



KOMBIDÄMPFER

## INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG



KOMBIDÄMPFER SLIM

MSDBD 0623 E / MSDBD 0611 E / MSDBD 1011 E



[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)



10-10-2024



# Register

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INSTALLATION</b>                                               | <b>5</b>  |
| 1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise .....                | 5         |
| 1.2 Aufstellung .....                                                | 11        |
| 1.3 Anschluss an das Wasserversorgungsnetz .....                     | 12        |
| 1.4 Abwasseranschluss .....                                          | 13        |
| 1.5 Anschluss an Waschmittel .....                                   | 13        |
| 1.6 Elektrischer Anschluss .....                                     | 14        |
| 1.7 Inbetriebnahme des Konvektomats .....                            | 15        |
| 1.8 Testen .....                                                     | 16        |
| <b>2. WÄRMEBEHANDLUNG</b>                                            | <b>18</b> |
| 2.1 Erläuterungen zu den Piktogrammen .....                          | 18        |
| 2.2 Startbildschirm – Home .....                                     | 20        |
| 2.3 Kommunikation mit dem Touchscreen .....                          | 20        |
| 2.4 Manuelle Wärmebehandlung .....                                   | 21        |
| 2.4 a Garmodi: Konvektion, Kombi und Dampfgaren .....                | 22        |
| 2.4 b Aufbewahrungsmodus – HOLD .....                                | 24        |
| 2.4 c Räuchermodus .....                                             | 24        |
| 2.4 d Start und Stopp der Wärmebehandlung .....                      | 25        |
| 2.5 Persönliche Einstellungen der Kochprogramme .....                | 25        |
| 2.6 Erstellen eines Kochprogramms .....                              | 26        |
| 2.7 Speichern eines Kochprogramms .....                              | 27        |
| 2.8 Ändern des Kochprogramms .....                                   | 29        |
| 2.9 Kopieren, Verschieben, Umbenennen und Löschen .....              | 29        |
| 2.10 Auswahl eines Programms aus dem Menü .....                      | 30        |
| 2.11 RecipeTuner-Schnittstelle .....                                 | 32        |
| 2.12 Servicemodus Rack Control .....                                 | 33        |
| 2.12 a Verwendung der Rack Control-Funktion .....                    | 33        |
| 2.12 b Erstellen eines neuen RackControl-Programms .....             | 36        |
| 2.13 Verwendung der EasyService-Funktion in RackControl .....        | 37        |
| 2.14 Programmierter Start .....                                      | 38        |
| 2.15 Kerntemperaturfühler und Wärmebehandlung in $\Delta T$ .....    | 39        |
| 2.16 Tipps für die Wärmebehandlung: Backen, Grillen und Braten ..... | 39        |
| 2.16 a Tipps zum Kochen: Gleichmäßigkeit der Wärmebehandlung .....   | 40        |
| 2.16 b Tipps zum Kochen: Vakuumgaren und Pasteurisieren .....        | 40        |
| <b>3. Angebot FUNKTION</b>                                           | <b>41</b> |
| 3.1 WASCHEN (falls verfügbar) .....                                  | 41        |
| 3.2 KÜHLEN .....                                                     | 43        |
| 3.3 SERVICE .....                                                    | 43        |
| 3.3.1 KONFIGURATION .....                                            | 44        |
| 3.3.1 a Datum und Uhrzeit .....                                      | 44        |

---

|                |                                            |           |
|----------------|--------------------------------------------|-----------|
| <b>3.3.1 b</b> | <b>Systeminformationen</b> .....           | <b>44</b> |
| <b>3.3.1 c</b> | <b>Sprache</b> .....                       | <b>44</b> |
| <b>3.3.1 d</b> | <b>Beleuchtung</b> .....                   | <b>44</b> |
| <b>3.3.1 e</b> | <b>Lautstärke des Summers</b> .....        | <b>44</b> |
| <b>2.3.3</b>   | <b>LOG ANZEIGEN</b> .....                  | <b>45</b> |
| <b>3.3.3</b>   | <b>ERWEITERTE DIENSTLEISTUNGEN</b> .....   | <b>45</b> |
| <b>3.3.4</b>   | <b>IMPORTIEREN/EXPORTIEREN</b> .....       | <b>45</b> |
| <b>4.</b>      | <b>WARTUNG UND REINIGUNG</b> .....         | <b>46</b> |
| <b>4.1</b>     | <b>REINIGUNG DES LÜFTUNGSFILTERS</b> ..... | <b>46</b> |
| <b>4.2</b>     | <b>FEUCHTIGKEITSAFTRIEB</b> .....          | <b>47</b> |
| <b>4.3</b>     | <b>REINIGUNG DER FENSTER</b> .....         | <b>47</b> |
| <b>4.4</b>     | <b>TÜRREGELUNG</b> .....                   | <b>47</b> |
| <b>5.</b>      | <b>VERWALTUNG VON ERSATZTEILEN</b> .....   | <b>48</b> |
| <b>6.</b>      | <b>BESCHREIBUNG DER ALARME</b> .....       | <b>48</b> |
| <b>7.</b>      | <b>ENTSORGUNG DER GERÄTE</b> .....         | <b>49</b> |
| <b>8.</b>      | <b>TECHNISCHE DATENBLÄTTER</b> .....       | <b>50</b> |
| <b>9.</b>      | <b>ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE</b> .....       | <b>54</b> |

# 1. INSTALLATION

## 1.1 Allgemeine und sicherheitsrelevante Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Konvektomats sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen für die sichere Installation, Verwendung und Wartung enthält.
- Bewahren Sie die Anleitung an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit sie später von den Bedienern eingesehen werden kann.
- Die Bedienungsanleitung muss immer beilegen bei Umzug des Konvektomats. Fordern Sie gegebenenfalls ein neues Exemplar bei einem autorisierten Händler oder direkt beim Hersteller an.
- Verwenden Sie für Geräte mit einem Gewicht von mehr als 50 kg geeignete Handhabungsmittel.
- Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unbeschädigt ist und keine Reparatur durch
- Installieren und betreiben Sie auf keinen Fall ein beschädigtes Gerät. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den technischen Support oder Ihren Händler.
- Da das Verpackungsmaterial potenziell gefährlich ist, muss es außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahrt und gemäß den örtlichen Vorschriften ordnungsgemäß entsorgt werden.
- Die Installation muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften des Landes erfolgen, in dem das Gerät installiert wird.
- Überprüfen Sie vor der Installation des Geräts, ob die Systeme den im Land der Verwendung geltenden Vorschriften entsprechen und was auf dem technischen Typenschild des Geräts angegeben ist.
- Installation oder Wartung, die anders als durchgeföhrt werden, als

wie in der Anleitung angegeben, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.

- Die Installation, außerordentliche Wartungsarbeiten und Reparaturen an Geräten dürfen nur von fachkundigen Personen durchgeführt werden. qualifiziertes Personal ausgeführt werden persönlichen Schutzausrüstung ausgestattet ist und gemäß den Anweisungen des Herstellers handelt.
- Während der Montage der Anlage ist es Personen, die nicht mit der Installation beauftragt sind, nicht gestattet, sich in der Nähe des Arbeitsbereichs aufzuhalten oder diesen zu durchqueren. Arbeitsbereich.
- Dieses Gerät ist für die Wärmebehandlung von Lebensmitteln in Innenräumen bestimmt und darf nur für diesen Zweck verwendet werden. Eine andere Verwendung ist auszuschließen, da sie als ungeeignet und gefährlich angesehen wird.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die für diesen Zweck ordnungsgemäß geschult wurden. Um se Unfälle oder Schäden zu vermeiden, ist es außerdem erforderlich, dass das Personal regelmäßig

Unfälle oder Schäden zu vermeiden, ist es außerdem erforderlich, dass das Personal regelmäßig genaue Sicherheitsanweisungen erhält und die vorgeschriebene

persönliche Schutzausrüstung verwendet.

- Das Gerät sollte nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie unter Aufsicht Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder , Anweisungen zur Verwendung dieses Geräts erhalten haben.
- Das Gerät muss in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, um eine übermäßige Anreicherung gesundheitsschädlicher Stoffe in der Luft des Raumes, in dem es aufgestellt ist, zu vermeiden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

spielen oder es benutzen.

- Während des Betriebs ist auf heiße Außenflächen des Geräts zu achten, die unter Betriebsbedingungen 60 °C überschreiten können.
- Der Benutzer muss keinen Gehörschutz tragen, da der Schalldruckpegel des Konvektomats unter 70 dB(A) liegt.
- Bei einer Störung oder Fehlfunktion muss das Gerät ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden, da Originalersatzteile erforderlich sind.
- Trennen Sie das Gerät vor Beginn jeglicher Installations- oder Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Eingriffe, Manipulationen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt sind und nicht den den Anweisungen in dieser Anleitung entsprechen, führen zum Erlöschen der Garantie.
- Stellen Sie keine weiteren Wärmequellen wie Fritteusen oder Kochgeräte in die Nähe des Konvektomats.
- Lagern und verwenden Sie keine brennbaren Stoffe in der Nähe des Geräts.
- Bei längerer Nichtbenutzung des Geräts müssen die Wasser- und Stromzufuhr unterbrochen werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass Sie alle Verpackungsteile entfernt haben, und entsorgen Sie diese gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.
- Alle Änderungen an der Installation des Geräts, die sich als notwendig erweisen, müssen von autorisiertem Fachpersonal genehmigt und durchgeführt werden.

- Alle elektrischen Reparaturen müssen von hochqualifiziertem Personal durchgeführt werden.

- Achtung! Bei Beschädigung des Netzkabels muss das Gerät außer Betrieb genommen werden. Der Austausch der Kabel darf nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

- Das Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch durch qualifiziertes Personal bestimmt.

- Es dürfen keine Änderungen an der Verkabelung des Konvektomats vorgenommen werden.

- Die Nichtbeachtung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts und Ihre eigene Sicherheit gefährden.

- Wenn die Garraumtür heiß ist, seien Sie beim Öffnen vorsichtig. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- Beim Herausnehmen Blech-Rost aus dem heißen

Konvektomats müssen so erfolgen, dass Sie Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen schützen.

- Tragen Sie beim Reinigen der Garraum eine Schutzbrille und Handschuhe.

- **ACHTUNG:** Der Boden in der Nähe des Geräts darf nicht rutschig sein.

- Das Typenschild, das auf dem Gerät angebracht ist, enthält wichtige

Informationen: Diese sind unverzichtbar, wenn Sie einen Wartungs- oder Reparaturdienst für das Gerät anfordern. Es wird daher empfohlen, das Typenschild nicht zu entfernen, zu beschädigen

oder zu verändern.

- Nach der Installation wird empfohlen, einen Wartungsplan (mindestens einmal jährlich) zu erstellen, der von qualifiziertem Personal durchgeführt wird.

- Das Gerät erfüllt die grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG.



- 
- 
- Das Gerät erfüllt die grundlegenden Anforderungen der Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU.
  - Das Gerät erfüllt die grundlegenden Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie und der Richtlinie 2014/35/EU.



## 1.2 Aufstellung

Das Gerät ist für die Installation in einem geschlossenen Raum vorgesehen, darf nicht im Freien verwendet werden und darf weder Regen noch Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.

Der Aufstellungsort des Konvektomats muss eine feste, ebene und waagerechte Fläche mit ausreichender Tragfähigkeit für das gesamte Gerät aufweisen, auch wenn dieser vollständig belegt ist.

Das Gerät muss auf seinen Holzpaletten verpackt zum Aufstellungsort transportiert werden.

Die Handhabung muss mit einem Palettenhubwagen erfolgen, wobei alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen sind, um ein Umkippen des Konvektomats zu verhindern. Auch am Ende seiner Lebensdauer muss der Konvektomat auf eine Palette geladen und mit größter Sorgfalt transportiert werden, um eine Umkippgefahr zu vermeiden.

Das Gerät muss in einem ausreichend belüfteten Raum aufgestellt werden, um eine übermäßige Ansammlung gesundheitsschädlicher Stoffe in der Luft des Raumes, in dem es installiert ist, zu vermeiden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können daher gemäß den geltenden Vorschriften sicher gelagert oder entsorgt werden.

Der Konvektomat muss waagrecht aufgestellt werden: Verwenden Sie zur Einstellung der Höhe der Ausgleichsfüße eine Wasserwaage, wie in **Abb. 1** dargestellt.

Eine starke Unausgewogenheit oder Neigung kann die Funktion des Konvektomats beeinträchtigen.

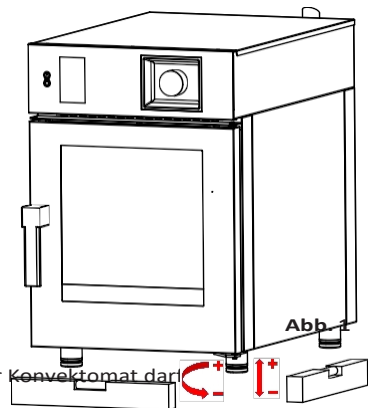
Der Boden des Raums, in dem das Gerät aufgestellt wird, muss aus feuerfestem Material bestehen.

Entfernen Sie alle Schutzfolien von den Außenverkleidungen des Geräts, indem Sie sie langsam abziehen, damit auf keine Klebstoffreste auf den Verkleidungen zurückbleiben

Überprüfen Sie, dass alle Öffnungen und Schlitz für die Luftzufuhr oder Wärmeabfuhr nicht blockiert sind. Der Konvektomat darf auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden.

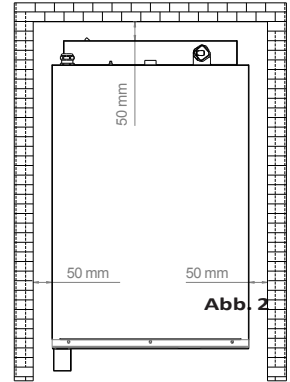
Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung, überprüfen Sie es auf Unversehrtheit und stellen Sie es an seinem Einsatzort auf, wobei es nicht an Wänden oder gegenüber von Wänden, Vorhängen, Trennwänden, Küchenmöbeln oder Verkleidungen aus brennbarem Material aufgestellt werden darf.

Es wird empfohlen, die geltenden Brandschutzvorschriften sorgfältig einzuhalten.



Ein Mindestabstand von 50 mm auf allen Seiten zwischen dem Konvektomaten und Wänden oder anderen Geräten muss eingehalten werden (**Abb. 2**).

Gemäß den besonderen Vorschriften sollte die regelmäßige Wartung des Konvektomats einmal jährlich von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Bei dieser Gelegenheit werden alle Kontrollen durchgeführt, die den Betrieb der elektrischen Komponenten (Schütze, Elektronik, elektromagnetische Ventile, Heizelemente, Motoren, Kühlventilatoren usw.) und die mechanischen Bedienelemente in Bezug auf die Funktionstüchtigkeit von Türen, Scharnieren, Schließmechanismen und Dichtungen betreffen.



### 1.3 Anschluss an das Wasser -Netz

Der Wasserdruck darf maximal 6 bar (250 kPa) betragen. Wenn der Wasserdruck im Wasserversorgungsnetz höher als dieser Wert ist, muss vor dem Konvektomat ein Druckminderventil installiert werden.

Der Mindestwasserdruck für den ordnungsgemäßen Betrieb des Konvektomats muss über 1,5 bar liegen.

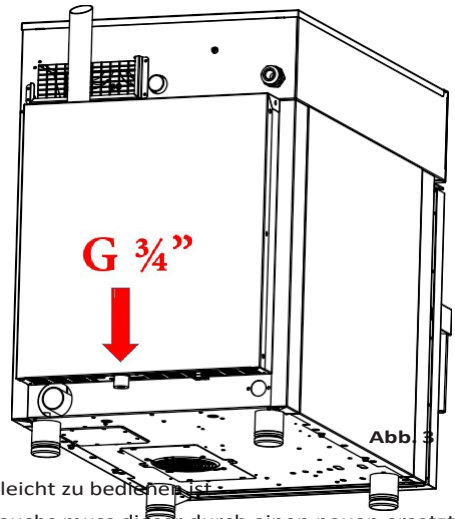
Der Konvektomat verfügt über einen Wasserzulauf (die Position variiert je nach Modell, **Abb. 3**). Es wird empfohlen, immer einen Wasserenthärter/Kalkentferner zu installieren, damit die Wasserhärte am Zulauf des Geräts zwischen 6° und 10° F liegt.

Lassen Sie vor dem Anschließen ausreichend Wasser ablaufen, um eventuelle Eisenablagerungen aus den Leitungen zu entfernen.

Schließen Sie die Wasserzuleitung an das Wasserversorgungsnetz an und setzen Sie das Absperrventil und den Filter ein.

Stellen Sie sicher, dass das Absperrventil so installiert ist, dass es für den Bediener jederzeit leicht zu bedienen ist.

**Achtung:** Bei Beschädigung des Wasserzulaufschlauchs muss dieser durch einen neuen ersetzt werden. Der beschädigte Schlauch darf nicht wiederverwendet werden.



Mindestanforderungen an die Wasserqualität:

*Härte (CaCO<sub>3</sub>)* = zwischen 6°f und 10°f (60 - 100ppm)

*TDS (Gesamtgehalt an gelösten Feststoffen)* = weniger als 100,0 mg/l

(Milligramm pro Liter)

*Freies Chlor* = weniger als 0,5 mg/l (Milligramm pro Liter) Chloride

= weniger als 20 mg/l (Milligramm pro Liter)

*Chloramine* = weniger als 0,5 mg/l (Milligramm pro Liter)

*Gesamtalkalität* = weniger als 20 mg/l (Milligramm pro Liter)

*Gesamtsiliziumdioxid* = weniger als 10 mg/l (Milligramm pro Liter)

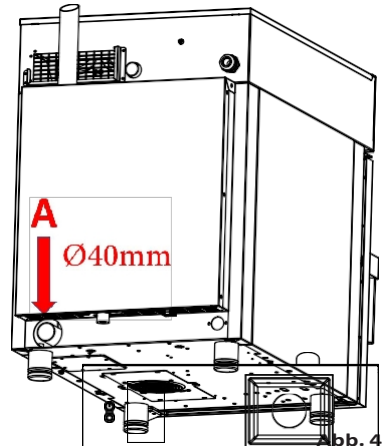
*PH-Wert* = 7,0 – 8,0

## 1.4 -Anschluss am Abfluss

Der Konvektomat ist mit einer Wasserablaufvorrichtung ausgestattet, die sich unten an der Rückseite befindet und mit einem Rohr mit einem Durchmesser von 40 mm versehen ist.

Schließen Sie den Schlauch der Wasserablaufvorrichtung an (**Abb. 4, Ref. A**). Die Wasserablaufvorrichtung ist ein Siphon, es wird jedoch empfohlen, das Rohr an einen offenen Trichter anzuschließen.

Überprüfen Sie, ob der innere Siphon mit Wasser gefüllt ist, und füllen Sie ihn gegebenenfalls mit Wasser aus dem Abfluss in der Kochkammer.



## 1.5 Anschluss an das Reinigungs

Für den ordnungsgemäßen Start der Reinigungsphasen muss der Konvektomat an einen Kanister mit Reinigungsmittel angeschlossen werden. Zum Anschluss muss der weiße Schlauch für das Reinigungsmittel in den Kanister gesteckt werden. Der Schlauch befindet sich unten links am Konvektomat (**Abb. 5**).

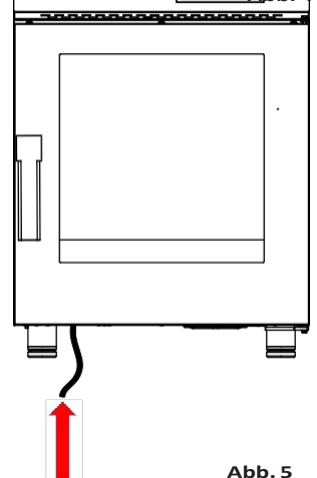


Abb. 5

# 1.6 Elektro ndanschluss

Die Elektroinstallation muss gemäß den Anforderungen der geltenden Rechtsvorschriften mit einer wirksamen Erdung ausgestattet sein.

Die elektrische Sicherheit der Anlage kann nur bei einer vorschriftsmäßigen Elektroinstallation gewährleistet werden.

Vor dem elektrischen Anschluss müssen die Spannungs- und Frequenzwerte des Stromnetzes überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Anforderungen entsprechen (**Abb. 6**).

|                   |  |                                                                                   |              |                                                                                    |    |
|-------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MOD               |  | S/N                                                                               | 000000/00/00 |  |    |
| UUU               |  |                                                                                   |              |                                                                                    |    |
| STROMVERSORGUNG   |  | xxx V AC xN xx HZ                                                                 |              |                                                                                    |    |
| OFENLEISTUNG kW   |  | BOILER LEISTUNG kW                                                                |              | Abb. 6                                                                             |    |
| GESAMTLEISTUNG kW |  |  |              |                                                                                    | IP |

V m Fall von direktem Anschluss k  
Zwischen dem Konvektomat und dem Netzanschluss muss ein für die jeweilige Belastung ausgelegtes Gerät in das Stromnetz eingebaut werden, das die Trennung gewährleistet und dessen Kontaktabstand eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsvorschriften ermöglicht. Dieses Gerät muss außerdem so angeordnet sein, dass es vom Bedienpersonal jederzeit leicht bedient werden kann.

Schalten Sie den Hauptschalter, an den der Stecker des Netzkabels angeschlossen wird, in die Position 0 (Null). Lassen Sie von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen, ob der Querschnitt der Steckerkabel der Leistungsaufnahme des Geräts entspricht (**Tab. 1**).

Der Standard-Elektrokonvektomat ist für 3N 400V getestet. Das Standardgerät wird mit bereits angeschlossenem Netzkabel geliefert.

Die Versorgungsspannung darf während des Betriebs des Geräts nicht um mehr als  $\pm 10\%$  von der Nennspannung abweichen.

Das Gerät müssen angeschlossen angeschlossen an  
einem Äquipotential -Verbindungssystem angeschlossen  
werden, dessen Wirksamkeit muss überprüft werden in  
Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften . Zum Anschluss  
dient eine Klemme am Rahmen, die mit dem Symbol gemäß **Abb. 7** gekennzeichnet  
ist und an die ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm<sup>2</sup> angeschlossen  
wird.



**Abb. 7**

| ELEKT. Modell                                         | KM0623 (W) | KM061 (W) | KM101 (W) |
|-------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|
| Gewicht                                               | 65         | 80        | 98        |
| Spannung                                              | 2N 400V    | 3N 400V   | 3N 400V   |
| Frequenz (Hz)                                         | 50/60      | 50/60     | 50/60     |
| Leistungsaufnahme (kW)                                | 4,7        | 6,90      | 13,8      |
| Mindestquerschnitt des Stromkabels (mm <sup>2</sup> ) | 5 x 1,5    | 5 x 2,5   | 5 x 4     |

**Tab.1**

## 1.7 Inbetriebnahme des Konvektomats

Vor der Inbetriebnahme des Konvektomats müssen alle erforderlichen Kontrollen durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass das Gerät und seine Installation den gesetzlichen Bestimmungen und den technischen und Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung entsprechen.

Außerdem müssen folgende Punkte beachtet werden:

- Die Umgebungstemperatur am Aufstellungsort des Konvektomats muss über +4 °C liegen.
- Die Garraum muss leer sein.
- Alle Verpackungen müssen vollständig entfernt werden, einschließlich der Schutzfolie an den Wänden des Konvektomats.
- Die Entlüftungs- und Belüftungsöffnungen müssen offen und frei von Hindernissen sein.
- Teile des Konvektomats, die für die Installation demontiert wurden, müssen wieder montiert werden.
- Der Hauptschalter muss eingeschaltet und das Absperrventil vor dem Gerät geöffnet sein.

---

## 1.8 Prüfung

Die Prüfung des Konvektomats erfolgt durch einen Testzyklus der Wärmebehandlung, bei dem die ordnungsgemäße Funktion des Geräts und das Nichtvorhandensein von Anomalien oder Problemen überprüft werden.

Schalten Sie den Konvektom mit der Taste „**ON/OFF**“ (**Ref. 1, Abb. 8**) ein.

Stellen Sie den Garzyklus auf eine Temperatur von bis zu 150 °C, eine Dauer von 10 Minuten und eine Feuchtigkeit von 10 % ein.

Überprüfen Sie sorgfältig die Punkte aus der folgenden Liste:

- Die Beleuchtung im Garraum wird durch Drücken der entsprechenden Taste (**Abb. 8 – Ref. 4**) eingeschaltet und erlischt nach 45 Sekunden automatisch, sofern sie nicht zuvor durch erneutes Drücken der Taste ausgeschaltet wurde.
- Der Konvektomat schaltet sich beim Öffnen der Tür aus und setzt den Betrieb nach dem erneuten Schließen fort.
- Der Thermostat zur Regelung der Temperatur in der Garraumkammer schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Temperatur ein und das Heizelement (die Heizelemente) schaltet sich (schalten sich) vorübergehend aus.
- Der Ventilatormotor ändert automatisch etwa alle 3 Minuten die Drehrichtung (die Dauer variiert je nach Garzeit).
- Bei Konvektomaten mit zwei Ventilatoren in der Garraumkammer drehen sich die Motoren in die gleiche Richtung.
- Überprüfen Sie, ob Wasser in Richtung des Ventilators der Feuchtigkeitzufuhrleitung in der Garraumkammer austritt.
- Am Ende des Garzyklus gibt der Konvektomat ein akustisches Warnsignal ab.



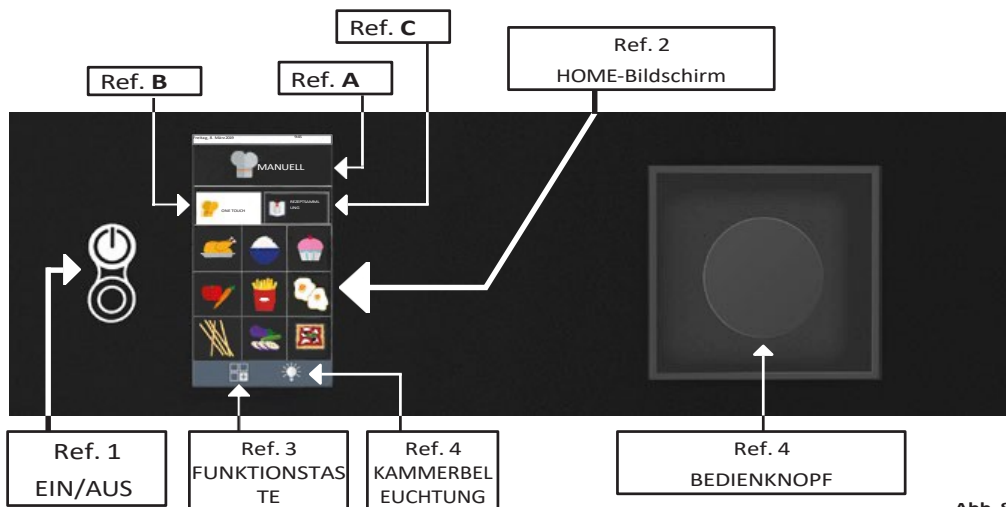


Abb. 8

## 2. WÄRMEBEHANDLUNG

### 2.1 Erläuterungen zu den Piktogrammen „

Startbildschirm



MANUELL



ONE TOUCH

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |



REZEPTE

|                     |               |                  |
|---------------------|---------------|------------------|
| <br>Nudeln und Reis | <br>Fleisch   | <br>Fisch        |
| <br>Geflügel        | <br>Backwaren | <br>Gemüse       |
| <br>Desserts        | <br>Extra     | <br>Rack Control |



FUNKTION



KAMMERBELEUCHTUNG



## Bildschirm für manuelle Wärmebehandlung



Wärmebehandlungsmodus:  
Konvektion



Ventil zur Feuchtigkeitsableitung:  
offen



Modus der  
Wärmebehandlung:  
kombiniert



Relative Luftfeuchtigkeit in Prozent



Modus der  
Wärmebehandlung: Dämpfen



Entriegelungstaste: ermöglicht die  
Änderung des Programms



Wärmebehandlungsmodus:  
Speisen warmhalten



Anzeige für vom Benutzer  
geänderten Programm oder neuen  
Programm



Automatische Abkühlung.  
*Nur ab Phase 2 vorhanden.*



Ermöglicht während der  
Wärmebehandlung die Überprüfung  
des SET-Programms



Modus: Räuchern



Taste für manuellen Befeuchter



Zeit / Timer



Taste für programmierten Start



Modus mit Kerntemperaturfühler



Home-Taste: ermöglicht die  
Rückkehr zur Startseite



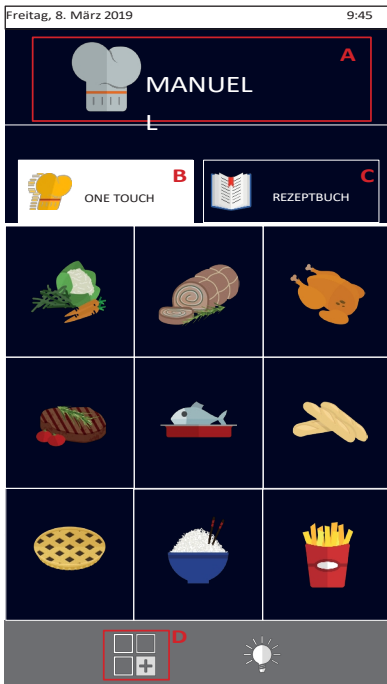
Delta-T-Modus



Ventil für Feuchtigkeitsabzug:  
geschlossen

## 2.2 Startbildschirm – Home

Schalten Sie den Konvektomat durch Drücken der Taste „ON/OFF“ (Ref. 1 Abb. 13) ein. Auf dem Display erscheint der Startbildschirm „HOME“ (Ref. 2 Abb. 13).



Sie können wählen, ob Sie die Garung „manuell“ (Ref. A) durchführen oder eines der vom Benutzer im Programm „One touch“ (Ref. B) oder im „Rezeptbuch“ (Ref. C) gespeicherten Lieblingsprogramme verwenden möchten.

Durch Drücken der Taste D gelangt man in das Menü „Funktionen“, in dem man die Reinigung einstellen, Kochprogramme importieren und exportieren sowie die Systemeinstellungen des Konvektomats ändern kann. (Einige dieser Funktionen sind passwortgeschützt und nur für Fachtechniker zugänglich).

Die Gruppen „One Touch“ (Ref. B) ermöglichen den direkten Zugriff auf beliebige Rezepte, indem Sie das gewünschte Garprogramm mit einem einzigen Tastendruck auf das Symbol starten und so Zeit sparen. Innerhalb dieser Gruppen befinden sich die Garprogramme, die der Benutzer eingestellt hat, um das Menü und das Referenzsymbol nach seinen Wünschen anzupassen.

Die Gruppen „Rezeptbuch“ (Ref. C) ermöglichen wiederum Kochprogramme, die nach Produktart unterteilt sind.

### Wie bediene ich den Konvektomat mit dem Touch-Display?

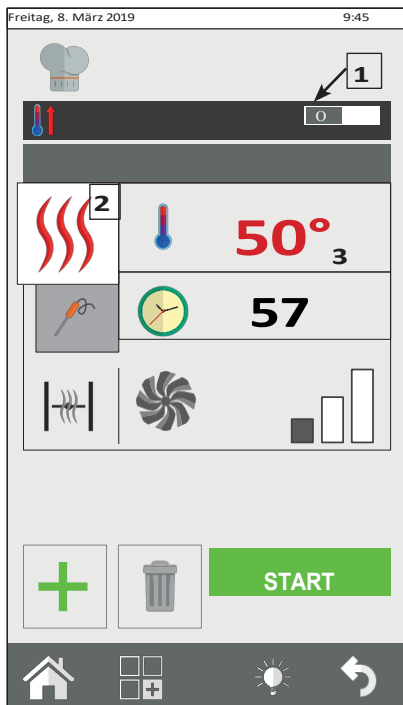
Alle Vorgänge können durch Anklicken des Eintrags oder des gewünschten Piktogramms ausgewählt werden.

Um die Parameter der Wärmebehandlung, wie z. B. die Temperatur, zu ändern, klicken Sie auf das entsprechende Feld und drehen Sie den Drehknopf.

Um die Änderung zu bestätigen, können Sie entweder erneut auf den Parameter klicken oder den Drehknopf drücken.

## 2.4 Manuelle Wärme

Auf dem Bildschirm „Home“ gelangen Sie durch Drücken der Taste „Manuell“ zum Bildschirm für die Einstellung der Parameter für die Wärmebehandlung.



Die Taste **2** ist standardmäßig auf den Modus „Konvektionswärmebehandlung“ (Heißluftstrom) eingestellt. Durch Drücken dieser Taste kann der Modus der Wärmebehandlung auf „Kombiniert“ oder „Dampf“ umgestellt werden. Oder Sie können den Haltezyklus (HOLD) oder den Zyklus mit Meldungen einstellen. Außerdem kann der Konvektomat auf den Räuchermodus eingestellt werden.

Bei der „manuellen“ Wärmebehandlung können Sie den Konvektomaten auf ein Garen mit einer oder mehreren Phasen einstellen und/oder ein Garprogramm einstellen und in den Rezeptbüchern speichern.

### Einstellung Vorwärmung

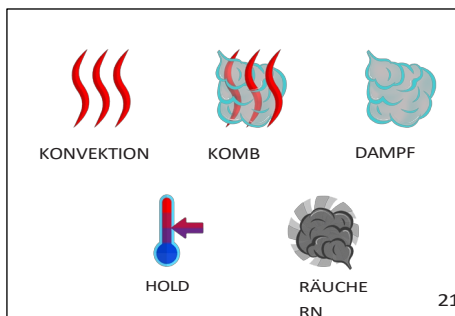
Funktion „Vorheizen“ bringt den Konvektomaten auf die gewünschte Temperatur, bevor die zu garenden Speisen hineingelegt werden.

Wenn die Temperatur des Konvektomats höher ist als die durch die Vorheizfunktion angezeigte Temperatur, kühlt sich der Konvektomat automatisch ab und stellt sich auf die richtige Temperatur ein.

„Vorheizen“ wird automatisch eingestellt, aber es ist möglich, diese Funktion nach dem Drücken der Taste „Start“ durch Klicken auf die angezeigte Temperatur anzupassen.

Außerdem können Sie diese Funktion durch Drehen des Knopfes **1** nach rechts oder links aktivieren oder deaktivieren.

onvektomat durch.

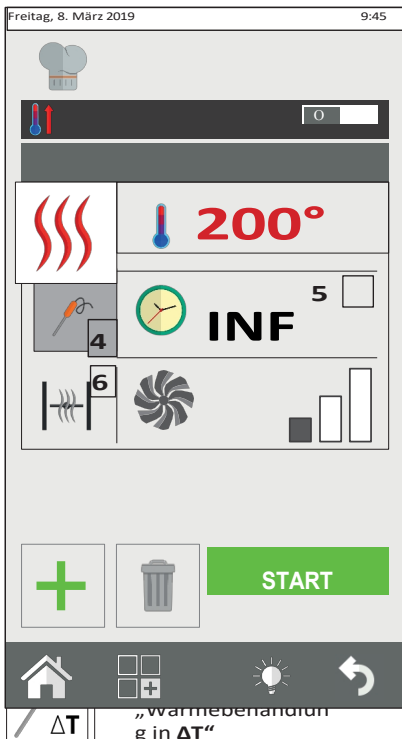


## 2.4 a Zubereitungsarten: Konvektion, Kombi und Dampf

### Einstellung der Gartemperatur

Durch Drücken der Taste **3** kann die Temperatur der Kochkammer eingestellt werden. Die einstellbare Temperatur ändert sich je nach gewähltem Modus der Wärmebehandlung.

### Einstellung des Timers / der Sonde / Delta-T



Nach Auswahl des „Modus der Wärmebehandlung“ kann „nach Zeit“ oder über die „Kerntemperaturfühler“ gekocht werden.

Durch Drücken der Taste **5** kann der Timer (Countdown) eingestellt werden.

Die Zeit wird in Minuten angegeben (1h30 '= 90 Minuten).

Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Garvorgang wird beendet.

Wenn keine Zeit eingestellt ist, wird die Garung im Modus „Unendlich“ (INF) durchgeführt, d. h. der Konvektomat setzt die Garung fort, bis der Bediener manuell eingreift, um sie zu stoppen.

Beim Garen mit „Kerntemperaturfühler“ kann wiederum zwischen Nadel (**4a**) oder  $\Delta T$  (**4 b**) gewählt werden.

Dieser Modus ermöglicht eine präzisere Wärmebehandlung der Speisen.

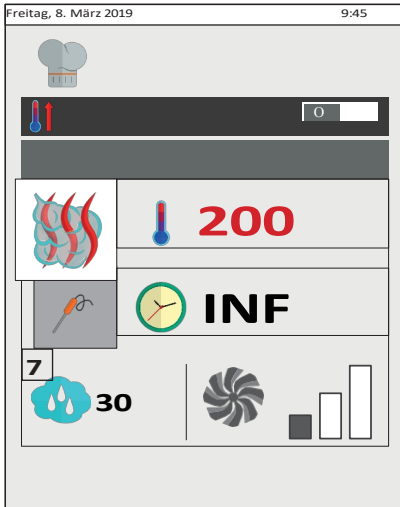
Weitere Informationen zur Wärmebehandlung  $\Delta T$  finden Sie in Kapitel 2.16.

### Einstellung des Ventils für die Feuchtigkeitsableitung

Nur im Konvektionsmodus kann das Öffnen und Schließen des Ventils zur Feuchtigkeitsableitung manuell eingestellt werden. Wenn es geöffnet ist, wird die Feuchtigkeit im Garraum abgeleitet, wodurch der Garraum und damit auch das Gargut getrocknet werden können. Drücken Sie die Taste **6**, um das Ventil zu bedienen.



## Einstellung des relativen Dampfanteils



Nur im „Kombi“-Modus kann der Feuchtigkeitsprozentsatz eingestellt werden, den der Konvektomat während der Wärmebehandlung aufrechterhält.

Um den gewünschten Feuchtigkeitsgrad einzustellen, drücken Sie die Taste **7** und stellen Sie den Wert ein.

## Einstellung der Ventilatorgeschwindigkeit

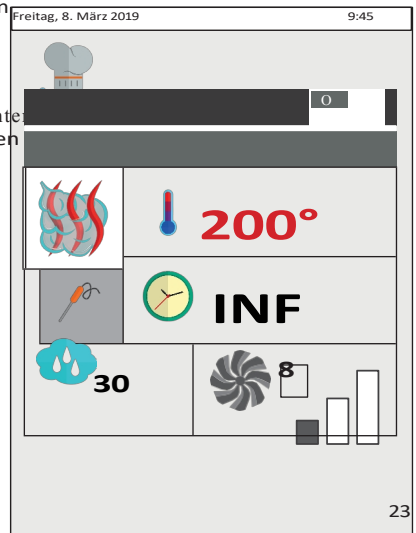
In den Modi „Konvektion“ und „Kombi“ können auch die Parameter für die Drehzahl des Ventilators geändert werden.

Im Modus „Dämpfen“ erfolgt diese Einstellung hingegen automatisch.

Die Funktion des Ventilators hängt von der unter eingestellten Temperatur ab und ist im Wesentlichen folgt die Wärme gleichmäßig in der Kammer des Konvektomats verteilt, um eine gleichmäßige Wärmebehandlung und goldbraune Bräunung der Speisen zwischen den einzelnen Blechen zu gewährleisten.

Weitere Informationen finden Sie in Kapitel 2.17c.

Um die gewünschte Drehzahl einzustellen, drücken Sie die Taste **8** und stellen Sie den gewünschten Wert ein.





## 2.4 b Aufbewahrungsmodus – HOLD

Der Aufbewahrungsmodus dient dazu, die Produkte bei einer hygienisch unbedenklichen Temperatur ( $> 65\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) zu halten, ohne die Wärmebehandlung des Produktkerns zu verändern. Er wird am Ende der Wärmebehandlung über Nacht verwendet, um gekochte Produkte bis zur Rückkehr des Personals in die Küche aufzubewahren.

Der HOLD-Modus hat eine voreingestellte Luftfeuchtigkeit von 20 % und eine Lüftergeschwindigkeit von 1. Für eine effektive Aufbewahrung wird empfohlen, die Lüftergeschwindigkeit nicht zu verändern. Bei Braten wird empfohlen, die Luftfeuchtigkeit zwischen 20 % und 35 % einzustellen, bei Schmoren liegt die empfohlene Luftfeuchtigkeit zwischen 90 % und 100 %.

Um die Konservierungsphase zu ändern, klicken Sie auf die Taste für den Kochmodus (2) und wählen Sie HOLD.

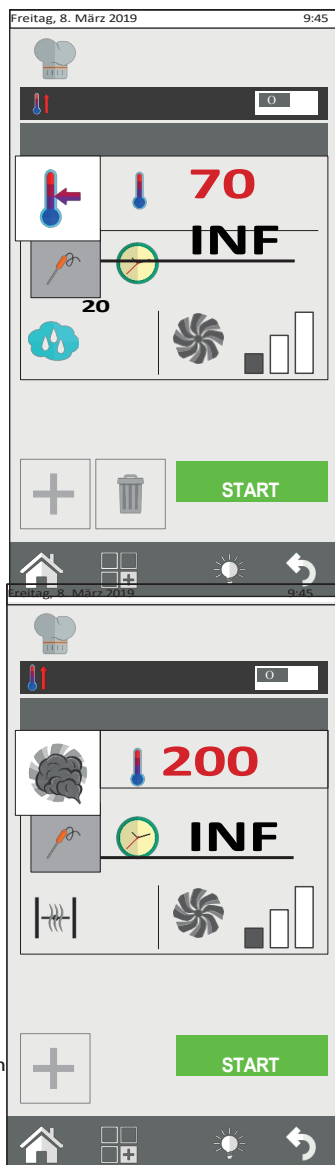
## 2.4 c Modus „“ (Räuchern)

Für das Räuchern im Konvektom sind die Zubehörteile „Smoker“ erforderlich. Diese müssen vor Beginn der Räucherphase auf einem Blech in den Konvektom eingelegt werden.

Wenn das Garprogramm nach dem Räuchern eine Phase der Nachgarung vorsieht, muss das Zubehör „Smoker“ aus dem Konvektom entfernt werden. Weitere Informationen zum Anschluss und zur Verwendung des Räuchergeräts finden Sie in der Bedienungsanleitung des Zubehörs.

Nach dem Start der Garphase mit der Start-Taste fordert der Konvektomat Sie auf, das Räuchergerät vor Beginn der Räucherphase einzusetzen. Am Ende der Räucherphase fordert der Konvektomat Sie auf, das Räuchergerät zu entfernen. Beide Schritte müssen vom Bediener bestätigt werden. Erst nach der Bestätigung fährt der Konvektomat mit der nächsten Phase fort.

Im Räucherbetrieb können Temperatur, Zeit, Belüftung und Ventil zur Feuchtigkeitsabfuhr eingestellt werden. Es wird jedoch empfohlen, das Ventil geschlossen zu halten, um Kammer entweicht.



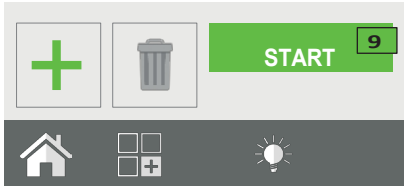
Das Räuchern kann je nach Art des Produkts und gewünschtem Ergebnis sowohl kalt als auch warm erfolgen.

Im ersten Fall stellen Sie die Temperatur zwischen 10 °C und 30 °C ein. Die Mindesttemperatur in der Kammer des Konvektomats entspricht in etwa der Umgebungstemperatur. Die Kammer kann durch Einlegen von Eis in die Kochkammer zusätzlich gekühlt werden.

In diesem Modus beträgt die maximal einstellbare Temperatur 200 °C.

## 2.4 d Starten und Stoppen der Wärme

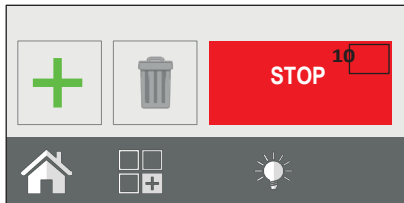
Nachdem Sie die gewünschten Parameter für die Wärmebehandlung eingestellt haben, drücken Sie die Taste START (Taste **9**), um die Wärmebehandlung zu starten.



Der Konvektomat startet im Vorheizmodus, wenn dieser zuvor ausgewählt wurde, andernfalls direkt im Garungsmodus. Durch Drücken der Taste „Erweiterte Anpassung“ kann manuell eine bestimmte Anfangsphase der Wärmebehandlung ausgewählt oder von einer Phase zur nächsten im Zyklus gewechselt werden, indem die entsprechende Phase ausgewählt und die Taste **GO** neben der Phasennummer gedrückt wird.

Die Garzeit dauert bis zum Ende der eingestellten Zeit oder bis zum Erreichen der Innentemperatur im Garungsmodus mit Kerntemperaturfühler. Wenn die Zeit auf unendlich eingestellt ist, muss die Garung manuell gestoppt werden.

, drücken Sie die STOP-Taste, Taste **10**.



## 2.5 Persönliche Einstellungen für Koch -Programme

Es ist möglich und einfach, eigene Kochprogramme zu erstellen, die bis zu 9 verschiedene Phasen plus Vorheizen umfassen können.

Jede Kochphase entspricht einem Garverfahren (Konvektion, kombiniert, Dampfgaren usw.) mit speziellen Parametern für Zeit, Feuchtigkeit, Belüftung usw.

Beispiel: Für Braten können Sie ein Programm erstellen, das eine Phase zum Anbraten, eine Phase zum Garen und eine Phase zum Warmhalten umfasst.

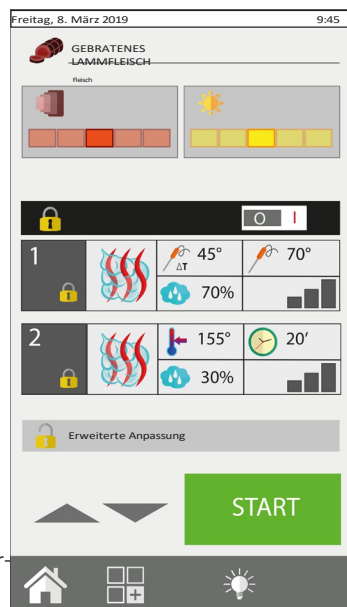
Die Grundvoraussetzung für die Erstellung einer späteren Phase ist, dass die vorherige Phase eine festgelegte Zeit hat: Wenn beispielsweise für Phase 1 eine Zeit von

auf unendlich, kann Phase 2 nicht erstellt werden, da die erste Phase kein Ende hat. Eine Ausnahme bildet die Warmhaltephase, die auf „UNENDLICH“ eingestellt werden kann und dann eine oder mehrere nachfolgende Phasen haben kann, die jedoch manuell gestartet werden müssen. Beispielsweise wird beim nächtlichen Garen bestimmter Braten bevorzugt, dass der Braten nach der Rückkehr des Bedienungspersonals in die Küche, also nach der Warmhaltephase, angebraten wird.

Um zwischen den einzelnen Kochphasen zu wechseln, halten Sie die Nummer der Phase gedrückt, zu der Sie wechseln möchten, oder wählen Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Phasennummer aus und drücken Sie die Taste „GO“ neben der Phasennummer.

Es ist möglich, das Programm ab einer bestimmten Phase (anders als der ersten eingestellten) zu starten: Nach Auswahl des Programms drücken Sie die Taste „Erweiterte persönliche Einstellungen“, bewegen Sie den Cursor mit den Pfeiltasten auf die gewünschte Phase und drücken Sie die Starttaste; das Programm startet ab dieser Phase. Wenn dieses Programm ein Vorheizen beinhaltet, wird dieses nicht durchgeführt.

Es ist jedoch möglich, das Programm mit der Recipe Tuner-Taste „Erweiterte persönliche Einstellungen“ drücken.



## 2.6 Erstellen eines Kochens

Der Garprogramm besteht aus mehreren Phasen, die der Konvektomat in aufsteigender Reihenfolge (Phase 1, Phase 2, Phase 3 ...) ausführt, wobei automatisch von einer Phase zur nächsten übergegangen wird.

Nachdem Sie die Parameter für die Anfangsphase (Phase 1) eingestellt haben, drücken Sie die Taste „+“ (Programm einstellen) für die neue Phase „1“ (Phase 2) (Taste „+“ 11) „+“

Erstellen Sie die nächste Phase.

Stellen Sie anschließend die Parameter für Phase 2 ein.

Fahren Sie mit den Schritten 1 und 2 fort, um weitere Phasen zu erstellen. Sie können auch neue Phasen erstellen und zwischen zuvor erstellten Phasen einfügen. Die neue Phase wird unter der ausgewählten Phase platziert, sobald Sie auf die Schaltfläche „Neue Phase“ klicken.



Wenn Sie mit der Programmierung fertig sind, drücken Sie die Taste START, um die Wärmebehandlung zu starten. Um eine Phase zu löschen, wählen Sie diese Phase aus und drücken Sie die Taste „Phase löschen“ (Taste 12).

## Einstellung der Abkühlphase zwischen zwei Phasen

Zwischen den einzelnen Phasen kann es erforderlich sein, die Temperatur im Inneren der Konvektionskammer abzukühlen.

Beispielsweise muss beim Garen von Braten die Kammer zwischen der Anbratphase (bei hoher Temperatur) und der Garphase (bei niedriger Temperatur) gekühlt werden.

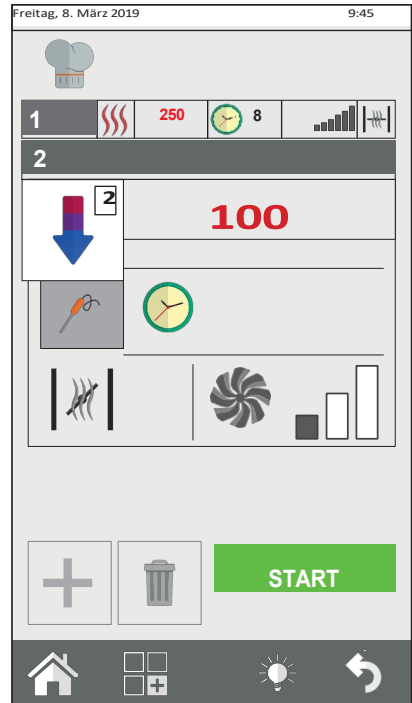
Der Konvektomat kann diesen Vorgang automatisch durchführen, indem die automatische Abkühlphase eingestellt wird.

Die automatische Abkühlphase kann nur ab Phase 2 eingestellt werden.

Nachdem Sie die Phase mit hoher Temperatur eingestellt haben, erstellen Sie eine neue Phase und wählen Sie aus dem Feld der Garprogramme (Ref. 2) die Option „Automatische Abkühlung“.

Nach Auswahl dieses Modus schlägt der Konvektomat Standardwerte für Temperatur, Belüftung, Feuchtigkeit und Feuchtigkeitsablassventil vor. Stellen Sie die gewünschte Abkühltemperatur ein (min. 100 °C).

Um eine möglichst schnelle Abkühlung zu erreichen, wird empfohlen, die Werte für Belüftung und Feuchtigkeitsablassventil nicht zu verändern, sofern keine besonderen Anforderungen vorliegen.



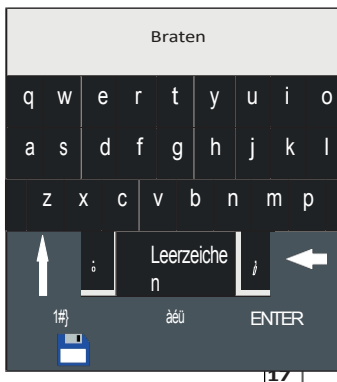
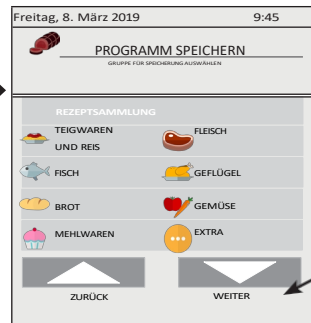
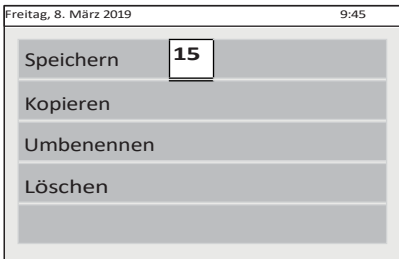
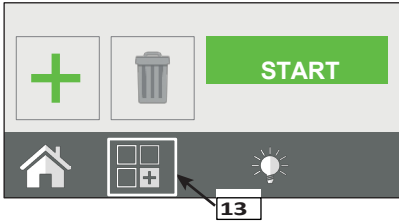
## 2.7 Speichern des Kochs im Programm

Es ist möglich, das erstellte Garprogramm für die spätere Verwendung in der Gruppe „Produkttyp“ im klassischen Rezeptbuch (Fleisch, Fisch, Huhn usw.) zu speichern.

Nach dem Erstellen des Kochprogramms drücken Sie die Funktionstaste (Taste **13**), um den Bildschirm mit den Programmierfunktionen aufzurufen.

Wählen Sie die Funktion „Programm speichern“ (Taste **14**) und drücken Sie auf dem folgenden Bildschirm die Taste „Speichern“ (Taste **15**). Wählen Sie die Gruppe, in der das Programm gespeichert werden soll, und drücken Sie die Taste „Weiter“ (Taste **16**).

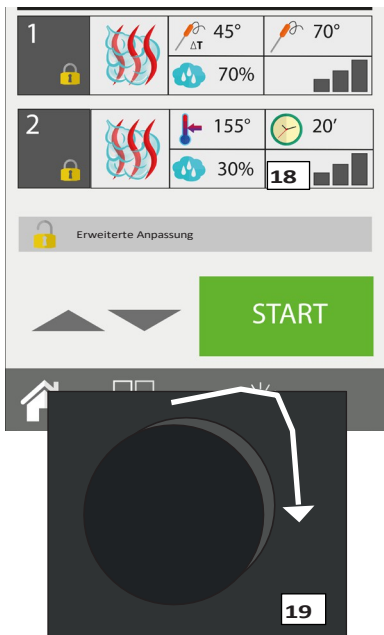
Geben Sie dann den Namen des Programms ein und drücken Sie die Eingabetaste (Taste **17**), um es zu speichern.



## 2.8 Änderung des Kochs eines Programms

Bei der Lieferung enthält der Konvektomat bereits Kochprogramme.

Sowohl die vorinstallierten als auch die neu erstellten Kochprogramme können nach persönlichen Einstellungen angepasst werden.



Um ein Programm anzupassen, müssen Sie das ausgewählte Programm aus einem der Rezeptbücher auswählen. Nach dem Öffnen sehen Sie eine Übersicht der eingestellten Phasen. In diesem „Lesemodus“ können die Parameter der Wärmebehandlung nicht geändert werden. Wenn Sie einen oder mehrere Parameter der Wärmebehandlung ändern oder die automatische Vorheizung aktivieren/deaktivieren möchten, klicken Sie auf die Schaltfläche „Erweiterte persönliche Einstellungen“ (Taste **18**), um das Programm zu entsperren und die gewünschten Änderungen vorzunehmen. Wählen Sie durch Drehen des Drehgebers (Taste **19**) die zu ändernde Phase aus und ändern Sie sie nach Belieben.

Sobald die Anpassung abgeschlossen ist, können Sie direkt mit dem Kochen beginnen (die vorgenommenen Änderungen gelten nur für diesen Kochzyklus und bleiben nicht im Speicher gespeichert) und/oder eine Kopie des Programms mit einem anderen Namen und den vorgenommenen Änderungen erstellen.

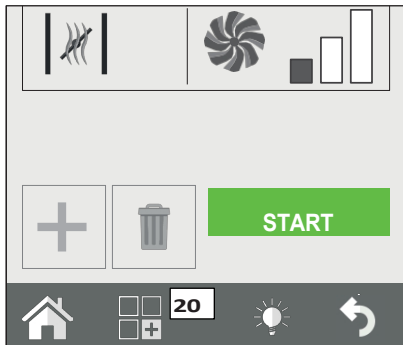
**Es ist nicht möglich, Änderungen an vorinstallierten Programmen zu speichern.**

## 2.9 Kopieren, Verschieben, Umbenennen und Löschen von „“

Jedes vorhandene Programm kann kopiert, verschoben, umbenannt oder ganz oder teilweise gelöscht werden.

### Kopieren eines Programms

Wenn Sie aus einem bereits vorhandenen Programm ein neues Programm erstellen möchten (da das alte und das neue Programm einige Aspekte der Wärmebehandlung gemeinsam haben), können Sie es kopieren.



Um ein Programm von einer Gruppe in eine andere zu verschieben, öffnen Sie das gewünschte Programm und klicken Sie auf die Schaltfläche „Funktionen“ (Schaltfläche **20**). Wählen Sie dann „Speichern“ und anschließend „Verschieben“. Wählen Sie die neue Gruppe oder Gruppen, in denen es gespeichert werden soll, und bestätigen Sie mit „Weiter“.

### Umbenennen eines Programms

Klicken Sie nach dem Öffnen des Programms auf die Schaltfläche „Funktionen“ (Schaltfläche **20**) und wählen Sie „Speichern“ und dann „Umbenennen“. Geben Sie einen neuen Namen ein und drücken Sie die Eingabetaste.

### Löschen eines Programms

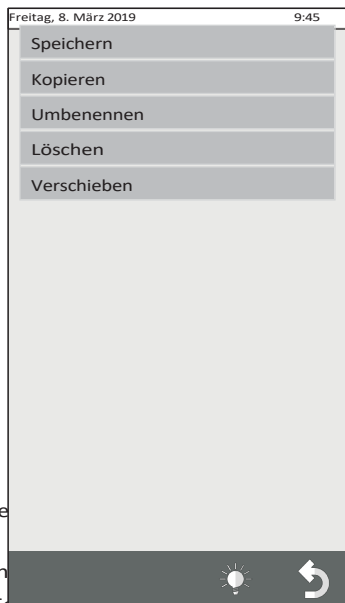
Nach dem Öffnen von „ “ (Funktion) (Schaltfläche 20) klicken Sie auf „ “ (Speichern und dann Verschieben).

Funktion (Taste **20**) und klicken Sie auf „Speichern“ und dann

Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie im angezeigten Popup-Fenster auf „Ja“ klicken.

Wählen Sie das Programm aus, von dem Sie ausgehen möchten, öffnen Sie es und ändern Sie es, indem Sie auf „Erweiterte persönliche Einstellungen“ klicken. Nehmen Sie die gewünschten Änderungen vor und wählen Sie über das Funktionsmenü (Taste **20**) „Speichern“ und dann „Kopieren“.

Wählen Sie die Gruppe, in der Sie speichern möchten, geben Sie einen Namen ein und drücken Sie zur Bestätigung die Eingabetaste.



## 2.10 Auswahl des Programms aus dem Menü „ “

Der Konvektomat verfügt über eine Reihe von Kochprogrammen, die im Voraus in den Speicher geladen wurden.

Die Programme sind nach Produkttyp (Fleisch, Fisch, Gemüse usw.) unterteilt.

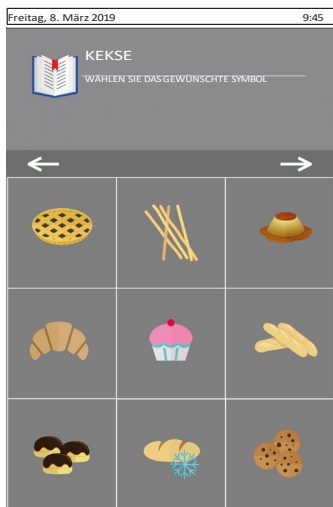
Sie können sie entweder über das Hauptmenü unter „Rezeptbuch“ aufrufen oder über den One-Touch-Bildschirm direkt die Symbole der Rezepte anzeigen, die der Benutzer als Favoriten festgelegt hat.

## One Touch

Beim Start des Konvektomats werden die vom Benutzer festgelegten und gespeicherten Lieblingsrezepte angezeigt.

Durch Auswahl des Symbols für das Lieblingsrezept startet der Konvektomat sofort den Garvorgang, ohne dass weitere Eingaben erforderlich sind, was die Bedienungszeit minimiert.

Wählen Sie also das gewünschte Rezept aus der Liste aus. Wenn Sie die im One-Touch-Modus vorhandenen Programme ändern möchten, halten Sie das Symbol des Rezepts, das Sie ersetzen möchten, gedrückt und wählen Sie aus der Liste das Rezept aus, das Sie im Hauptmenü haben möchten. Wählen Sie dann aus der Liste der Symbole das Bild aus, das Sie dem zuvor ausgewählten Rezept zuordnen möchten.

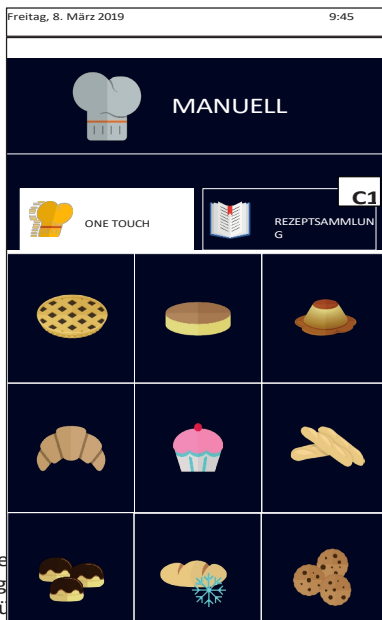


## Rezeptbuch

Durch Klicken auf die werden die Kochprogr Fleisch, Fisch und Gemü

Wählen Sie die gewünschte Produktkategorie aus. Wählen Sie dann aus der Liste das gewünschte Programm aus.

Um zur Anzeige der bevorzugten Garprogramme zurückzukehren, drücken Sie die Taste One Touch (Ref. C2).

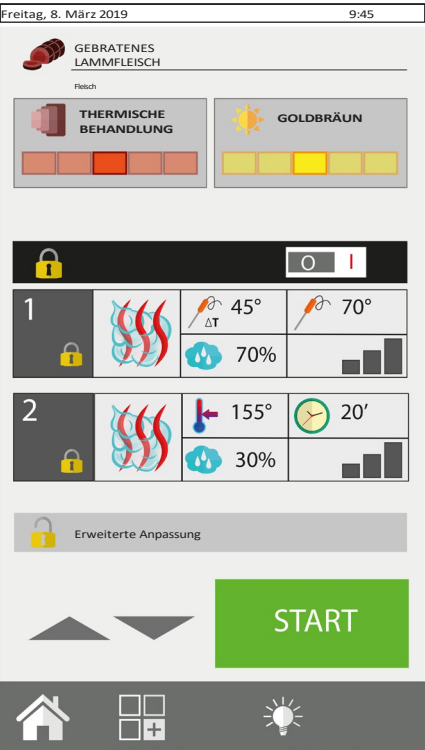




## 2.11 -Schnittstelle RecipeTuner

Wenn Sie ein Kochprogramm öffnen, können Sie es mit der RecipeTuner-Schnittstelle ganz einfach ändern. Je nach ausgewähltem Garverfahren können Sie die Garzeit, die Bräunung, den Gärungsgrad usw. ganz einfach ändern.

Die RecipeTuner-Funktion ist sowohl für zuvor eingestellte Programme verfügbar, also für die neu erstellten. Das System **RecipeTuner** erkennt selbst die Phase, in der eine Änderung erforderlich ist, um den Anforderungen der Wärmebehandlung gerecht zu werden.



### Schnittstellenfunktionen

**Wärmebehandlung:** Ermöglicht die Änderung der Wärmebehandlung des Produkts. Ausgehend von einer mittleren Wärmebehandlung bei 60 °C im Kern können von links beginnend folgende Wärmebehandlungen erzielt werden: „blutig“, „medium – blutig“, „medium“, „medium – gut durchgebraten“ und „gut durchgebraten“.

**Goldbraun backen:** Es sind 5 Stufen zum Goldbraunbacken des Produkts einstellbar, von leicht (links) bis intensiv (rechts).

**Feuchtigkeit:** Beim Dünsten bezieht sich dies auf die Restfeuchtigkeit des Produkts nach Abschluss der Wärmebehandlung.

**Gären:** Es ist möglich, Gärstufen hinzuzufügen (in Schritten von 20 Minuten) und dann das automatische Programm zum Gären und Garen auszuführen.

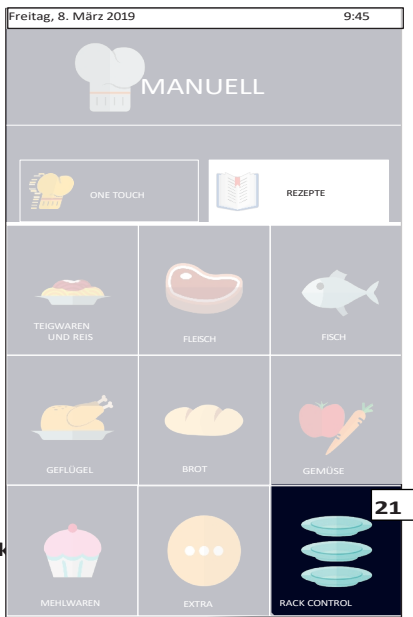
| Schnittstelle       |                 |           |  |
|---------------------|-----------------|-----------|--|
|                     | Wärmebehandlung |           |  |
| Braten              | Wärmebehandlung | Goldbraun |  |
| Dünsten             | Feuchtigkeit    |           |  |
| Gratinieren         | Goldbraun       |           |  |
| Gebäck              | Gären           | Goldbraun |  |
| Niedrige Temperatur | Wärmebehandlung |           |  |
| Räuchern            |                 |           |  |
| Eier                | Wärmebehandlung |           |  |

## 2.12 Servicemodus Rack- -Steuerung

Die **Rack** Control-Funktion ermöglicht die separate Steuerung von bis zu 10 verschiedenen Ebenen während des Garvorgangs. Diese Funktion verwaltet die einzelnen Einstellungen für „Garmodus“, Temperatur, Feuchtigkeit usw. Jede Ebene kann jedoch eine von den anderen unabhängige Garzeit oder Kerntemperatur haben. Durch Klicken auf das Symbol **Rack Control** (Taste **21**) gelangen Sie zu einer Liste mit voreingestellten Programmen, wie z. B.: Frühstück, Mittagessen, Multibaker, Dampf, Kombi. Jedes dieser Programme enthält eine ganze Reihe von Gerichten, die zu diesem Programm gehören.

Beispiel: Das Programm „Mittagessen“ enthält Gerichte für das Mittagessen wie gegrilltes Steak, Wiener Schnitzel, gedünstetes Gemüse und überbackene Lasagne.

Es ist möglich, weitere Programme und Unterprogramme (Gerichte) zu erstellen und hinzuzufügen.



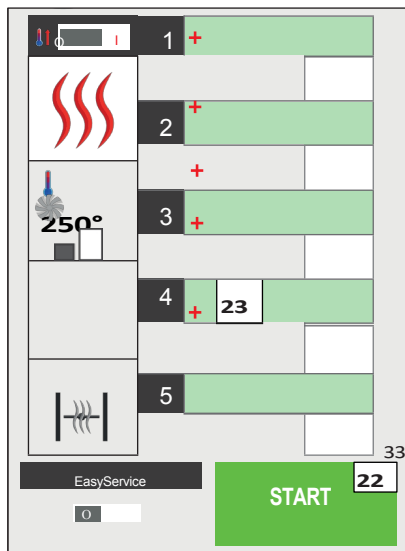
### 2.12a Verwendung der Rack-Control-Funktion

#### Auswahl eines der Rack-Control-Programme

Durch Auswahl eines Programms aus der Liste, z. B. „Mittagessen“, erscheint auf der linken Seite ein Bildschirm mit den allgemeinen Programmeinstellungen: Vorheizen, Garungsmodus, Temperatur, Ventilator, Drosselventil (oder Feuchtigkeit oder Steam-Tuner bei Einstellung des Modus „Kombi“ oder „Dampfgaren“). Auf der rechten Seite sind 5 leere Stufen zu sehen.

#### Starten eines der Rack Control-Programme

Alle Rack Control-Programme arbeiten mit einer voreingestellten Zeit von unbestimmter Dauer. Unabhängig davon, ob das Programm ein Vorheizen vorsieht oder nicht, müssen Sie daher zunächst das Programm durch Drücken der START-Taste (Taste **22**) starten.



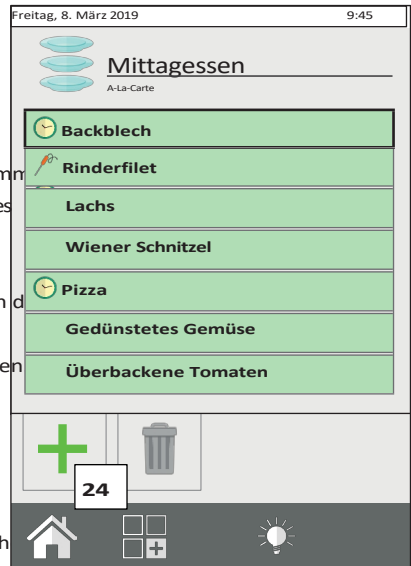
## Hinzufügen von Speisen zu den Programmstufen

Nach dem Start des Programms und nach Beendigung des Vorheizens (falls vorhanden) klicken Sie auf das Pluszeichen (+) (Taste **23**) eines der Felder auf der rechten Seite, um den Namen des Gerichts hinzuzufügen, das zur ausgewählten Stufe hinzugefügt werden soll.

Es wird eine Liste mit bereits eingestellten Unterprogrammen angezeigt (Gerichte) angezeigt. wählen Sie eines aus, indem Sie darauf klicken, und es wird automatisch in das zuvor ausgewählte Feld eingefügt. Vor

Sie Auswahl des Gerichts legen Sie es in die Konvektomaten zur . Fügen Sie weitere die restlichen Gänge, die Sie thermisch behandeln möchten können maximal 5 Ebenen gleichzeitig hinzugefügt und gesteuert werden.

Neben der Stufe wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs angezeigt. Bei Verwendung der Temperaturregelung mit einem Temperaturfühler eingestellt ist, die tatsächlich



## Erstellen neuer Namen für Gerichte für die Stufen

Sowohl in benutzerdefinierten als auch in voreingestellten Programmen können neue Namen für Gerichte hinzugefügt werden.

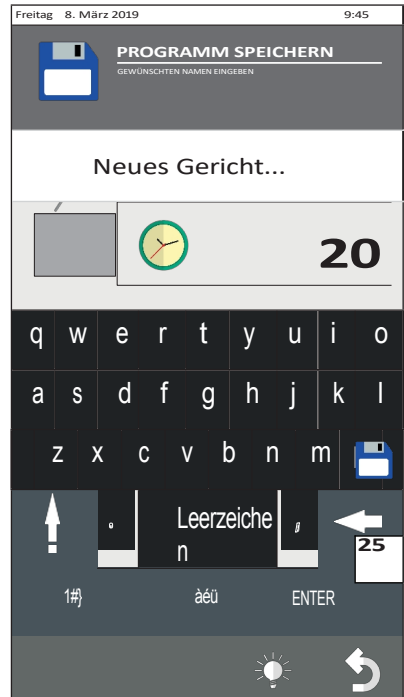
Rufen Sie die Liste der Gerichte auf, indem Sie auf ein leeres Feld klicken und die Taste „Neu“ (Taste **24**) drücken. Geben Sie den Namen des Gerichts und die Garzeit oder Kerntemperatur in das Eingabefeld ein. Klicken Sie abschließend auf das Symbol „Speichern“ (Taste **25**). Um weitere Gerichte hinzuzufügen, klicken Sie erneut auf „Neu“.

## Löschen eines Gerichts aus der Liste

Das Löschen eines Gerichts aus der Liste erfolgt durch einfaches Antippen des zu löschenden Namens. Dies ist nur möglich, wenn

die Wärmebehandlung dieses Gerichts NICHT aktiv ist.

34



## Direkte oder programmierte Verwendung

RackControl kann sowohl direkt als auch programmiert verwendet werden.

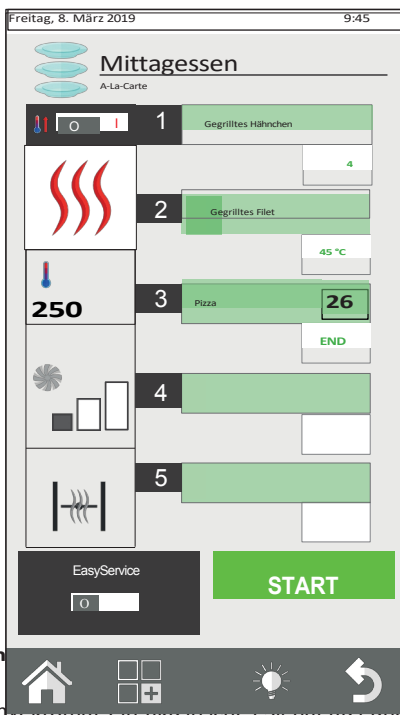
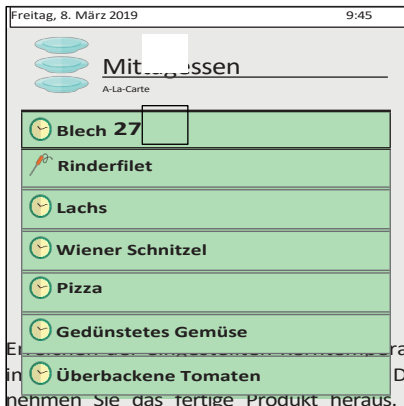
Die erste Methode ist die im vorigen Kapitel (Hinzufügen von Speisen zum Programm) beschriebene, bei der die Speisen nach Drücken der Taste START (und am Ende des Vorheizens, falls verfügbar) hinzugefügt werden.

Im Programm-Modus werden die Gänge hinzugefügt, wenn der Konvektomat angehalten ist (STOP), also wenn er keine Wärmebehandlung durchführt. In diesem Fall werden die ausgewählten Stufen nicht aktiviert. Erst nach Drücken der START-Taste (und Warten auf das Ende des Vorheizens, falls vorhanden) können sie manuell nacheinander durch Anklicken des Feldes mit der Zeitangabe auf der rechten Seite aktiviert werden.

## Änderung der Zeit oder Temperatur der Speisensonde

Durch längeres Drücken kann die Garzeit oder die Einstellung der Kerntemperaturfühler geändert werden.

Um eine endgültige Änderung vorzunehmen, rufen Sie die Liste mit den Gerichten auf und wählen Sie durch langes Drücken den Namen des zu ändernden Gerichts aus. Geben Sie nun die neue Zeit (oder Temperatur des Thermometers) ein. In diesem Modus kann auch der Name des Gerichts geändert werden. Wenn Sie jedoch die Garzeit während des Garvorgangs ändern möchten, klicken Sie auf das Feld mit der verbleibenden Zeit und geben Sie die neue Zeit oder Temperatur des Fühler ein.



Ein längerer Klick auf die Zeitangabe (oder die Kerntemperatur) gibt der Konvektomat ein akustisches Signal aus und in der Anzeige wird die Zeitangabe (26) (26). Öffnen Sie einfach die Tür des Konvektomats und nehmen Sie das fertige Produkt heraus. Durch das Öffnen und Schließen der Tür wird die Stufe automatisch zurückgesetzt.

## Schnelles Einlegen von Speisen

Während der Phase der Wärmebehandlung und des Servierens kann es erforderlich sein, ein Produkt zu erhitzen, das nicht auf der Liste steht. Es ist möglich, Speisen schnell in RackControl einzufügen, ohne sie unter einem speziellen Namen registrieren zu müssen. In der Ebene erscheint der allgemeine Name „Blech“. Klicken Sie dazu auf die leere Ebene und wählen Sie das Unterprogramm „Blech“ (27).

Es handelt sich um ein Ersatzprogramm, in dem Sie jedes Mal eine andere Zeit einstellen können. In RackControl können mehrere „Blech“-Läufe gleichzeitig eingegeben werden.

## Änderung eines der RackControl-Programme

Um das RackControl-Programm zu ändern, wenn es geöffnet ist, verwenden Sie die Einstellungen in der linken Spalte (28). Sie können jederzeit den Modus der Wärmebehandlung, die Temperatur, den Ventilator (außer im Dampfmodus) und das Drosselventil ändern.

Sie können die vorgenommenen Änderungen auch speichern oder das Programm kopieren, umbenennen und löschen. Drücken Sie in diesem Fall die Funktionstaste (29) und befolgen Sie die Erläuterungen in Kapitel 2.9 dieser Bedienungsanleitung.

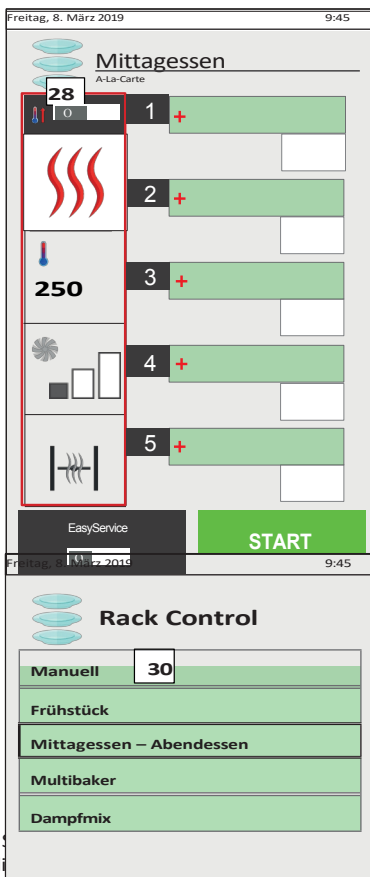
### 2.12b Erstellen eines neuen RackControl- ms

Zusätzlich zu den bereits vorhandenen RackControl-Programmen können Sie Programme mit eigenen Einstellungen erstellen.

Öffnen Sie die Liste der RackControl-Programme (klicken Sie auf dem Startbildschirm auf das RackControl-Symbol). Das erste Programm oben ist: „Manuell“ (30). Mit dem Programm „Manuell“ können Sie ein neues Programm erstellen und auch im RackControl-Modus arbeiten, ohne das Programm im Speicher zu speichern. Im zweiten Fall gehen die Einstellungen für die Wärmebehandlung beim Beenden des Programms verloren.

Um ein neues Programm zu erstellen, gehen Sie zu Wählen Sie den Abschnitt „Manuell in RackControl“ und geben Sie Einstellungen für die Wärmebehandlung ein. Drücken Sie anschließend Sie das Programm gemäß den Erläuterungen in Kapitel 2.7 dieser Bedienungsanleitung.

Erst nachdem Sie das Programm gespeichert haben, können Sie die Speisekarte eingeben.



## Verwendung von RackControl im Modus „Manuell“

Wenn Sie das eingestellte Programm nicht speichern möchten, können Sie RackControl dennoch im manuellen Modus verwenden.

In diesem Modus können jedoch keine speziellen Gänge gespeichert werden, sondern es wird für alle Ebenen der allgemeine Name „Blech“ angezeigt.

## 2.13 Verwendung der EasyService-Funktion in RackControl v

RackControl ist für das getrennte Garen von Speisen auf verschiedenen Ebenen konzipiert. Die einzelnen Gänge können gleichzeitig oder zu unterschiedlichen Zeiten eingelegt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit meldet der Konvektomat, welche Ebene das Ende der Garzeit erreicht hat.

Durch Aktivierung der EasyService-Funktion können alle Speisen gleichzeitig zubereitet werden. In diesem Modus meldet der Konvektomat, wann die Gänge der verschiedenen Ebenen eingelegt werden müssen, damit sie zur gleichen Zeit fertig sind.

Auf diese Weise können nur Ebenen mit einer Zeiteinstellung (nicht mit einem Kerntemperaturfühler) ausgewählt werden.

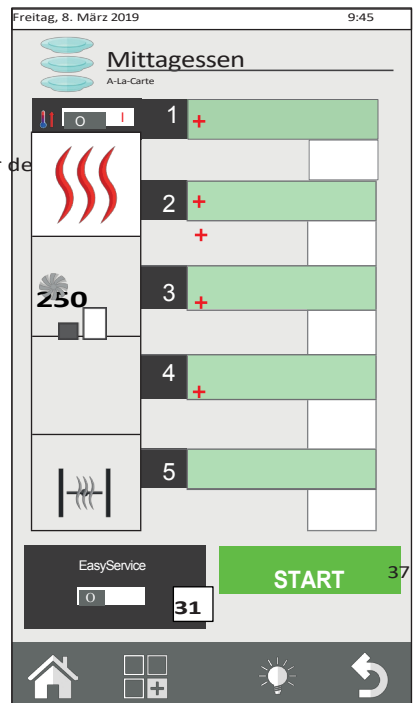
### Aktivierung von EasyService

Die EasyService-Funktion wird vor dem Drücken der START-Taste aktiviert und ist nur verfügbar, wenn der Konvektomat im STOP-Modus steht.

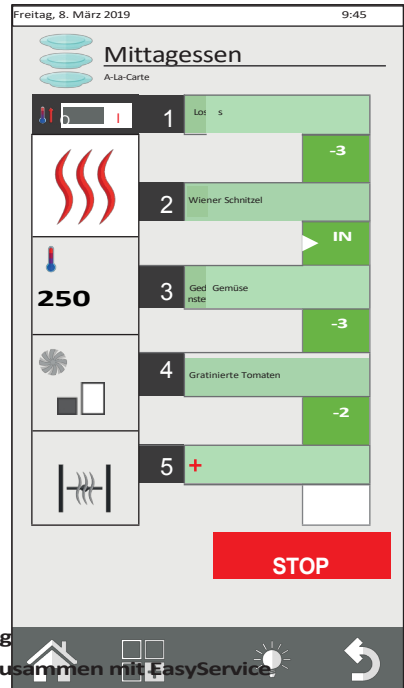
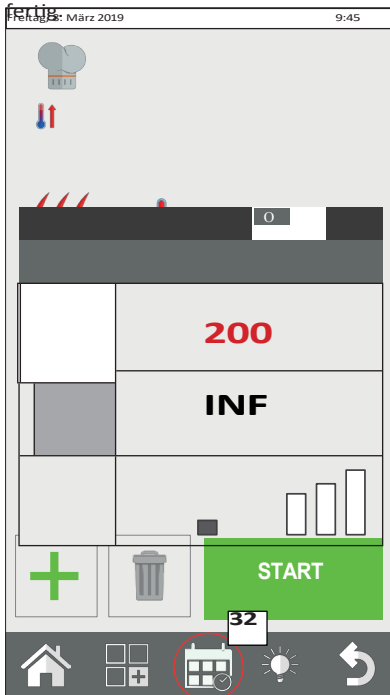
Um EasyService zu aktivieren, stellen Sie den Schalter der EasyService-Taste (Taste **31**) auf die Position I.

Dadurch gelangen Sie zur Speisekarte des entsprechenden RackControl-Programms. Wählen Sie die Speisen aus, die Sie gleichzeitig servieren möchten (maximal 10), und drücken Sie die Taste START.

Nach Beendigung des Vorheizens (falls vorhanden) fordert Sie der Konvektomat auf, das Gericht mit der längsten Garzeit einzulegen. Die Benachrichtigung erfolgt durch einen Signalton und die Anzeige „IN“ im Feld auf der rechten Seite. Durch Öffnen und Schließen der Tür wird der Signalton zurückgesetzt und der Countdown beginnt.



In den anderen Stufen wird die verbleibende Zeit bis zum Einlegen in den Konvektom grün hervorgehoben. Der Konvektom macht auf die gleiche Weise darauf aufmerksam, wenn weitere Speisen eingelegt werden müssen. Der Signalton ertönt ab -15 Sekunden intermittierend. Bevor Sie das Essen in den Konvektomaten schieben, sollten Sie warten, bis der Timer auf 0 steht und die Anzeige „IN“ erscheint. Auf diese Weise sind alle Speisen genau zur gleichen Zeit



Bei Verwendung von EasyService ist es in jedem Fall möglich, weitere Speisen im RackControl-Modus hinzuzufügen. Diese werden unabhängig von den für EasyService ausgewählten Speisen kontrolliert. Es ist nur möglich, beide Funktionen gleichzeitig zu verwenden, wenn zuerst EasyService aktiviert und dann weitere Gänge in RackControl hinzugefügt wurden. Es ist nicht möglich, EasyService zu aktivieren, wenn RackControl bereits aktiv ist.

## 2.14 -Start programmiert

Sie können den Start des Kochzyklus durch Auswahl der Taste **32** programmieren. Wählen Sie auf dem Bildschirm das Jahr, den Monat, den Tag, die Stunden und Minuten aus und speichern Sie die Einstellungen.

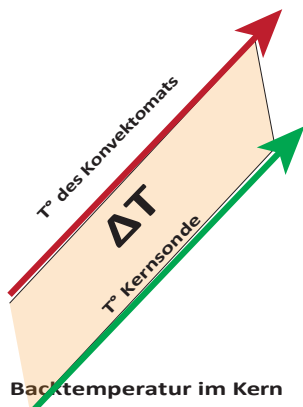
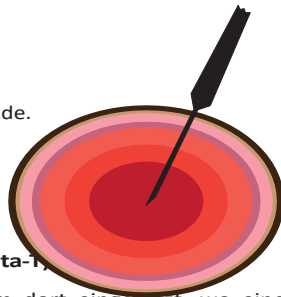
Nach dem Speichern der Einstellungen kann der Konvektomat nicht ausgeschaltet und kein weiterer Garvorgang gestartet werden.

## 2.15 Kerntemperaturfühler und Garvorgang im „ $\Delta T$ “

### Position der Sonde

Die Sonde misst die Temperatur an einem Punkt in der Nähe der Sonde.

Sie muss daher so eingeführt werden, dass die Spitze der Mitte des Produkts an der dicksten Stelle entspricht.



### Wärmebehandlung in $\Delta T$ (Delta-T)

Die Funktion  $\Delta T$  wird vor allem dort eingesetzt, wo eine langsame Wärmebehandlung bei niedriger Temperatur erforderlich ist.

Im  $\Delta T$ -Modus wird anstelle der Temperatur in der Kammer die Temperatur eingestellt, die der Konvektomat konstant zwischen der Kerntemperatur des Produkts und der Temperatur in der Kammer halten muss. Mit dem allmählichen Anstieg der Kerntemperatur steigt parallel dazu auch die Temperatur in der Kammer. Für die  $\Delta T$ -Funktion ist die Verwendung einer Sonde erforderlich. Es wird empfohlen,  $\Delta T$  auf einen Wert zwischen 15 °C und maximal 30 °C einzustellen.

### Backtemperatur im Kern

| Lebensmittel                                                   | Wärmebehandlung    | T° des Kerns |
|----------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
| Rotes Fleisch                                                  | blutig             | 50 °C        |
|                                                                | mittel             | 60 °C        |
|                                                                | sehr durchgebraten | 70 °C        |
| Kalbfleisch, Schweinefleisch und weißes Fleisch im Allgemeinen | gut durchgebraten  | 70 °C        |
| Huhn                                                           | gut durchgebraten  | 80-90 °C     |
| Gekochtes und geschmortes Fleisch                              | gut durchgebraten  | 80-90 °C     |
| Fisch                                                          | gut durchgebraten  | 67-72 °C     |

## 2.16 Tipps für die Zubereitung: Braten, Grillen und Frittieren ( )

### Braten

Für eine effizientere Zubereitung empfiehlt es sich, den Braten auf Stahlrosten zu platzieren, um eine gleichmäßigere Garung zwischen Ober- und Unterseite zu erzielen, ohne das Gericht während der Zubereitung wenden zu müssen.



---

Um Kochflüssigkeiten aufzufangen, stellen Sie das Backblech auf die unterste Ebene des Konvektomats.

### **Grillen**

Für das Grillen im Konvektom ist ein Rost unverzichtbar. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, muss der Rost aus Aluminium sein.

Der Konvektomat muss generell auf Konvektion (Heißluftstrom) eingestellt sein, mit geöffnetem Ventil und einer Temperatur zwischen 230 °C und 270 °C, je nach Art des Gerichts und dem gewünschten Bräunungsgrad, sowie einer Belüftung zwischen 4 und 6.

### **Frittieren**

Es können alle panierten und tiefgefrorenen vorgebackenen Produkte frittiert werden. Bei panierten Speisen die Oberfläche mit einer dünnen Schicht Öl besprühen, damit diese von der Panade aufgenommen wird. Tiefgefrorene vorgebackene Produkte können auch ohne Zugabe von zusätzlichem Öl frittiert werden.

Verwenden Sie antihafbeschichtete Aluminiumbleche oder spezielle Frittierkörbe. Stellen Sie den Konvektomaten auf Konvektion mit offenem Ventil, bei einer Temperatur von ca. 250 °C und einer Belüftung zwischen 4 und 6 ein.

### **2.16a Tipps zum Garen: Gleichmäßigkeit der Wärmebehandlung**

Je nach Art des Produkts kann sich die Gleichmäßigkeit der Wärmebehandlung ändern. In diesem Fall empfiehlt es sich, die Temperatur zu senken und die Drehzahl des Ventilators (durch Erhöhen oder Verringern) anzupassen.

Die Verwendung der richtigen Backbleche erhöht die Gleichmäßigkeit des Backvorgangs insgesamt. Wählen Sie immer ein Blech mit der geringstmöglichen Tiefe für das Produkt, das Sie garen möchten. Aluminiumbleche bieten im Vergleich zu Stahlblechen garantiert eine bessere Gleichmäßigkeit der Garung.

### **2.16b Tipps zum Kochen: Vakuumgaren und Pasteurisieren Vakuumgaren**

Das Produkt kann direkt in den Vakuumbuteln thermisch verarbeitet werden. Diese Art der thermischen Verarbeitung ermöglicht es, besonders zartes und schmackhaftes Fleisch zu erhalten und gleichzeitig die Haltbarkeit des Produkts zu verlängern.

Nachdem Sie das Essen in spezielle Vakuumbutel zum Garen gegeben haben, stellen Sie den Konvektomaten auf den KOMBI-Zyklus bei 100 % Luftfeuchtigkeit und einer Belüftung zwischen 3 und 4 ein. Die Temperatur in der Garkammer muss maximal 3 °C bis 5 °C höher sein als die Temperatur, die Sie im Kern erreichen möchten. Beispiel: Für ein medium gebratenes Filet (60 °C im Kern) stellen Sie die Temperatur des Konvektomats auf 63 °C ein.

## Pasteurisierung im Glas

Bei Pasteurisierungsverfahren gilt das Produkt als pasteurisiert, wenn die Kerntemperatur einen Wert zwischen 83 °C und 85 °C erreicht.

Je nach Art des Produkts, Größe des Glases und Menge des Produkts im Inneren kann die Zeit bis zum Erreichen der Kerntemperatur variieren. Es wird daher empfohlen, eine Kerntemperatur-Sonde an einer Probe des Behälters zu verwenden (durch Durchstechen des Deckels, damit die Sonde eingeführt werden kann), um die Temperatur der gesamten Produktionscharge zu ermitteln.

Nach Abschluss der Wärmebehandlung muss das Produkt schnell auf + 3 °C abgekühlt werden, damit der Pasteurisierungszyklus abgeschlossen werden kann.

## 3. Menü FUNKTIONEN

Menü FUNKTIONEN, zugänglich über den Bildschirm „HOME“ ermöglicht den Zugriff auf die Hauptfunktionen der normalen Wartung und die Einstellungen für die Verwendung des Konvektomats.

### 3.1 WASCHEN (falls verfügbar)

Im Menü FUNKTIONEN ist der erste Punkt die Funktion „**WASCHEN**“.

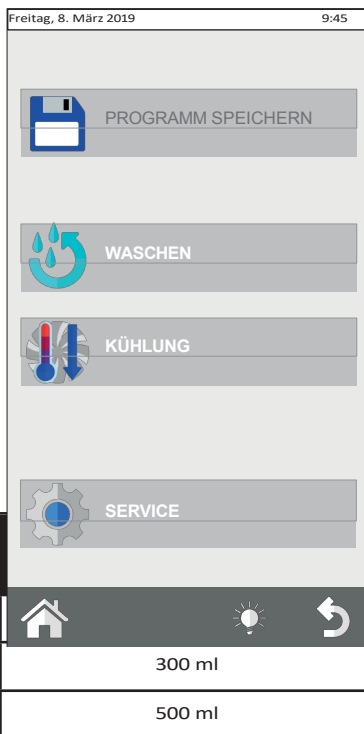
Es stehen 3 Wascharten zur Auswahl: **HARD**, **NORMAL** und **SOFT** oder der Modus **NUR SPÜLEN**.

Die Auswahl einer dieser Wascharten hängt von der Menge der Speisereste und des angetrockneten Fetts im Garraum des Konvektomats ab. **HARD** wird für die Tiefenreinigung und bei sehr starker Verschmutzung verwendet, **SOFT** für die leichte Reinigung.

Die Reinigungsdauer variiert je nach Art:

| Waschtyp |  | Dauer der Reinigung |
|----------|--|---------------------|
| SOFT     |  | 48 Min.             |
| NORMAL   |  | 53 Min.             |
| HART     |  | 58 Min.             |

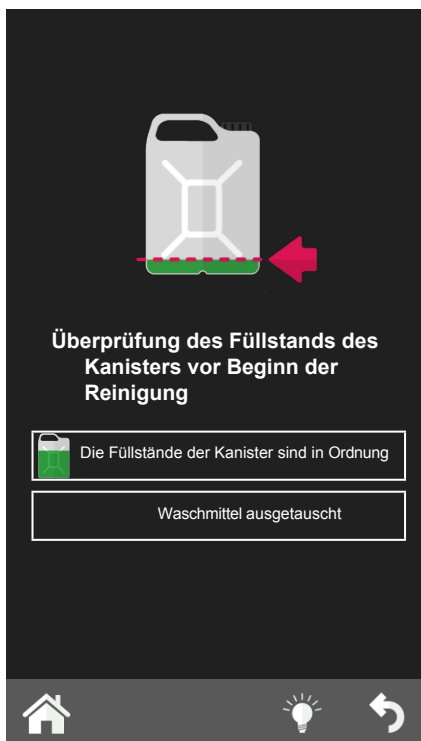
|  |  |        |
|--|--|--------|
|  |  | 300 ml |
|  |  | 500 ml |





Modus „ „ -Spülung“ „ „ dauert  
ca. 8 Minuten

Nach dieser Auswahl und dem Drücken der Taste „OK“ wird eine Überprüfung des Füllstands des Produkts im Kanister verlangt.



### WICHTIG:

Für die ordnungsgemäße Reinigung und hochwertige Wartung der Konvektormaschine muss das vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel verwendet werden.

**DIE VERWENDUNG EINES ANDEREN REINIGUNGSMITTELS KANN  
DIE GARANTIE AUFHEBEN!**

### Unterbrechung der Reinigung

Sie können den Spülgang unterbrechen, indem Sie die Taste gedrückt halten und bei Aufforderung **das Passwort 222** eingeben.

Wenn bereits Reinigungsmittel eingefüllt wurde, beginnt die Spülphase und anschließend die Trocknungsphase. Wenn noch kein Reinigungsmittel eingefüllt wurde, wird der Zyklus sofort unterbrochen.

## 3.2 ABKÜHLEN

Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur im Garraum des Konvektomats schnell senken, um von einer Zubereitungsart bei hoher Temperatur zu einer schonenderen Zubereitung bei niedrigerer Temperatur überzugehen (z. B. vom Braten von Fleisch zum Dünsten von Gemüse).

Nach Aktivierung dieser Funktion durch Drücken der START-Taste wird der Ventilator gestartet. Öffnen Sie die Tür des Konvektomats, um den Austritt der heißen Luft und den Eintritt der kühleren Luft zu erleichtern. Dadurch wird die gewünschte Temperatur in kurzer Zeit erreicht und Sie können mit der Zubereitung empfindlicherer Speisen beginnen.

Aus Sicherheitsgründen kann die Abkühlung nur bei geschlossener Tür gestartet werden. Die Tür kann erst nach Start dieses Programms geöffnet werden.

Der Konvektomat schlägt standardmäßig eine Kühlung der Kammer auf 50 °C vor, es ist jedoch möglich, einen beliebigen Wert ab einer Mindesttemperatur von 30 °C einzustellen.

Nach Erreichen dieser Temperatur unterbricht der Konvektomat den Prozess und gibt ein akustisches Signal aus. Sobald die Kühlung gestoppt wird, kann der Prozess manuell durch Einspritzen von Wasser in die Kammer fortgesetzt werden. Diese Funktion wird manuell durch Drücken der Taste "Befeuchter" **Abb. 14** für die gewünschte Zeit aktiviert.

**ACHTUNG:** Aus der Garraumkammer können heiße Dämpfe austreten! **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

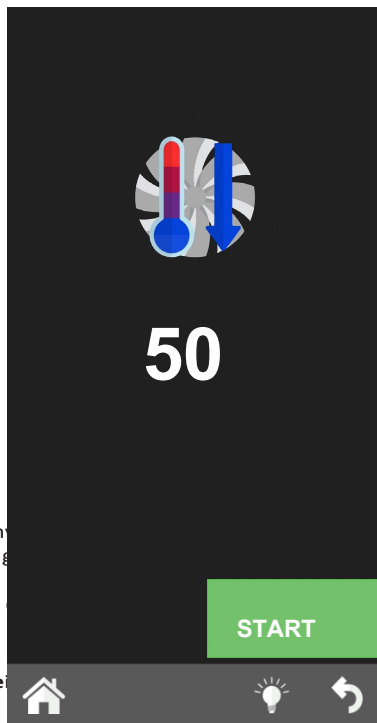


Abb. 14

## 3.3 SERVICE

In diesem Menü befinden sich 4 Funktionen: KONFIGURATION; LOG ANZEIGEN; ERWEITERTE DIENSTLEISTUNGEN, mit denen Sie eine Reihe von Funktionen einstellen und anzeigen sowie Wartungsvorgänge für den Konvektomat starten können.



Diese Funktion zeigt die im Konvektom installierte Softwareversion und die Seriennummer des Konvektoms an.

### 3.3.1 c Sprache

Mit dieser Funktion können Sie die Sprache für die angezeigten Befehle und Meldungen auf dem Display auswählen.

### 3.3.1 d Beleuchtung

Mit der Beleuchtungsfunktion können Sie die Helligkeit des Displays einstellen. Wählen Sie diese Funktion aus, stellen Sie die Helligkeit mit dem Drehknopf am Armaturenbrett ein und drücken Sie die Taste „Speichern“.

### 3.3.1 e Lautstärke des Summers

Diese Funktion ermöglicht die Lautstärke des Summers einzustellen.

## 3.3.1 KONFIGURATION

Über dieses Menü können Sie eine ganze Reihe von Parameterkonfigurationen vornehmen:

### 3.3.1 a Datum und Uhrzeit

Mit der Funktion „Datum und Uhrzeit“ können Sie diese Parameter einstellen und auf das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit aktualisieren, um den Konvektom zu verwenden.



## 2.3.3 -LOG ANZEIGEN

Diese Funktion bietet eine chronologische Liste der ALARM-LOGS und WASCH-LOGS. Die erste Liste, ALARM-LOGS, zeigt alle Fehler an, die während des Betriebs festgestellt und auf dem Display des Konvektomats angezeigt wurden.

Die zweite Liste, LOG MYTI, zeigt alle Reinigungen und Reinigungstypen an, die vom Konvektom durchgeföhrt wurden, mit Angabe von Datum und Uhrzeit des Beginns.

## 3.3.3 -DIENSTE FÜR FORTGESCHRITTENE

Diese Funktion ist passwortgeschützt und ermöglicht den Zugriff auf Konfigurations-, Einstellungs- und Testfunktionen, die qualifizierten Technikern vorbehalten sind.

## 3.3.4 IMPORT/ EXPORT

Durch Einstecken eines USB-Sticks neben dem Bedienfeld (**Abb. 9**) und Aufrufen des Bildschirms „Service“ über die Taste „Home“ werden die Import- und Exportfunktionen für einige der oben beschriebenen Funktionen aktiviert.

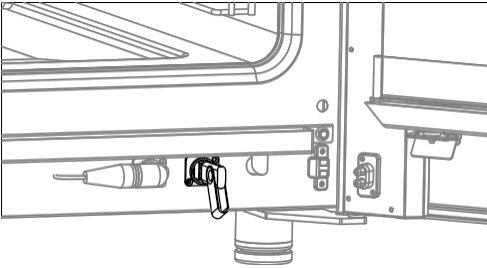


Abb. 9

Durch Einstecken eines LEEREN USB-STICKS können Sie **EXPORTIEREN**:

REZEPTSAMMLUNG; LOG HACCP (Funktion, die, wenn sie aktiv ist, die Wärmebehandlung und alle dazugehörigen Daten aufzeichnet: Zeit, Kammer-Temperatur, Kerntemperatur, Start und alle Phasenänderungen usw.) und WASCHPROTOKOLL.

Durch Einlegen eines USB-Sticks mit gespeicherten Daten, z. B. neuen Rezepten, neuen Parametern oder neuen Sprachen, können Sie diese Daten in die Software des Konvektomats **IMPORTIEREN**.



## 4. WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen Sie das Gerät vor Beginn jeglicher Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz.

Am Ende des Arbeitstages muss das Gerät sowohl aus hygienischen Gründen als auch zur Vermeidung von Störungen gereinigt werden.

Der Konvektomat darf niemals mit einem Wasserstrahl oder unter hohem Druck gereinigt werden. Ebenso dürfen zur Reinigung des Geräts keine Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwendet werden. Sie können gegebenenfalls Edelstahlwolle verwenden und damit in Richtung der Blechfasern wischen.

Warten Sie, bis die Garraumkammer abgekühlt ist.

Entfernen Sie die Trennwände des Blechhalters. Entfernen Sie alle verbleibenden abnehmbaren Teile von Hand und geben Sie sie in die Spülmaschine. Zur Reinigung des Garraums muss warmes Seifenwasser verwendet werden. Anschließend müssen alle Oberflächen gründlich abgespült werden, wobei darauf zu achten ist, dass keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben. Verwenden Sie zur Reinigung der Außenflächen des Konvektomats ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

Bei der jährlichen Inspektion durch einen qualifizierten Techniker muss der Deflektor demontiert und mit Seifenwasser gewaschen werden.

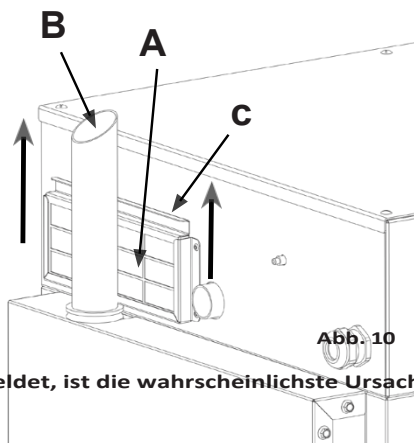
### 4.1 REINIGUNG DES LÜFTUNGSFILTERS V

Um die elektronischen Komponenten im Konvektom bei einer sicheren Temperatur zu halten, sollte der Lüftungsfilter regelmäßig, **d. h. mindestens einmal im Monat**, gereinigt werden.

Der Filter befindet sich auf der Rückseite des Konvektomats (**Ref. A – Abb. 10**).

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Fassen Sie die Lasche des Filters (**Ref. C – Abb. 10**) an, heben Sie ihn an und ziehen Sie den Filter nach oben aus seiner Halterung heraus.
2. Nehmen Sie den Filter aus dem Gehäuse, waschen Sie ihn mit warmem Wasser und Seife und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab.
3. Setzen Sie den Filter wieder in das Gehäuse ein und lassen Sie ihn in seine Halterung gleiten.



#### HINWEIS:

**Wenn der Konvektomat einen Hi-Temp-Alarm meldet, ist die wahrscheinlichste Ursache eine starke Verschmutzung des Filters.**

**Reinigen Sie den Filter unverzüglich.**

## 4.2 - UND FEUCHTIGKEITSABZUG

Die Feuchtigkeitsableitung (**Ref. B Abb. 10**) leitet die im Garraum entstehenden Dämpfe ab.

Überprüfen Sie, ob das Gerät stets sauber und frei von Verstopfungen ist.

## 4.3 REINIGUNG VON N UND GLAS

Die Reinigung der Glastür kann sowohl von außen als auch von innen erfolgen. Dazu müssen Sie den Riegel, der das Innenglas hält (**Abb. 11**), im Uhrzeigersinn drehen und das Glas nach dem Öffnen mit einem geeigneten Reinigungsmittel säubern. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel.

Das Glas muss anschließend durch Drehen des Riegels gegen den Uhrzeigersinn wieder richtig in seiner Position arretiert werden.

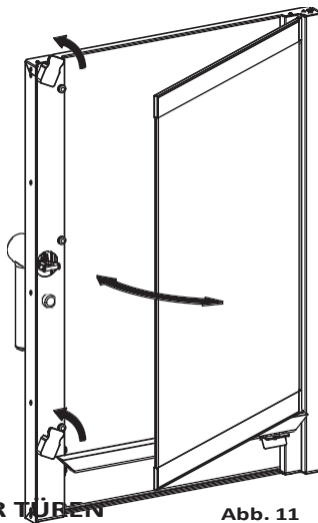


Abb. 11

## 4.4 -REGELUNG DER TÜREN

Bei Bedarf können die Türscharniere angepasst werden, um den Verschluss und die Abdichtung der Tür der Garraumkammer zu optimieren.

Die Türscharniere werden so eingestellt, dass während des Betriebs eine maximale Abdichtung der Konvektormartür gewährleistet ist. Es können sowohl das obere als auch das untere Scharnier eingestellt werden (**Abb. 12**).

Um die Abdichtung der Tür zu regulieren, lösen Sie gegebenenfalls die Schrauben (**Ref. a-b Abb. 13 und Abb. 14**) und schieben Sie die Tür in die gewünschte Position.

Ziehen Sie die Schrauben nach Abschluss der Einstellung wieder fest.

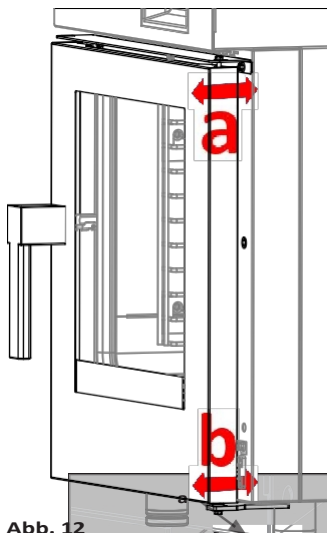


Abb. 12

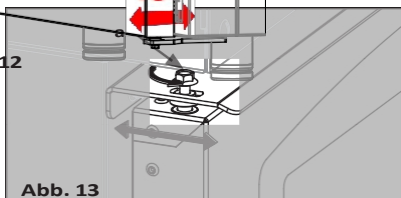


Abb. 13

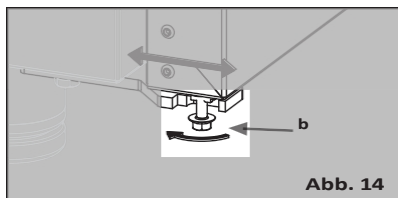


Abb. 14



## 5. VERWALTUNG VON ERSATZTEILEN

Der Austausch von Ersatzteilen darf nur von Mitarbeitern eines autorisierten technischen Kundendienstes durchgeführt werden.

Wenden Sie sich zur Identifizierung der Ersatzteile an den technischen Kundendienst.

**Nach eindeutiger Identifizierung der erforderlichen Ersatzteile sendet der technische Kundendienst eine schriftliche Bestellung an den Hersteller, in der folgende Angaben klar angegeben sind: Gerätemodell, entsprechende Seriennummer, Spannung und Frequenz der Stromversorgung, Code und Beschreibung der gewünschten Teile. Zum Schutz der Gesundheit des Benutzers und Verbrauchers dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.**

## 6. BESCHREIBUNG DER ALARME

Im Falle eines Alarms wird auf dem Temperatur- und Zeitdisplay der Name des aktuellen Alarms angezeigt.

| Bezeichnung                              | Beschreibung                                                    | Maßnahme                                                         | LÖSUNG                                                                                                                                   |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E000-Kammerfühler                        | Fehler der Kammer-Sonde                                         | Blockierung der Wärmebehandlung, automatische Wiederherstellung. | Ersetzen Sie die Kammerfühler.                                                                                                           |
| E001 – Thermosicherung Motor 1           | Alarm Motor 1                                                   | Blockierung der Wärmebehandlung, automatische Wiederherstellung. | Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.                                                                  |
| E002 – Sicherheit in der Kammer          | Sicherheit in der Kammer                                        | Sperrung der Wärmebehandlung, manueller Reset.                   | Sicherheitsthermostat überprüfen.                                                                                                        |
| E004 – Überhitzung der Karte             | Überhitzung des Bereichs der elektronischen Karten.             | Blockierung der Wärmebehandlung, automatische Wiederherstellung. | Überprüfen Sie die Umgebungsbelüftung, den unteren Luftfilter und die ordnungsgemäße Funktion der Kühlventilatoren und Komponenten.      |
| E005-Kommunikation Basisstation-Tastatur | Fehler bei der Kommunikation zwischen Basisstation und Tastatur | Blockierung der Temperaturregelung.                              | Trennen Sie die Stromversorgung und schließen Sie sie wieder an. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| E006-Thermosicherung Motor 2             | Alarm Motor 2                                                   | Blockierung der Wärmebehandlung, automatischer Reset.            | Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.                                                                 |
| E030 – Temperaturwarnung der Karte       | Überhitzung des Bereichs der elektronischen Karten.             | Blockierung der Wärmebehandlung, automatische Wiederherstellung. | Überprüfen Sie die Umgebungsbelüftung, die untere den Luftfilter und die ordnungsgemäße Funktion der Kühlventilatoren und Komponenten.   |
| E031-Nadelsensor                         | Fehler der Nadelsonde                                           | Automatischer Reset.                                             | Ersetzen Sie die Nadelsonde.                                                                                                             |
| E032-Stromausfall                        | Fehler Stromausfall                                             | Blockierung der Wärmebehandlung.                                 | Drücken Sie den Encoder 1 Sekunde lang.                                                                                                  |

---

## 7. ENTSORGUNG DES GERÄTS

---

Das Gerät muss am Ende seiner Lebensdauer gemäß den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

Das Symbol in **Abb. 15** gibt an, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer gemäß den Anforderungen der Richtlinie 2012/19/EU des Europäischen Parlaments vom 4. Juni 2012 entsorgt werden muss.



### Informationen zur Entsorgung in den EU-Mitgliedstaaten

Die europäische Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde in den einzelnen Mitgliedstaaten unterschiedlich umgesetzt. Wenn Sie dieses Gerät entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen daher, sich bezüglich der ordnungsgemäßen Entsorgung an die örtlichen Behörden oder den Händler zu wenden.



---

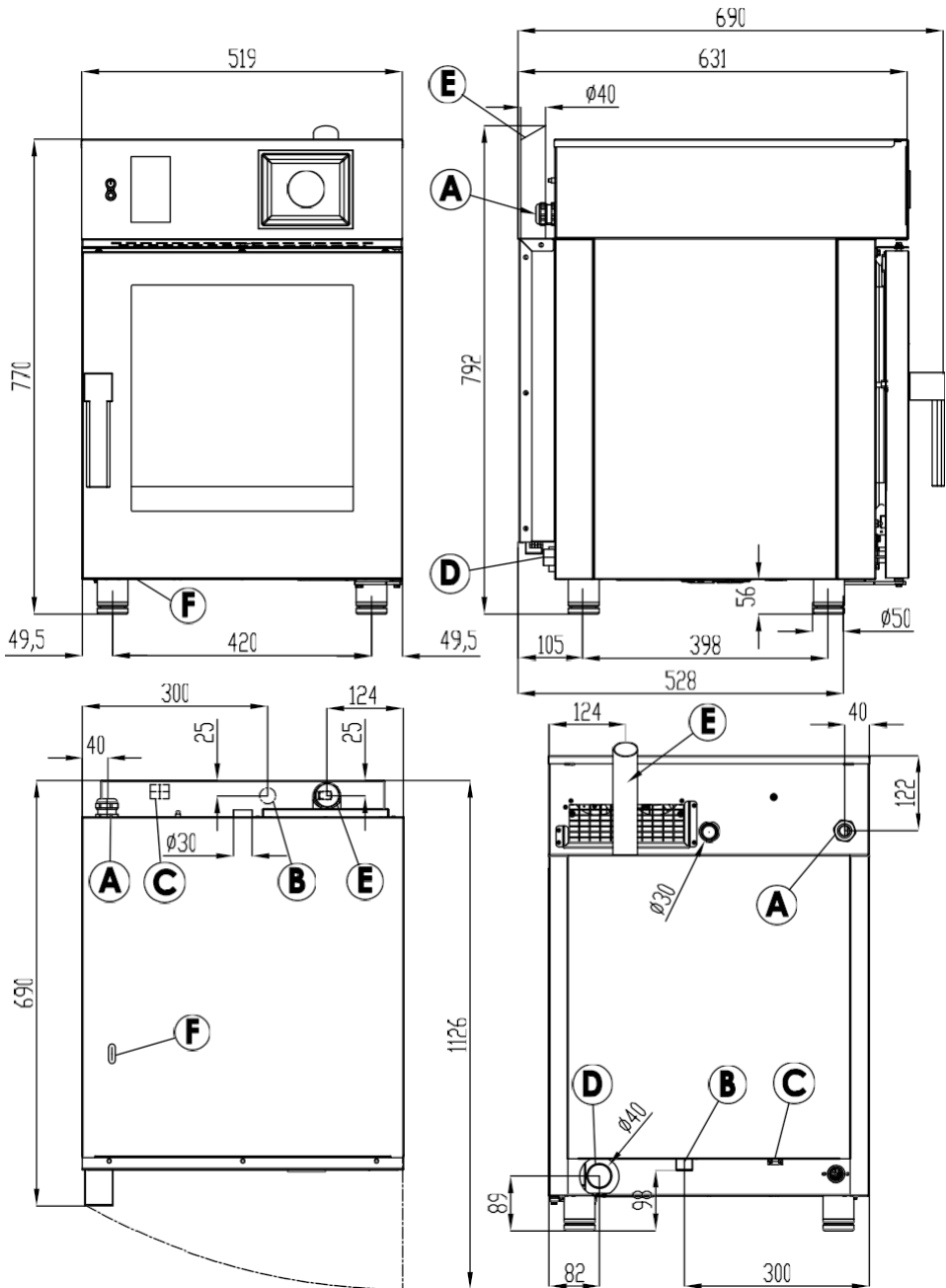
## **8. TECHNISCHE DATENBLÄTTER**

---

### **8.1 Erläuterung der technischen Datenblätter**

- A**    Stromversorgung
- B**    Weichwasserzulauf (G3/4)
- C**    Äquipotential-Sammelschiene
- D**    Entleerung des Konvektometers (Ø 40)
- E**    Feuchtigkeitsablauf (Ø 40)
- F**    Eingang für Schlauch mit Reinigungsmittel

## 8.2 MSDBD 0623(W)



---



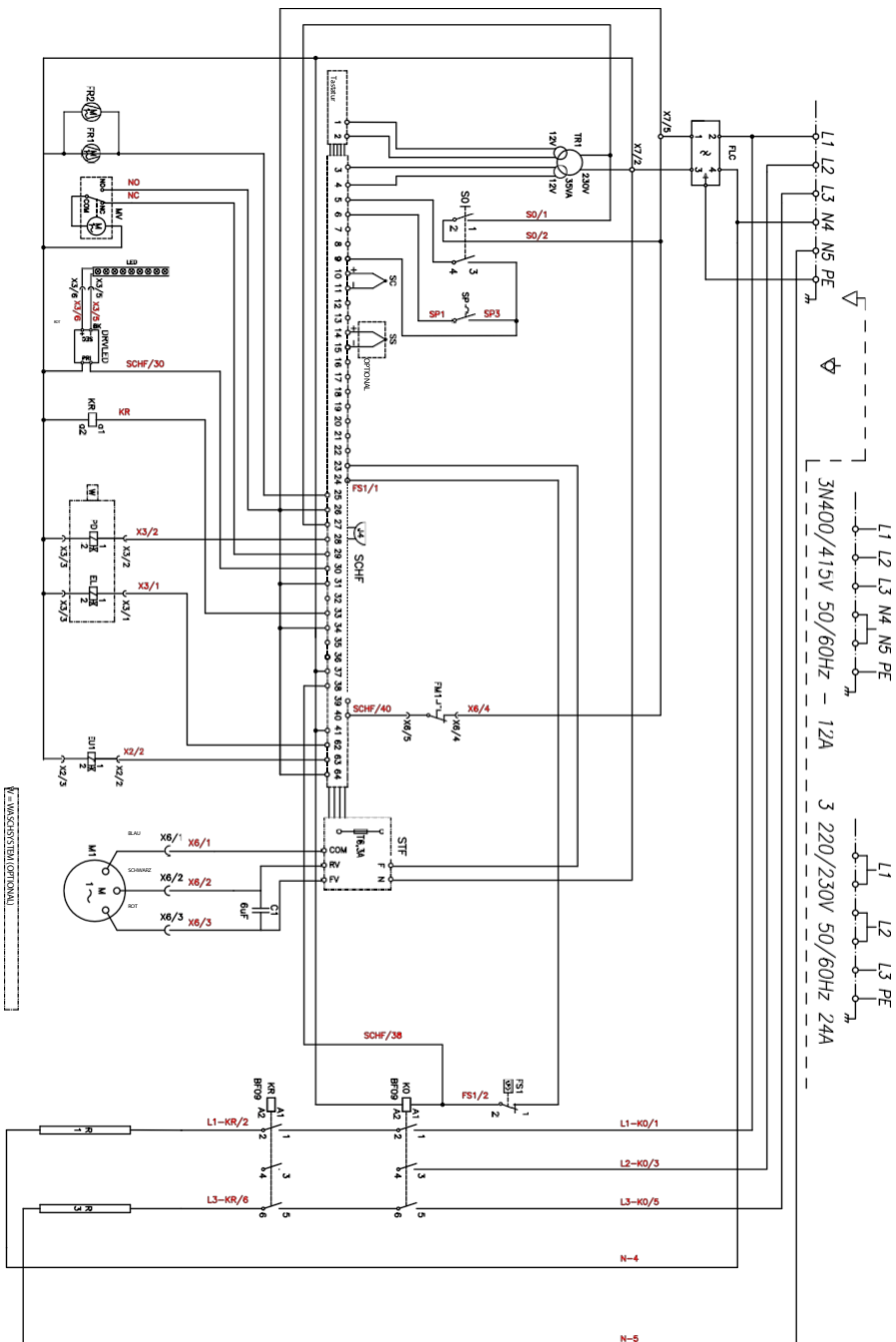


## 9. ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

### 9.1 Erläuterung der elektrischen Schaltpläne

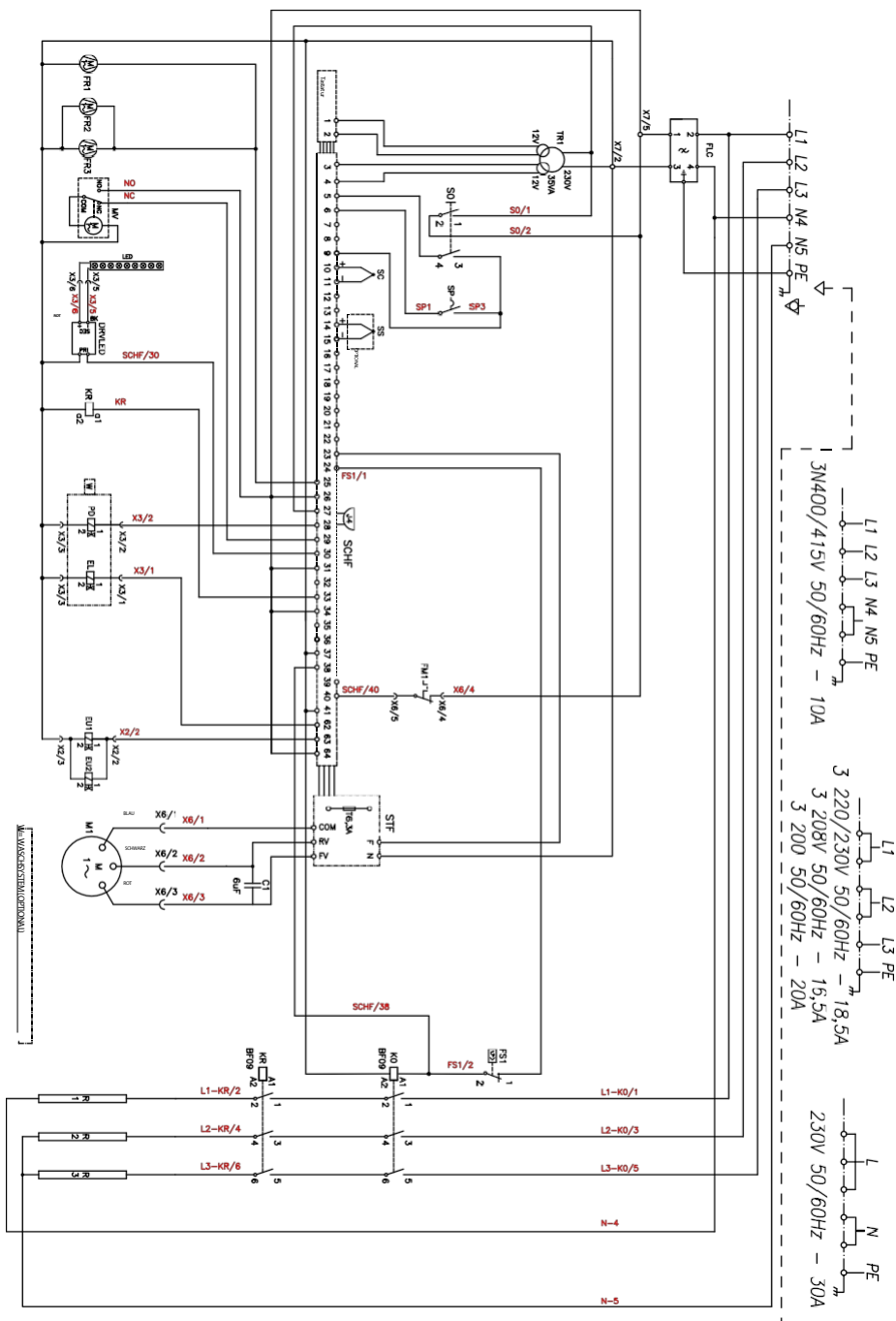
|                 | ERKLÄRUNGEN CS                                               |
|-----------------|--------------------------------------------------------------|
| C,C1...         | Kondensator                                                  |
| DRVLED          | LED-Transformator                                            |
| EU, EU1, EU2    | Elektromagnetventil des Befeuchters                          |
| EA              | Elektromagnetventil zur Reduzierung von Dampf (Kondensation) |
| ED              | Elektromagnetventil für Reinigungsmittel                     |
| EL              | Elektromagnetventil für Waschmittel                          |
| ES              | Elektromagnetventil für Boilerentleerung                     |
| EV              | Elektromagnetventil für die Befüllung des Boilers            |
| EVG             | Elektromagnetventil für Brennerkammer                        |
| FM1,FM2         | Motorschutz (integriert)                                     |
| FU1, FU2...     | Sicherung                                                    |
| FLC             | Netzfilter E.M.C                                             |
| FR1, FR2        | Motorlüfter Kühlung                                          |
| FS1             | Sicherheitsthermostat der Kammer                             |
| FS2             | Sicherheitsthermostat des Boilers                            |
| J5              | Literzähler                                                  |
| IGN, IGN1, IGN2 | Steuerkarte des Brenners                                     |
| INV, INV1, INV2 | Motorwandler                                                 |
| J4              | Summerkarte                                                  |
| K0              | Netzrelais des Umrichters                                    |
| Tastatur        | Schnittstellenkarte                                          |
| KR1/3...        | Kammerwiderstandsschutz                                      |
| LED             | LED-Beleuchtung der Kammer                                   |
| M1, M2..        | Motor                                                        |
| MB1, MB2...     | Gasgebläse                                                   |
| MS              | Motorisiertes Ablassventil                                   |
| MV              | Feuchtigkeitsentlüftungsventil                               |
| P1, P2..        | Brennerluftdruckschalter                                     |
| PA              | Wasserdruckschalter                                          |
| PB              | Pumpen für Poliermittel                                      |
| PFC             | PFC für EMV                                                  |
| PD              | Waschmittelpumpe                                             |
| PL              | Waschpumpe                                                   |
| PWM             | Steuerkarte für die Drehzahl des Gasgebläses                 |
| R,R1,R2...      | Widerstand                                                   |
| S0              | Hauptschalter                                                |
| SC              | Kammerfühler                                                 |
| SCHF            | Elektronische Steuerkarte des Konvektomats                   |
| SP              | Mikroschalter Tür                                            |
| SS              | Nadelsonde                                                   |
| STF             | Steuerkarte für Ventilatoren                                 |
| SU1, SU2        | Fühler zur Feuchtigkeitsüberwachung                          |
| TR1             | Transformator 230 V/12 V, 12 VA-5 VA                         |
| TR2,TR3         | Transformator 230 V/24 V AC                                  |
| X./..           | Stecker                                                      |
| Z1              | Boilerfüllstandssonde                                        |

## 9.2 MSDBD 0623 (W)

**ZSE2128**

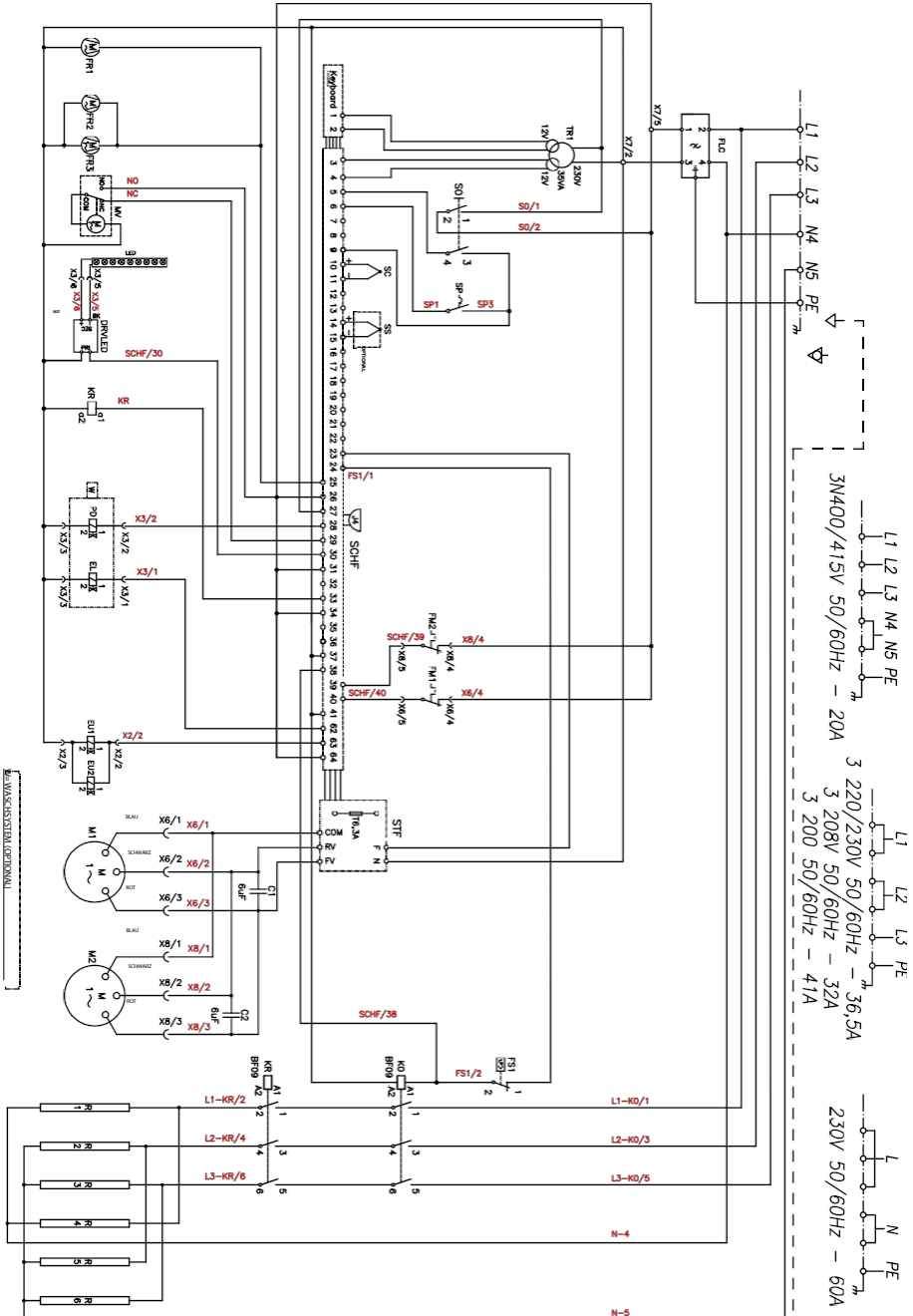


### 9.3 MSDBD 0611 (W)

**ZSE2129**

## 9.4 MSDBD 1011 (W)

ZSE2130







#### Liste der Serviceorganisationen:

- CZ:** **RM Gastro CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Prag 9, Tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz ,  
www.rmgastro.cz
- SK:** **RM GASTRO - JAZ S.R.O.**, Rybárska 1, Nové Mesto nad Váhom, Tel. +421 32 7717 061, obchod@jaz.sk ,  
www.jaz.sk
- PL:** **RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**, ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń, Tel. +48 33 854 73 26 info@rmgastro.pl ,  
www.rmgastro.pl