Produktes

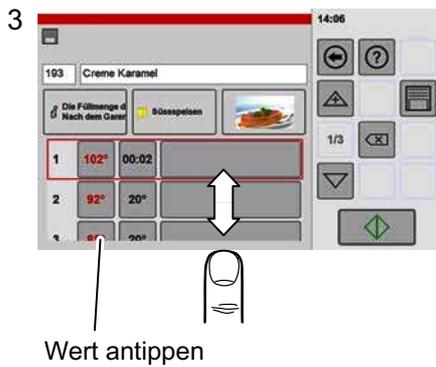
☞ Gewünschtes Produkt antippen.

- Das Produkt ist eingerahmt.



☞ Taste „Garschritte“ antippen.

- Das Fenster für Einstellungen wird angezeigt.



### Anzeigen/Ändern der Garschritte

1/3

- ☞ Taste „Übersicht Garschritte“ antippen.
- Das Fenster Übersicht Garschritte wird angezeigt.

Wenn mehr Garschritte angelegt sind, als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:

- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Garschritte nach oben oder unten verschieben.

110°

- Jeder angezeigte Wert kann durch Antippen auf den angezeigten Wert geändert werden.



### Einstellungen ändern

Hier können Sie Änderungen zu Nr., Name, Info, Kategorie/Favoriten und Abbildung vornehmen.

*Umfangreichere Beschreibung, siehe Seite 34 ab Abbildung 4.*



- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
- Die Änderungen werden in das Kochbuch gespeichert.
- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.



### Bestätigen der Speicherung

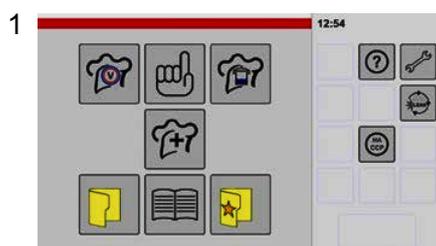


- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
- Der Speichervorgang ist abgeschlossen.
- Das Produkt ist geändert.



- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
- Der Speichervorgang ist abgeschlossen.

## 7.3 Löschen eines Produktes aus dem Kochbuch



### Öffnen Kochbuch



- ☞ Taste „Kochbuch“ antippen.
- Das Fenster „Kochbuch“ wird angezeigt.



## Auswählen und löschen Produkt

☞ Zu löschendes Produkt antippen.

- Das Produkt ist eingerahmt.



☞ Taste „Löschen“ antippen.

- Ein Fenster für die Sicherheitsabfrage wird angezeigt.



☞ Taste „Bestätigung“ antippen.

- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.



☞ Taste „Bestätigung“ antippen.

- Der Speichervorgang ist abgeschlossen.
- Das Produkt ist gelöscht.

## 7.4 Anlegen und löschen Kategorie



Diese Funktion ist Bestandteil des Kochbuches.

### 7.4.1 Anlegen Kategorie



#### Start Kategorien



☞ Taste „Kategorie“ antippen.

- Die Liste „Kategorien“ (Produktgruppen) wird angezeigt.



#### Anlegen neue Kategorie



☞ Taste „Neue Kategorie“ antippen.

- Das Fenster für Eingabe wird angezeigt.



### Eingeben der Bezeichnung

☞ Bezeichnung für Kategorie eingeben.



☞ Taste „Enter“ antippen.

- Eine Übersicht aller vorhandenen Abbildungen wird angezeigt.

### Info Tastenfunktionen:



Umschalten Tastaturbelegung.



Schreibmarke nach links oder rechts bewegen.



Löschen Text von rechts nach links.



Bestätigen



Abbrechen



Aus-/Einschalten Symbol  
Kategorie



### Hinzufügen Bild

☞ Verschieben der Anzeige, durch Antippen und Verschieben nach oben oder unten.

☞ Abbildung antippen.

- Die gewählte Abbildung ist eingerahmt.



☞ Taste „Hinzufügen“ antippen.

- Die Abbildung wird oberhalb der Hinzufügen-Taste angezeigt.



☞ Taste „Enter“ antippen.

- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.



### Speichern



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Die Kategorie ist im Kochbuch gespeichert.

*Zuordnen Produkte zu Kategorie siehe ab Seite 33 Kapitel 7.1 Abbildung 6!*

## 7.4.2 Löschen Kategorie mit Produkten

Es lassen sich nur Kategorien löschen, denen keine Produkte zugeordnet sind.



### Start Kategorien



☞ Taste „Kategorie“ antippen.

- Die Liste „Kategorien“ (Produktgruppen) wird angezeigt.



## Auswählen Kategorie

- ☞ Zu löschende Kategorie antippen.
  - Die Kategorie ist eingerahmt.
  - Die Taste „Löschen“ ist erst aktiv, wenn die Kategorie keine Produkte mehr enthält.

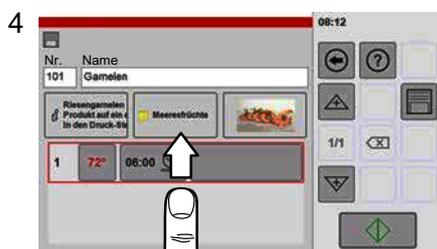


- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
  - Die Produkte die dieser Kategorie zugewiesen sind werden angezeigt.



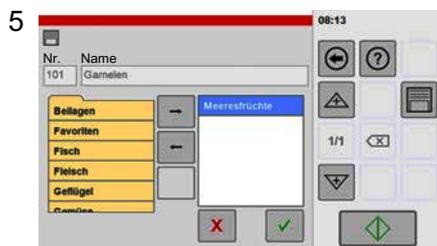
## Auswählen Produkt

- ☞ Produkt antippen.
  - Das Produkt ist eingerahmt.
- ☞ Taste „Garschritte“ antippen.
  - Das Fenster für Einstellungen wird angezeigt.



## Öffnen Fenster Kategorien/Favoriten

- ☞ Taste „Kategorie/Favoriten“ antippen.
  - Das Fenster für Zuordnungen wird angezeigt.

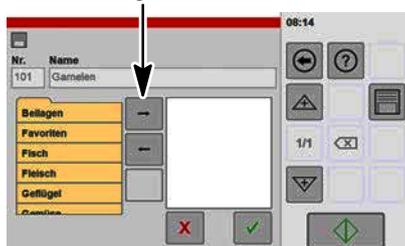


## Auswählen Kategorie und entfernen

- ☞ Die Kategorie die dem Produkt zugeordnet ist antippen.
  - Die gewählte Kategorie ist markiert.
- ☞ Taste „Pfeil“ antippen.
  - Die Kategorie ist aus dem Fenster entfernt und somit nicht mehr dem Produkt zugeordnet.



Kategorie ist entfernt



- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
  - Das Fenster für Einstellungen wird angezeigt.
  - Die Kategorie ist aus der Anzeige entfernt.



- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
  - Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.

6



## Speichern der Änderung



- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
- Im Kochbuch wird die Zuordnung zur Kategorie gelöscht.
- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.



- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
  - Der Speichervorgang ist abgeschlossen.
- Es müssen alle Produkte aus der Kategorie entfernt werden.

Um weitere Produkte aus der Kategorie zu entfernen:



- ☞ Taste „Zurück“ antippen.
- Wiederholte Vorgehensweise siehe ab Abbildung 3 (Seite 41).

7



## Löschen Kategorie

- Die Taste „Löschen“ ist aktiv, wenn alle Zuordnungen zur Kategorie gelöscht sind.

☞ Zu löschende Kategorie antippen.

- Die gewählte Kategorie ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Löschen“ antippen.
- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.

8



## Speichern der Löschung



- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
- Die Kategorie wird gelöscht.
- Das Fenster für die Bestätigung des Speichervorganges wird angezeigt.



- ☞ Taste „Bestätigung“ antippen.
- Der Speichervorgang ist abgeschlossen.
- Die Kategorie ist gelöscht.

## 8. Anzeigen, Auslesen von HACCP-Protokollen



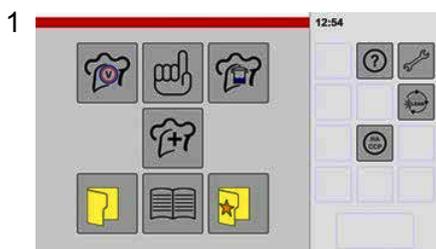
HACCP ist die Abkürzung von Hazard Analysis Critical Control Points.

- Das HACCP-Protokoll wird benötigt, um Prozessabläufe zu überprüfen.
- Die Protokolle sind ein entscheidendes Mittel für die Verantwortlichen, um die Erfüllung Ihrer Sorgfaltspflicht belegen zu können.
- HACCP-Protokolle werden 60 Tage lang gespeichert. Nach dem Überschreiten der 60 Tage werden die Protokolle automatisch gelöscht.

*Einstellen Ausgabedaten für HACCP-Protokolle, siehe Seite 55 Abbildung 16!*

*Auslesen von Daten, siehe Seite 55 Abbildung 18 (nur mit Option USB-Aktivierung möglich!).*

### 8.1 Anzeigen von HACCP-Protokollen



#### Anzeigen HACCP-Protokolle



- ☞ Taste „HACCP“ antippen.
- Das Fenster „HACCP Übersicht“ wird angezeigt.



#### Verschieben der Anzeige



Wenn mehr Protokolle vorhanden sind als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:

- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die angezeigten Protokolle nach oben oder unten verschieben.

- ☞ Gewünschtes Datum antippen.
- Die Auswahl ist eingerahmt.

#### Info Tastenfunktionen:



Anzeige ausgewähltes Tagesprotokoll



Aktiv bei Geräten mit USB-Aktivierung.  
*Auslesen der Tages-Daten, siehe Seite 44 Kapitel 8.2*



Aktiv bei Geräten mit USB-Aktivierung.  
*Auslesen der Wochen-Daten, siehe Seite 44 Kapitel 8.2*



Aktiv bei Geräten mit USB-Aktivierung.  
*Auslesen der Monats-Daten, siehe Seite 44 Kapitel 8.2*



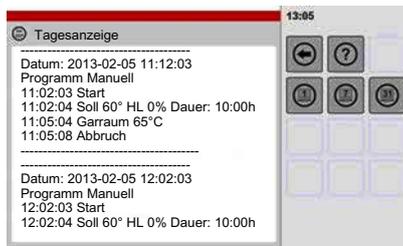
#### Auswählen Tag

- ☞ Gewünschtes Datum antippen.
- Die Auswahl ist eingerahmt.



- ☞ Taste „Details“ antippen.
- Daten werden angezeigt.

4

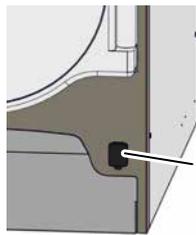


## Verschieben der Anzeige

Wenn mehr Daten vorhanden sind als auf dem Anzeigefeld dargestellt werden können:

- ☞ Das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die Anzeige nach oben oder unten verschieben.

## 8.2 Auslesen von HACCP-Protokollen auf USB-Stick



Abdeckung USB-Anschluss  
(Funktion/Aktivierung optional)

### Anforderungen USB-Stick

- Formatierung des USB-Stick: Dateisystem = FAT32/FAT32 (Standard), Größe der Zuordnungseinheiten = Standard/Standardgröße.
- Der USB-Stick darf Daten enthalten. Während dem Auslesevorgang wird ein neues Verzeichnis angelegt.

- ☞ USB-Stick in USB-Anschluss einstecken.

1

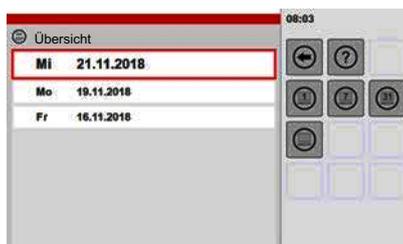


### Start HACCP-Protokolle



- ☞ Taste „HACCP“ antippen.
- Das Fenster „HACCP Übersicht“ wird angezeigt.

2



### Auswählen Auslesedatum



Tag

- ☞ Gewünschtes Datum antippen, ab dem rückwärtig ausgelesen werden soll.
- Die Auswahl ist eingerahmt.



Woche

- ☞ Taste „Tages-/Wochen- oder Monats-Daten“ antippen.



Monat

- Die Daten werden auf den USB-Stick geschrieben.
- Sind schon identische Dateinamen auf dem USB-Stick vorhanden, werden diese ohne Warnung überschrieben.
- Nach dem Schreiben der Daten erfolgt ein Hinweis.



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- ☞ USB-Stick abziehen.

### Info Ausgabedaten auf dem USB-Stick:

- Ein Ordner mit der Geräte-Seriennummer wird angelegt.
- Der Name der Datei enthält das Ausgabedatum.
- In der Datei sind die Geräte- und die Gardaten enthalten (siehe Beispiel links).

-----  
Gerätenummer: 999004  
Gerätetyp: E101SCRNFBUW  
Betriebsstunden:  
Ausdruckdatum: 06.02.12 10:05:48  
KT alle 180s  
-----

Datum: 2012-02-05  
Uhrzeit: 22:02

-----  
Datum: 2012-02-05 22:02:03  
Programm Manuell  
22:02:03 Start  
22:02:04 Soll 60° HL 0% Dauer: 10:00h  
22:05:04 Garraum 65°C  
22:05:08 Abbruch  
-----

# 9. Einstellen der Steuerung und Bedienoberfläche



In den nachfolgenden Abbildungen sind alle Einstellmöglichkeiten dargestellt. In Abhängigkeit der Geräteausstattung sind einige Einstellmöglichkeiten ohne Funktion, z. B. grau dargestellt und nicht anwählbar oder das Fenster wird nicht am Bedienfeld angezeigt.



## Start BildschirmEinstellungen / Setup



Ist das Symbol „Setup“ nicht sichtbar, die „Zurück-Taste“ antippen und kurz halten.



- Die Tasten-Anzeige wechselt von „Zurück-Taste“ nach „Home“.
- Nach dem Loslassen der Taste wird der Startbildschirm angezeigt.



Taste „Einstellungen/Setup“ antippen.

- Das Fenster „Gerätedaten“ wird angezeigt.



## Anzeigen von Gerätedaten

Hier können Sie die Gerätedaten wie z. B. Versionsnummer, installierte Optionen und freien Speicherplatz (Flash) ablesen.



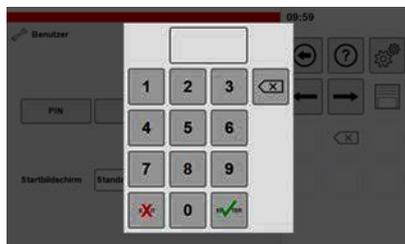
Um alle Informationen zu sichten, das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die Liste nach oben oder unten verschieben.



Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

- Ist eine PIN (persönliche Identifikations-Nummer) aktiviert, ist ein Weiterschalten nicht möglich und es erscheint das PIN-Eingabefenster.

*Hinweise zum Eingeben oder Löschen der PIN, siehe Abbildung 9 und 10 in diesem Kapitel.*



### Info Fortschrittsanzeige:

Z. B. während Speichern, Exportieren, Importieren



Fortschrittsanzeige

### Info Tastenfunktionen:



Zurücksetzen auf Startbildschirm



Aufrufen der Hilfstexte



Anwahl für autorisierten Kundendienst



Weiterschalten in Anzeigefenstern

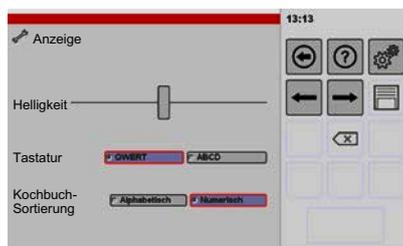


Speichern der Einstellung



Zurücksetzen der Einstellungen

3



### Einstellen der Anzeige für

- Bildschirmhelligkeit
- Anordnung der Tasten auf der Tastatur
- Sortierfolge des Kochbuches



- ☞ Bildschirmhelligkeit einstellen – Schieberegler antippen und nach links oder rechts schieben.
  - Links = dunkel, rechts = hell



- ☞ Anordnung der Tasten auf der Tastatur einstellen – gewünschte Anzeige antippen.
  - QWERT = Schreibmaschinen- /Computer-Tastatur
  - ABCD = Alphabetische Tastenzuordnung
- ☞ Sortierfolge des Kochbuches einstellen – gewünschte Anzeige antippen.
  - Alphabetisch
  - Numerisch



- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
  - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.

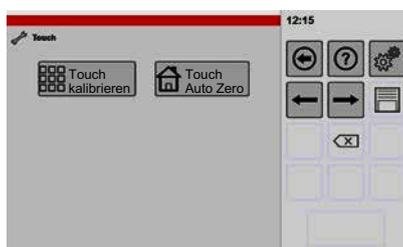


- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
  - Der Hinweis erlischt.



- ☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

4



### Automatische Bildschirm-Empfindlichkeitsanpassung

**Vorsicht!** Während der automatischen Empfindlichkeitsanpassung 10 Sekunden lang nicht die Bedienfläche berühren, sonst Fehlfunktionen beim Antippen der Schaltflächen.

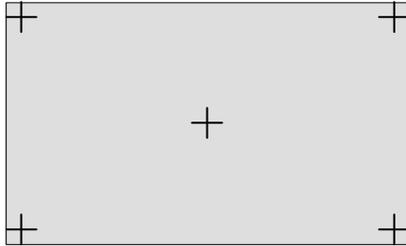
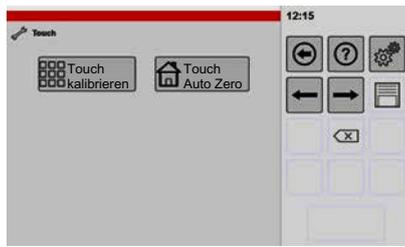


- ☞ Taste „Touch Auto Zero“ antippen.
  - Ein Hinweis erscheint.
  - Die Empfindlichkeit stellt sich automatisch ein.
  - Die Empfindlichkeitsanpassung ist abgeschlossen, wenn der Hinweis erloschen ist.



- ☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

5

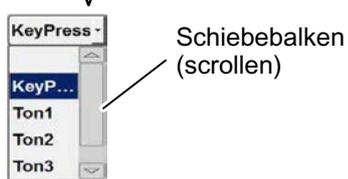
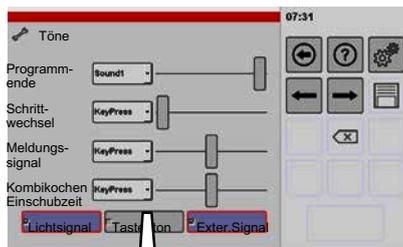


## Kalibrieren/Ausrichten der Anzeige

**Vorsicht!** Wird die Kalibrierung nicht ordnungsgemäß durchgeführt, ist ein Arbeiten durch Antippen nicht mehr möglich! Ist dies der Fall, muss der Kalibriervorgang mit einer Computer-Maus durchgeführt werden! Hierzu eine Computer-Maus mit USB-Anschluss in die USB-Buchse einstecken und mit dem Maus-Cursor die Anweisungen auf der Anzeige durchführen. Die angeschlossene Computer-Maus wird erst durch einen Neustart des Gerätes erkannt (USB-Aktivierung optional).

- ☞ Taste „Touch Kalibrieren“ antippen.
  - Ein Fenster, mit einem Fadenkreuz in der Mitte, wird angezeigt.
- ☞  Wichtig, nur die Fadenkreuze antippen. Nicht in die freie Fläche tippen, sonst Fehlfunktionen.
- ☞ Das Fadenkreuz antippen.
  - Das Fadenkreuz wechselt in die Ecke rechts unten.
- ☞ Das Fadenkreuz antippen.
  - Das Fadenkreuz wechselt in die nächste Ecke.
- ☞ Das Fadenkreuz solange antippen, bis alle Ecken bestätigt sind.
  - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.
- ☞  Taste „Bestätigen“ antippen.
  - Der Hinweis erlischt.
  - Die Kalibrierung ist abgeschlossen.
- ☞  Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

6



## Einstellen der Signaltöne (Töne)

Werkseitig sind mehrere Tondateien angelegt. Diese können für verschiedene Meldungen unterschiedlich verwendet werden.



- ☞ Lautstärke auf laut stellen, damit bei Auswahl einer Ton-Datei der ausgewählte Ton hörbar ist.
  - Schieberegler: Links leise – rechts laut.



- ☞ Pfeiltaste antippen.
  - Die verfügbaren Dateien werden angezeigt.



- Falls eine größere Anzahl Dateien zur Verfügung steht, wird ein Schiebepalken angezeigt.

- ☞ Die Pfeile oder den Schiebepalken antippen und verschieben, bis die gewünschte Datei sichtbar ist.

- ☞ Gewünschte Auswahl antippen.
  - Ein Signaltöne ertönt.



- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
  - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
  - Der Hinweis erlischt.



- ☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

### Info Einstellmöglichkeiten:

**Programmende:** Signaltöne nach dem Ende des Garvorganges.

**Schrittwechsel:** Bei Garprogrammen mit verschiedenen Betriebsarten, ertönt vor dem Wechsel zur nächsten Betriebsart, ein Signaltöne.

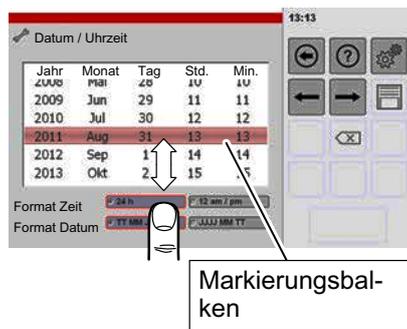
**Meldungssignal:** Während dem Einblenden von Hinweisen mit rotem oder gelbem Hintergrund.

**Kombikochen-Einschubzeit:** Signaltöne nach Ablauf einer Einschubzeit.

**Tastenton:** Signaltöne beim Antippen.

**Externes Signal:** Externer Lautsprecher oder auch Licht außerhalb des Gerätes (ist bauseits zu installieren).

7

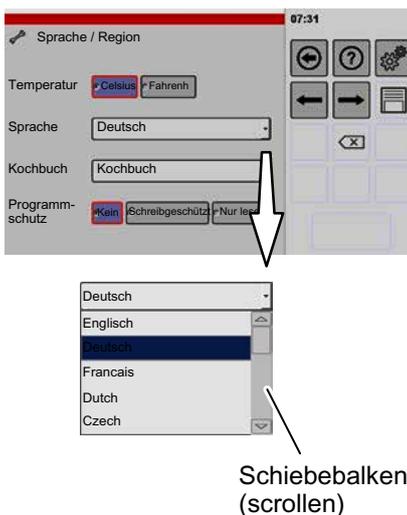


Markierungsbalken

## Einstellen Datum und Uhrzeit

- Diese Werte sind spaltenweise angelegt.
- ☞ Zu ändernde Spalte antippen und verschieben, bis sich der gewünschte Wert im Markierungsbalken befindet.
- ☞ Format Zeit – gewünschte Anzeige antippen.
  - 24 h
  - 12 am / pm
- ☞ Format Datum – gewünschte Anzeige antippen.
  - Tag-Monat-Jahr
  - Jahr-Monat-Tag
- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
  - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.
- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
  - Der Hinweis erlischt.
- ☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

8



Schiebebalken (scrollen)

## Einstellen der Sprache/Region und Programmschutz

- ☞ Pfeiltaste antippen (z. B. Sprache oder Kochbuch).
- Die verfügbaren Dateien werden angezeigt.
- Falls eine größere Anzahl Dateien zur Verfügung steht, wird ein Schiebepalken angezeigt.
- ☞ Den Pfeil oder Schiebepalken antippen und verschieben, bis die gewünschte Datei sichtbar ist.
- ☞ Gewünschte Auswahl antippen.
  - Ein Signalton ertönt.
- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
  - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.
- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
  - Der Hinweis erlischt.
- ☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

### Info Einstellmöglichkeiten:

- Temperatur in Celsius oder Fahrenheit
- Sprache: Einstellung Sprache für Bedien- und Anzeigefeld
- Kochbuch: Auswahl eines Kochbuches
- Programmschutz für Kochbuch
  - **Kein:** Änderungen und Ergänzungen im Kochbuch sind möglich.
  - **Schreibgeschützt:** Einstellungen können nur für den aktuellen Garvorgang vorgenommen werden. Die Einstellungen können nicht gespeichert werden.
  - **Nur lesen:** Das Kochbuch kann verwendet werden. Es lassen sich aber keine Einstellungen für den aktuellen Garvorgang vornehmen.

9



## Aktivieren der PIN / Änderungsberechtigungen einschränken

Möchten Sie Einstellvorgänge nur für bestimmte Personen zulassen, können Sie durch die Eingabe einer PIN die Zugriffe sperren.

Werkseitig ist keine PIN (persönliche Identifikations-Nummer) eingestellt.

Ist eine eingegebene PIN nicht mehr bekannt, kann diese nur vom autorisierten Kundendienst gelöscht werden!

- PIN**
- ☞ Taste „PIN“ antippen.
    - Die 10-er-Tastatur wird angezeigt.
  - ☞ PIN 4-stellig eingeben.
  - ☞ Taste „Enter“ antippen.
    - Eine Aufforderung die gleiche PIN ein zweites Mal einzugeben erscheint.



- PIN**
- ☞ PIN wiederholt eingeben.



- ☞ Taste „Enter“ antippen.



- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
  - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
  - Der Hinweis erlischt.



- Das Weiterschalten zum nächsten Fenster ist möglich.

10



## Deaktivieren/löschen der PIN

Mit dieser Funktion wird eine zuvor gespeicherte PIN gelöscht. Der Löschvorgang wird z. B. benötigt, wenn eine neue PIN angelegt oder die Beschränkung von Änderungsberechtigungen aufgehoben werden soll.

- PIN löschen**
- ☞ Taste „PIN löschen“ antippen.
    - Die Taste „Speichern“ schaltet um von hellgrau nach schwarz.
  - Wenn keine PIN angelegt war, ändert sich die hellgraue Darstellung der Taste „Speichern“ nicht.



- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
  - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.

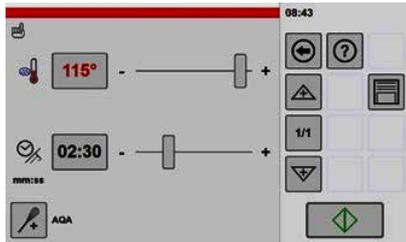


- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
  - Der Hinweis erlischt.
  - Die Beschränkungen sind jetzt aufgehoben.

11



Beispiel Anzeige:  
Betriebsart „Manuell“



## Einstellen des Start-Bildschirmes

Mit dieser Einstellung können Sie festlegen, welche Anzeige nach dem Einschalten des Gerätes angezeigt werden soll.



Feld oder Pfeiltaste antippen.

- Die verfügbaren Anzeige-Möglichkeiten werden angezeigt.



Die Pfeile oder den Schiebepalken antippen und verschieben, bis die gewünschte Auswahl sichtbar ist.

Gewünschte Auswahl antippen.

- Die Auswahl wird im Feld angezeigt.



Taste „Speichern“ antippen.

- Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.
- Die gewählte Anzeige ist gespeichert und wird nach dem Wiedereinschalten des Gerätes angezeigt.



Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Hinweis erlischt.



Weiterschalten zum nächsten Fenster – Taste antippen.

### Info Auswahlmöglichkeiten:

Abbildung 12 Standard = es erfolgt die Anzeige, wie diese in nachfolgender Abbildung 12 ausgewählt wurde.

Abbildung 11 Manuell – die Betriebsarten werden nach dem Einschalten angezeigt.



Der Inhalt des Kochbuches wird nach dem Einschalten angezeigt.



Die angelegten Kategorien werden nach dem Einschalten angezeigt.



Die angelegten Favoriten werden nach dem Einschalten angezeigt.



Die Garverfahren werden nach dem Einschalten angezeigt.



Die Symbole für Vitalisieren werden nach dem Einschalten angezeigt.



Diese Auswahl ergibt die nachfolgende Darstellung



## Einstellen des Home-Bildschirmes / Funktionen auf dem Anzeigefenster bereitstellen und anordnen

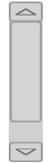
Mit dieser Einstellung können Sie festlegen, welche Funktionen und an welcher Stelle diese im Anzeigefeld angezeigt werden sollen.

Nach dem Antippen der Home-Taste wird die hier eingestellte Vorgabe angezeigt.



Feld oder Pfeiltaste antippen.

- Die verfügbaren Anzeige-Möglichkeiten werden angezeigt.



Die Pfeile oder den Schiebebalken antippen und verschieben, bis die gewünschte Auswahl sichtbar ist.

Gewünschte Auswahl antippen.

- Die Auswahl wird im Feld angezeigt.



Taste „Speichern“ antippen.

- Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.



Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Hinweis erlischt.



Weiterschalten zum nächsten Fenster - Taste antippen.

### Info Auswahlmöglichkeiten:

leer = es erfolgt keine Anzeige



Manuell - dieses Symbol wird angezeigt.



Kochbuch - dieses Symbol wird angezeigt.



Kategorien - dieses Symbol wird angezeigt.



Favoriten - dieses Symbol wird angezeigt.



Garverfahren - dieses Symbol wird angezeigt.

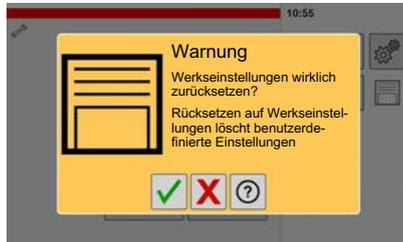


Vitalisieren - dieses Symbol wird angezeigt.



Sonderprogramme - dieses Symbol wird angezeigt.

13



## Zurücksetzen auf Werkseinstellungen

Einstellungen, die vom Benutzer vorgenommen wurden, werden zurückgesetzt, z. B. Kochbuch und Benutzereinstellungen. Zur Sicherheit zuvor die Benutzereinstellungen auf USB-Stick kopieren. *Daten-Export siehe Seite 55 Abbildung 18* (USB-Aktivierung optional).

☞ Taste „Werkseinstellungen“ antippen.

- Eine Warnung wird angezeigt.



☞ Taste „Bestätigen“ oder „Abbrechen“ antippen.



☞ Warten Sie, bis die Meldung erlischt und Sie zum Aus- und Einschalten des Gerätes aufgefordert werden.

☞ Gerät aus- und einschalten.

- Zwischen dem Aus- und Einschalten ca. 30 Sekunden Wartezeit einhalten.



### Info weitere Einstellmöglichkeiten:

Techniker Popup: *Siehe nachfolgende Abbildung 14!*

14



Taste „Techniker Popup“

## Einschalten Funktion „Techniker Popup“

Im Fenster „Techniker Popup“ werden die ablaufenden Geräteaktivitäten angezeigt. Diese Anzeige kann zur Fehlerdiagnose verwendet werden.

Um das Techniker Popup während des Betriebes ein- und ausblenden zu können, muss die Taste „Techniker Popup“ aktiviert sein.

Nach dem Aus- und Einschalten des Gerätes ist die Taste „Techniker Popup“ abgeschaltet.

Techniker Po-  
popup

### Aktivieren Taste „Techniker Popup“

- ☞ Den Schalter „Techniker Popup“ antippen.
  - Die Taste „Techniker Popup“ wird angezeigt.



### Einblenden „Techniker Popup“

- ☞ Taste „Techniker Popup“ antippen.
  - Das Fenster „Techniker Popup“ wird angezeigt.
  - Der aktuelle Gerätezustand wird angezeigt.

### Aktualisierung der Anzeige

- ☞ Taste „Refresh“ antippen.
  - Gerätezustände werden im „Techniker Popup“ aktualisiert.
  - Um in Echtzeit Aktualisierungen zu erhalten, Taste Refresh antippen und halten.



### Ausblenden „Techniker Popup“

- ☞ Auf Taste „Techniker Popup“ oder beliebig daneben tippen.
  - Durch Antippen der Taste „Techniker Popup“ erlischt die Anzeige.
  - Durch Antippen beliebig neben dem „Techniker Popup“ wird das „Techniker Popup“ nach hinten ausgeblendet. Zum Einblenden, Taste „Techniker Popup“ zweimal antippen.

15



## Ein- / Ausschalten der Schlauchbrause

Falls die Schlauchbrause undicht ist, kann diese mit dieser Funktion abgeschaltet werden.

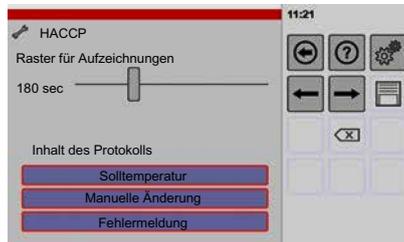
- ☞ Taste „Schlauchbrause“ antippen.
  - Rot eingrahmt entspricht Schlauchbrause zuge-  
schaltet.
- ☞ Taste „Speichern“ antippen.
  - Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.

## 16 Einstellen HACCP-Protokolle

HACCP ist die Abkürzung von Hazard Analysis Critical Control Points.

HACCP-Protokolle werden 60 Tage lang gespeichert. Nach dem Überschreiten der 60 Tage werden die Protokolle automatisch gelöscht.

*Auslesen der Daten, siehe Seite 55 Abbildung 18 (nur mit Option USB-Aktivierung möglich!)*



☞ Raster in Sekunden für Aufzeichnungen einstellen - Schieberegler antippen und nach links oder rechts schieben.

- Der eingestellte Wert wird in Sekunden angezeigt.

☞ Gewünschte zusätzliche Speicherart antippen.

- Die gewählte Speicherart ist farblich hinterlegt und eingerahmt.



☞ Taste „Speichern“ antippen.

- Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Hinweis erlischt.



☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Taste antippen.

### Info zusätzliche Auswahlmöglichkeiten

Inhalte des Protokolls:

- Solltemperatur
- manuelle Änderungen
- Fehlermeldungen

## 17



### Daten-Import – USB-Stick -> Steuerung

Mit dieser Funktion können Sie z. B. Kochbücher, Bild- oder Tondateien hinzufügen.

Exportieren, Importieren von Daten siehe Seite 56 Kapitel 10. / Importieren 10.4

## 18

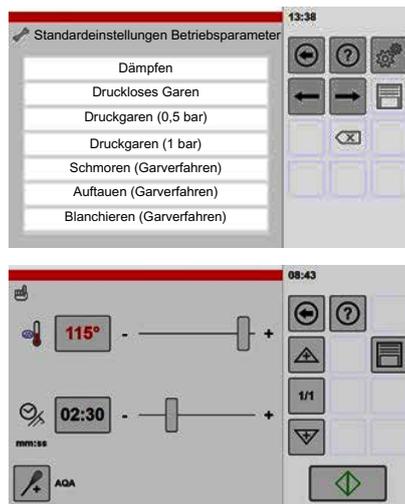


### Daten-Export – Steuerung -> USB-Stick

Verwenden Sie diese Funktion z. B., um Ihre Einstellungen zu sichern. Diese Daten können Sie z. B. zum Wiederherstellen der Benutzereinstellungen, Bild-, Tondateien und Kochbücher verwenden.

Exportieren, Importieren von Daten siehe Seite 56 Kapitel 10. / Exportieren 10.3

19



## Einstellen Standard-Gardaten

Hier haben Sie die Möglichkeit, Gardaten auf Ihre betrieblichen Gegebenheiten anzupassen. Diese werden nach Auswahl der entsprechenden Betriebsart, des Garverfahrens oder des Sonderprogrammes angezeigt.



Um alle Einstellmöglichkeiten zu sichten, das Anzeigefeld mit dem Finger berühren und dabei die Liste nach oben oder unten verschieben.

Gewünschte Einstellmöglichkeit antippen.  
• Das Fenster Einstellungen wird angezeigt.

Gewünschte Standard-Gardaten einstellen.



Taste „Speichern“ antippen.  
• Ein Hinweis zum Speichervorgang erfolgt.



Taste „Bestätigen“ antippen.  
• Der Hinweis erlischt.

### Info Betriebsarten / Garverfahren / Sonderprogramme:

Zum Beispiel Dämpfen, Druckloses Garen, Druckgaren, Schmoren, Auftauen, Blanchieren, Vitalisieren, Delta-T, NT-Garen, Zartgaren.

20



## Eingabemaske für Fernwartung (optional)

Diese Funktion ist nur für den speziell eingewiesenen Kundendienst bestimmt.

Wird eine Fernwartung benötigt, kann durch Eingabe entsprechender Daten eine Verbindung zum Werk hergestellt werden.

Hierzu muss das Gerät, über ein Netzwerk-Kabel an einen Router mit Internet-Verbindung, angeschlossen werden.

## 10. Exportieren, Importieren von Daten

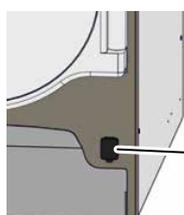
Mit dieser Funktion können Sie z. B. Daten des Gerätes sichern, Kochbücher, Bild-/Tondateien hinzufügen oder z. B. Kochbücher für alle Geräte vereinheitlichen.

Nur möglich, mit Option USB-Aktivierung!

(USB-Stick = Wechseldatenträger, USB = Universal Serial Bus)

### Wichtig, vor einem Daten-Import die Gerätedaten sichern (Daten-Export!)

- Durch einen Daten-Export erhalten Sie die erforderliche Datenstruktur
  - Datenstruktur siehe nachfolgendes Kapitel 10.1
  - Exportieren von Daten - Beispiel Daten sichern siehe Seite 59 Kapitel 10.3
- Die exportierten Daten können Sie entsprechend Ihren Anforderungen ergänzen und zum Daten-Import wieder verwenden.



Abdeckung USB-Anschluss  
(Funktion/Aktivierung optional)

### Anforderungen USB-Stick

- Formatierung USB-Stick:
- Dateisystem = FAT32/FAT32 (Standard),  
Größe der Zuordnungseinheiten = Standard/Standardgröße.

## 10.1 Daten-Export: Info zur Datenstruktur auf dem USB-Stick

- Entsprechend der Anzahl ausgewählten Bereiche, wie z. B. Kochbücher, Töne oder Bilder werden auch nur für diese Bereiche die Ordner „cookbooks“, „pictograms“, „sounds“ auf den USB-Stick kopiert.
- Dateinamen dürfen keine Umlaute und Sonderzeichen enthalten wie z. B. ä, ö, ü, \*, / usw.

Ordner	Ordner/Datei	Dateien	Hinweise/Anforderungen an Dateien
CS_DATA	cookbooks	COOKBOOK.XML Kochbuch_DE.xml cookbook_EN.xml usw.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtbare Anzahl Zeichen im Menü: 20 Zeichen.</li> </ul>
	pictograms	0100_bruehwurst.png 0200_fischterine.png 0500_blumenkohl.png 0500_karotten.png usw.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bilddateiformate jpg oder png.</li> <li>• Bildgröße zum Einlesen maximal 2 Mbyte.</li> <li>• Die Gerätesoftware wandelt die importierten Bilddateien um: Größe 480x270 Pixel, Auflösung 72 Pixel pro Zoll, Pixeltiefe 24, 16 Millionen Farben.</li> </ul>
	sounds	Beep.wav Flipper.wav Klingel.wav usw.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soundformat wav, z. B. Handy-Klingeltöne oder Sounddateien vom PC verwendbar.</li> <li>• Dateinamen: Maximal 30 Zeichen.</li> <li>• Sichtbare Anzahl Zeichen im Menü: 10 Zeichen.</li> <li>• Länge der Tondatei maximal 20 Sekunden, Audioformat PCM, Abtastrate 11/22/44 kHz, Quantisierung 16 Bit, Kanäle 1 oder 2 (Mono/Stereo).</li> </ul>
	userconfig-main.cfg specialpreps.xml		<ul style="list-style-type: none"> <li>• In diesen Dateien sind die Einstellungen des Benutzers gespeichert.</li> <li>• Achtung, den Inhalt der Dateien nicht ändern, sonst Fehlfunktion!</li> </ul>

## 10.2 Daten-Import: Info zu Taste „Ersetzen / Ergänzen“



Nach Aufruf des Menüs ist „Ergänzen“ aktiviert.

Achtung, bei Funktion „Ersetzen“ wird vor dem Ersetzen der Daten der Ordnerinhalt gelöscht, erst dann erfolgt der Kopiervorgang der Daten vom USB-Stick.

Funktion	„Ersetzen“ bedeutet:	„Ergänzen“ bedeutet:
Töne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alle Dateien, im entsprechenden Ordner der Steuerung, werden gelöscht.</li> <li>2. Die Dateien vom USB-Stick werden in den entsprechenden Ordner kopiert.</li> </ol> <p><b>Mit Vorsicht anwenden!</b></p> <p>Beispiel: Wenn in der Steuerung drei Kochbücher enthalten sind, aber sich auf dem USB-Stick nur ein Kochbuch befindet, wird mit „Ersetzen“ auch nur ein Kochbuch in die Steuerung kopiert. Somit enthält die Steuerung nur noch ein Kochbuch.</p> <p>Vorzugsweise verwenden, wenn Gerätedaten bei allen Geräten vereinheitlicht werden sollen (z. B. alle Kochbücher in allen Geräten vereinheitlichen).</p>	<p>Dateien hinzufügen.</p> <p><b>Anwenden</b></p> <p>Vorzugsweise anwenden, wenn Daten mit neuem Dateinamen hinzugefügt werden sollen.</p>
Bilder	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Achtung! Alle im Ordner „pictograms“ vorhandenen Bilder werden gelöscht.</li> <li>2. Die Bilder auf dem USB-Stick werden in den Ordner „pictograms“ kopiert.</li> </ol>	<p>Bilder mit abweichenden Dateinamen werden in Ordner „pictograms“ hinzugefügt.</p> <p>Bilder mit identischen Dateinamen werden nicht geändert.</p>
Kochbücher	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Achtung! Alle im Ordner „cookbooks“ vorhandenen Kochbücher werden gelöscht.</li> <li>2. Die Kochbücher auf dem USB-Stick werden in den Ordner „cookbooks“ kopiert.</li> </ol>	<p>Kochbücher mit abweichenden Dateinamen werden im Ordner „cookbooks“ hinzugefügt</p> <p>Kochbücher mit identischem Dateinamen werden nicht geändert oder überschrieben.</p> <p>Beispiel: „Kochbuch_DE“ ist vorhanden. Es soll ein „cookbook_EN“ hinzugefügt werden, dann ist „Ergänzen“ die korrekte Import-Funktion.</p>
Benutzerkonfiguration	<p>Die Datei „userconfigmain.cfg“ und „specialpreps.xml“ werden überschrieben. Damit die neuen Benutzerkonfigurationen aktiv werden, ist ein Neustart des Gerätes erforderlich.</p>	<p>Ohne Funktion!</p>

## 10.3 Exportieren von Daten - Beispiel Daten sichern

Beispiele zum Verwenden exportierter Daten:

- Zur Datensicherung der Töne, Bilder, Kochbücher und Benutzerkonfiguration.
- Zum Importieren in andere Geräte, um einheitliche Benutzeroberflächen innerhalb des Betriebes zu erhalten.

1



### Start Bildschirmeinstellungen / Setup



Ist das Symbol „Setup“ nicht sichtbar, die „Zurück-Taste“ antippen und kurz halten.



- Die Tasten-Anzeige wechselt von „Zurück-Taste“ nach „Home“.

- Nach dem Loslassen der Taste wird der Startbildschirm angezeigt.



Taste „Einstellungen/Setup“ antippen.

- Das Fenster „Gerätedaten“ wird angezeigt.



Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

- Ist eine PIN (persönliche Identifikations-Nummer) aktiviert, ist ein Weiterschalten nicht möglich und es erscheint das PIN-Eingabefenster.

*Hinweise zum Eingeben oder Löschen der PIN, siehe ab Seite 50 Abbildung 9 und 10!*

Pfeiltaste mehrfach antippen bis Fenster „Export“ angezeigt wird.

2



Fortschrittsanzeige

### Daten-Export: Steuerung -> USB-Stick



#### Exportieren

USB-Stick in den USB-Anschluss einstecken.

*Einstecken des USB-Stick siehe Seite 55 Abbildung 17*

- Ca. 5 Sekunden warten, bis die Steuerung eine Verbindung zum USB-Stick hergestellt hat.

Gewünschte Auswahl für den Datenexport antippen.

- Die ausgewählte Datenart ist farblich hinterlegt und eingerahmt.



Taste „Exportieren“ antippen.

- Der Kopiervorgang erfolgt (Abhängig von der Datenmenge, Dauer ca. 5 bis 30 Sekunden).

- Nach Fertigstellung erscheint ein Hinweis.



Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Hinweis erlischt.

USB-Stick abziehen.

Zur Sicherung der Daten, die exportierten Daten vom USB-Stick auf einen PC oder Laptop kopieren!

- Durch Erstellen der Kopie erhalten Sie eine Datensicherung. Diese Daten können Sie bei Bedarf wieder verwenden.

## 10.4 Importieren von Daten - Beispiel Kochbuch/Kochbücher ersetzen

Verwenden Sie diese Funktion z. B. zur Vereinheitlichung von Kochbüchern auf mehreren Geräten. Bevor Sie Daten ersetzen, exportieren Sie sicherheitshalber die Daten auf einen separaten USB-Stick (*Exportieren siehe Kapitel 10.3*)

Anforderungen Daten-Import siehe Seite 57 Kapitel 10.1

1



### Start Bildschirmeinstellungen / Setup



☞ Ist das Symbol „Setup“ nicht sichtbar, die „Zurück-Taste“ antippen und kurz halten.



- Die Tasten-Anzeige wechselt von „Zurück-Taste“ nach „Home“.
- Nach dem Loslassen der Taste wird der Startbildschirm angezeigt.



☞ Taste „Einstellungen/Setup“ antippen.

- Das Fenster „Gerätedaten“ wird angezeigt.



☞ Weiterschalten zum nächsten Fenster - Pfeiltaste antippen.

- Ist eine PIN (persönliche Identifikations-Nummer) aktiviert, ist ein Weiterschalten nicht möglich und es erscheint das PIN-Eingabefenster.

*Hinweise zum Eingeben oder Löschen der PIN, siehe ab Seite 50 Abbildung 9 und 10!*

☞ Pfeiltaste mehrfach antippen bis Fenster „Import“ angezeigt wird.

- Die Taste „Ergänzen“ ist farblich hinterlegt und eingerahmt.

2



Fortschrittsanzeige

## Daten-Import: USB-Stick -> Steuerung



### Importieren (Beispiel alle Kochbücher in der Steuerung ersetzen)

☞ USB-Stick in den USB-Anschluss einstecken.

*Einstecken des USB-Stick siehe Seite 55 Abbildung 17*

- Ca. 5 Sekunden warten, bis die Steuerung eine Verbindung zum USB-Stick hergestellt hat.
- Achtung, die Funktion „Ersetzen“ löscht vorhandene Daten! *Hinweise in Kapitel 10.2 beachten!*

☞ Gewünschten Datenimport z. B. Kochbuch antippen.

- Die ausgewählte Datenart ist farblich hinterlegt und eingerahmt.



☞ Taste „Ersetzen“ antippen.

- Die Taste „Ersetzen“ ist farblich hinterlegt und eingerahmt.



☞ Taste „Importieren“ antippen.

- Der Kopiervorgang erfolgt (Abhängig von der Datenmenge, Dauer ca. 5 bis 30 Sekunden).
- Nach Fertigstellung erscheint ein Hinweis.



☞ Taste „Bestätigen“ antippen.

- Der Hinweis erlischt.
- Die Daten sind in die Steuerung eingelesen.
- Die importierten Daten stehen erst nach einem Neustart des Gerätes zur Verfügung.
- Neu importiertes Kochbuch nach dem Neustart aktivieren: In der Steuerung das neue Kochbuch auswählen und speichern, siehe Seite 49 Abbildung 8!

# 11. Reinigung und Pflege

Achten Sie auf die Sauberkeit des Gerätes und des Garraumes. Die Erwärmung alter Fett- und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.

## Hinweise

- Reinigen Sie das Gerät / den Garraum in Abhängigkeit der Verschmutzung, mindestens einmal täglich.
- Vor längeren Betriebspausen, in denen das Gerät abkühlt, den Garraum sofort nach Gebrauch reinigen (Gefahr von Verstopfungen durch erstarrendes Fett oder festhaftende, eintrocknende Reste)!
- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und die Garraumtür bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Zur Reinigung keine spitzen oder scharfen Gegenstände verwenden.
- Das Gerät und den Garraum nicht mit Säuren reinigen oder Säuredämpfen aussetzen, das sonst die Oberfläche verletzt wird und es zu Verfärbungen kommen kann.
- Tragen Sie während der Reinigung Schutzkleidung wie z. B. Handschuhe und Schutzbrille.

## 11.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)

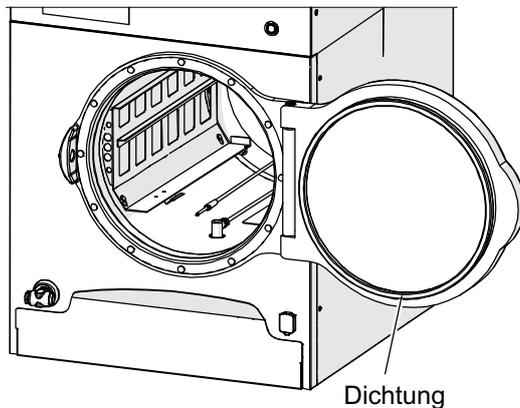
- Bitte beachten Sie! Auch hochwertiger Edelstahl kann durch unsachgemäße Behandlung korrodieren. Salz, Säuren, Chlor, Jod und Rückstände von Speisen zerstören die Schutzschicht und können auch bei hochwertigem Edelstahl zu Korrosion und Lochfraß führen!
- Die Oberfläche des Edelstahls bildet nach einer Beschädigung wieder eine Schutzschicht, aber nur wenn Luft oder sauerstoffreiches Wasser auf die Oberfläche einwirken kann.
- Wird der Garraum nicht sorgfältig gereinigt verbleiben Rückstände z. B. Kalk, Eiweiß oder Stärke auf der Edelstahloberfläche. Wenn diese Rückstände nicht vollständig beseitigt werden verhindert dies, dass Luft oder sauerstoffreiches Wasser an die Edelstahloberfläche gelangen. Es kann sich somit keine Schutzschicht mehr bilden und es entsteht Korrosion z. B. Lochfraß, auch bei hochwertigem Edelstahl. Reinigen Sie deshalb gründlich, so dass nach der Reinigung keine Rückstände mehr anhaften.

## 11.2 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Die gereinigten Flächen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln, mit einem sauberen feuchten Spültuch gründlich abwischen.
- ☞ Gereinigte Flächen mit weichem fusselfreiem Tuch trockenreiben.

## 11.3 Reinigung und Pflege der Dichtung an der Garraumtür

Die Lebensdauer der Dichtung hängt stark von der Pflege ab. Scharfe Reinigungsmittel greifen das Dichtungsmaterial an und beschleunigen den Verschleiß.



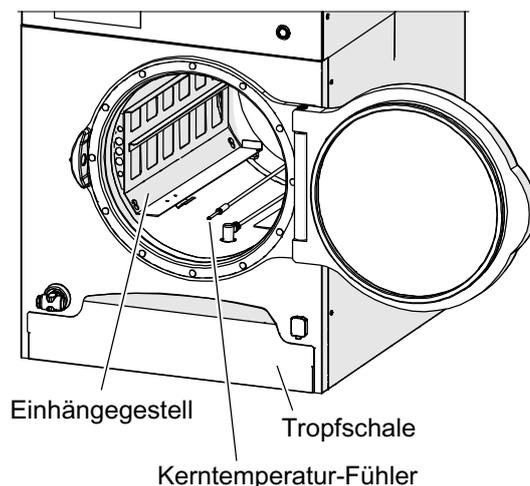
### Reinigen der Dichtung

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Dichtung abnehmen und fettlösendem Spülmittel reinigen, klarspülen und abtrocknen.
- ☞ Den Dichtungssitz gründlich reinigen und trockenreiben.
- ☞ Die Dichtung dünn mit lebensmittelechter Pflegeemulsion (Küchenöl) oder Speiseöl einreiben.
  - SALVIS-Antihaft, Schutz und Pflege (Pflegeemulsion) 0,5 Liter - Artikel-Nr. ET100060
- ☞ Dichtung einsetzen.

### Wenn Dampf an der Dichtung entweicht:

- ☞ Dichtung abnehmen, reinigen und dünn mit lebensmittelechter Pflegeemulsion (Küchenöl) oder Speiseöl einreiben.
  - Ist die Dichtung verschlissen, muss die Dichtung erneuert werden.

## 11.4 Reinigen des Garraumes und der Tropfschale



- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Kerntemperatur-Fühler mit Zuleitung im Garraum ablegen.
- ☞ Einhängegestelle aushängen, entnehmen, täglich mit fettlösendem Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ☞ Den Garraum mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen und trockenreiben.
- ☞ Ablaufsieb reinigen und einsetzen.
- ☞ Bei Kalkansatz
  - den Garraum mit kalklösendem Reinigungsmittel reinigen
  - den Wasserenthärter regenerieren, siehe Seite 65 Kapitel 12.
- Nach der Reinigung die Garraumtür offen lassen!
- Kein Grillreiniger anwenden, sonst Zerstörung der Spezialoberfläche des Garraumes!

Täglich/wöchentlich: Spülen des Ablaufes und der Ventile, siehe Seite 64 Kapitel 11.5!

## 11.5 Spülen, reinigen des Abflusses und der Ventile

Täglich: Diesen Spül- und Reinigungsvorgang täglich durchführen.

Wöchentlich: Spül- und Reinigungsvorgang mit Eiswürfel einmal pro Woche durchführen.

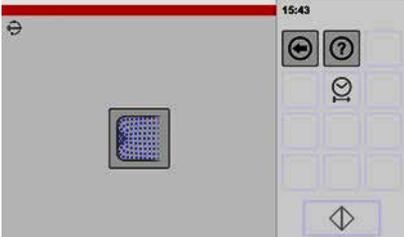
- Während des Spül- und Reinigungsvorganges werden die Abflussleitungen und das Ablaufventil gereinigt.
- Durch das Einbringen von Eis in den Garraum wird zusätzlich Wasser durch das Abflusssystem gespült.
- Dieser Reinigungsvorgang erfolgt ohne Reinigungsmittel.
- Dauer des Spül- und Reinigungsvorganges ca. 10 Minuten.

### Vor dem Start des Spül- und Reinigungsvorganges

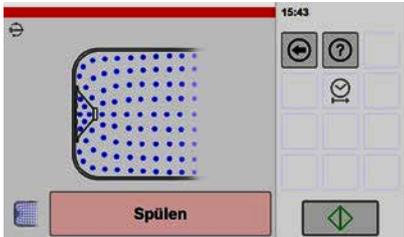
- ☞ Speisereste aus dem Garraum und am Ablaufsieb entfernen.
- ☞ Wöchentlich: Gelochten Gastronorm-Behälter mit ca. 2,5 kg Eiswürfel befüllen und in den Garraum einsetzen.
- ☞ Garraumtür schließen.

1  **Start des Reinigungsvorganges**

- ☞ Taste „Clean“ (Reinigung) antippen.
- Das Fenster „Reinigung“ wird angezeigt.

2  **Anwählen des Reinigungsvorganges**

- ☞ Taste „Reinigung“ antippen.
- Das Fenster „Reinigung“ wird angezeigt.

3  **Start des Reinigungsvorganges**

- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
- Ein Hinweis erscheint: Gastronorm-Behälter mit Eiswürfel befüllen und Garraum beschicken.

4  **Bestätigen Beschickung Gastronorm-Behälter mit Eiswürfel**

- ☑ Taste „Bestätigen“ antippen.
- Das Fenster „Reinigung“ wird angezeigt.



## Reinigungsvorgang

- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorganges an.
- Nach Ablauf des Reinigungsvorganges,
- erlischt die Anzeige „Reinigungsprogramm“,
  - erscheint die Anzeige „Startbildschirm“,
  - manuelle Reinigungsarbeiten durchführen, *siehe ab Seite 63 Kapitel 11.3 und 11.4!*

## 12. Regenerieren des Wasserenthärterers



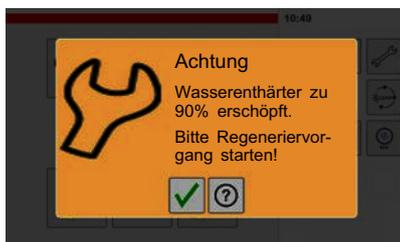
Bitte beachten, der Regeneriervorgang dauert ca. 45 Minuten! Planen Sie deshalb den Regeneriervorgang außerhalb den Kochzeiten!

### Anforderung Regeneriersalz

Regeneriersalz mit Körnung 1,4 bis 4 mm verwenden!

Kein Speisesalz verwenden! Speisesalz verringert die Effizienz des Wasserenthärterers und die Ionenaustauscherharze können geschädigt werden!

### 12.1 Aufforderung zur Regeneration



#### 90 Prozent erschöpft

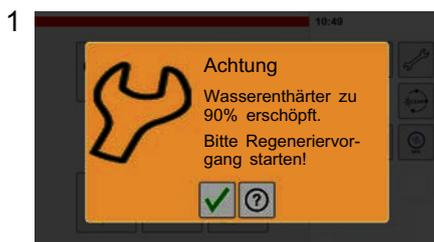
- Ist der Wasserenthärter zu 90 Prozent erschöpft erfolgt die Aufforderung, dass eine Regeneration des Wasserenthärterers erforderlich wird.
- Um den normalen Betriebsablauf nicht unterbrechen zu müssen, kann die Regeneration auch zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt werden.



#### 95 Prozent erschöpft / kontaminiert

- Ist der Wasserenthärter zu 95 Prozent erschöpft, ist eine Regeneration des Wasserenthärterers sofort erforderlich. Diese Meldung erscheint auch, wenn ein Regeneriervorgang abgebrochen wurde (Wasser ist kontaminiert).
- Die Benutzung des Gerätes ist erst wieder möglich, wenn die Regeneration des Wasserenthärterers durchgeführt wurde!

### 12.2 Starten des Regeneriervorganges

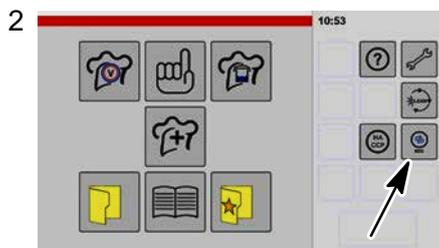


#### Aufforderung Regeneriervorgang

- Bevor der Wasserenthärter vollständig erschöpft ist, erfolgt die Aufforderung zur Regeneration.



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
- Der Startbildschirm und zusätzlich die Taste „Regenerieren“ wird angezeigt.



## Öffnen Fenster Regenerieren



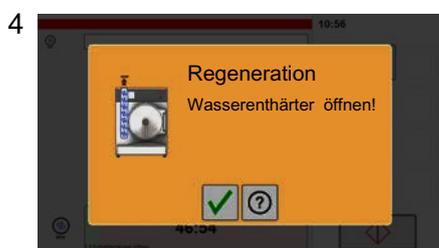
- ☞ Taste „Regenerieren“ antippen.
- Das Fenster „Regenerieren“ wird angezeigt.



## Start des Regeneriervorganges



- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ leuchtet grün.
- ☞ Taste „Start/Stop“ antippen.
- Der Hinweis „Enthärterdeckel öffnen“ wird angezeigt.



## Aufforderung Enthärterdeckel entfernen



- ☞ Enthärterdeckel am Wasserenthärter abschrauben.



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
- Ein Hinweis zur Regeneration wird angezeigt.



## Hinweis Regeneriervorgang Bedienung

Bis zu diesem Vorgang ist ein Abbruch des Regeneriervorganges noch möglich.



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
- Wasser wird aus dem Wasserenthärter abgelassen (Dauer ca. 1 Minute).
- Nach dem Entleervorgang: Die Aufforderung Regeneriersalz einfüllen wird angezeigt.

### Info Tastenfunktionen:



Bestätigen



Abbrechen



## Aufforderung Regeneriersalz einfüllen



- ☞ 0,5 kg Regeneriersalz (Körnung 1,4 bis 4 mm) in den Wasserenthärter einfüllen.
- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
- Die Aufforderung „Enthärterdeckel schließen“ wird angezeigt.

7



### Aufforderung Enthärterdeckel anbringen



- Wichtig! Enthärterdeckel kräftig zudrehen, sonst besteht die Gefahr, dass Wasser aus dem Wasserenthärter austritt.



- ☞ Wasserenthärter mit Enthärterdeckel verschließen.



- ☞ Taste „Bestätigen“ antippen.
- Das Fenster „Regeneriervorgang“ wird angezeigt.

8



### Fenster Regeneriervorgang

- Das Symbol in der Taste „Start/Stop“ leuchtet rot.
- Der Regeneriervorgang läuft ab.
- Die Zeit läuft rückwärts. Die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitablauf grafisch an.
- Die Steuerung ermittelt den Leitwert des Wassers. Wurde das Regeneriersalz nicht vollständig aufgelöst erfolgt die Aufforderung, dass der Regeneriervorgang wiederholt werden muss.
- Nach Fertigstellung des Regeneriervorganges wird der Startbildschirm angezeigt.

### Info Tastenfunktionen:



Durch Antippen der Taste „Start/Stop“ kann der Regeneriervorgang abgebrochen werden.

Wichtig! Nach Abbruch des Regeneriervorganges ist ein Arbeiten mit dem Druck-Steamer nicht möglich! Der Regeneriervorgang muss wiederholt werden und vollständig ablaufen, sonst gibt die Steuerung die Benutzung nicht frei.

9



### Nach erfolgter Regenerierung

- Der Startbildschirm wird angezeigt.
- Das Symbol „Regenerieren“ ist ausgeblendet.

## 13. Störungen und Störungsbehebung

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Nach dem Einschalten erfolgt keine Reaktion im Anzeigefeld.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Gerät ist eingeschaltet und heizt nicht.	Eine vorgeschaltete Lastabwurf-Anlage schaltet die Heizung nicht zu.	Lastabwurf-Anlage kontrollieren.
Bedien- und Anzeigefeld reagiert nicht auf Berührung (Touch)	Die Kalibrierung/Ausrichtung des Bedienfeldes ist verschoben. Bildschirmempfindlichkeit passt nicht.	Bedienfeld kalibrieren, siehe Seite 47 Abbildung 5! Bildschirmempfindlichkeit einstellen, siehe Seite 46 Abbildung 4! Wenn sich das Bedienfeld (Touch) nach dem Kalibrieren und Einstellen der Empfindlichkeit noch nicht bedienen lässt: – Nur mit aktiviertem USB-Anschluss möglich (optional): Computermaus an USB-Anschluss anschließen. Bedienfeld (Touch) mit Computermaus bedienen. – Autorisierten Kundendienst benachrichtigen. Die angeschlossene Computer-Maus wird erst durch einen Neustart des Gerätes erkannt (USB-Aktivierung optional).
Wasser im Garraum läuft nicht ab.	Der Ablauf ist verstopft.	Ablaufsieb reinigen.
Flecken im Garraum	Gewürze vor dem Garen verwendet.	Speisen nach dem Garen würzen.
Dampf tritt aus der Garraumtür.	Die Dichtung ist noch kalt oder trocken.	Dichtung abnehmen, reinigen und dünn mit lebensmittelechter Pflegeemulsion (Küchenöl) oder Speiseöl einreiben.
	Die Dichtung ist erlahmt oder defekt.	Dichtung an der Garraumtür erneuern.
Die Wände des Garraumes sind mit Kalk belegt.	Der Wasserenthärter ist erschöpft oder falsch eingestellt.	Den Wasserenthärter regenerieren und vom autorisierten Kundendienst einstellen lassen. Regenerieren des Wasserenthärters, siehe Seite 65 Kapitel 12.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Schlauchbrause ist undicht oder defekt.	Undichtigkeiten, Verkalkung, Materialermüdung.	Um das Gerät weiterhin zu nutzen, können Sie die Nutzung der Schlauchbrause softwareseitig abschalten (siehe Seite 54, Abbildung 15). Zur Reparatur benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Korrosion im Garraum	Schlechte Wasserqualität  Falscher Reiniger/Reinigung  Rückstände von Kalk, Fett, Stärke und Eiweiß nicht vollständig entfernt.  Eisenteile im Wasserzulauf.	Wasser filtern. Installationsanleitung beachten!  Anleitung zur Reinigung beachten!  Den Garraum gründlich reinigen. Es dürfen sich auch nicht die kleinsten Rückstände auf der Garraumoberfläche befinden. Unter diesen Rückständen kann Korrosion entstehen.  Bauseitig alle Wasserzulaufrohre aus Eisen/Stahl entfernen.
Fehleranzeige: Nr. 2003, 2004	Kommunikationsfehler in der Steuerung.	Schalten Sie das Gerät für die Dauer von 1 Minute aus. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 3001	Die Schutz-/Sicherheitseinrichtung im Gerät ist unterbrochen.  Das Gerät wurde bei Minustemperaturen transportiert. Im Garraum wurde Tiefkühlware gelagert. Der Sicherheitstempurbegrenzer hat wegen Abkühlung unter -5°C abgeschaltet.	Garraumtür öffnen, Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.  Das Gerät in einen warmen trockenen Raum aufstellen. Die Garraumtür öffnen. Wenn der Sicherheitstempurbegrenzer auf über +5°C erwärmt ist, schaltet der Sicherheitstempurbegrenzer automatisch die Unterbrechung ab.
Fehleranzeige: Nr. 3003, 3004	Temperaturfühler im Garraum unterbrochen oder kurzgeschlossen.	Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 3005	Übertemperatur Garraum	Gerät ausschalten. Garraumtür öffnen und Garraum abkühlen lassen. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 3006, 5001	Übertemperatur Elektroraum. Das Gerät wird durch Wärmequellen nahe dem Gerät überhitzt.	Gerät abkühlen lassen. Aufstellanleitung beachten! Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Fehleranzeige: Nr. 4003	Übertemperatur im Wasserablauf	Wasserhahn öffnen. Gerät abkühlen lassen. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 4040	Softwareseitig wurde die Funktion Kerntemperatur-Fühler freigeschaltet, ein Kerntemperatur-Fühler ist aber im Gerät nicht vorhanden.	Benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 4042, 4060, 4064	Fühler unterbrochen oder kurzgeschlossen.	Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 4081 bis 4086	Wasserstand im Dampferzeuger nicht korrekt.	Wasserversorgung überprüfen. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 4087	Aufheizzeit des Dampferzeugers zu lang.	Bauseitige Sicherungen überprüfen, ob einzelne ausgelöst haben. Durch Elektrofachkraft prüfen lassen, ob das Gerät über alle Phasen mit Spannung versorgt wird. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.
Fehleranzeige: Nr. 4088	Der Regeneriervorgang konnte nicht abgeschlossen werden. Das Regeneriersalz hat sich nicht vollständig aufgelöst.	Der Regeneriervorgang muss ohne Zugabe von Regeneriersalz wiederholt werden. Regeneriervorgang starten, siehe Seite 65 Kapitel 12.2!
Fehleranzeige: Nr. 5005	Batterie für Pufferspeicher ist nahezu erschöpft.	Batterie (Knopfzelle) im Gerät durch autorisierten Kundendienst ersetzen lassen.
Fehleranzeige: Sonstige Nummern	Sonstige	Notieren Sie die Fehlernummer. Gerät aus- und einschalten. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst und teilen Sie ihm die Fehlernummer mit.

- Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,
- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
  - Gehäuse nicht öffnen,
  - Kundendienst benachrichtigen.

## 14. Technische Daten

Technische Daten	Druck-Steamer D311S . . .
Nutzhalt Garraum	3 x GN 1/1-65 2 x GN 1/1-100 1 x GN 1/1-200
Artikel-Nr.	D311S . . .
Spannung / Gesamtanschlusswert / Absicherung	16 kW 400 V 3N 50 Hz 3x25 A 16 kW 230 V 3 50 Hz 3x40 A 16 kW 440 V 3 50 Hz 3x25 A
Wärmeabgabe sensibel	0,62 kW
Wärmeabgabe latent	0,16 kW
Dampfabgabe	0,23 kg / h
Kalt-Wasserzulauf Durchmesser	G 3/4 Zoll
Wasserablauf Durchmesser	20 mm
Wasserverbrauch pro Stunde	bis ca. 30 l/h
Außenmaße inklusive Garraumtür und Deckel (L x T x H)	624 x 845 x 866 mm
Gewicht	Ca. 95 kg
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten!

## 15. Aufstellen und Anschließen

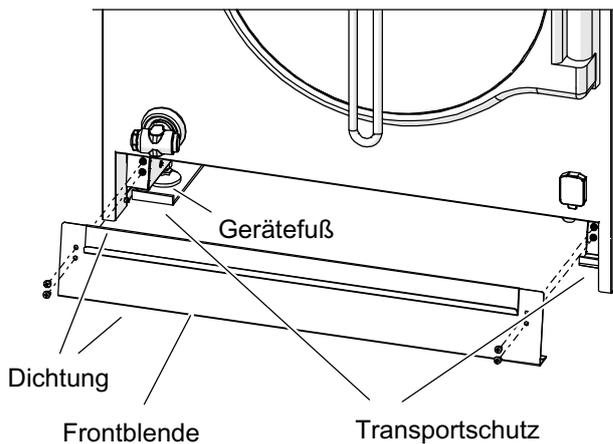
- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Auf das Gerät dürfen keine weiteren Geräte gestellt werden!
- Die hier aufgeführten Aufstell-, Montage- und Anschlussarbeiten dürfen nur durch Montage-Fachpersonal ausgeführt werden!
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

## 15.1 Gerät transportieren



### ACHTUNG! Beschädigungsgefahr der Dichtungen an der Geräteunterseite!

- Dichtungen während des Transports nicht beschädigen!
- Den Transportschutz erst entfernen, wenn alle Ver- und Entsorgungsleitungen angeschlossen sind und das Gerät am endgültigen Aufstellort platziert ist!



### Anlieferungszustand

Das Gerät ist unten, vorn und seitlich mit einer Dichtung versehen.

- Die Dichtung verhindert, dass Schmutz unter das Gerät gelangen kann und dient gleichzeitig als Sicherung gegen Verschieben.

An den Gerätefüßen ist links und rechts ein Transportschutz angebracht.

- Auf der Unterseite des Transportschutzes ist ein Gleitfilz angeklebt, so dass das Gerät auf der Aufstellfläche verschoben werden kann.

☞ Gerät auf der Transportpalette mit Hubwagen oder Stapler bis zum Aufstellort transportieren.

☞ Schutzhandschuhe tragen.

- Gewicht des Gerätes beachten! Rückengerecht arbeiten!
- Beschädigungsgefahr! Wenn das Gerät bei frostigen Temperaturen gelagert oder transportiert wurde, das Gerät vor dem Anschließen ausreichend lang erwärmen:
  - Zum Beispiel bei Raumtemperatur über 10°C/50°F
  - Aufwärmzeit mindestens 24 Stunden

## 15.2 Hinweise zum Aufstellort

- Gerät so aufstellen, dass der Benutzer die Gastronorm-Behälter im Garraum einsehen kann.
- Ausreichend Freiraum über dem Gerät berücksichtigen! Regeneriersalz muss problemlos eingefüllt werden können.
- Ausreichend Bewegungsflächen für die Bedienung berücksichtigen! Auch so, dass während dem Hantieren am Gerät keine Gefährdung durch versehentliches Anstoßen an Personen erfolgt.
- Wird das Gerät im Kundenbereich betrieben, muss ein entsprechender Schutz angebracht werden, so dass der Kunde nicht mit dem Gerät in Berührung kommen kann.

## 15.3 Aufstellen

- Mindestabstände
  - seitlich links und rechts 50 mm,
  - hinten 20 mm (für Ethernet-Anschluss mit Winkelstecker ist ein Abstand > 50 mm erforderlich)



- Das Gerät nicht neben und auf Wärmequellen stellen.
- Das Gerät nicht auf zu hohe Untergestelle oder Tische stellen. Beim Herausnehmen von flüssigem Kochgut kann ein Überschwappen zu Verbrühungen führen. Das Bedienpersonal muss die Behälter im Garraum einsehen können. Das Gerät darf nur so hoch aufgestellt werden, so dass der obere Einschub die Höhe von 1,60 Meter / 63 Zoll nicht überschreitet.

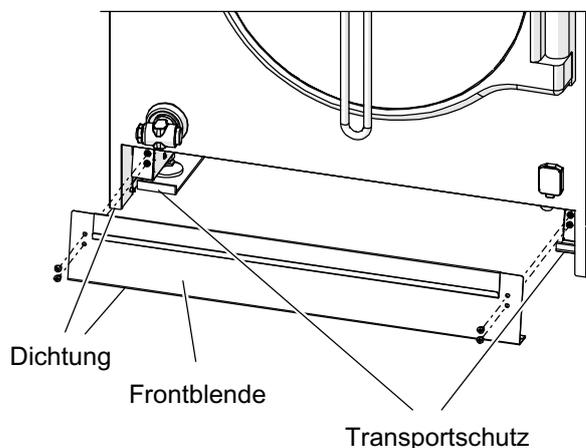
☞ Untergestell oder Tisch vor dem Aufstellen des Gerätes waagrecht ausrichten.

- Nach ordnungsgemäßer Aufstellung muss im Garraum ein Gefälle zum Garraumablauf vorhanden sein!

☞ Schutzfolien am Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

### Hinweis Gerätefüße

- Die Gerätefüße sind bereits auf Endhöhe eingestellt. Gerätefüße dürfen nicht verstellt werden!
- Durch Entfernen des Transportschutzes wird das Gerät auf der Dichtung abgesetzt.



### Entfernen des Transportschutzes

☞ Frontblende entfernen.

☞ Alle Ver- und Entsorgungsleitungen anschließen.

☞ Gerät am endgültigen Standort platzieren.

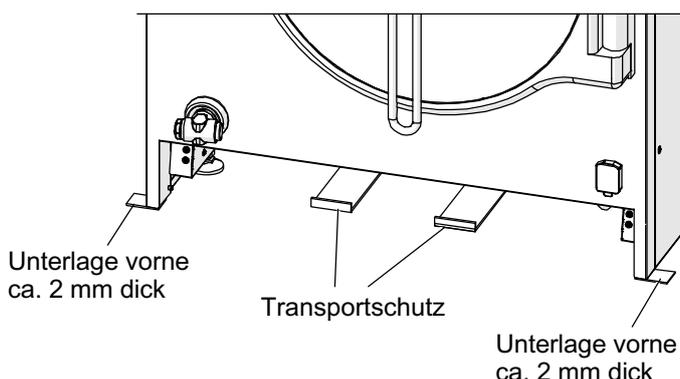
☞ Gerät vorne anheben und dabei Transportschutz unter den Füßen wegnehmen.

☞ Transportschutz für spätere Wartungs-/Servicearbeiten unter dem Gerät lagern.

☞ Gerät vorne wiederholt anheben und vorne links und rechts unterlegen.

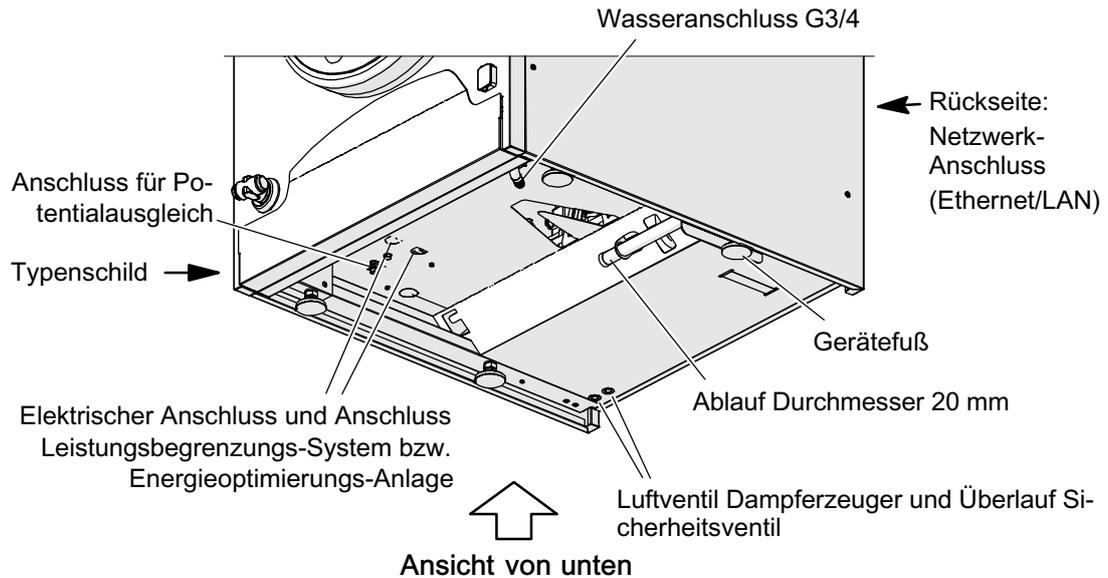
☞ Frontblende montieren, dabei darauf achten, dass Dichtungen nahtlos zu seitlichen Dichtungen anliegen.

☞ Gerät vorne anheben und Unterlagen entfernen.



- Bei Einzel-Aufstellung von Geräten auf schmalen Untergestellen, Tischen oder Unterbauten: Das Gerät und Untergestell, Tisch oder Unterbau gegen Umkippen und Verschieben sichern, zum Beispiel durch Festschrauben an der Wand.

## 15.4 Anschlüsse



## 15.5 Wasseranschluss

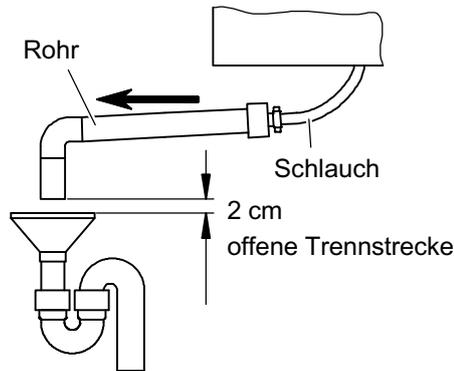


- Beachten Sie die Vorschriften der örtlichen Wasserversorgungsunternehmen!
- Nicht an Warmwasserzulauf, Durchlauferhitzer oder offene Warmwassergeräte anschließen.
- Das Gerät muss mit kaltem Trinkwasser betrieben werden.
- Vor dem Gerät muss ein Wasserhahn und ein Wasserfilter (50 Mikrometer) gut zugänglich installiert sein.
- Wasserdruck (Kaltwasser):
  - Min. 200 kPa (2 bar) dynamisch - der Fließdruck darf auch nicht durch zusätzliche Verbraucher unter 200 kPa fallen, sonst separaten Wasserzulauf oder Druckerhöhungspumpe installieren!
  - Max. 350 kPa (3,5 bar) statisch - über 350 kPa (3,5 bar) muss ein Druckminderer vor dem Gerät eingebaut werden!
- Das Gerät enthält einen eingebauten Wasserenthärter. Dieser muss vom autorisierten Kundendienst eingestellt werden. Regeneration des Wasserenthärters siehe Seite 65 Kapitel 12.
- Das Gerät ist serienmäßig für den Anschluss an die Trinkwasserleitung vorbereitet. Soll das Gerät an eine Osmose-Filteranlage angeschlossen werden,
  - sind spezielle Geräte-Einstellungen durch den autorisierten Kundendienst erforderlich,
  - muss die Leitfähigkeit des Wassers aus der Osmose-Filteranlage 2 bis 50 MikroS/cm betragen!
- Anschluss nur mit einem geprüften, druckfesten, beweglichen, lebensmittelechten und zertifizierten Anschlussschlauch. Maximale Länge des Anschlussschlauches 2000 mm.
- Der Zulaufschlauch darf nicht abgeknickt oder plattgedrückt sein!
- Wasserzuleitung und Zulaufschlauch vor dem Anschließen durchspülen!
- Alle Anschlüsse auf Dichtheit prüfen.

## 15.6 Wasserablauf

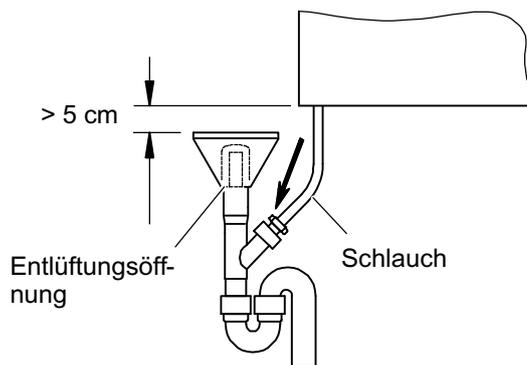


- Die verwendeten Schläuche und Abwasserrohre müssen temperaturbeständig  $> 100^{\circ}\text{C}$  sein.
- Abwasserrohr und Schlauch mit mindesten 3% Gefälle zum Abfluss verlegen.
- Eine Querschnittsverjüngung des Abwasserrohres ist nicht zulässig.
- Gerät nicht direkt an den Abfluss anschließen. Der Anschluss muss nach den nachfolgend aufgeführten Möglichkeiten ausgeführt werden.



### Ablauf mit offener Trennstrecke

- Ablaufrohr offen in Trichter.
- Trichter nicht direkt unter dem Gerät oder im Unterbau platzieren!
- Abstand Ablaufrohr zur Trichteroberkante mindestens 2 cm.



### Fester Anschluss mit Entlüftungstrichter

- Trichter nicht direkt unter dem Gerät oder im Unterbau platzieren!
- Die Entlüftungsöffnung muss sich mindestens 50 cm unterhalb des Garraumablaufes befinden.

## 15.7 Elektrische Stromversorgung anschließen



### GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!

Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!

- Elektro-Installationen dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden!
- ☞ Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!
- Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild und dem Gerät beiliegenden Stromlaufplan beachten!
  - Der Elektroanschluss muss nach den geltenden Bestimmungen VDE 0190 und den Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen vorgenommen werden.
  - Die bewegliche Netzanschlussleitung muss mindestens nach H 07 RN-F ausgeführt sein.
  - Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen den Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters (FI)  $> 10\text{ mA}$ .

- Das Gerät in das Potentialausgleichssystem einbeziehen. Die Wirksamkeit muss nach VDE 0190 geprüft sein.
- Prüfen, ob dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Ein elektrischer Hauptschalter muss leicht zugänglich vorgeschaltet werden. Der Schalter muss das Gerät wirksam und allpolig vom Netz trennen. Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3 mm betragen.
- Weisen Sie den Betreiber und das Bedienpersonal ein, wo sich der bauseitige elektrische Hauptschalter für das Gerät befindet, damit das Gerät bei Gefahren für den Benutzer gefahrlos ausgeschaltet werden kann.
- Drehschalter des Gerätes auf Aus stellen, erst dann die Spannungsversorgung herstellen.
- Bei Geräten mit Netzsteckern muss der Netzstecker gut zugänglich sein.

## 16. Wartung



### **GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!**

Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!

- Wartungsarbeiten an Elektrogeräten dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden!

☞ Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind zum Beispiel Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

## 17. Altgeräte entsorgen

- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Bei der Entsorgung von Regeneriersalz/Wasserenthärter die örtlichen und nationalen Vorschriften beachten.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung des Gerätes die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.



## 18. EG-Konformitätserklärung

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschinen in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht wurden. Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird.

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG entsprechen. Die Maschinen entsprechen zusätzlich den Bestimmungen der Richtlinie 2014/35/EU über elektrische Betriebsmittel, der Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit.

### Maschinentypen

Druck-Steamer D311S . . .

### Angewandte harmonisierte EN-Normen

DIN EN 60335-2-42, DIN EN 55014-1, DIN EN 55014-2, DIN EN 61000-3-2, DIN EN 6100-3-11

### Dokumentationsbevollmächtigter

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz, Lindenweg 36-42, 97999 Igersheim, Germany

## 19. Softwareerklärung

Die Software die in diesem Gerät verwendet wird beinhaltet eine „General Public License“ (GNU). Die Lizenzurkunde in englischsprachiger Originalversion finden Sie unter folgender Internet-Adresse: „<http://www.gnu.org/licenses/gpl.html>“. Diese freie Software beinhaltet nicht die kostenlose Weitergabe unserer Bibliotheken.





889498 / 1.19 / 28.5.19

**SALVIS AG**  
Nordstrasse 15  
CH-4665 Oftringen  
Tel. +41 (0)62 788 18 18  
Fax. +41 (0)62 788 18 98  
Internet: [www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)  
E-Mail: [info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)

*smart cooking*

