

GENIUS^{MT}

Größen: 6-11, 10-11

Energieart: Elektro, Gas



Original-Bedienungsanleitung

Technische Änderungen vorbehalten.
Vor Gebrauch aufmerksam lesen.
Für künftige Verwendung aufbewahren.

IMPRESSUM

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für ein Gerät aus dem Hause Eloma entschieden.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme die Installations- und Bedienungsanleitung vollständig durch und beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise.

Eloma GmbH

Otto-Hahn-Str. 10

DE - 82216 Maisach

Deutschland

T. +49 (0) 8141 395-0

F. +49 (0) 8141 395-130

Anwendungstipps und Rezepte finden Sie auf unserer Website www.eloma.com

Gerne können Sie auch unsere Anwendungsberatung kontaktieren:

T. +49 (0) 8141 395-150

E. application@eloma.com

Wir sind täglich von 8 Uhr – 20 Uhr (MEZ/MESZ), 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr für Sie erreichbar:

T. +49 (0) 35023 63-888

E. service@eloma.com

Gerne hilft auch unser Customer Service bei Fragen zu unseren Produkten:

T. +49 (0) 8141 395-188

E. sales@eloma.com

Informationen zu Sachmangelhaftungen und Garantie entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB), zu finden auf unserer Website unter www.eloma.com.



Geräte Typ:

Geräte Nr.:

Händler:

Installateur:

Datum:

Installiert am:

Inhaltsverzeichnis

1	Zu diesem Dokument	6
1.1	Inhalt und Zielgruppe	6
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung der Geräte	6
1.3	Umgang mit diesem Dokument	6
1.4	Gewährleistung und Haftungsausschluss	7
1.5	Aufbau der Warnhinweise und verwendeten Symbole	8
1.6	Übersicht der verwendeten Geräteschilder	18
1.7	Verwendung von Abbildungen	19
1.8	Bauformen und Gerätebaugrößen	19
2	Sicherheit	20
2.1	Qualifikation des Bedienpersonals	20
2.2	Sicherheitshinweise	21
3	Gerätebeschreibung, Betriebsarten und Funktionen	27
3.1	Charakteristik - GENIUS ^{MT} und GENIUS ^{MT} Backmaster Edition	27
3.2	Betriebsarten	28
3.3	Zusatzfunktionen	29
3.4	Sonderprogramme	30
3.5	HACCP-Protokoll	31
3.6	USB-Schnittstelle	32
4	Geräteaufbau und Betrieb	33
4.1	Allgemeiner Geräteaufbau	33
4.2	Aufbau Bedienung	34
4.3	Tür öffnen und schließen	35
4.4	Gerät beschicken und entleeren	37
4.5	Gerät einschalten	40
4.6	Gerät ausschalten	41
4.7	Maßnahmen bei Stromausfall	42
4.8	Gerätekomponenten verwenden	43
5	Startbildschirm	46
5.1	Startbildschirm mit Übersicht aller Funktionen	46

Inhaltsverzeichnis

5.2	Startbildschirm mit direktem Zugang zu den Programmen	47
6	Manuelles Kochen / Manuelles Backen	48
6.1	Handhabung Manuelles Kochen / Manuelles Backen	48
7	Laufender Betrieb des Koch- und Backvorgangs	79
7.1	Handhabung laufender Betrieb des Koch-/Backvorgangs	79
8	Last® 20	89
8.1	Last® 20 aufrufen	89
9	Programmliste / Favoriten	93
9.1	Programm starten	93
9.2	Programmlistenoptionen / Favoritenoptionen	93
9.3	Programm / Favoriten suchen, ändern und starten	95
10	Wochenprogrammierung PRO	98
10.1	Programm hinzufügen	99
10.2	Programm ändern	104
10.3	Programm löschen	106
11	Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO	107
11.1	Koch-/Backprogramme über Startbildschirm hinzufügen	108
11.2	Koch-/Backprogramm hinzufügen	110
11.3	Multi Cooking PRO-Programm verwalten	113
11.4	Multi Cooking PRO starten und laufender Betrieb	115
12	Sonderprogramme	120
12.1	Beschreibung der Sonderprogramme	120
12.2	Sonderprogramme	121
13	Reinigung und Pflege	131
13.1	Hygieneplan	131
13.2	Allgemeine Reinigung	132
13.3	Manuelle Reinigung des Garraums	133
13.4	Manuelle Reinigung weiterer Geräteteile	134

Inhaltsverzeichnis

13.5	Vollautomatische Reinigung - autoclean® PRO	135
13.6	Abbruch der Reinigung	143
14	QuickMode	144
14.1	QuickMode	144
14.2	DirectMode	148
15	Einstellungen und Service	153
15.1	Ändern der allgemeinen Einstellungen	154
15.2	Protokollverwaltung	168
15.3	Individualisierung	171
15.4	Programme und Medien Manager	185
15.5	Toneinstellungen	188
15.6	Reinigung und Wasserbehandlung	189
15.7	Netzwerkeinstellungen	193
15.8	Kunden Backup und Wiederherstellung	193
16	Fehlermeldungen und Beseitigung von Störungen	195
16.1	Fehlermeldungen und -beseitigung	195
16.2	Störungen beseitigen	196
17	Wartungshinweise	198
17.1	Füllstandsüberwachung Eloma-Flüssigreiniger PRO bzw. Eloma-Klarspüler	198
17.2	Wasseraufbereitung	200
17.3	Reinigungsprogramm Inbetriebnahme	201
18	Entsorgung und Umweltschutz	203

1 Zu diesem Dokument

1.1 Inhalt und Zielgruppe

Dieses Dokument beschreibt die sichere Bedienung, Reinigung und Pflege des Gerätes, sowie Maßnahmen zur Fehlerbehebung und umweltgerechten Entsorgung.

Das Dokument richtet sich an Personen, die das Gerät bedienen, reinigen und pflegen.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung der Geräte

Die Geräte sind ausschließlich für den Gebrauch bestimmt, für den sie konstruiert wurden. Jeder andere Einsatz ist als Fehlanwendung zu betrachten.

1.3 Umgang mit diesem Dokument

Dieses Dokument gehört stets zum Lieferumfang des Gerätes und enthält Informationen und Anweisungen für die sichere Bedienung, Reinigung und Pflege des Gerätes, sowie Maßnahmen zur Fehlerbehebung.

- Das Dokument ist für das Bedien- und Reinigungspersonal stets zugänglich am Einsatzort aufzubewahren.
- Das Bedienpersonal muss vor Arbeitsbeginn das Dokument, insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“, gelesen haben bzw. darüber informiert und belehrt worden sein.
- Das Dokument muss während des Lebenszyklus des Gerätes aufbewahrt und im Falle eines Besitzerwechsels an den nachfolgenden Eigentümer übergeben werden. Andernfalls ist beim Hersteller bzw. Lieferanten ein neues Exemplar zu ordern.
- Jede vom Hersteller veröffentlichte Aktualisierung bzw. Ergänzung ist dem Dokument beizufügen.
- Es wird empfohlen, zusätzliche Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, zu ergänzen.
- Der Schaltplan befindet sich im Installationsraum des Gerätes.
- Sicherstellen, dass der Schaltplan stets im Installationsraum des Gerätes aufbewahrt wird.

1.4 Gewährleistung und Haftungsausschluss

Das Gerät darf ohne Genehmigung des Herstellers/Lieferanten nicht technisch verändert werden, z. B. durch Umbau. Bei ungenehmigten technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gegeben. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes
- Unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder fehlerhafte Wartung des Gerätes.
- Fehler, die auf Nichtbeachten der Installations- und Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.

Ausführliche Informationen zu Sachmangelhaftung und Garantie finden Sie in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

1.5 Aufbau der Warnhinweise und verwendeten Symbole

Die Bedeutung der verwendeten Symbole und Signalwörter enthält die folgende Tabelle:

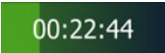
Symbol	Erklärung
	GEFAHR! Art und Quelle der Gefährdung! Folge: Missachtung führt zum Tod. ▶ Maßnahme, um Gefährdung zu verhindern.
	WARNUNG! Art und Quelle der Gefährdung! Folge: Missachtung führt zu schweren Verletzungen. ▶ Maßnahme, um Gefährdung zu verhindern.
	VORSICHT! Art und Quelle der Gefährdung! Folge: Missachtung führt zu leichten Verletzungen. ▶ Maßnahme, um Gefährdung zu verhindern.
	HINWEIS Art und Quelle der Gefährdung! Folge: Missachtung führt zu Sachschaden. ▶ Maßnahme, um Gefährdung zu verhindern.
	INFORMATION: Technischer Hinweis oder Tipp zur Bedienung.
1. 2.	Mehrschrittige Handlungsanweisung: Mehrere Handlungsanweisungen müssen in angegebener Reihenfolge ausgeführt werden.
	Handlung mit einem Schritt oder mit mehreren Schritten, deren Reihenfolge nicht relevant ist.
	Feld Weiter Zum nachfolgenden Bildschirm wechseln.
	Feld USB Daten von USB zu Gerät/Gerät zu USB übertragen.
	Feld Passwort Passwort eingeben.

Symbol	Erklärung
	Feld Bestätigen Auswahl/Eingabe bestätigen, Eingaben und Änderungen werden übernommen.
	Feld Schließen Auswahl/Eingabe schließen, Eingaben und Änderungen werden nicht übernommen.
	Feld Home Zum Startbildschirm wechseln.
	Feld Start Programm wird gestartet.
	Zurück Zum letzten Bildschirm wechseln.
	Multi Menü Option (auf allen Bildschirmen) Bei allen Bildschirmen erscheint das konfigurierte Untermenü mit den eingestellten Informations- und Aktionsschaltflächen. Fehler-/Störungsanzeige durch Warnsymbol.
	Feld Zusatzfunktionen Durch Anwahl öffnet der Bediener einen weiteren Bildschirm mit Optionen.
	Feld Speichern Programm / Einstellungen speichern.
	Feld Ändern/Editieren Ändern/Editieren von Schritten/Programmen
	Feld Löschen Markierten Schritt / Programm löschen.
Startbildschirm	
	Feld Last® 20 Liste der letzten 20 aufgerufenen Koch- und/oder Backprogramme anzeigen.
	Feld Programmliste Zur Listenanzeige aller Programme in alphabetischer Reihenfolge wechseln.

Symbol	Erklärung
	Feld Favoriten Zur Listenanzeige aller Favoriten in alphabetischer Reihenfolge wechseln.
	Feld Wochenprogrammierung PRO Zum Startbildschirm Wochenprogrammierung PRO wechseln.
	Feld Multi Baking PRO Zum Startbildschirm Multi Cooking PRO / Multi Baking PRO wechseln.
	Feld Sonderprogramme Zum Startbildschirm Sonderprogramme wechseln.
	Feld Reinigung & Pflege Zum Startbildschirm Reinigung & Pflege wechseln.
	Feld Einstellungen und Service Zum Startbildschirm Einstellungen und Service wechseln.
	Feld Anzeige/Ändern von Programmdetails
Handhabung Manuelles Kochen / Manuelles Backen	
	– Betriebsart Heißluft bzw. Backen ohne Beschwadung (einschrittig - mehrschrittig)
	– Symbol Betriebsart Kombidampf (einschrittig - mehrschrittig)
	– Symbol Betriebsart Dampf (einschrittig - mehrschrittig)
	– Symbol Betriebsart Backen mit Beschwadung (einschrittig - mehrschrittig)
	– Symbol Programm (Manuelles Kochen / Manuelles Backen - mehrstufig)
	Feld ECOSTEAM Nur verfügbar im Feld Manuelles Kochen mit Dampf

Symbol	Erklärung
	Feld POWERSTEAM Nur verfügbar im Feld Manuelles Kochen mit Dampf
	Feld Anzeige des aktuellen Gar-/Backschrittes von Gesamtanzahl an Schritten
	Feld Programmstopp Programm beenden.
	Feld Schrittübersicht Zu Schrittübersicht wechseln.
	Feld Start-/Endzeit Start-/Endzeit einstellen.
	Feld Startzeit Startzeit einstellen.
	Feld Endzeit Endzeit einstellen.
	Feld Back-/Garzeitverlängerung Durch Anwahl Garzeit verlängern (Einstellung: 1 min).
	Feld Ruhezeit Ruhezeit einstellen.
	Anzeige der aktuellen Kerntemperatur
	Dauerbetrieb
Zusatzfunktionen	
	Feld Lüftergeschwindigkeit Lüftergeschwindigkeit aktivieren (Stufe 1 bis 5).
	Feld Lüftergeschwindigkeit Taktung Lüftertaktung bei gewählter Lüftergeschwindigkeit aktivieren.
	Feld Vorheizfunktion Vorheizen (10 %) einstellen und aktivieren.
	Feld E/2 (Energiesparen) Halber Energieverbrauch einstellen.

Symbol	Erklärung
	Feld Halbe Beschickung Halbe Beschickung aktivieren
	Feld SPS® Steam Protection System aktivieren.
	Aktive Entfeuchtungskontrolle deaktiviert (Vorgabe)
	Feld ADC mit Stufe ▶ Aktive Entfeuchtungskontrolle (ADC) aktivieren (Stufe 1 bis 5).
	- Stufe 1 Klappe 20 % geöffnet
	- Stufe 2 Klappe 40 % geöffnet
	- Stufe 3 Klappe 60 % geöffnet
	- Stufe 4 Klappe 80 % geöffnet
	- Stufe 5 Klappe komplett geöffnet
	Feld Schalter (Toggle) AUS/EIN Zusatzfunktion ein-/ausschalten.
Schrittübersicht	
	Feld Duplizieren Garschritt duplizieren.
	Feld Hinzufügen Garschritt hinzufügen.
	Auswahl Arbeitsschritt hinzufügen
	Auswahl Garschritt hinzufügen
Programm Speichern	
	Tastaturfeld, zur Eingabe das gewünschte Zeichen berühren
	Feld Zeichen löschen Löschen der Zeichen der Tastatureingabe
Programmliste / Favoriten	
	Feld Programmsuche Zur Sucheingabe wechseln.
Menügruppen zuordnen	

Symbol	Erklärung
	Frühstück
	Mittagessen
	Snacks
	Abendessen
Produktgruppen zuordnen	
	Backen
	Geflügel
	Fleisch
	Fisch
	Pasta
	Beilagen
	Gemüse
	Dessert
	Regenerieren
Eingabe Bar-/Produktcode	
	Feld Barcode Zur Zifferneingabe des Barcodes wechseln.
Laufender Betrieb	
	Anzeige restliche Programmzeit mit grünem Fortschrittsanzeigebalken im Hintergrund
	Anzeige Programmverlauf (blau - Beschwädung, braun - Ruhe-zeit; grün - Backzeit)
	Feld Anzeige der aktuellen Ist-Temperatur und Ist-Feuchte

Symbol	Erklärung
	Feld Manuelle Befeuchtung / Beschwadung Durch Anwahl den Garraum kurzzeitig manuell befeuchten / beschwaden.
	Feld Stopp Vorheizen Vorheizen beenden.
Programmdetails	
	Anzeige zugeordnetes Programmbild (optional)
	Feld Programminformation Zum Bildschirm mit zusätzlichen Informationen wechseln.
Wochenprogrammierung PRO / Programmhinzufügen	
	Feld Programm nicht angewählt.
	Feld Programm angewählt.
	Feld Active-Temp Zusatzfunktion Active-Temp anwählen.
	Feld Wiederholung Wiederholungszeitraum eingeben/ändern.
	Feld Zeile aufrufen
Multi Cooking PRO / Multi Baking PRO	
	Anzeige der Feuchte Gewählte Feuchte im Garraum wird angezeigt (z. B. 0 %).
	Feld Einschubauswahl Einschubauswahl für Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO-Programme festlegen
	Feld Programm duplizieren Programm wird dupliziert und an das Listenende gestellt.
Sonderprogramme	
	Feld Niedertemperaturgaren Niedertemperaturgaren anwählen.

Symbol	Erklärung
	Feld Delta-T-Garen Delta-T-Garen anwählen.
	Feld Regenerieren Zum (Wieder-)Erwärmen fertigen Garguts anwählen.
	Feld Halten Zum Halten des Garguts auf eine vorgegebene Temperatur anwählen.
	Feld Auftauen Zum Auftauen von tiefgefrorenem Gar-/Backgut anwählen.
	Feld Gären Zum Gären von Teig/Teigrohlingen anwählen.
Regenerieren	
	Feld Bankett Teller im Hordengestell regenerieren.
	Feld Chargen Gargut in Behältern regenerieren.
	Feld Teller Teller auf Rost regenerieren.
Reinigung und Pflege	
	Reiniger ▶ Zeigt die Füllmenge des Behälters Reiniger an. ▶ Zeigt an, wenn Behälter Reiniger gewechselt werden muss.
	
	
	Klarspüler ▶ Zeigt die Füllmenge des Behälters Klarspüler an. ▶ Zeigt an, wenn der Behälter Klarspüler gewechselt werden muss.
	
	

Symbol	Erklärung
	Wasserfilter ▶ Zeigt den Zustand des Wasserfilters an. ▶ Zeigt an, dass der Wasserfilter gewechselt werden muss. Zum Zurücksetzen nach Wechsel des Wasserfilters Feld berühren.
	Feld Trocknungsphase Auswahl Trocknungsphase.
	Schlauchbrause Anweisung mit Handbrause Gar-/Backraum ausspülen.
	Sprühreiniger Anweisung Sprühreiniger in Gar-/Backraum sprühen.
	Nachwischen Anweisung Gar-/Backraum trocken auswischen.
Einstellung und Service ohne Passwort	
Model:	Anzeige Gerätetyp (z. B. GENIUS ^{MT})
Serien-Nr.	Anzeige Serien-Nr. des Geräts
Version:	Anzeige aktuelle Gerätesoftwareversion
	Zeile Allgemeine Einstellungen Wechsel zum Bildschirm Allgemeine Einstellungen
	Zeile Protokolle Wechsel zum Bildschirm Protokolle
	Zeile Einstellungen und Service Wechsel zur Bearbeitung für Einstellungen und Service (Passwortfreigabe ist notwendig!)
Einstellung und Service mit Passwort	
Model:	Anzeige Gerätetyp (z. B. GENIUS ^{MT})
Serien-Nr.	Anzeige Serien-Nr. des Geräts
Version:	Anzeige der auf dem Gerät befindliche Version der Gerätesoftware

Symbol	Erklärung
	Zeile Programme und Medien Manager Wechsel zu Programme und Medien Manager
	Zeile Ton Manager Wechsel zum Ton Manager
	Zeile Personalisierung Wechsel zur Personalisierung
	Zeile Reinigung und Wasseraufbereitung Wechsel zur Einstellung für Reinigung und Wasseraufbereitung
	Zeile Netzwerk Einstellungen Wechsel zu Netzwerkeinstellungen
Einstellungen	Passwort: "asdf" eingeben, um passwortgeschützte Bereiche dieser Ebenen freizuschalten
Programme und Medienmanager	
	Gerät (grün, wenn aktiv)
	USB-Stick (grün, wenn aktiv)
	Feld Download Download vom USB-Stick
	Feld Upload Upload zum USB-Stick
	Feld Alle aktivieren Alle markieren.
	Feld Alle deaktivieren Markierung für alle entfernen.

Tab. 1: Bedeutung der verwendeten Symbole und Signalwörter

1.6 Übersicht der verwendeten Geräteschilder

An allen Geräten sind gut sichtbar Warn- und Hinweisschilder mit folgenden Bedeutungen angebracht:

Schild	Bedeutung
	WARNUNG! „Gefährliche elektrische Spannung!“
	WARNUNG! „Heiße Oberfläche bis 150 °C / 302 °F!“
	WARNUNG! „Heißes Gargut/heiße Flüssigkeiten in Einschubbehältern“
	WARNUNG! „Tür während des laufenden autoclean® PRO-Reinigungsprogramms (Option) nicht öffnen!“
	KENNZEICHNUNG! „Anschluss Potentialausgleich!“
	KENNZEICHNUNG! „Anschlüsse für Hart- und Weichwasser“
	KENNZEICHNUNG! „Anschlüsse für Reiniger und Klarspüler“
	KENNZEICHNUNG! „Anschluss Abwasser“
	WARNUNG! „Heißer Dampf kann austreten“
	KENNZEICHNUNG! „Erfolgte Geräteprüfung und Qualitätskontrolle“

Tab. 2: Übersicht der verwendeten Geräteschilder

1.7 Verwendung von Abbildungen



INFORMATION:
Abbildungen sind exemplarisch dargestellt und können vom gelieferten Gerät abweichen.

1.8 Bauformen und Gerätebaugrößen

Das Gerät GENIUS ^{MT} wird in folgenden Größen geliefert:

Bezeichnung	Ausführung	Bauform
6-11	6+1 Einschübe GN 1/1 5 Einschübe 600 x 400 mm*	Tischgerät
10-11	10+1 Einschübe GN 1/1 8 Einschübe 600 x 400 mm*	
20-11	20 Einschübe GN 1/1	Standgerät
20-21	20 Einschübe GN 2/1 40 Einschübe GN 1/1	

Tab. 3: Übersicht Baugrößen GENIUS ^{MT} (* nur für Backmaster Edition)

2 Sicherheit

Alle Eloma-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Restgefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Daher muss das Sicherheitskapitel zuerst vollständig gelesen und verstanden werden.

2.1 Qualifikation des Bedienpersonals

Bei der Installation und dem Betrieb des Gerätes muss das Bedienpersonal die regional jeweils geltenden Vorschriften kennen und einhalten.

Die Normen und Vorgaben, auf die Bezug genommen wird, gelten in Deutschland.

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- ▶ Das Gerät muss von einem Eloma-Servicepartner installiert werden.
- ▶ Das Gerät muss von einem Eloma-Servicepartner in Betrieb genommen werden.
- ▶ Das Gerät muss von einem autorisierten Eloma-Servicepartner gewartet werden.
- ▶ Das Gerät darf nur von Personen bedient und gereinigt werden, die eine Einweisung, regelmäßige Schulungen und eine Sicherheitsunterweisung erhalten haben.
- ▶ Das Gerät darf nur von Personen bedient und gereinigt werden, die die Bedienungsanleitung des Gerätes vollständig und aufmerksam gelesen und die Sicherheitshinweise verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen keine Reinigung und Benutzer-Wartung ohne Beaufsichtigung und Unterweisung durchführen.
- ▶ Sicherstellen, dass folgender Personenkreis das Gerät nur bedient, wenn eine Person mit den oben genannten Qualifikationen, diesen Personenkreis beaufsichtigt oder eine Einweisung gibt:
 - Personen, die die oben genannten Qualifikationen nicht besitzen,
 - Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten.

2.2 Sicherheitshinweise

2.2.1 Vor dem Betrieb und bei Störungen

- ▶ Sicherstellen, dass nur unbeschädigte Geräte in Betrieb genommen werden.
- ▶ Sicherstellen, dass alle losen Teile aus dem Garraum entfernt werden.
- ▶ Veränderungen oder Modifikationen des von einem Eloma-Servicepartner in Betrieb genommen Gerätes ist nicht zulässig.
- ▶ Sicherstellen, dass bei Betriebsstörungen die Stromversorgung getrennt (z.B. über externen Trennschalter) und gegen Wiedereinschalten gesichert wird. Des Weiteren muss der bauseitige Wasseranschluss geschlossen werden.

Hinweis: Betriebsstörungen werden durch ein akustisches Signal und ein Warnsymbol im Display angezeigt!
- ▶ Sicherstellen, dass Betriebsstörungen nur von autorisierten Eloma-Servicepartner und/oder qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Sicherstellen, dass die Gas- und Energiezufuhr bauseitig, fachlich korrekt installiert und unbeschädigt ist.
- ▶ Sicherstellen, dass der Gasanschluss, dessen Installation und Wartung nur durch nachfolgend qualifiziertes Personal durchgeführt wird:
 - Fachpersonal des Gasversorgers,
 - Sachkundige Beauftragte des Herstellers (mit DVGW-Bescheinigung (D) bzw. mit regional und örtlich gültigen Befähigungsbescheinigungen),
 - Fachpersonal des Installationsunternehmens (VIU), das beim Gasversorgungsunternehmen eingetragen ist,
 - Fachpersonal einer vom Flüssiggas-Großvertrieb ermächtigten Vertriebsstelle.
- ▶ Sicherstellen, dass das Gerät in einem gut zu durchlüftenden Raum aufgestellt ist.
- ▶ Sicherstellen, dass keine Gegenstände auf dem Gerät abgestellt werden und/oder das Gerät abgedeckt wird.
- ▶ Während des Betriebs muss sichergestellt werden, dass der Boden in der Umgebung des Aufstellortes trocken und rutschfest ist.

2.2.2 Während des Garbetriebes

- ▶ Vermeidung von Quetschgefahren im Umgang mit dem Gerät oder dem verwendeten Zubehör:
 - Sicherstellen, dass sich bei Öffnen oder Schließen der Garraumtür keine Person im Drehradius befindet.
 - Sicherstellen, dass sich bei der Bewegung des Luftleitbleches keine scharfen Gegenstände im Schwenkbereich befinden.
 - Sicherstellen, dass das Einhängegestell bei der Montage/Demontage nur auf vorgesehenen und rutschfesten Untergründen abgelegt wird.

- ▶ Vermeidung von Verbrühungen und Verbrennungen am Gerät oder dem verwendeten Zubehör:
 - Sicherstellen, dass nur mit adäquaten, persönlichen Schutzbekleidung (z.B. langärmelige Kleidung und Schutzhandschuhe) an und mit dem Gerät gearbeitet wird.
 - Sicherstellen, dass bei der Entnahme des Gargutes die Einhängegestelle oder die Horden-/Tellergestellwagen nicht berührt werden.
 - Sicherstellen, dass die Abluft-/Abgas- und Abwasserrohre nicht berührt und abgedeckt werden.
 - Sicherstellen, dass sich Behälter mit Flüssigkeit oder jene Behälter, die sich während des Garens mit verflüssigendem Gargut gefüllt sind, nicht in höheren Einschubebenen benutzt werden bzw. die empfohlene max. Einschubhöhe von 1,60 m von der Zugangsebene; nicht überschritten wird.
 - Sicherstellen, dass das Einhängegestell oder der Horden-/Tellergestellwagen während der Verwendung gleichmäßig von unten nach oben beschickt werden.
 - Sicherstellen, dass die Tür des Gerätes langsam geöffnet wird, da heißer Dampf austreten kann.

- ▶ Vermeidung von Sachschäden durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder des Zubehöres:
 - Sicherstellen, dass das Zubehör ordnungsgemäß bzw. der Horden-/Tellerwagenvollständig vollständig in den Garraum eingesetzt/eingefahren wird, um eine Beschädigung des Türglases zu verhindern.
 - Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände im Drehradius der Garraumtür befinden.
 - Das Gerät darf nicht bei Temperaturen unter 4 °C betreiben werden.
 - Den Kerntemperaturfühler entfernen, bevor das Gargut entnommen wird und nach Gebrauch wieder in die Halterung stecken.
 - Nur USB-Sticks auf Basis von Flash-Speicher anschließen.
 - USB-Sticks nicht mit Gewalt einsetzen.

- USB-Sticks immer vor dem Lesen/Schreiben von Daten einsetzen und erst entfernen, wenn die Daten vollständig übertragen wurden.
 - Gerät nicht mit beschädigten Glasscheiben betreiben.
 - o Durch Glassplitter verunreinigte Speisen entsorgen.
 - Sicherstellen, dass Zuluftöffnungen und Lüftungsschlitze frei und nicht verdeckt sind.
 - o Bereich zwischen den Gerätefüßen freihalten, um eine ausreichende Belüftung unter dem Gerät sicherzustellen.
 - Gerät nicht mit beschädigter und/oder defekter Garraumbeleuchtung betreiben.
 - o Sicherstellen, dass das Agieren im ausgeleuchteten Wirkbereich vor dem Gerät, sowie der Umgang im Garraum nur bei funktionierender Garraumbeleuchtung durchgeführt wird.
- Vermeidung von Brand- und Explosionsgefahr:
- Geräte nicht mit Lebensmitteln beschicken, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z.B. Lebensmittel mit Alkohol). Die beim Garen entstehenden Gase können sich selbstentzünden.
Bevor leichtentzündliche Lebensmittel z.B. Wein zu dem Gargut gegeben werden, muss das z.B. alkoholhaltige Lebensmittel über einen längeren Zeitraum stark erhitzt werden, um einen unbedenklichen, geringen Alkoholgehalt zu erreichen.
 - Sicherstellen, dass sich keine brennbaren Materialien in dem Gerät oder der Nähe des Gerätes befinden und/oder aufbewahrt werden.
 - Sicherstellen, dass während des Betriebes keine Aerosole in der Nähe des Geräts versprüht werden.
 - Gerät nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betreiben.
 - Bei Installation unter einer Haube: Haube während des Betriebes einschalten.
 - Bei Aufstellung im Freien: Gerät nur in windgeschützten Bereichen betreiben.
 - Bei Anschluss an einen Schornstein mit Strömungssicherung:
 - o Abzugsleitung gemäß regionalspezifischen Bestimmungen regelmäßig reinigen.
 - Bei Rauchentwicklung und im Brandfall:
 - o Gas- und Energiezufuhr unterbrechen und Aufstellort sofort belüften
 - o Feuerwehr verständigen
 - o Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser
 - o Andere Brände z. B. mit ABC-Löscher, CO₂-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

2.2.3 Hygiene- und Reinigungshinweise:

- ▶ Sicherstellen, dass nur der vorgeschriebene Reiniger und Klarspüler verwendet wird.
- ▶ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!
 - Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen
- ▶ Sicherheitshinweise des vorgeschriebenen Reinigers und Klarspülers einhalten, um Verätzungsgefahren zu vermeiden.
- ▶ Bei Wechsel der Kanister für Reiniger oder Klarspüler ist es zwingend erforderlich adäquate Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille) zu tragen.
- ▶ Bei manueller Reinigung ist es zwingend erforderlich adäquate Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille) zu tragen.
- ▶ Sprühnebel des Reinigers und Klarspülers nicht einatmen.
- ▶ Sicherstellen, dass bei Geräten mit vollautomatischem Reinigungsprogramm, während des vollautomatischen-Reinigungsprogramms, die Garraumtür stets geschlossen ist.
 - Es ist sicherzustellen, dass beim Umgang mit dem zu verwendenden Flüssigreiniger und/oder dem Feststoffreiniger persönliche Schutzausrüstung gem. Sicherheitsdatenblatt des Reinigers getragen wird.
 - Es ist sicherzustellen, dass entstehende Dämpfe beim Umgang mit dem zu verwendenden Flüssigreiniger und/oder dem Feststoffreiniger, gem. Sicherheitsdatenblatt des Reinigers, nicht eingeatmet werden. Kontakt mit Haut, Augen und Kleidung ist zu vermeiden.
- ▶ Fritteusen, Hockerkocher oder ähnliche Behälter mit heißem Fett dürfen nur außerhalb des Aktionsradius der Schlauchbrause aufgestellt werden, um eine Verbrennungsgefahr durch heißes Fett auszuschließen.
- ▶ Das Gehäuse darf nicht mit der Schlauchbrause, einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.
- ▶ Das Gehäuse darf nicht mit brennbaren Reinigern gereinigt werden.
- ▶ Sicherstellen, dass die vorgegebenen Reinigungsintervalle eingehalten werden, um eine Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene auszuschließen.
 - Kerntemperaturfühler (Option) vor Gebrauch gründlich reinigen.
 - Sous-Vide-Sonde (Option) vor Gebrauch gründlich reinigen.
- ▶ Lebensmittel dürfen aus hygienischen Gründen nicht offen unter Geräten gelagert werden.

2.2.4 Sicherheitshinweise für Geräte mit Gasanschluss

- ▶ Vermeidung von Brand- und Explosionsgefahr:
 - Sicherstellen, dass vor, während und nach dem Betrieb keine Gasleckagen/Undichtigkeiten durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät entstehen, um eine Erstickungs- und Explosionsgefahr auszuschließen.
 - Verhaltensregeln bei Gasaustritt einhalten (siehe Abschnitt 2.2.1).
 - Wartungsintervalle einhalten!
 - Sicherstellen, dass das Gerät an einen geeigneten, sowie den länderspezifischen Bestimmungen vorgegebenen Abzug bzw. einer Abgasleitung angeschlossen ist.
 - Sicherstellen, dass die Abluft-/Abgas- und Abwasserrohre nicht berührt und abgedeckt werden.
 - Sicherstellen, dass die installierte Abzugs-/Abluftanlage bzw. die Abgasleitung während des Betriebs immer eingeschaltet und funktionsbereit, sodass eine unbeabsichtigte Ansammlung von Verbrennungsgasen ausgeschlossen werden kann.
- ▶ Verhalten im Falle von wahrnehmbarem Gasgeruch:
 - Sicherstellen, dass keine Schalter oder elektrischen Geräte im Raum und am Gerät betätigt werden, sowie dass keine Anschlusskabel oder Stecker benachbarter Geräte aus den Steckdosen gezogen werden.
 - Kein offenes Feuer verwenden.
 - Gerät von der Gasversorgung trennen (z.B. über externes Absperrventil) und gegen Wiederöffnen sichern.
 - Sicherstellen, dass keine Mobil-/Festnetztelefone in unmittelbare Nähe des Aufstellortes bzw. der Gasaustritts genutzt werden.
 - Sicherstellen, dass der Raum durch das Öffnen von Türen und Fenstern größtmöglich belüftet wird.
 - Hierbei gilt es zu beachten, dass zur Belüftung des Raumes keine installierten Abzugseinrichtungen bzw. zusätzliche Ventilatoren genutzt werden dürfen!
 - Nach dem Treffen der Sofortmaßnahmen, muss das Gebäude geräumt, sowie der Gasversorger und die Notdienste alarmiert werden. Dazu Telefon außerhalb des Aufstellortes verwenden.

2.2.5 Aufstellung und Transport von Geräten

- ▶ Sicherstellen, dass die Verfahrwege und Nutzungsflächen eben (max. 10° Neigung) und frei von bodennahen Kabeln, offenen Abflüssen oder sonstigen Verunreinigungen sind, die zum Kippen des Gerätes führen können.
- ▶ Sicherstellen, dass die Verfahrwege und Nutzungsflächen frei von bodennahen Kabeln sind, sodass die Gefahr eines elektrischen Schlages ausgeschlossen werden kann.
- ▶ Sicherstellen, dass die Rollen nach dem Verfahren/Transport des Gerätes wieder mit der Feststellbremse fixiert werden.
- ▶ Sicherstellen, dass zum Transport, Heben und Senken des Gerätes ein Stapelhubwagen und/oder entsprechend unterstützende Hebehilfen/Hebewerkzeuge wie Gurte, Schlingen, Vakuumheber etc. verwendet werden bzw. das Gerät stets mit mind. 2 Personen bewegt wird.
 - Hierbei ist das Gesamtgewicht des Geräts zu beachten!
- ▶ Sicherstellen, dass das Gerät beim Transport nicht an der geöffneten Tür bzw. dem Türgriff angehoben wird.
- ▶ Sicherstellen, dass das Gerät nur auf einer Transportpalette gesichert transportiert wird.
- ▶ Während des gesamten Transports gilt es die erforderliche Mindesthöhe und -breite für Türen, Durchfahrten und Zugänge etc. zu beachten.
- ▶ Nur Kombidämpfer, die zum Stapeln vorgesehen sind, stapeln.
- ▶ Bei Kombidämpfern zum Stapeln:
 - Nur zwei Kombidämpfer stapeln
 - Kombidämpfer vor dem Herunterfallen sichern.
- ▶ Kombidämpfer auf Palette nicht stapeln.

2.2.6 Wasseranschluss

- ▶ In die Trinkwasserinstallation vor dem Gerät einen Rückflussverhinderer nach EN 13959, Bauart EA, einbauen.
- ▶ Australien: Für Geräte, die nach Australien exportiert werden, ist gemäß IEC 61770 ein Rückflussverhinderer nach AS/NZS 2845.1 zu verwenden.
- ▶ USA/Kanada: Water and waste piping and connections shall comply with the ICC International Plumbing Code 2003, or to the IAPMO Uniform Plumbing Code 2003.

3 Gerätebeschreibung, Betriebsarten und Funktionen

3.1 Charakteristik - GENIUS^{MT} und GENIUS^{MT} Backmaster Edition

GENIUS^{MT} bzw. GENIUS^{MT} Backmaster Edition sind verlässliche Mitarbeiter. Der multifunktionale Eloma-Kombidämpfer unterstützt das Küchenteam in allen Arbeitsabläufen und sorgt so dafür, dass der Koch und das Küchenteam ihre Arbeiten mit der nötigen Leidenschaft und Konzentration ausüben können. Der multifunktionale GENIUS^{MT} Backmaster Edition bietet die Möglichkeit, Backwaren mit dem jeweils optimalsten Backklima zuzubereiten. Für das gewünschte Backverfahren können Temperatur und Beschwadungsmenge beliebig variiert und abgestimmt werden. Das Backergebnis zeichnet sich durch eine gleichbleibend hohe Qualität aus und die Prozesssicherheit wird garantiert. Einfache Bedienung und hochwertige Verarbeitung – diese Kombination ist unser Erfolgsrezept für ein langlebiges Produkt.

Zum Einsatz kommen GENIUS^{MT} und GENIUS^{MT} Backmaster Edition u. a. in Hotels, Restaurants, Groß- und Vorbereitungsküchen, Kantinen oder in der Systemgastronomie. Der Variantenreichtum bei Aufstellung und Kombination mit gleichen und anderen Geräten stellt einen weiteren Vorteil dar.

Folgende Hauptbetriebsarten sind programmierbar und können mit einer großen Palette von Zusatzfunktionen und Sonderprogrammen ergänzt oder kombiniert werden:

- Dämpfen
- Kombidämpfen
- Heißluft
- Backen

Die integrierte und mittels Touch-Screen leicht zu bedienende Steuerung besitzt eine Auswahl voreingestellter Programme sowie eine Vielzahl von Mess-, Diagnose- und Sicherheitsfunktionen. Dies ermöglicht stets ein optimales Zubereitungsergebnis.



INFORMATION - GENIUS^{MT} Backmaster Edition:

Anwendungs- und Bedienungshinweise zur Nutzungsunterstützung, den Einstellungen und dem laufenden Betrieb sind unter Kap. 6 Manuelles Kochen / Manuelles Backen, sowie zum Thema der Mehrfachselektion für den Parallelbetrieb unter Kap. 11 Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO aufgeführt.

3.2 Betriebsarten

3.2.1 Dampf

In der Betriebsart Dampf kann zwischen folgenden Optionen gewählt werden:

- Eco Steam
 - o Wird verwendet um nachhaltig, energieoptimiert und wassersparend zu dämpfen.
- Power Steam
 - o Diese Funktion versorgt sensible Produkte noch intensiver mit Dampf, um den erhöhten Feuchtebedarf dieser Produkte sicherzustellen.

In der Betriebsart Dampf werden die Speisen, umgeben von hoher Feuchtigkeit (Wasserdampf), bei einer konstanten Temperatur gegart.

Mit der Betriebsart Dampf kann man außerdem Blanchieren, Kochen, Pochieren, sowie Garziehen und Konservieren.

3.2.2 Heißluft

In der Betriebsart Heißluft wird mit trockener Luft gebraten und gebacken.

Diese Betriebsart eignet sich für alle Speisen, die knusprig und gebräunt sein sollen.

3.2.3 Kombidampf

In der Betriebsart Kombidampf wird durch die Kombination von Feuchtigkeit und Temperatur eine Garraumatmosfera erzeugt, die das Ab- und Austrocknen der Gargutoberfläche verhindert und den Wärmedurchgang des Garguts beschleunigt.

3.3 Zusatzfunktionen

3.3.1 Vorheizen/Cool Down

Mit der Zusatzfunktion Vorheizen/Cool Down wird die Garraumtemperatur auf die eingestellte Soll-Temperatur aufgeheizt oder abgekühlt.

Ab 250 °C/482 °F sind anwendungsabhängig abweichende Anzeigen von der Garraumtemperatur möglich.



INFORMATION:

Bei aktivierter Zusatzfunktion Vorheizen/Cool Down dürfen sich keine Speisen im Garraum befinden.

In allen Betriebsarten verfügbar.

3.3.2 Multi Cooking PRO / Multi Baking PRO

Mit der Zusatzfunktion Multi Cooking PRO (GENIUS ^{MT}) bzw. Multi Baking PRO (GENIUS ^{MT} Backmaster Edition) ist eine Mehrfachselektion für den Parallelbetrieb, mit automatischer Ermittlung der passenden Programme, für ein intelligentes Zeitmanagement möglich.

Möglich für alle Gar-/Backprogramme mit einem Programmschritt.

3.3.3 Auswahl Lüftergeschwindigkeit

Mit der Zusatzfunktion Lüftergeschwindigkeit kann bei Bedarf die Geschwindigkeit des Lüfters stufenweise erhöht oder reduziert werden.

- bei Tischgeräten in 5 Stufen.
- bei Standgeräten in 2 Stufen.

Eine vom Hersteller eingestellte Taktung des Lüfters kann ebenfalls angewählt werden.

In den Betriebsarten Heißluft, Kombidampf und Backen verfügbar.

3.3.4 e/2-Energiesparfunktion

Mit der Zusatzfunktion E/2 wird das Gerät energiesparend mit halber Heizleistung betrieben.

In allen Betriebsarten und individuell in jedem Programmschritt einstell- und verfügbar.

3.3.5 Zeitvorwahl

Mit der Zusatzfunktion Zeitvorwahl kann eine Uhrzeit angegeben werden, zu der das Garprogramm starten oder enden soll. Eine Endzeit kann nicht eingestellt werden, wenn ein Garschritt über Kerntemperatur gesteuert wird.

In allen Betriebsarten verfügbar.

3.3.6 SPS® – Steam Protection System

Mit der Zusatzfunktion Steam Protection System (SPS®) werden die im Gerät befindlichen Schwaden kurz vor dem Ende des Garprogramms abgesaugt. So entweichen beim Öffnen der Garraumtür nur geringe Schwaden. Diese Funktion bietet einen Schutz vor Verbrennungen. In allen Betriebsarten verfügbar.

3.3.7 $\Sigma\frac{1}{2}$ – Halbe Beschickung

Mit der Zusatzfunktion $\Sigma\frac{1}{2}$ wird das Gerät mit reduzierter und angepasster Heizleistung betrieben. Diese Funktion wird genutzt, wenn der Garraum nicht voll belegt ist. In allen Betriebsarten verfügbar.

3.4 Sonderprogramme



INFORMATION:

Sonderprogramme sind empfohlene Gareinstellungen, die bereits voreingestellt sind und nach Belieben geändert werden können.

Sonderprogramme werden durch Berühren des Feldes () im Startbildschirm aufgerufen.

3.4.1 Niedertemperatur-Garen

Mit Niedertemperatur-Garen werden Speisen in einem Niedertemperaturbereich mit reduzierter Lüfterdrehzahl schonend gegart.

3.4.2 Delta-T-Garen

Das Delta-T-Garen ist eine spezielle Form des Niedertemperaturgarens. Eine eingestellte Temperaturdifferenz (Delta-T) zwischen aktueller Ist-Kerntemperatur und Ist-Temperatur im Garraum wird vom Kombidämpfer während des gesamten Garschritts konstant gehalten. Der Garschritt endet, sobald die eingestellte Soll-Kerntemperatur erreicht ist.

3.4.3 Regenerieren

Durch Regenerieren können fertig gegarte und abgekühlte Speisen schonend wieder erwärmt werden.

3.4.4 Backen

In der Betriebsart Backen wird das Backgut mit heißer Luft gebacken. Die trockene Luft kann mit zeitweiser Beschwadung befeuchtet werden.

3.4.5 Halten

Durch Halten können gegarte Speisen auf einer vorgegebenen Garraumtemperatur gehalten werden.

3.4.6 Auftauen

Durch Auftauen können tiefgefrorene Speisen sanft und produktschonend für die Weiterverarbeitung aufgetaut werden.

3.4.7 Gären

Das Gären hat eine gute Lockerung der Teiglinge zum Ziel. Reifungsvorgänge im Teig, wie Teigverquellung, enzymatische Abbauprozesse und Vergärungstätigkeit der Hefe laufen weiter. Dadurch wird vor dem Backen eine homogene Teigverteilung im Teigling erzeugt, das zu gleichbleibend guten Backergebnissen führt.

3.5 HACCP-Protokoll

Während des Betriebes werden alle Daten eines Gar- und Back- sowie des Reinigungsprogramms als HACCP (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints) - Protokoll gespeichert und können auch auf dem Display angezeigt werden. Das HACCP-Protokoll kann über einen USB-Stick, via LAN oder via WLAN (Option) auf einen externen Computer übertragen werden.

3.6 USB-Schnittstelle

Die USB-Schnittstelle dient zum Übertragen des auszulesenden Speicherinhaltes auf einen externen USB-Stick (Flash-Speicher). Umgekehrt können vom Anwender auch Softwareupdates bzw. Gerätedaten auf den Speicher des Kombidämpfers/Backgerätes übertragen werden.



INFORMATION:

Um eine erfolgreiche Übertragung der Daten (Programme und Medien Manager) zu gewährleisten, darf während des Geräte-Uploads oder -Downloads via USB der aktuelle Screen nicht geändert werden!

3.6.1 Datentransfer Gerät zu USB

Folgende Daten können vom Gerät auf den USB-Stick kopiert werden. Diese Daten können auch mit Eloma-Software ProConnect ausgewertet bzw. bearbeitet und gedruckt werden:

- Gar-/Backprogramme
- Protokolle (HACCP, Fehlerlisten, Log-Dateien)
- Bilder
- Töne

3.6.2 Datentransfer USB zu Gerät

Folgende Daten können vom USB-Stick auf das Gerät kopiert werden:

- Gar-/Backprogramme
- Bilder
- Töne

4 Geräteaufbau und Betrieb

4.1 Allgemeiner Geräteaufbau

4.1.1 Geräteübersicht Tischgeräte

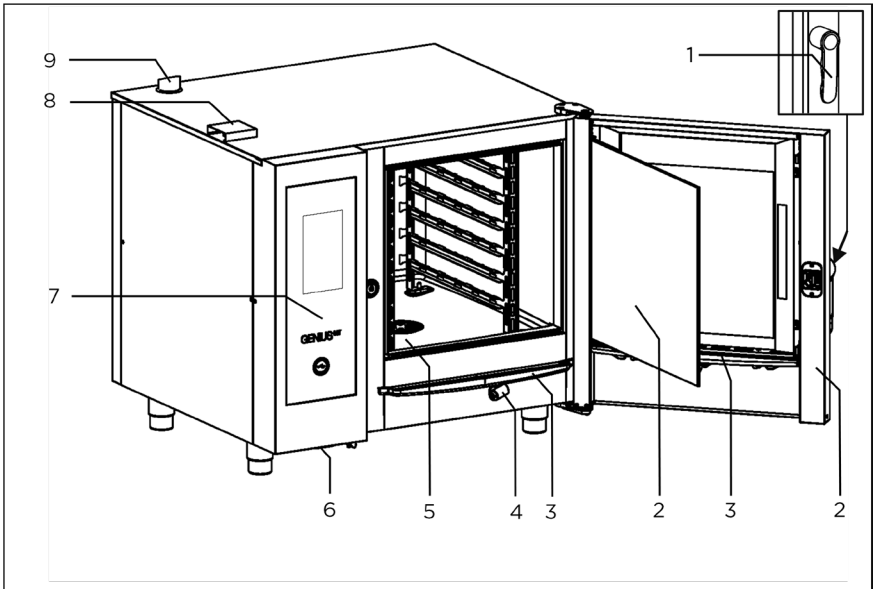


Abb. 1: Geräteübersicht: Tischgerät, Elektro, Rechtsanschlag

- | | | | |
|---|--------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Türgriff | 5 | Garraum |
| 2 | Garraumbür mit | 6 | Luftfilter |
| | - Zweifachverglasung und | 7 | Bedienblende mit Touchscreen, |
| | LED-Beleuchtung | | USB-Anschluss mit Abdeckung und |
| | - Dreifachverglasung und | | EIN/AUS-Taste |
| | LED-Beleuchtung (Option) | 8 | Zuluftöffnung |
| 3 | Abtropfrinne | 9 | Abluftrohr |
| 4 | Schlauchbrause | | |

4.2 Aufbau Bedienung

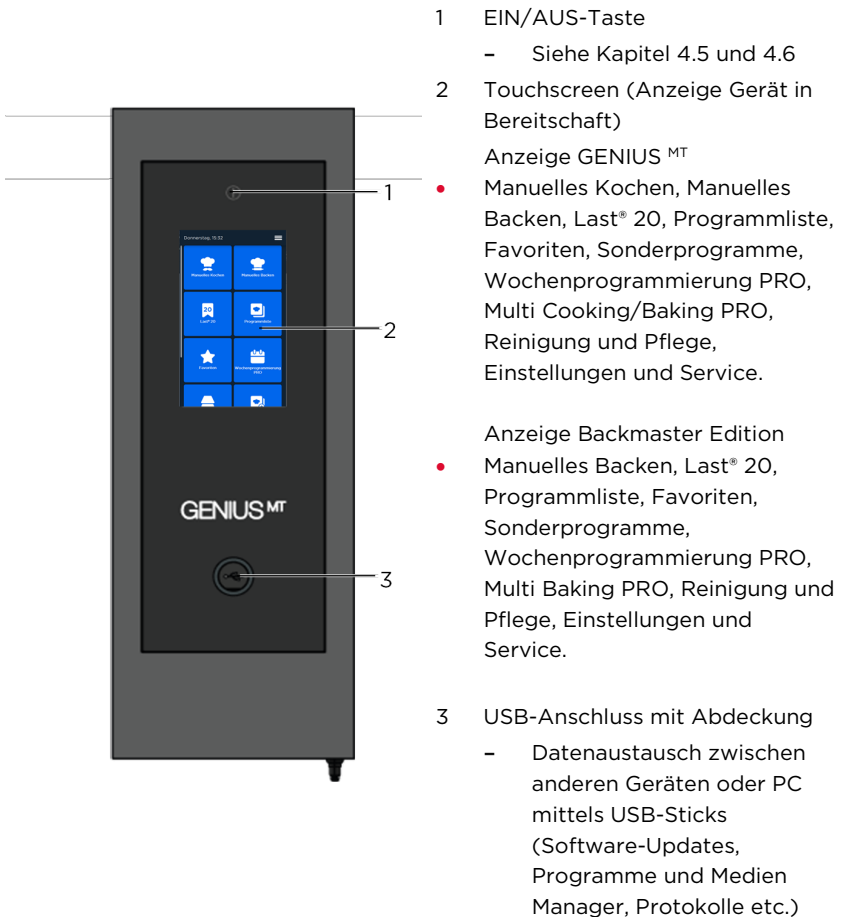


Abb. 2: Glas-Bedienelement mit 9“-Display

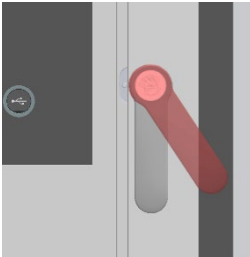
4.3 Tür öffnen und schließen



INFORMATION:

- ▶ Vor Beginn der Arbeiten unbedingt Abschnitt „Sicherheit“ zur Kenntnis nehmen.
- ▶ Gerät vor Verrutschen bzw. Abstürzen sichern.

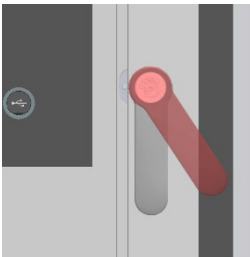
4.3.1 Tür öffnen mit Türschnellverschluss



- ▶ Nach Programm- bzw. Reinigungsende ca. 3 Sekunden warten.
- ▶ Türgriff seitlich zur Türverglasung drücken.
- ▶ Dampf entweichen lassen.
- ▶ Tür vollständig öffnen.

Abb. 3: Türöffnen bei einstufiger Türmechanik

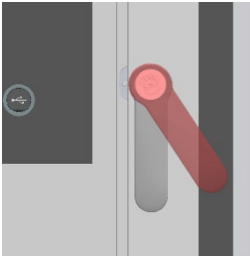
4.3.2 Tür öffnen mit Sicherheitstürverschluss (Option)



- ▶ Türgriff seitlich zur Türverglasung drücken.
 - Gerätetür rastet in Lüftposition.
 - Türgriff geht in Raststellung zurück.



- ▶ Dampf entweichen lassen.



- ▶ Türgriff erneut seitlich zur Türverglasung drücken.
 - Gerätetür lässt sich öffnen.

Abb. 4: Tür öffnen bei zweistufiger Türmechanik

4.3.3 Elektrischer Türverschluss für automatische Türöffnung (Option)



INFORMATION:

Je nach Parametereinstellung öffnet die Tür automatisch nach Ablauf des jeweiligen Gar-/Backprogramms, was im Kettengeschäft vorteilhaft sein könnte. Ein vorzeitiges Öffnen ist durch die Betätigung des Türgriffs jederzeit möglich.

4.3.4 Tür Schließen

- ▶ Die Tür mit leichtem Schwung schließen und in Schließstellung einrasten lassen.

4.4 Gerät beschicken und entleeren

HINWEIS!

- ▶ Vor Arbeitsbeginn unbedingt Abschnitt „Sicherheit“ und die speziellen Hinweise und Warnungen zur Kenntnis nehmen (siehe Abschnitt 2.2.2).
- ▶ Ausschließlich die vorgeschriebenen Behältergrößen verwenden.
- ▶ Auf sichere Arretierung der Einhängegestelle bzw. sichere Positionierung der Beschickungs- und Horden-/Tellergestellwagen und sicheren Sitz der Behälter achten.
- ▶ Behälter immer waagrecht platzieren (gleiche Einhängenhöhe links/rechts).
- ▶ Maximale Beladung beachten.
- ▶ Es wird empfohlen, Behälter mit Flüssigkeiten oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut nicht über 1,60 m, gemessen von der Zugangsebene, im Kombidämpfer zu platzieren.
- ▶ Behälter immer waagrecht entnehmen und möglichst mit Abdeckung bewegen.

Ohne Horden-/Tellergestellwagen

1. Garraumtür öffnen.
2. Behälter in gewünschte Einschubebene schieben.
 - Möglichst von unten beginnen.
3. Garraumtür schließen und Garvorgang starten.
4. Garraumtür öffnen.
5. Behälter entnehmen.

Mit Horden-/Tellergestellwagen



INFORMATION:

Nur ohne Einhängegestelle.

Behälter auf richtigen Sitz im Beschickungswagen prüfen.

Nur passende und sicher sitzende Behälter verwenden.



Abb. 5: Horden-/Tellergestellwagen ohne Behälter

1. Garraumtür öffnen.
2. Horden-/Tellergestellwagen einschieben.
3. Horden-/Tellergestellwagen mit Feststellhebel fixieren.
4. Garraumtür schließen.
5. Garvorgang starten.
6. Garraumtür öffnen.
7. Feststellhebel lösen.
8. Horden-/Tellergestellwagen entnehmen.

Mit Transportwagen für Hordengestelle



INFORMATION:

- Horden-/Tellergestellwagen für Tischgeräte mit Transportwagen transportieren!
- Transportwagen nur verwenden, wenn das Tischgerät auf einem Untergestell bzw. Unterschrank mit gleicher Höhe gestellt ist.

1. Transportwagen so nah wie möglich an dem Tischgerät positionieren.
2. Rollen des Transportwagens mit Feststellbremse fixieren.
3. Horden-/Tellergestellwagen über Einfahrrahmen auf den Transportwagen schieben.
4. Horden-/Tellergestellwagen an Transportwagen fixieren.



WARNUNG!
Kippgefahr und unkontrollierte Bewegung des Horden/Tellergestell- und Transportwagens!

Quetschungen.

- ▶ Horden-/Tellergestell- und Transportwagen nur auf ebenem Boden verwenden.
- ▶ Brems-Rollen bei Beschickung, Entnahme und in der Parkposition mit Feststellbremse fixieren.



WARNUNG!
Kippgefahr durch kopflastige Beschickung des Horden /Tellergestellwagens!

Quetschungen, Verbrennungen der Haut.

- ▶ Horden-/Tellergestellwagen gleichmäßig von unten nach oben beschicken.
- ▶ Maximale Last beachten.

Maximale Last für Horden-/Tellergestellwagen und Einhängegestelle

Größe	Maximale Last
6-11	30 kg (je Einschub max. 15 kg)
10-11	50 kg (je Einschub max. 15 kg)

Tab. 4: Maximale Last für Hordengestellwagen und Einhängegestelle

HINWEIS!

- ▶ Hordengestellwagen nur mit montiertem Griff bewegen!

4.5 Gerät einschalten

HINWEIS!

Kondensationsbildung durch Wechsel der Umgebungstemperatur!

Beschädigung der Steuerelektronik.

- ▶ Sicherstellen, dass die Umgebungstemperatur des Gerätes über +4 °C liegt.

4.5.1 Gerät Einschalten nach kurzen Betriebspausen (Standby)

- ▶ Auf Bildschirm oder Taste EIN/AUS drücken.
 - Starteinstellung wird angezeigt.
 - Gerät ist betriebsbereit.

4.5.2 Gerät Einschalten nach längeren Betriebspausen (Ruhemodus)

- ▶ Bauseitigen Wasseranschluss öffnen.
- ▶ Taste Ein/Aus drücken.
 - Starteinstellung wird angezeigt.
 - Gerät ist betriebsbereit.

4.6 Gerät ausschalten

4.6.1 Gerät ausschalten bei kurzen Betriebspausen (Standby)

- ▶ längeres Berühren der Titelzeile/des oberen Bildschirmrandes oder kurzes drücken der Taste EIN/AUS.
 - Anzeige erlischt.
- ▶ Garraumtür bis Vorraststellung öffnen/schließen.



INFORMATION:

Das Gerät schaltet sich werksseitig nach 15 min der Nichtnutzung automatisch in Standby.

Die Dauer kann durch Fachpersonal angepasst werden.

4.6.2 Gerät ausschalten bei längeren Betriebspausen (Ruhemodus)

- ▶ Taste Ein/Aus drücken.
 - Anzeige erlischt.
- ▶ Bauseitigen Wasseranschluss schließen.
- ▶ Garraumtür öffnen.

4.7 Maßnahmen bei Stromausfall

Merkmale des Gerätes bei Stromausfall

- Anzeige erlischt.
 - Lüfterrad bleibt stehen.
 - Heizung setzt aus.
1. Bauseitigen Wasseranschluss schließen.
 2. Garraumtür öffnen.



INFORMATION:

Wenn die Stromversorgung wieder einsetzt, arbeitet das Gerät im Standby-Modus. Weitere Anweisungen (Garprogramm fortsetzen oder beenden) werden angezeigt.



INFORMATION:

Stromausfall während des autoclean® PRO-Programms:
Nur Sicherheits-Ausspülen kann gestartet werden, es ist keine andere Funktion möglich.

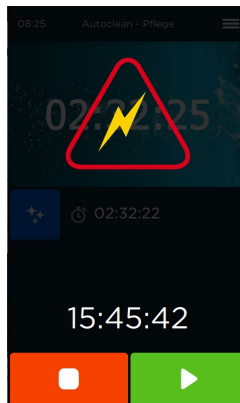


Abb. 6: Bildschirm nach unerwartetem Abschalten (z. B. Stromausfall)

4.8 Gerätekomponenten verwenden

4.8.1 Schlauchbrause



WARNUNG!

Entwicklung von heißem Dampf durch Sprühen von Wasser in den heißen Garraum!

Verbrühungen der Haut und Verletzungen der Augen.

Verformung des Garraums

- ▶ Vor der Nutzung der Schlauchbrause im Garraum unbedingt den Garraum auf unter 80 °C/176 °F abkühlen lassen.



INFORMATION:

Die Schlauchbrause darf ausschließlich zur Reinigung des Garraums verwendet werden und nicht zur Zubereitung von Speisen, sowie zur Kühlung.

1. Schlauchbrause am Schlauch herausziehen.
2. Schlauchbrausekopf bei Gebrauch gut festhalten.
3. Zum Aufrollen den Schlauchbrausekopf langsam in die Aufnahme gleiten lassen.

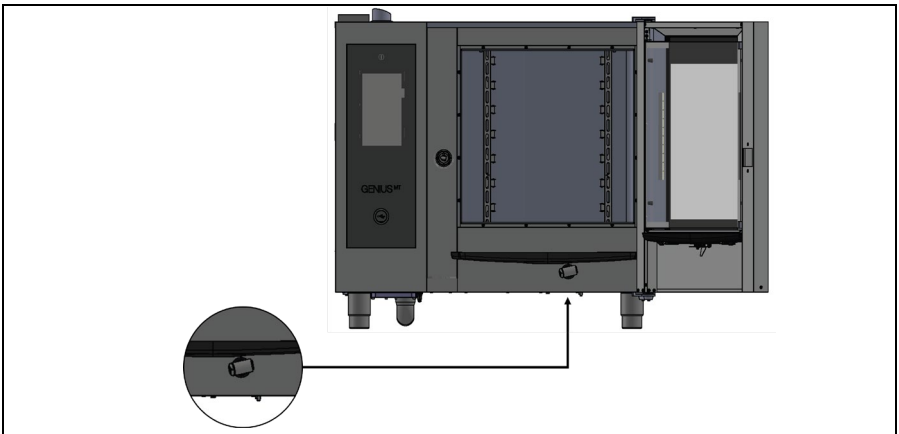


Abb. 7: Detail mit Schlauchbrause

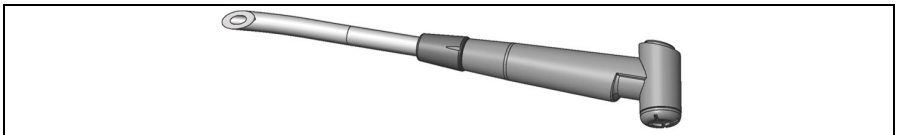


Abb. 8: Schlauchbrause mit Anschlusschlauch

4.8.2 Externer Temperaturfühler (Option)



INFORMATION:

Zwei Fühlervarianten sind verfügbar:

- Externer Kerntemperaturfühler
- Externer Sous-Vide-Fühler (zum Vakuum-Garen)

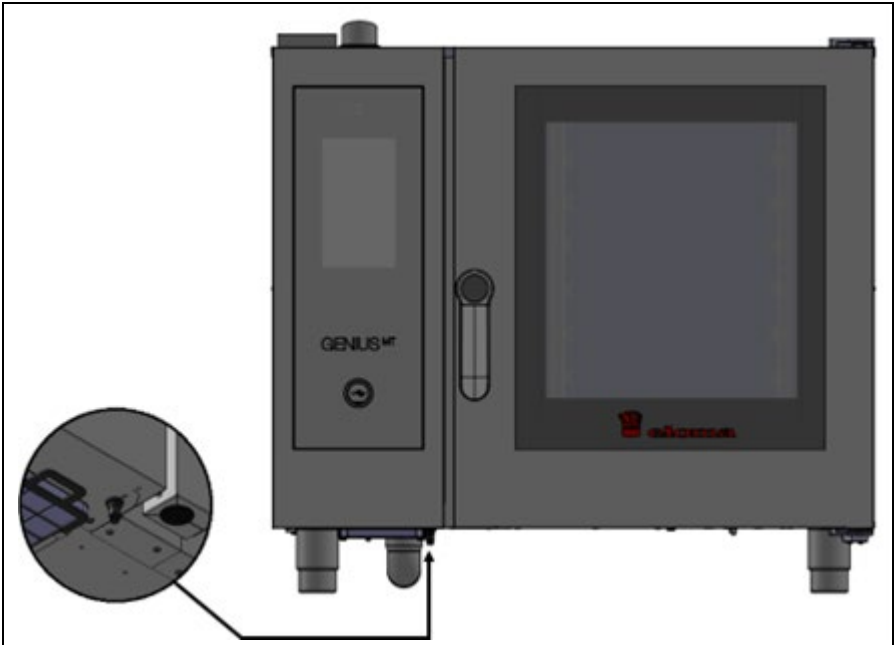


Abb. 9: Anschlussbuchse für externen Kerntemperaturfühler und Sous-Vide-Fühler



Abb. 10: Externer Kerntemperaturfühler und Sous-Vide-Fühler mit Anschluss



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr durch heißen Temperaturfühler!

Leichte Verbrennungen der Haut.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr durch Spitze des Temperaturfühlers!

Stichverletzung.

- ▶ Auf sich und andere Personen in naher Umgebung achten.
- ▶ Schnelle Bewegungen mit dem Temperaturfühler vermeiden.



INFORMATION:

- Temperaturfühler vor Gebrauch reinigen.
- Temperaturfühler vor Entnahme des Garguts mit Schutzhandschuhen entfernen.
- Temperaturfühler nach Gebrauch an der vorgesehenen Position einhängen.

HINWEIS!

Adaptiver Kerntemperaturfühler - für letzten Programmschritt oder einschrittiges Programm!

- ▶ Der Kerntemperaturfühler kann in das nächstfolgende Produkt eingesteckt werden, die Kerntemperaturfühler-Funktionalität wird fortgesetzt.
- ▶ Kein wiederholtes Starten/keine Wiederholung der Eingabe des gesamten Programms notwendig.
- ▶ Erst wenn Stopp ausgewählt wurde, wird das Garen mit Kerntemperaturfühler beendet.

5 Startbildschirm



INFORMATION:

Die Einstellung des Startbildschirms bei direktem Programmzugang kann beim Startup bzw. später in Einstellung/Service vorgenommen werden.

5.1 Startbildschirm mit Übersicht aller Funktionen

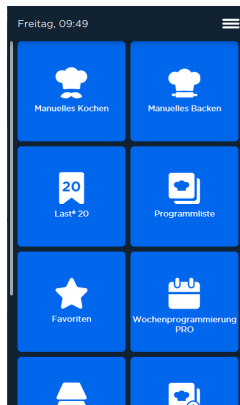


Abb. 11: Startbildschirm mit Scroll-Balken



INFORMATION:

- Das Gerät wird mittels Touchscreen durch Berührung der Eingabe- und Bestätigungsfelder bedient und gesteuert.
- Die Anordnung/Positionierung der Symbole des Startbildschirms kann durch langes Drücken und Ziehen leicht geändert werden.

5.2 Startbildschirm mit direktem Zugang zu den Programmen

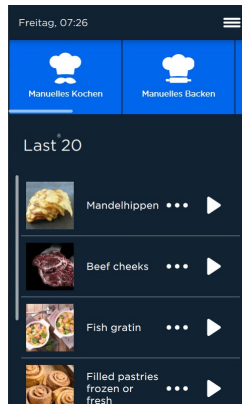


Abb. 12: Startbildschirm bei direktem Programmmzugang

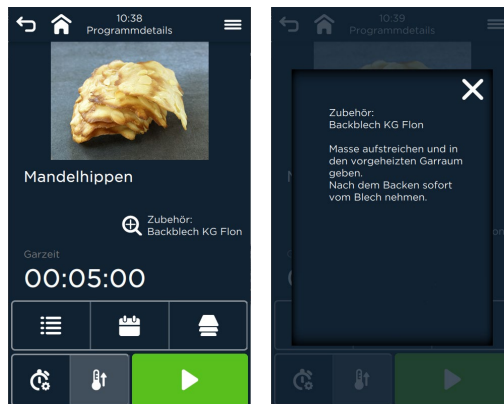


Abb. 13: Bildschirm *Programmdetails* und Programminformation



INFORMATION:

Als Direktanzeige können Last® 20, Programmliste oder Favoriten in den Einstellungen und Service vereinbart werden.

HINWEIS!

- ▶ Auf dem Touch Screen zur Fortsetzung jeweils das gewünschte Funktionsfeld berühren.

6 Manuelles Kochen / Manuelles Backen

Betriebsart wählen



INFORMATION:

Durch Anwahl des Feldes **Manuelles Kochen** im Startbildschirm wechselt der Bildschirm zu **Manuelles Kochen mit**

- Heißluft
- Kombidampf
- Dampf

Durch Anwahl des Feldes **Manuelles Backen** im Startbildschirm wechselt der Bildschirm zu **Manuelles Backen**

- ohne Beschwadung
- mit Beschwadung



INFORMATION:

- Voreinstellungen werden angezeigt.
- Die Gareinstellungen des Garschritts gehen beim Wechsel zu einer anderen Betriebsart verloren.

6.1 Handhabung Manuelles Kochen / Manuelles Backen

Handlungsschritte

1. Ein blaues Feld des Startbildschirms (z. B. **Manuelles Kochen**) berühren.
Bildschirm *Manuelles Kochen* erscheint.
2. Gewünschtes Feld Betriebsart (z. B. Betriebsart **Kombidampf**) berühren.
Aktives Feld wird blau hervorgehoben.
Einstellungen für Temperatur, Feuchtigkeit, Gar-/Backzeit und Kerntemperatur, aktive Zusatzfunktionen werden angezeigt.
3. Das gewünschte Wertefeld (z. B. **Temperatur**) berühren.
Der Eingabebildschirm (z. B. Temperatur) erscheint.
4. Werte einstellen/ändern (z. B. Temperatur siehe folgende).

6.1.1 Manuelles Kochen

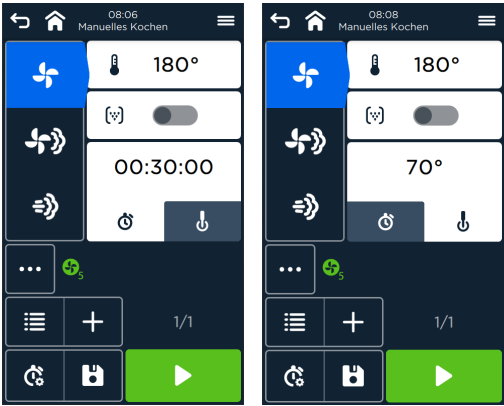


Abb. 14: Bildschirm *Manuelles Kochen* - Steuerung über die Garzeit (links) und Kerntemperatur (rechts)

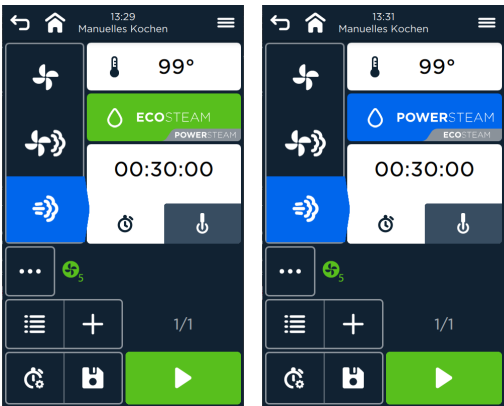


Abb. 15: Bildschirm *Manuelles Kochen* - ECOSTEAM (links) und POWERSTEAM (rechts)

Funktion	Vorgabewert	Einstellbereich
Temperatur		
▪ Heißluft	180 °C 356 °F	30 °C ... 300 °C 86 °F ... 572 °F
▪ Kombidampf	150 °C 302 °F	30 °C ... 300 °C 86 °F ... 572 °F
▪ Dampf	99 °C 210 °F	30 °C ... 130 °C 86 °F ... 266 °F
Feuchte		
▪ Heißluft	n.a.	n.a.
▪ Kombidampf	30 %	1 % ... 100 %
▪ Dampf	ECOSTEAM POWERSTEAM	Konstant, Intensität veränderbar durch Vorgabeauswahl
Garzeit	00:30h	00:01h ... 23:59h / ∞ Dauerbetrieb
Kerntemperatur	70 °C	20 °C ... 100 °C
	158 °F	68 °F ... 212 °F
ADC 		Aktive Entfeuchtungskontrolle deaktiviert (Vorgabe)
	Stufe 5	Aktive Entfeuchtungskontrolle aktiviert (Stufe 1 bis 5 wählbar)
Vorheizen	10 %	veränderbar

Tab. 5: Einstellungsbereiche für Manuelles Kochen

6.1.2 Manuelles Backen

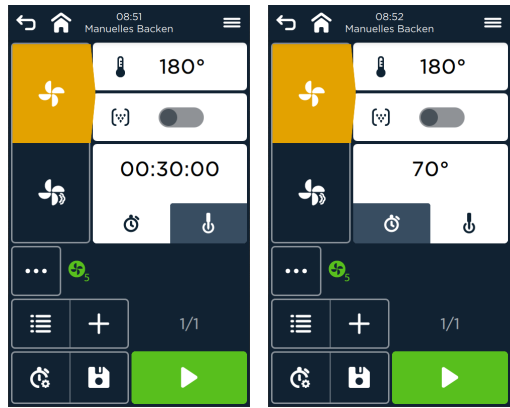


Abb. 16: Bildschirme *Manuelles Backen* – Steuerung über Backzeit (links) und über Kerntemperatur (rechts)

Funktion	Vorgabewert	Einstellbereich
Temperatur	180 °C	30 °C ... 300 °C
	356 °F	86 °F ... 572 °F
Beschwadung* *(nur bei )	10 %	10 % ... 100 %
	100ml	10ml ... 990ml
Backzeit	00:30h	00:00h ... 24:00h bzw. Dauerbetrieb
Kerntemperatur	70 °C	20 °C ... 100 °C
	158 °F	68 °F ... 212 °F
Ruhezeit* *(nur bei )	00:40min	00:00min ... 03:00min
ADC 	deaktiviert	Aktive Entfeuchtungskontrolle
	 Stufe 5	Aktive Entfeuchtungskontrolle aktiviert (Stufe 1 bis 5 wählbar)
Vorheizen	10 %	veränderbar

Tab. 6: Einstellbereiche für Backen



INFORMATION:
Die Beschreibung der Einstellung der Werte gelten für alle Betriebsarten Manuelles Kochen / Manuelles Backen; auf Abweichungen bzw. Unterschiede wird explizit hingewiesen.

6.1.3 Temperatur ändern

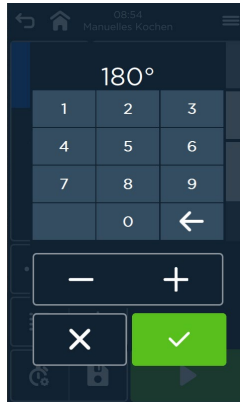


Abb. 17: Bildschirm *Einstellen/Ändern der Temperatur*

Handlungsschritte

1. Wertefeld im Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* für die Temperatur berühren.
Der Eingabebildschirm für die Temperatur erscheint.
2. Temperaturwert gradgenau mittels Zifferntastatur oder in 5°-Schritten über Felder Plus/Minus eingeben/ändern.
3. Bestätigen/Abbrechen.
Zum Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* zurückkehren.

HINWEIS!

Temperatureingabe außerhalb des Einstellbereiches!

- ▶ Bei Unter- bzw. Überschreitung des Einstellbereiches
 - (30 °C/86 °F bis 300 °C/572 °F) in den Betriebsarten Heißluft, Kombidampf und Backen
 - (30 °C/86 °F bis 130 °C/266 °F) mittels Zifferntastatur in der Betriebsart Dampf
- erscheint ein Hinweis und der Wert wird nach der Hinweisbestätigung auf den Minimum- bzw. Maximumwert gesetzt.

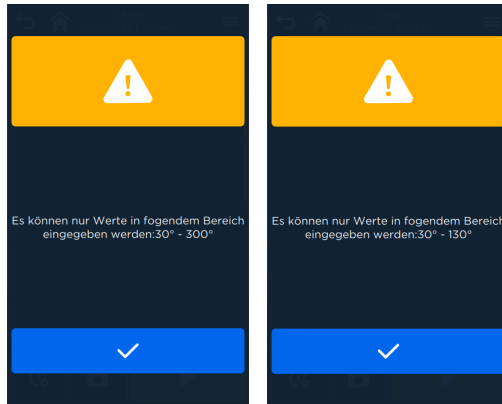


Abb. 18: Hinweis „Temperatureingabe außerhalb des Einstellbereiches“ (Heißluft/Kombidampf, links; Dampf, rechts)

6.1.4 Gar-/Backzeit ändern

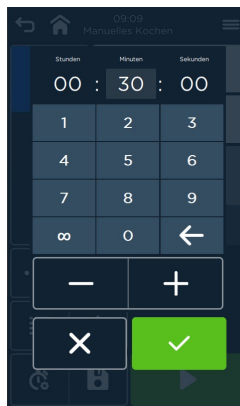


Abb. 19: Bildschirm *Einstellen/Ändern der Gar-/Backzeit*

Handlungsschritte

1. Wertefeld im Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* berühren. Der Eingabebildschirm für die Gar-/Backzeit erscheint.
2. Das Wertefeld für die Eingabe Minuten ist aktiv (hellgrau). Die weiteren Wertefelder (h oder sec) vor Eingabe berühren (erscheint hellgrau vorgehoben). Zeit (h:min:sec) genau mittels Zifferntastatur oder in Schritten von 1 h, 5 min bzw. 10 sec über die Felder Plus/Minus eingeben/ändern.
3. Bestätigen/Abbrechen.
Zum Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* zurückkehren.

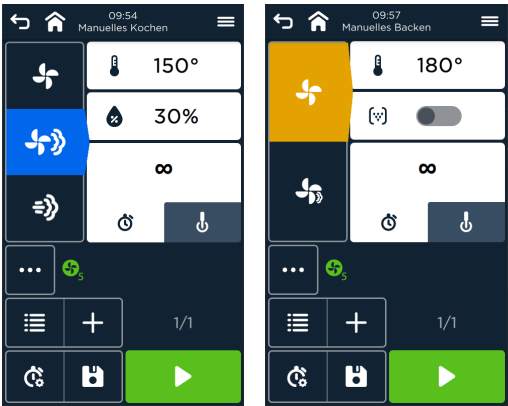


Abb. 20: Anzeige Manuelles Kochen (links) und Manuelles Backen ohne Beschwagung (rechts) im Dauerbetrieb



INFORMATION:

Bei der Zeiteingabe von 00h:00min:00sec wird bei Manuellen Kochen und Manuellen Backen ohne Beschwagung der Dauerbetrieb (∞) eingestellt.

HINWEIS!

Zeiteingabe außerhalb des Einstellbereiches!

- ▶ Bei Überschreitung des Einstellbereiches (24 h) erscheint ein Hinweis und der Wert wird nach der Hinweisbestätigung auf den Maximumwert (24h:00min:00sec) gesetzt.

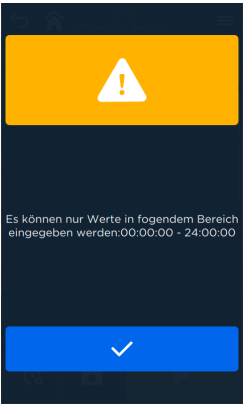


Abb. 21: „Zeiteingabe außerhalb des Einstellbereiches“

6.1.5 Kerntemperatur ändern

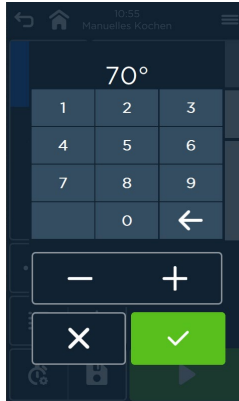


Abb. 22: Bildschirm *Einstellen/Ändern der Kerntemperatur*

Handlungsschritte

1. Feld **Kerntemperatur** zum Wechsel im Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* berühren.
Der Eingabebildschirm für die Kerntemperatur erscheint.
2. Temperaturwert gradgenau mittels Zifferntastatur oder in 1°-Schritten über Felder Plus/Minus eingeben/ändern.
3. Bestätigen/Abbrechen.
Zum Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* zurückkehren.

HINWEIS!

Kerntemperatureingabe außerhalb des Einstellbereiches!

- Bei Unter- bzw. Überschreitung des Einstellbereiches (20 °C/68 °F bis 100 °C/212 °F) erscheint ein Hinweis und der Wert wird nach der Hinweisbestätigung auf den Minimum- bzw. Maximumwert gesetzt.

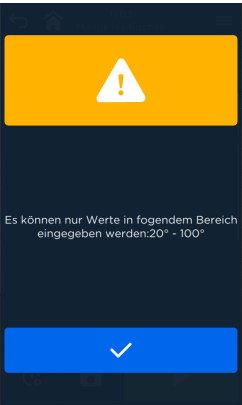


Abb. 23: Hinweis „Kerntemperatureingabe außerhalb des Einstellbereiches“

6.1.6 Feuchte / Beschwadung ändern (nur bei manuellem Kochen mit Kombidampf / manuellen Backen mit Beschwadung)

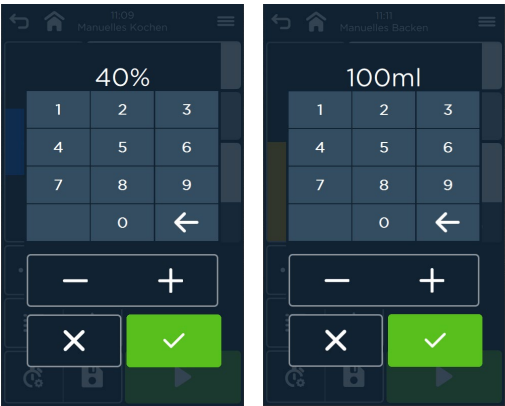


Abb. 24: Bildschirm *Einstellen/Ändern der Feuchte / Beschwadung* bei Manuellen Kochen mit Kombidampf / Manuellen Backen mit Beschwadung

Handlungsschritte

1. Wertefeld im Bildschirm für die Feuchte / Beschwadung berühren.
Der Eingabebildschirm für die Feuchte / Beschwadung erscheint.
2. Feuchtwert / Beschwadungsmenge erhöhen oder vermindern.
 - Für Feuchtwert: Prozentgenau mittels Zifferntastatur oder in 5 %-Schritten über Felder Plus/Minus
 - Für Beschwadungsmenge: Millilitergenau mittels Zifferntastatur oder in 10 ml-Schritten über Felder Plus/Minus
3. Bestätigen/Abbrechen.
4. Zum Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* zurückkehren.

HINWEIS!

Eingabe des Feuchtwertes / der Beschwadungsmenge außerhalb des Einstellbereiches!

- ▶ Bei Unter- bzw. Überschreitung des Einstellbereiches erscheint ein Hinweis und der Wert wird nach der Hinweisbestätigung auf den Minimum- bzw. Maximumwert gesetzt.
 - Für Feuchtwert: Einstellbereich 1 % bis 100 %
 - Für Beschwadungsmenge: Einstellbereich 10 ml bis 990 ml

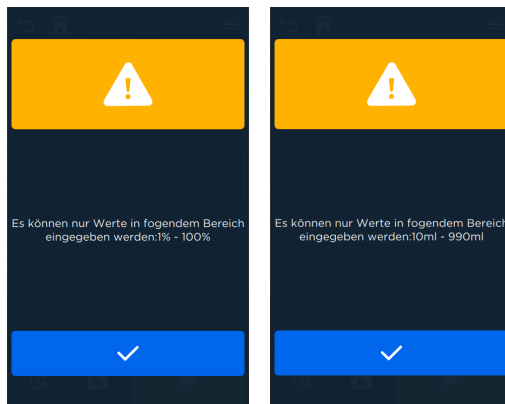


Abb. 25: Hinweis „Feuchtwert / Beschwadungsmenge außerhalb des Einstellbereiches“

6.1.7 Ruhezeit ändern (nur bei manuellen Backen mit Beschwadung)

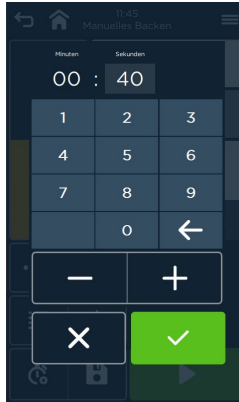


Abb. 26: Bildschirm *Einstellen/Ändern der Ruhezeit*

Handlungsschritte

1. Feld **Ruhezeit** (🕒) im Bildschirm *Manuelles Backen mit Beschwadung* auswählen. Wertefeld für Ruhezeit wird aktiviert.
2. Wertefeld für die Ruhezeit berühren.
Der Eingabebildschirm für die Ruhezeit erscheint.
Das Wertefeld für die Eingabe Sekunden ist aktiv (hellgrau).
3. Das jeweilige Größenfeld (h, min oder sec) vor Eingabe berühren (erscheint hellgrau vorgehoben). Zeit (h:min:sec) genau mittels Zifferntastatur oder in Schritten von 1 min bzw. 10 sec über die Felder Plus/Minus eingeben/ändern.
4. Bestätigen/Abbrechen.
Zum Bildschirm *Manuelles Backen mit Beschwadung* zurückkehren.

HINWEIS!

Ruhezeiteingabe außerhalb des Einstellbereiches!

- ▶ Bei Überschreitung des Einstellbereiches (00h:03min:00sec) erscheint ein Hinweis und der Wert wird nach der Bestätigung auf den Maximumwert (00h:03min:00sec) gesetzt.

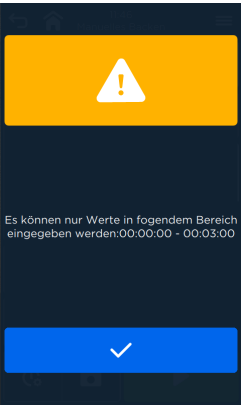


Abb. 27: Hinweis „Ruhezeiteingabe außerhalb des Einstellbereiches“

6.1.8 Zusatzfunktionen auswählen
Manuelles Kochen / Manuelles Backen

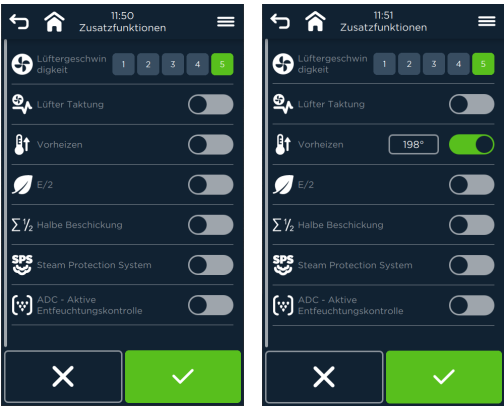


Abb. 28: Bildschirm *Zusatzfunktionen* nicht aktiv (Toggle links, Anzeige grau)/aktiv (Toggle rechts, Anzeige grün)

Handlungsschritte Auswahl der Zusatzfunktion

1. Feld **Zusatzfunktionen** (***) auf dem Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* berühren.
Bildschirm Zusatzfunktionen erscheint.
2. Durch Berühren des Toggles **EIN/AUS** bzw. einer Stufe wird die Zusatzfunktion aktiviert/verändert.
3. Bestätigen/Abbrechen.
Zum Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* zurückkehren.

Lüftergeschwindigkeit einstellen/ändern

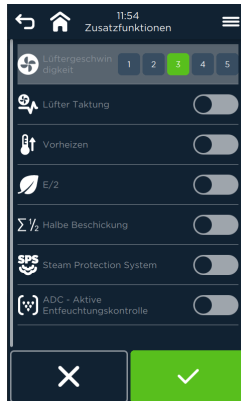


Abb. 29: Bildschirm *Lüftergeschwindigkeit einstellen*

Lüftergeschwindigkeit-Taktung ein-/ausschalten

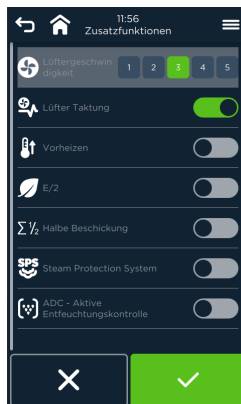


Abb. 30: Lüftergeschwindigkeit-Taktung eingestellt

Vorheizen einstellen/ändern

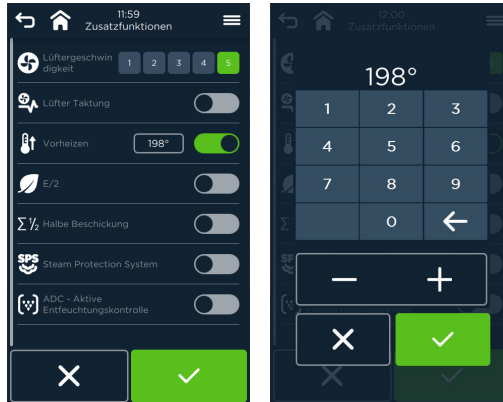


Abb. 31: Vorheizen einstellen (links), Vorheiztemperatur einstellen/ändern (rechts)

Handlungsschritte Vorheiztemperatur einstellen/ändern

1. Feld **Vorheiztemperatur** (z.B. 198 °C) in der Zeile **Vorheizen** berühren.
Bildschirm *Temperatureinstellung* erscheint.
2. Temperaturwert gradgenau mittels Zifferntastatur oder in 1°-Schritten über Felder Plus/Minus eingeben/ändern.
3. Bestätigen/Abbrechen.
Zurück zum Bildschirm *Zusatzfunktionen* mit geänderter Vorheiztemperatur

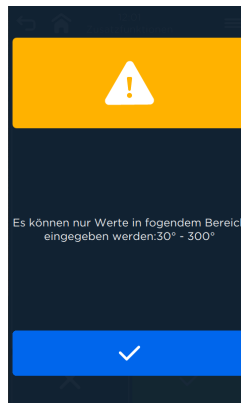


Abb. 32: Bildschirm Hinweis „Temperatureingabe außerhalb des Einstellbereiches“

HINWEIS!

Temperatureingabe außerhalb des Einstellbereiches!

- ▶ Bei Unter- bzw. Überschreitung des Einstellbereiches bei Eingabe (30 °C / 86 °F bis 300 °C / 572 °F) erscheint ein Hinweis und der Wert wird nach der Hinweisbestätigung auf den Minimum- bzw. Maximumwert gesetzt.

E/2 (Energiesparfunktion) ein-/ausschalten

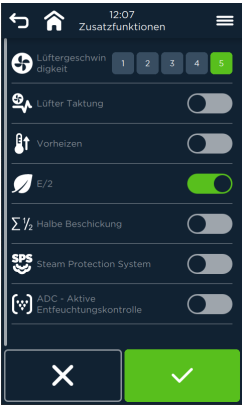


Abb. 33: Zusatzfunktion E/2 eingestellt

Σ 1/2 - Halbe Beschickung

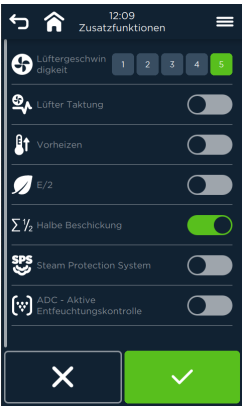


Abb. 34: Zusatzfunktion Halbe Beschickung eingestellt

SPS® - Steam Protection System ein-/ausschalten

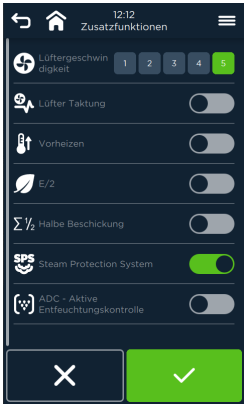


Abb. 35: Zusatzfunktion SPS® eingestellt

ADC (Aktive Entfeuchtungskontrolle) einstellen/ändern



Abb. 36: Bildschirm *ADC* und Stufe der *Entfeuchtung* einstellen

6.1.9 Schrittübersicht – ein- Und mehrschrittige Programme

► Durch Berühren des Symbols (☰) erscheint der Bildschirm *Schrittübersicht*.

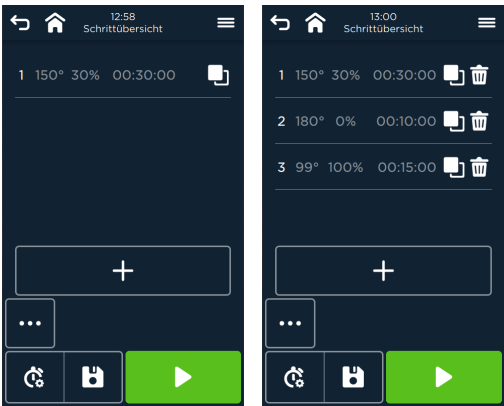


Abb. 37: Schrittübersicht mit ein-/ dreischrittigen Programmen

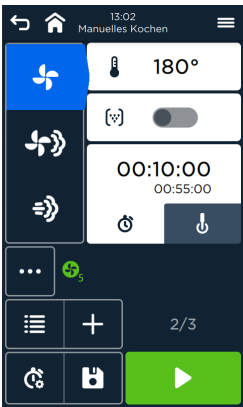


Abb. 38: Bildschirm *Betriebsart* mit dreischrittigen Programmen (z.B. Anzeige Schritt 2)

Handlungsschritte Garschritt / Arbeitsschritt hinzufügen



INFORMATION:

- Maximal 20 Gar-/Back-/Arbeitsschritte können für ein Programm festgelegt werden.
- Gar-/Backschritte (  ) können in den Bildschirmansichten Manuelles Kochen / Manuelles Backen oder in der Schrittübersicht hinzugefügt werden.
- Arbeitsschritte () sind manuelle Handlungen, die während eines Gar-/Backprogrammes durch den Bediener durchzuführen sind. Arbeitsschritte können in den Bildschirmansichten Manuelles Kochen / Manuelles Backen oder in der Schrittübersicht hinzugefügt werden.

1. Feld **Gar-/Back-/Arbeitsschritt hinzufügen** berühren.
2. Schrittauswahl Gar-/Backschritt oder Arbeitsschritt auswählen.
 - Bei Auswahl Gar-/Backschritt wird im Bildschirm *Betriebsart* die Anzahl der Gar-/Backschritte um eins erhöht.
 - Bei Auswahl Arbeitsschritt erscheint die Eingabemaske zur Beschreibung der Tätigkeit

Werte für Temperatur und Garzeit/Kerntemperatur sind für den gewählten Gar-/Backschritt editierbar.
3. Einstellungen für Werte, Zusatzfunktionen etc. vornehmen und bestätigen.

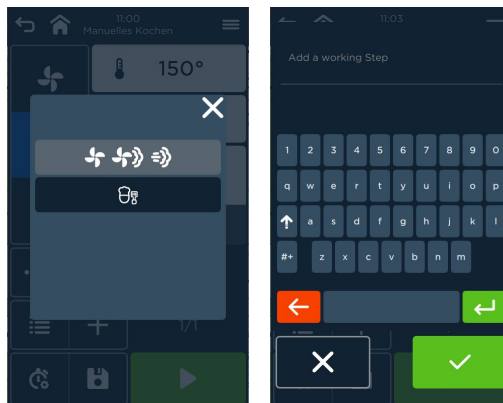


Abb. 39: Bildschirm Auswahl Gar-/Backschritt oder Arbeitsschritt (links) und Bildschirm Eingabemaske zur Beschreibung des Arbeitsschrittes (rechts)

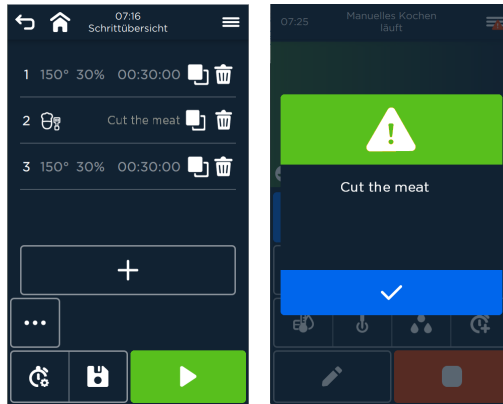


Abb. 40: Bildschirm Schrittübersicht mit Arbeitsschritt und Garschritt (links) und Bildschirm Hinweis Arbeitsschritt durchführen und im Anschluss bestätigen (rechts)

Arbeitsschritt und Garschritt ändern

1. Zu ändernden Garschritt im Bildschirm *Schrittansicht* anwählen.
Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* erscheint.
2. Einstellungen für Temperatur und Garzeit, Ruhezeit/Kerntemperatur, Zusatzfunktionen etc. ändern und bestätigen.

Arbeitsschritt und Garschritt duplizieren

1. Zu duplizierenden Gar-/Backschritt im Bildschirm *Schrittansicht* anwählen.
2. Mit Feld **Gar-/Backschritt Duplizieren** () Schritt kopieren
Duplizierter Gar-/Backschritt wird ans Ende gestellt.
Anzahl der Gar-/Backschritte wird um den Wert 1 erhöht.
3. Einstellungen für Temperatur und Gar-/Backzeit, Ruhezeit/Kerntemperatur, Zusatzfunktionen etc. gegebenenfalls im duplizierten Garschritt ändern und bestätigen.

Arbeitsschritt und Garschritt löschen

1. Zu löschenden Gar-/Backschritt anwählen.
2. Mit Feld **Gar-/Backschritt Löschen** () Schritt löschen.
Gewählter Gar-/Backschritt wird gelöscht.
Anzahl der Gar-/Backschritte wird um den Wert 1 verringert.

6.1.10 Start-/Endzeit einstellen

Startzeit einstellen

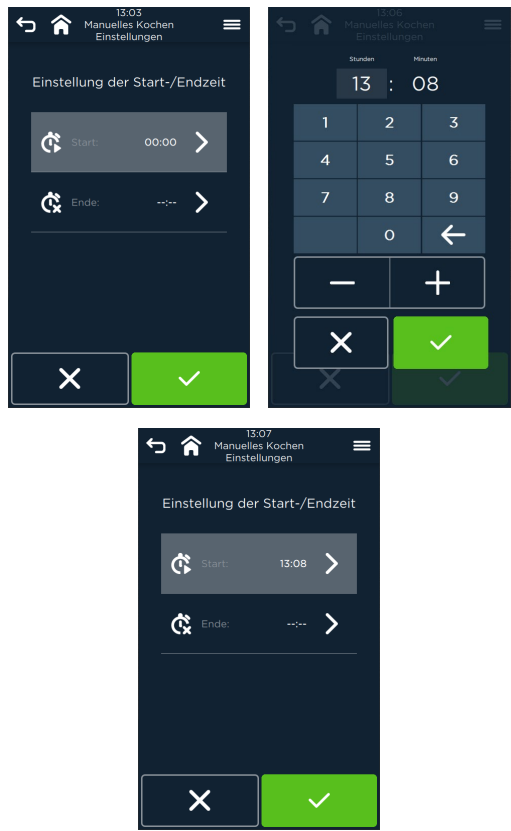


Abb. 41: Handlungsschritte Bildschirme *Startzeit* einstellen

Endzeit einstellen

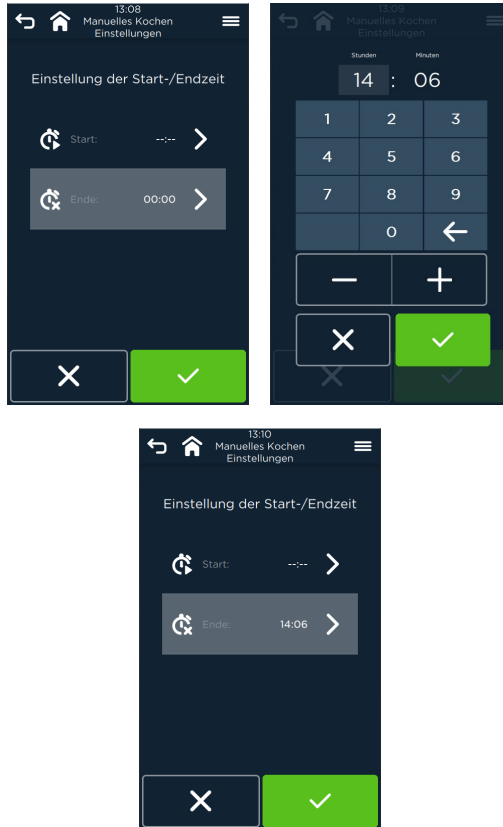


Abb. 42: Handlungsschritte Bildschirme *Endzeit* einstellen

Handlungsschritte

1. Feld **Start-/Endzeit** (🕒) auf dem Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* berühren.
Bildschirm Start-/Endzeitauswahl erscheint.
2. Durch Berühren von (🕒) oder (🕒) Start- bzw. Endzeiteingabe auswählen.
Bildschirm Zeiteingabe erscheint.
3. Zeiteingabe von 00:01h bis 23:59h über Zifferntastatur oder Plus/Minus-Tasten eingeben/ändern.
4. Bestätigen/Abbrechen.
Zum Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen* zurückkehren.



INFORMATION:

- Es kann nur Start- oder Endzeit gewählt werden.
- Eine Endzeit kann nicht eingestellt werden, wenn ein Gar-/Backschritt über Kerntemperatur gesteuert wird.



INFORMATION:

Nach Programmstart wird bei

- Startzeiteingabe, die Startzeit
- Endzeiteingabe neben der Endzeit auch die verbleibende Zeit bis zum Programmstart angezeigt.

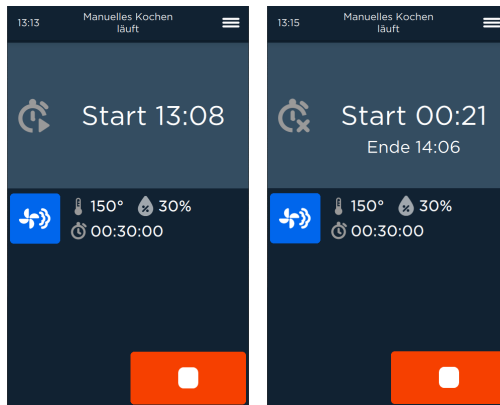


Abb. 43: Bildschirmanzeige Start-/Endzeit nach Programmstart

6.1.11 Programme speichern



INFORMATION:

Voraussetzungen:

- Bildschirm *Gareinstellungen für Manuelles Kochen / Manuelles Backen* ist angezeigt.
- Einstellungen für einen oder mehrere Gar-/Backprogrammschritte sind festgelegt.
- Es können max. 400 Programme als Nummer mit bis zu 20 Gar-/Backschritten gespeichert werden.

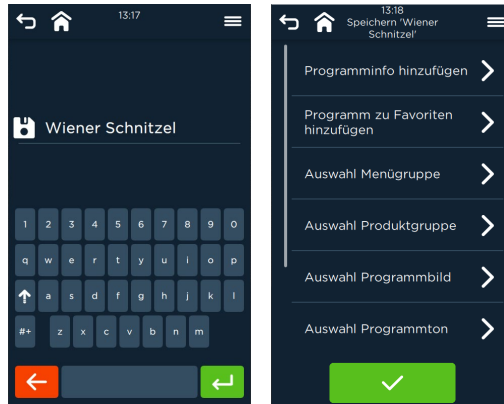


Abb. 44: Bildschirm *Programm speichern* mit weiteren Eingaben (optional)

Handlungsschritte Programm speichern

1. Feld **Speichern** () berühren.
Eingabebildschirm für Programmname mit Tastatur erscheint.
2. Programmname mittels Bildschirmtastatur eingeben und bestätigen
Bildschirm wechselt zur Zuordnungsübersicht.
3. Durch Berühren die gewünschte Zeile den Eingabebildschirm öffnen.
 - Programminformationen eingeben.
 - Programm zu einer Menügruppe zuordnen.
 - Programm zu einer Produktgruppe zuordnen.
 - Produktbild zum Programm zuordnen.
 - Spezifische Töne zum Programm zuordnen.
 - Programm mit einem Bar-/Produktcode versehen
 - Programm mit ID-Nr. versehen zur vereinfachten Eingabe z. B. bei DirectMode
 - Programm zu den Favoriten hinzufügen.
(Eingabeanweisung nachfolgend)
4. Nach Beendigung aller Eingaben abschließen.
Programmname erscheint im Bildschirmkopf im Bildschirm *Manuelles Kochen*, mittig.



INFORMATION:

Upload eigener Bilder und Töne ist mittels USB-Stick möglich.



INFORMATION:

Der Eingabe des Programmnamens ist erforderlich. Alle weiteren Eingaben sind optional.

Programminformationen eingeben

- ▶ Zusatzinformationen mittels Bildschirmtastatur eingeben und bestätigen. Zusatzinformationen erscheinen beim Programmstart.

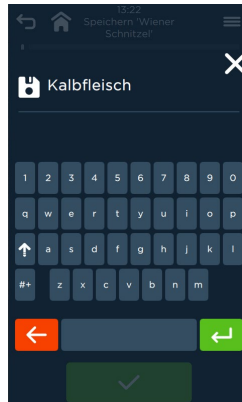


Abb. 45: Bildschirm *Eingabe von Zusatzinformationen*

Menügruppe zuordnen

- ▶ Programm einer oder mehrerer Menügruppen zuordnen durch Berühren des Symbols und bestätigen.

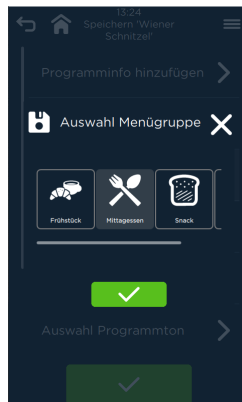


Abb. 46: Bildschirm *Zuordnung zur Menügruppe*

Produktgruppe zuordnen

- ▶ Programm einer Produktgruppe zuordnen durch Berühren des Symbols und bestätigen.

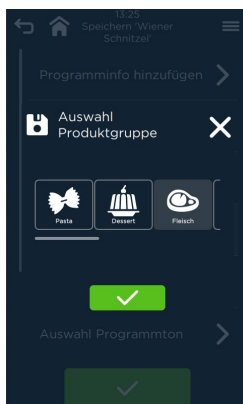


Abb. 47: Bildschirm *Zuordnung zur Produktgruppe*

Verwaltung der Programmbilder und -töne

Jedem Gar-/Backprogramm kann ein Bild und/oder Töne zugeordnet und gespeichert werden. Dies ermöglicht das leichte Wiederaufrufen der Gar-/Backprogramme sowie das akustische Wahrnehmen des jeweiligen Programmendes bzw. von Fehlern und Störungen während des Betriebs. Hierzu ist in dem Gerät bereits eine Anzahl von Bildern und Tönen zur Auswahl vorinstalliert.



INFORMATION:

Die Zuordnungen externer Bilder (.jpg) und Töne (.mp3, .wav) zu den Programmen können mit der Software ProConnect erstellt, editiert, sowie auf doppelte Zuordnung geprüft und auf einem USB-Stick gespeichert und in das Gerät übertragen werden.

Programmbilder zuordnen und speichern

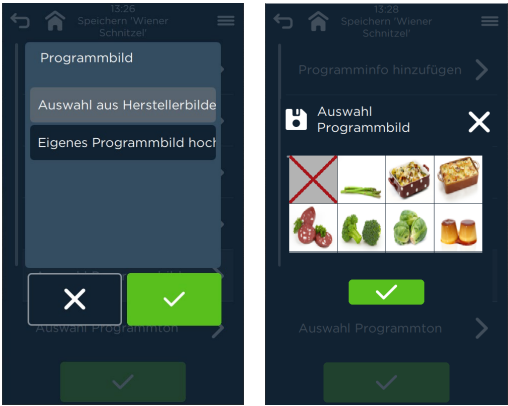
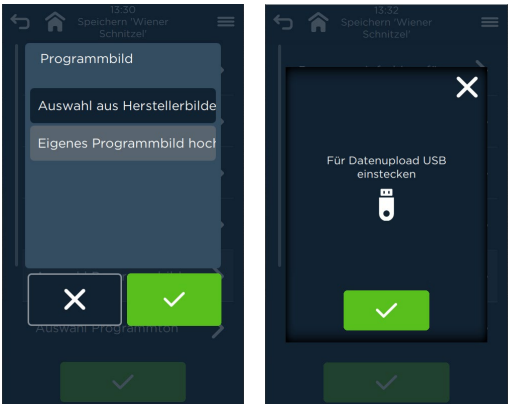


Abb. 48: Zuordnen von im Gerät gespeicherten Programmbildern



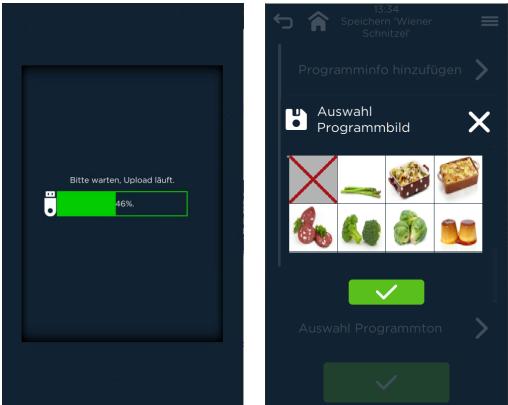


Abb. 49: Upload und zuordnen eigener Programmbilder

Programmtöne zuordnen und speichern

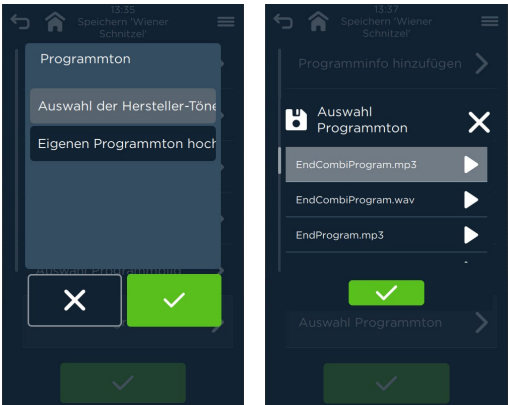
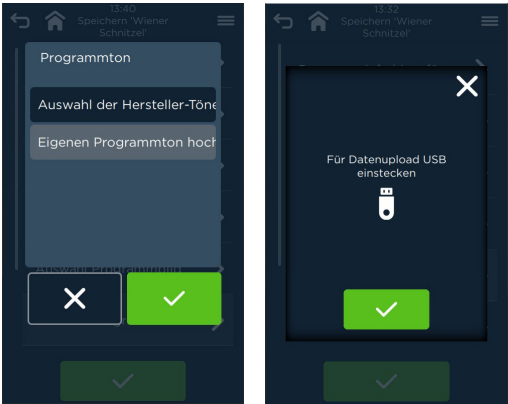


Abb. 50: Zuordnen von im Gerät gespeicherten Programmtönen



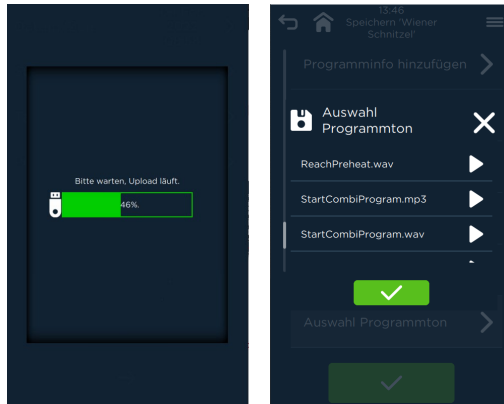


Abb. 51: Upload und zuordnen eigener Programmtöne

Handlungsschritte bei Zuordnung von im Gerät vorinstallierten Bildern und Tönen

1. Auswahlzeile Programmbild bzw. -töne berühren.
 - Bildschirm *Auswahl aus Gerätebilder/-töne* oder *Upload eigener Bilder/Töne* erscheint.
2. Auswählen, ob Verwendung Gerätebilder/-töne
ODER
Upload eigener Bilder/Töne.
 - Bei Verwendung Gerätebilder/-töne:
3. Feld **Gerätebilder/-töne** berühren und bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Übersicht der Gerätebilder und -töne* erscheint.
4. Gewünschtes Programmbild bzw. gewünschte Töne durch Berühren zuordnen und bestätigen oder schließen.
 - Bei Upload und Zuordnung eigener Bilder und Töne
5. USB-Stick mit eigenen Bildern/Tönen in die USB-Anschlussbuchse an der Frontseite des Geräts stecken.
6. Feld **Eigene Bilder/Eigene Töne** berühren und bestätigen oder schließen.
7. Bestätigen/Abbrechen.
Bei Bestätigen erscheint der jeweilige Upload-Bildschirm.
8. Mit Bestätigen wird der Upload-Vorgang gestartet.
Der grüne Verlaufs Balken zeigt den Status an.
Nach Upload-Ende wechselt der Bildschirm zu den Auswahlübersichten Programmbilder/-töne.
9. Gewünschte Bild-/Tondaten für das Garprogramm anwählen und bestätigen.
Rückkehr zum Bildschirm *Programme speichern*.



INFORMATION:

Es werden alle in dem Gerät gespeicherten Bilder/Töne in den jeweiligen Übersichten dargestellt.

Barcode- und Produktcodeverwaltung

Zu jedem Gar-/Backprogramm kann ein Barcode und/oder ein Produktcode zugeordnet und gespeichert werden. Dies ermöglicht das einfache Wiederaufrufen der Programme durch Scannen des Barcodes von einer Vorlage oder Tastatureingabe des Produktcodes.



INFORMATION:

Die Zuordnungen der Programme, Bar- und Produktcodes können mit der Software ProConnect editiert, geändert, gedruckt, auf doppelte Zuordnung geprüft und gespeichert werden.

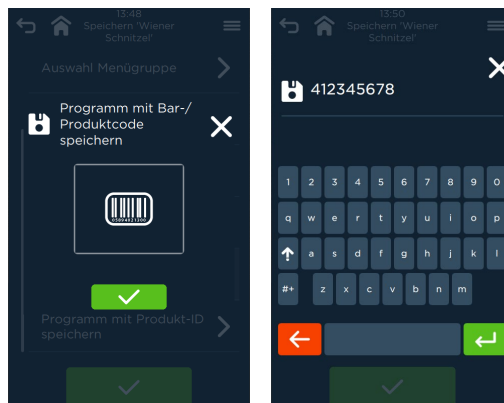


Abb. 52: Eingabe Bar- oder Produktcode

Handlungsschritte

1. Feld **Speichern mit Bar-/Produktcode** im Bildschirm *Programme speichern* berühren.
Auswahlbildschirm *Speichern mit Bar-/Produktcode* erscheint
2. Feld **Barcode** anwählen und bestätigen.
Es erscheint der Bildschirm *Hinzufügen eines Bar-/Produktcodes* mit Tastatur.
3. Durch die Eingabe wird ein Bar-/Produktcode optisch generiert.
4. Bestätigen um Bar-/Produktcode zu speichern.
Rückkehr zum Bildschirm *Programme speichern*.

Festlegung einer ID-Nr. für Programme

Durch die ID-Festlegung können den Programmen fünfstellige Nummerncodes (Voreinstellung) zugewiesen werden, die ein schnelles Aufrufen z. B. im DirectMode ermöglicht.

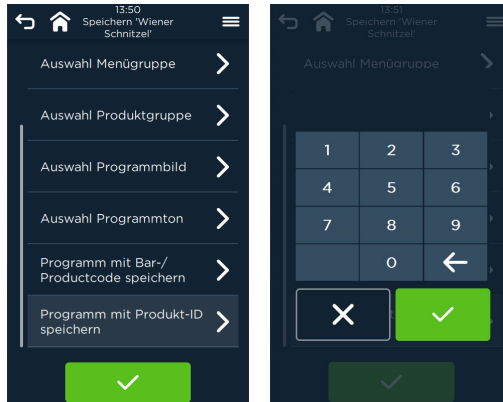


Abb. 53: Bildschirme *Festlegen/Speichern eines ID-Codes*

Handlungsschritte

1. *Speichern mit ID-Code* im Bildschirm *Programm speichern* aufrufen und betätigen.
Bildschirm zur Eingabe der ID-Nr. erscheint.
2. ID-Nr. eingeben.
3. Bestätigen/Abbrechen.
Rückkehr zum Bildschirm *Programme speichern*.

Programm zu Favoriten hinzufügen



INFORMATION:

Oft verwendete Gar-/Backprogramme können als Favoriten gekennzeichnet werden. Über Startbildschirm <Favoriten> werden diese dann in alphabetischer Reihenfolge angezeigt. Über Scrollen bzw. Suche kann das gewünschte Programm gefunden und aufgerufen werden.

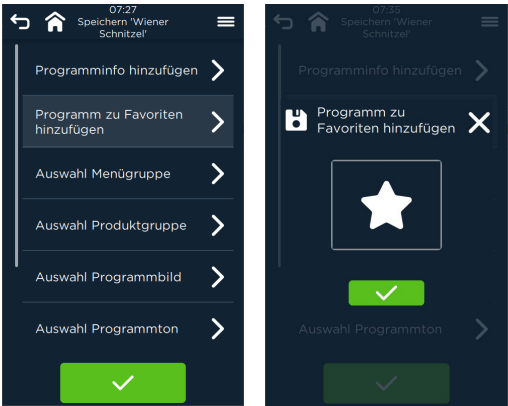


Abb. 54: Bildschirme Programm zu Favoriten hinzufügen

Handlungsschritte

- 1. Feld Hinzufügen zu Favoriten im Bildschirm *Programm speichern* berühren.
Auswahlbildschirm *Favoriten* erscheint.
- 2. Feld Favoriten (★) anwählen und bestätigen.
Programm wird zu Favoriten hinzugefügt.
Rückkehr zum Bildschirm *Programme speichern*



INFORMATION:
Alle Eingaben des Bildschirms *Programm speichern* werden erst nach der Bestätigung auf dem Bildschirm wirksam.

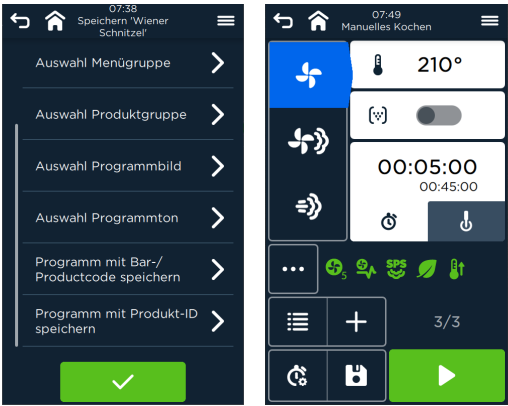


Abb. 55: Abschluss *Programm speichern* und Rückkehr zum Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen*, gespeichertes Programm

7 Laufender Betrieb des Koch- und Backvorgangs

7.1 Handhabung laufender Betrieb des Koch-/Backvorgangs

7.1.1 Start Manuelles Kochen

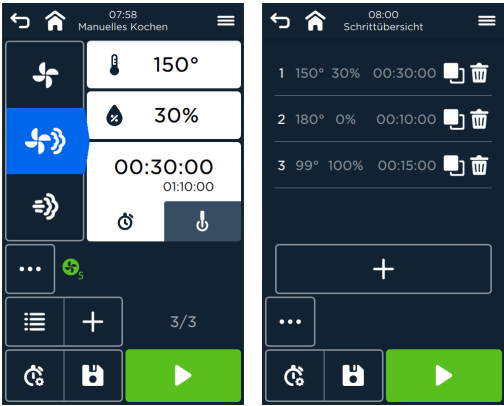


Abb. 56: Start der manuellen Einstellungen im Bildschirm *Manuelles Kochen* (links) oder im Bildschirm *Schrittübersicht* (rechts)

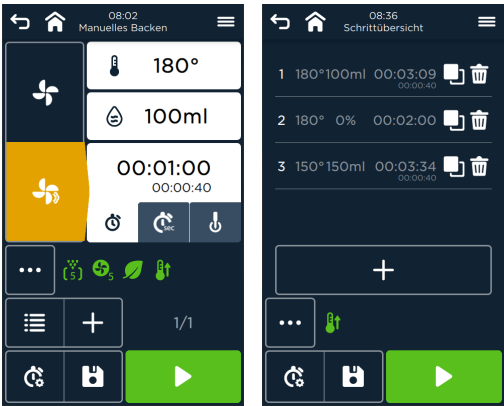


Abb. 57: Start der manuellen Einstellungen im Bildschirm *Manuelles Backen* (links) oder im Bildschirm *Schrittübersicht* (rechts)

- ▶ Manuelles Gar-/Backprogramm im Bildschirm *Manuelles Kochen* / *Manuelles Backen* oder Schrittübersicht durch Berühren des Feldes **Start** (▶) starten.

7.1.2 Bildschirm laufender Betrieb

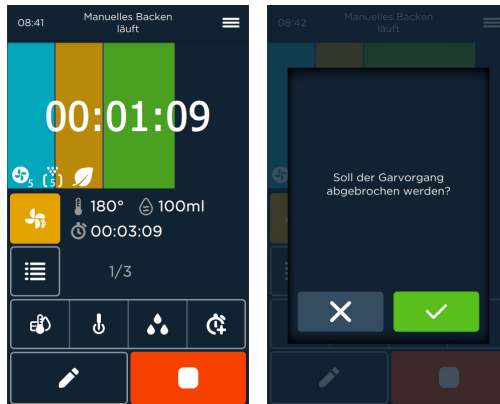


Abb. 58: Bildschirm *Programm im laufenden Betrieb Manuelles Backen ohne Beschwädung* (links) und *Programmende/Neustart Manuelles Backen mit Beschwädung* (rechts)

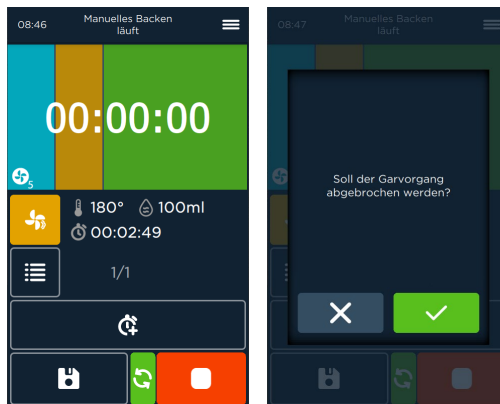


Abb. 59: Bildschirm *Nachfrage Stopp des laufenden Programms*



INFORMATION:

- Zusatzfunktionen (z. B. Vorheizen) müssen vor Programmstart angewählt werden.
- Das Symbol der Zusatzfunktion erscheint auf der Fortschrittslinie des Bildschirms.

7.1.3 Vorheizen

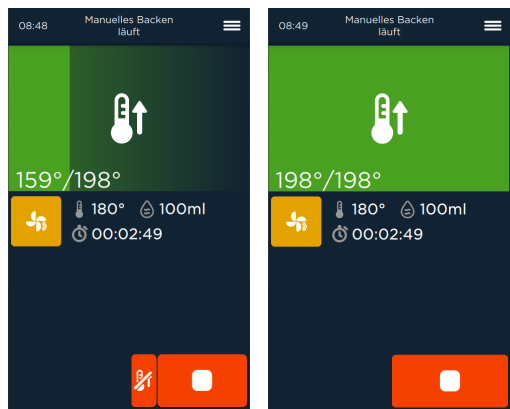


Abb. 60: Bildschirm Vorheizen im laufenden Betrieb (links) und Ende Vorheizen (rechts)

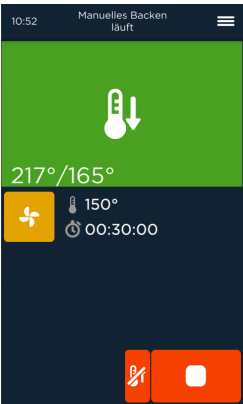


Abb. 61: Bildschirm Abkühlen auf Vorheiztemperatur

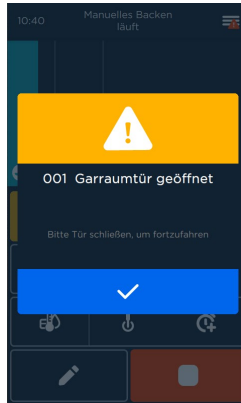


Abb. 62: Bildschirm „Garraumtür geöffnet“



INFORMATION:

- Die beiden angezeigten Temperaturen im Bildschirm *Vorheizen* zeigen folgende Werte - aktuelle Garraumtemperatur / Zieltemperatur
- Liegt die aktuelle Garraumtemperatur über der gewählten Vorheiztemperatur, so wird der Garraum abgekühlt.
- Nach dem Ende des Vorheizens Tür öffnen, Behälter mit Gargut einschieben und Tür schließen.
- Danach startet das Garprogramm selbständig.



INFORMATION:

Zusätzliche Parametereinstellung unter Service / Einstellungen: Manual-Temp und Active-Temp.

- Manual-Temp: geringer Energieverbrauch (Lüfter), muss jedoch vom Anwender unterstützt werden.
- Active-Temp: schnell, verbraucht jedoch zusätzlich Wasser und Energie. Voreinstellung: Auto-Temp (automatisch, ohne Wasserverbrauch)

7.1.4 Garzeit verlängern

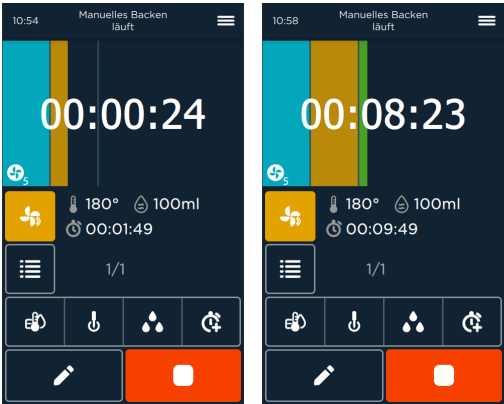


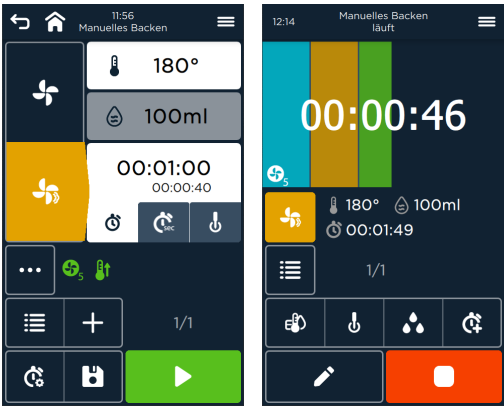
Abb. 63: Anzeige vor und nach der Garzeitverlängerung



INFORMATION:

- Die Gar-/Backzeit des letzten Programmschritts wird standardmäßig in Ein-Minuten Schritten verlängert.
- Die Gar-/Backzeit kann verlängert werden.

7.1.5 Einstellungen für Manuelles Kochen / Manuelles Backen ändern



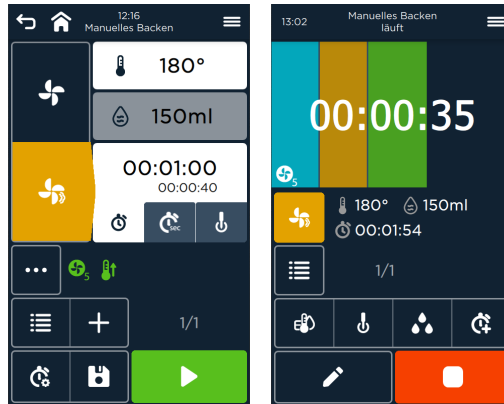


Abb. 64: Änderung der Einstellungen im laufenden Betrieb



INFORMATION:

Im laufenden Betrieb können nur Einstellungen für den Gar-/Backschritt, der gerade aktiv ist oder noch nicht gestartet wurde, geändert werden.

Handlungsschritte

1. Feld **Ändern/Editieren** (✎) berühren.
Bildschirm Manuelles Kochen / Manuelles Backen erscheint.
Gar-/Backprogramm läuft weiter.
2. Zu änderndes Wertefeld für Temperatur, Feuchte / Beschwadung, Kerntemperatur, Zeit etc. berühren.
Bildschirm für die Werteeingabe erscheint.
3. Wert für Temperatur / Kerntemperatur gradgenau mittels Zifferntastatur oder in 5°-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
4. Beschwadungsmenge ml-genau mittels Zifferntastatur oder in 10ml-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
5. Feuchtwert prozentgenau mittels Zifferntastatur oder in 1 %-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
6. Das Wertefeld für die Eingabe Minuten ist aktiv (hellgrau). Die weiteren Wertefelder (h oder sec) vor Eingabe berühren (erscheint hellgrau vorgehoben). Zeit (h:min:sec) genau mittels Zifferntastatur oder in Schritten von 1 h, 5 min bzw. 10 sec über die Felder +/- eingeben/ändern.
7. Bestätigen/Abbrechen.
Zurück zum Bildschirm Anzeige Betriebsart.
8. Eingabe bestätigen.
Das laufende Programm wird mit den geänderten Werten fortgesetzt.



INFORMATION:

Ohne Bestätigung der Änderungen und ohne weitere Aktivität wird nach kurzer Zeit das Programm ohne entsprechende Änderungen fortgesetzt.

7.1.6 Anzeige der Ist-Werte für Temperatur und Feuchte / Beschwadung bzw. Kerntemperatur

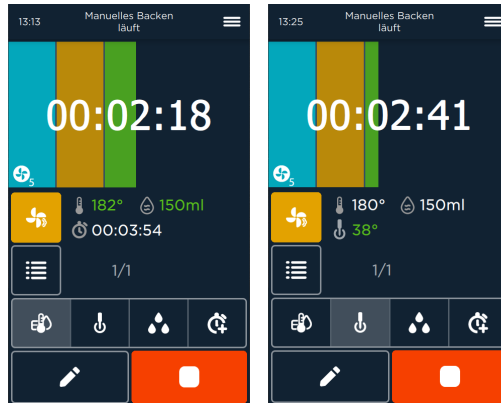


Abb. 65: Bildschirm Anzeige Ist-Werte für Temperatur, Feuchte / Beschwadung (links) und Kerntemperatur (rechts)

- ▶ Feld Ist-Werte **Temperatur und Feuchte** / Beschwadung () berühren.
Die Ist-Werte erscheinen für kurze Zeit.
- ▶ Feld Ist-Wert **Kerntemperatur** () berühren.
Ist-Kerntemperatur wird angezeigt.

7.1.7 Dauerbetrieb

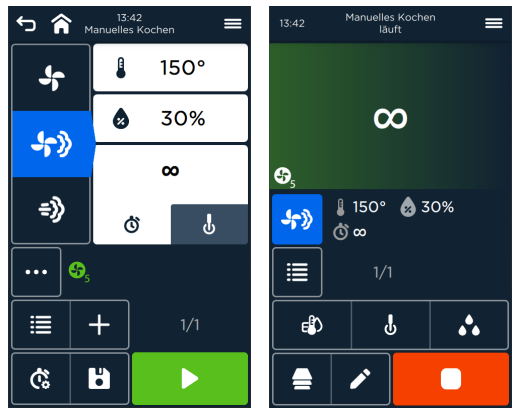


Abb. 66: Bildschirm *Programmstart* (links) und *laufender Betrieb des Garprogramms* (rechts) im Dauerbetrieb



INFORMATION:

- Für Dauerbetrieb muss die Zeitabgabe auf 00:00:00 (h:min:sec) eingestellt werden.
- Dauerbetrieb ist nicht bei Backen mit Beschwädung möglich.
- Dauerbetrieb kann durch Berühren des Feldes Stopp (■) beendet werden.

7.1.8 Manuelles Kochen / Manuelles Backen beenden

Vorzeitiges Beenden des laufenden Gar-/Backprogramms / Dauerbetriebs

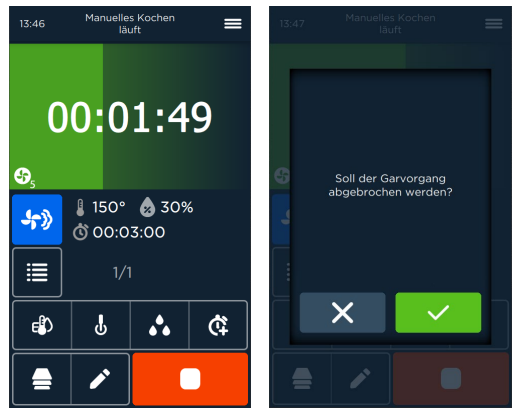


Abb. 67: Bildschirme *Stopp des laufenden Programms*



INFORMATION:

Garschritt/-programm wurde gestartet und ist noch nicht beendet.

- Grüner Fortschrittsbalken zeigt weniger als 100 %.
- Verbleibende Restzeit oder Soll-Kerntemperatur wird angezeigt.

Handlungsschritte

1. Laufendes Programm / Dauerbetrieb durch Berühren des Feldes **Stopp** anhalten/beenden.
Programm wird gestoppt.
Bildschirm *Nachfrage Programm beenden* erscheint.
2. Bestätigen/Abbrechen.
Bei Schließen läuft das Programm weiter.
Bei Bestätigen erscheint der Bildschirm *Manuelles Kochen / Manuelles Backen*.
3. Tür öffnen, evtl. Dampfschwaden abziehen lassen.
4. Gar-/Backgut bei Bedarf entnehmen.

Nach Ablauf des Gar-/Backprogramms

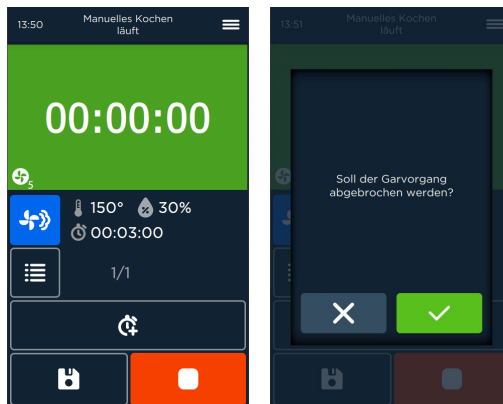


Abb. 68: Ende des abgelaufenen Gar-/Backprogramms ohne Neustart

INFORMATION:

Das Gar-/Backprogramm endet, wenn

- die Zeit des letzten Schritts abgelaufen ist.
- Die Soll-Kerntemperatur des letzten Gar-/Backschritts erreicht ist.
- grüner Fortschrittsbalken komplett ist.

7.1.9 Programm neu starten / wiederholen

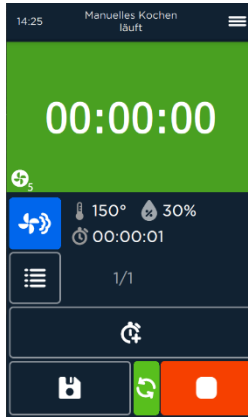


Abb. 69: Gleiches Programm wiederholen/Neustart

Handlungsschritte

1. Gerät mit gleichem Gar-/Backgut beschicken.
2. Feld **Neustart** () berühren, um das gleiche Programm zu starten.
3. Eventuell fertiges Gar-/Backgut nach Beenden entnehmen.

8 Last® 20

8.1 Last® 20 aufrufen

Last® 20 aufrufen über Menüfeld

- ▶ Last® 20 wird durch Berühren des Feldes () im Startbildschirm aufgerufen.



INFORMATION:

Es werden ausschließlich die letzten 20 angewählten Gar-/Backprogramme in zeitlicher Reihenfolge (letztes Programm zuerst) als Liste angezeigt.

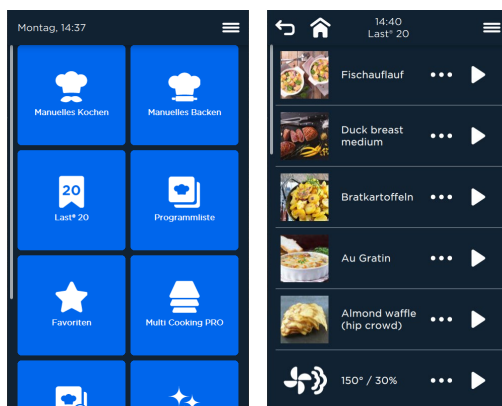


Abb. 70: Startbildschirm mit Kachel Last® 20 (links) und Auflistung Last® 20 nach anwählen der Kachel (rechts)

Last® 20 aufrufen über Startbildschirm



INFORMATION:

- Startbildschirm direkter Programmstart ist ausgewählt.
- Die letzten 20 gewählten Programme erscheinen in der Reihenfolge der zeitlichen Auswahl als Liste
- Alle anderen Startfelder (blau) sind ebenfalls anwählbar.

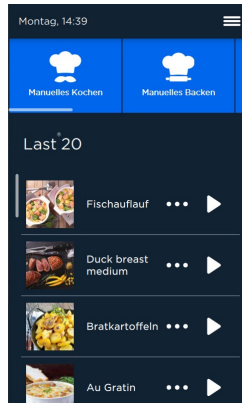


Abb. 71: Bildschirm *Direktstart Last® 20*

Handlungsschritte

1. Feld **Last® 20** im Startbildschirm berühren*.
Bildschirm *Last® 20* erscheint. (*für aufrufen über Menüfeld)
2. Programmzeile anwählen, mit (**) Feld **Programmooptionen** bei Bedarf.
Bildschirm *Programmooptionen* erscheint.
3. Feld **Ändern** oder Feld **Programmdetails** berühren.
Bei Berühren des Feldes **Schließen** werden die Änderungen verworfen und der Absprungsbildschirm erscheint wieder.
(alle anderen siehe nachfolgend)
4. Programm starten.

8.1.1 Programmoptionen

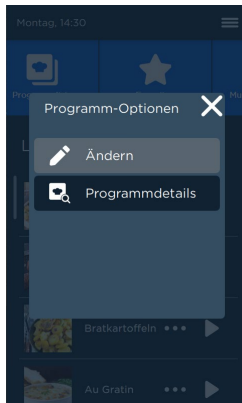


Abb. 72: Auswahlbildschirm *Programmoptionen*

8.1.2 Einstellwerte für Programme anzeigen/ändern

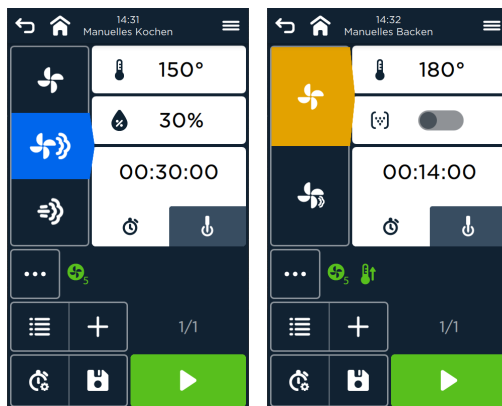


Abb. 73: Bildschirm *Anzeige/Ändern der Einstellungen des gespeicherten Programms für Garen* (links) und *Backen* (rechts)

- Der Bildschirm *Manuelle Einstellungen* für das Programm erscheint und alle Werte und Zusatzfunktionen für alle Programmschritte können geändert werden. Programme können außerdem überschrieben oder unter neuem Namen als Kopie gespeichert werden.

8.1.3 Anzeigen/Ändern von Programmdetails

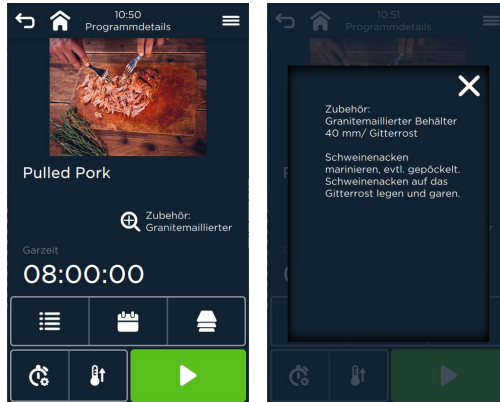


Abb. 74: Anzeige/Ändern von Programmdetails (links) und Bildschirm *Programminformationen zum Gar-/Backprogramm* (rechts)

- ▶ Es können alle Werte und Zusatzfunktionen für alle Programmschritte über den Wechsel zum Bildschirm *Manuelle Einstellungen* geändert werden. Programme können überschrieben oder unter neuem Namen gespeichert werden.
- ▶ Direkt im Bildschirm *Details* können Eingaben für
 - Start-/Endzeit
 - Vorheizen
 - Wochenprogrammierungen PRO
 - Multi Cooking PRO
 - Multi Baking PRO
 vorgenommen werden.

8.1.4 Programmstart

Handlungsschritte

1. Feld **Start** berühren, um Programm aus Übersicht Last® 20 zu starten. Bildschirm *Zusatzinformationen* erscheint.
2. Feld **Schließen** berühren. Bildschirm *laufender Betrieb* erscheint.

9 Programmliste / Favoriten

- ▶ Die Programmliste wird durch Berühren des Feldes () im Startbildschirm aufgerufen.
- ▶ Die Favoriten werden durch Berühren des Feldes () im Startbildschirm aufgerufen.

9.1 Programm starten

Handlungsschritte

1. Feld Start berühren, um Programm aus Übersicht Programmliste / Favoriten zu starten.
Bildschirm laufender Betrieb erscheint

9.2 Programmlistenoptionen / Favoritenoptionen



INFORMATION:

- Die Programmliste ermöglicht die alphanumerische Zeichensuche nach einem gespeicherten Programm über alle Programme und Inhalte einer Programmliste oder Favoritenliste.
- Auswahl - Programmliste
 - Außerdem können folgende Programmfilter gesetzt werden:
 - Anzeige und Filtern von eine oder mehrere Produktgruppen
 - Anzeige und Filtern von eine oder mehrere Menügruppen
 - Anzeige und Filtern von Produkt- und Menügruppen.
- Auswahl - Favoriten
 - Es werden ausschließlich die als Favoriten gespeicherten Gar-/Backprogramme in alphabetischer Reihenfolge als Liste angezeigt.

Handlungsschritte zu Favoriten

1. Feld **Favoriten** im Startbildschirm berühren.
Bildschirm *Programmliste Favoriten* erscheint.
2. Programmzeile anwählen, mit Feld **Programminformation** bei Bedarf.
Bildschirm *Programminformation* erscheint.
3. Feld **Ändern** oder Feld **Details** berühren.
Bei Berühren des Feldes **Schließen** werden die Änderungen verworfen und der Bildschirm *Programmliste Last Favoriten* erscheint wieder.
(alle anderen siehe nachfolgend)
4. Programm starten.

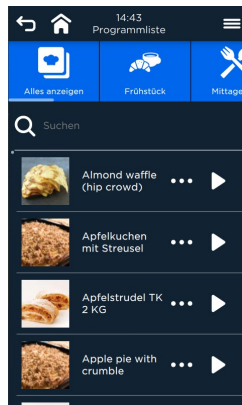


Abb. 75: Bildschirm *Programmliste ohne Filter*

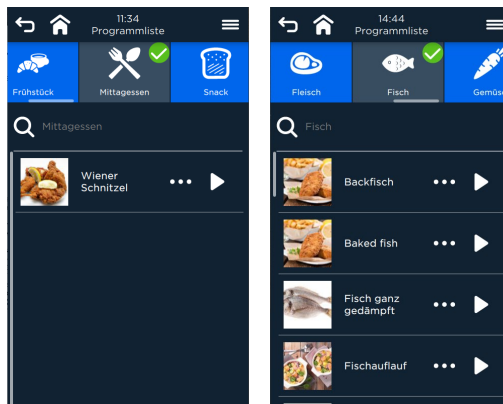


Abb. 76: Bildschirme *Programmliste mit Filter Menügruppe* (links) oder *Filter Produktgruppe* (rechts)

9.3 Programm / Favoriten suchen, ändern und starten

9.3.1 Programm / Favoriten suchen

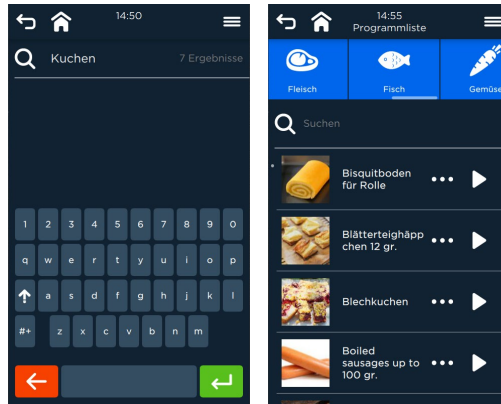


Abb. 77: Alphanumerische Zeichensuche (links) mit Anzeige gefundener Programme (rechts)

Handlungsschritte

1. Feld **Programmliste / Favoritenliste** im Startbildschirm berühren. Bildschirm *Übersicht Programmliste* erscheint.
2. Mit (🔍) Suche aktivieren und/oder z. B. Produkt-/Menügruppen anwählen. Bildschirmtastatur erscheint.
3. Stichwort/Zeichenkette für Programmname bzw. Menü-, Produktgruppe etc. über Tastatur eingeben und durch Berühren Feld **Bestätigen** Suche starten. Liste der Gar-/Backprogramme wird auf die Eingabe reduziert. Bei Suche nach Produkt-/Menügruppen erscheint die Programm-/Favoritenliste und die markierte(n) Gruppe(n).
4. Programmzeile anwählen, mit **Programmooptionen** bei Bedarf. Bildschirm *Programmooptionen* erscheint.
5. Feld **Ändern** oder Feld **Details** berühren. Bei Berühren des Feldes **Schließen** werden die Änderungen verworfen und der Bildschirm *Übersicht Programmliste / Favoriten* erscheint wieder. (alle anderen siehe nachfolgend)
6. Programm starten.

9.3.2 Programmdetails ansehen/ändern

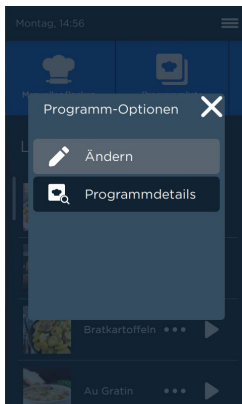


Abb. 78: Auswahlbildschirm *Programmooptionen*

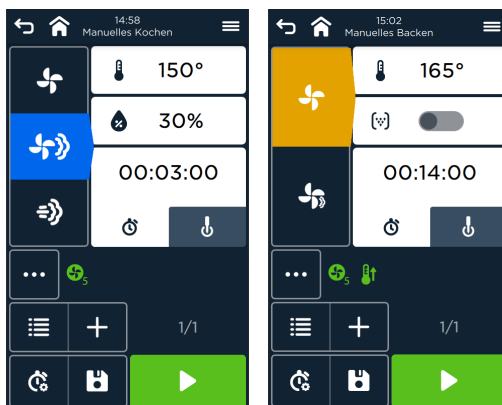


Abb. 79: Bildschirm *Anzeige/Ändern der Einstellungen des gespeicherten Programms / der gespeicherten Favoriten für Garen (links) und Backen (rechts)*

- Der Bildschirm *Einstellungen Garen / Backen* für das Programm erscheint und alle Werte und Zusatzfunktionen für alle Programmschritte können geändert werden. Programme können überschrieben oder unter neuem Namen gespeichert werden.



Abb. 80: Anzeige/Ändern von Programmdetails

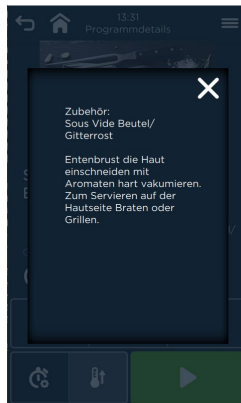


Abb. 81: Bildschirm *Programminformationen zum Gar-/Backprogramm*

- ▶ Es können alle Werte und Zusatzfunktionen für alle Programmschritte über den Wechsel zum Bildschirm *Garen/Backen* geändert werden. Programme können überschrieben oder unter neuem Namen als Kopie gespeichert werden.
- ▶ Direkt im Bildschirm *Details* können Eingaben für
 - Start-/Endzeit
 - Vorheizen
 - Wochenprogrammierungen PRO
 - Multi Cooking PRO/ Multi Baking PROvorgenommen werden.

10 Wochenprogrammierung PRO

Mit Wochenprogrammierung PRO wird ermöglicht, dass Koch-, Back- und Reinigungsvorgänge täglich, wöchentlich bzw. monatlich auch mit Wiederholungsauswahl programmiert werden können.



INFORMATION:

Für Wochenprogrammierung PRO muss sich das Gerät stets im „Stand-by“ befinden und darf nicht ausgeschaltet sein.

- Wochenprogrammierung PRO wird durch Berühren des Feldes () im Startbildschirm aufgerufen.

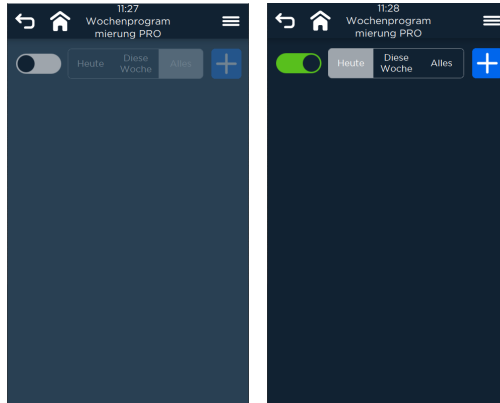


Abb. 82: Auswahlbildschirm *Wochenprogrammierung PRO* deaktiviert (links)/ aktiviert mit Filter „Heute“ (rechts)



INFORMATION:

- Die Funktion Wochenprogrammierung PRO wird über das Schalterfeld ein-/ ausgeschaltet.
- Reinigungsprogramme können nur bei der Option autoclean® PRO als Wochenprogramm hinzugefügt werden.
- Startansicht ist der laufende Tag (heute), durch Anwahl der entsprechenden Felder kann der Filter auf die laufende Woche oder alle gewechselt werden.

10.1 Programm hinzufügen

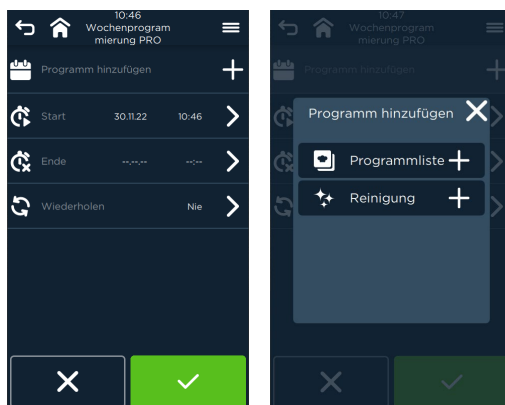


Abb. 83: Bildschirm *Wochenprogramm hinzufügen* (links) und Auswahlbildschirm *Gar-/Backprogramm aus Programmliste oder Reinigungsprogramm hinzufügen* (rechts)

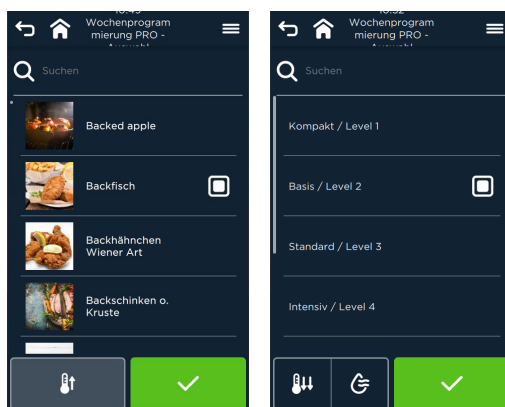


Abb. 84: Auswahlbildschirm *Wochenprogramm aus Programmliste Gar-/Backprogramme* (links) und *Reinigungsprogramme* (rechts) hinzufügen



INFORMATION:

- Die Funktion Wochenprogrammierung PRO für Reinigungsprogramme ist nur möglich, wenn autoclean® PRO mit Flüssigreiniger genutzt wird.

Handlungsschritte

- Feld **Wochenprogrammierung PRO** im Startbildschirm berühren. Auswahlbildschirm *Wochenprogrammierung PRO* erscheint. Wochenprogrammschalter steht auf EIN (grün)

2. Zeile **Programm hinzufügen** berühren.
Auswahlbildschirm *Hinzufügen aus Programmliste/Reinigungsprogramme* erscheint.
3. Auswahlzeile **Programmliste oder Reinigung** berühren.
Auswahlbildschirm *Programmliste oder Reinigungsprogramme* erscheint.
4. Programm durch Berühren des **Markierungsfeldes** (☐) anwählen.
Markierungsfeld (☒) wird ausgefüllt.
5. Bei Bedarf:
 - Feld **Vorheizen** einstellen (Programmliste)
 - Feld **Active-Temp** und/oder Feld **Trocknungsphase** anwählen (Reinigung).
6. Zeile **Startzeit einstellen** oder Zeile **Endzeit einstellen** und/oder Zeile **Wiederholung** berühren.
7. Bestätigen/Abbrechen.
Wochenprogramm erscheint mit Tag und Start-/Endzeit in der Übersicht
Wochenprogrammierung PRO. Wochenprogramme starten selbständig.

10.1.1 Start-/Endzeit für Wochenprogrammierung PRO einstellen

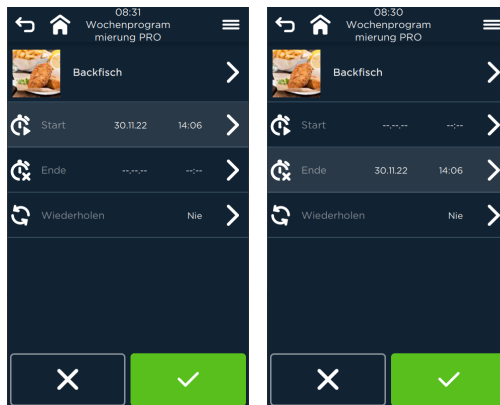


Abb. 85: Startzeiteinstellung für Wochenprogramm aus Programmliste (links) und Endzeiteinstellung für Wochenprogramm Reinigung autoclean® PRO (rechts)

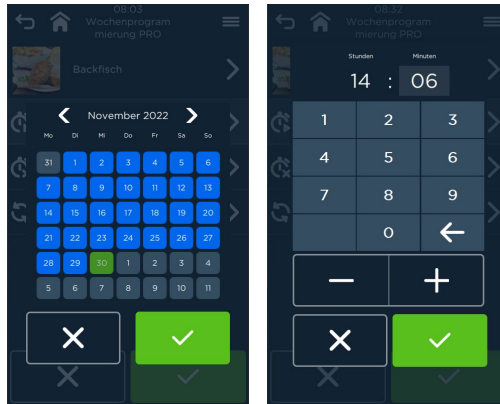


Abb. 86: Einstellen Tag und Uhrzeit für Start-/Endzeit

10.1.2 Wiederholung einstellen



INFORMATION:

- Für die Wiederholung der Wochenprogramme können die Zeiträume
 - täglich (gleiche Start-/Endzeit)
 - wöchentlich (gleiche(r) Wochentag(e), gleiche Start-/Endzeit)
 - monatlich (gleiche(r) Monatstag(e), gleiche Start-/Endzeit)
 - nie (keine Wiederholung)vereinbart werden.
- Im Stand-by Bild wird das nächste zu startende Wochenprogramm angezeigt.
- Die gespeicherten Wochenprogramme werden bis zum Löschen in den vereinbarten Zeiträumen gestartet.

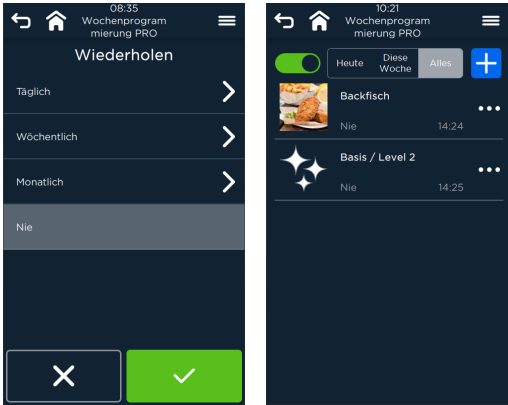


Abb. 87: Auswahlbildschirm *Programmwiederholung links* und Anzeige *Wochenprogrammierung PRO* (rechts)

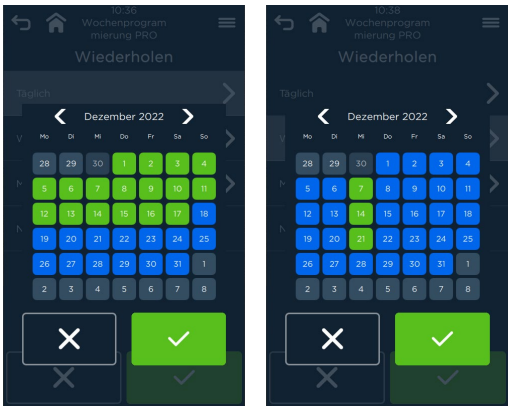


Abb. 88: Wiederholung des Programms täglich (links) oder wöchentlich (rechts)

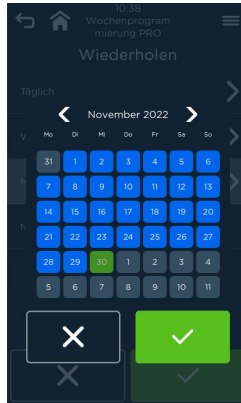


Abb. 89: Wiederholung des Programms einmal monatlich

Handlungsschritte

1. Zeile **Wiederholung** im Bildschirm gewähltes Wochenprogramm berühren.
Auswahlbildschirm *Wiederholung* erscheint.
Standardeinstellung ist nie.
2. Zeile **Wiederholungszeitraum** berühren.
Übersicht des aktuellen Monats mit vorgeschlagenen Tagen (grün) erscheint.
3. Zum gewünschten Monaten navigieren.
4. Tag auswählen.
5. Bestätigen/Abbrechen.
Wochenprogramm erscheint mit Tag und Start-/Endzeit in der Übersicht
Wochenprogramm PRO entsprechend gewählter Zeitbereichsanzeige (heute, diese Woche oder alles).
Wochenprogramme starten selbständig.

10.2 Programm ändern

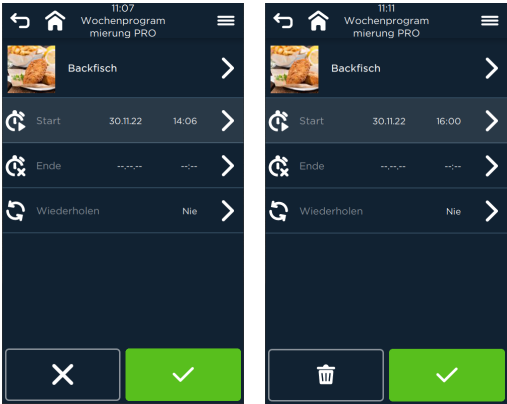


Abb. 90: Bildschirm *Wochenprogrammierung PRO* ändern für *Programmliste*

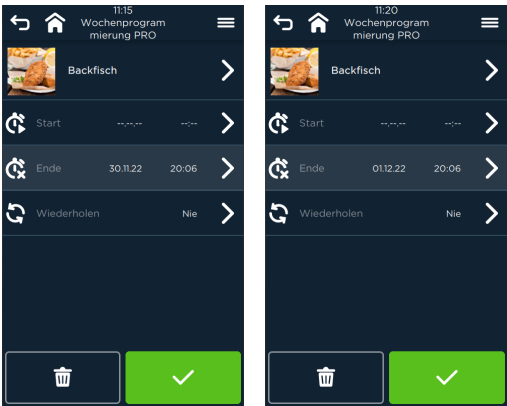


Abb. 91: Bildschirm *Wochenprogrammierung PRO* ändern für *autoclean* PRO*

Handlungsschritte

1. Feld **Wochenprogrammierung PRO** im Startbildschirm berühren.
Auswahlbildschirm *Wochenprogrammierung PRO* erscheint.
Wochenprogrammschalter steht auf EIN (grün)
2. Zeitbereich für Anzeige/Eingabe auswählen:
 - Heute (aktueller Tag)
 - Diese Woche (aktuelle Woche)
 - Alles (alle abgelaufenen und geplanten Wochenprogramme)
3. Feld **Programmdetails** in Programmzeile berühren.
Bildschirm *Wochenprogrammierung PRO ändern/löschen* erscheint.
Es können folgende Einstellungen geändert werden:
 - Vorheizen für Gar-/Backprogramm
 - Active-Temp und Trocknung für Reinigungsprogramme
 - Start-/Endzeit
 - Wiederholungsmöglichkeiten
4. Zu ändernde Zeile berühren.
5. Eingabe bestätigen.
Wochenprogramm erscheint mit Tag und Start-/Endzeit in der Übersicht
Wochenprogrammierung PRO.
Wochenprogramme starten selbständig.

10.3 Programm löschen

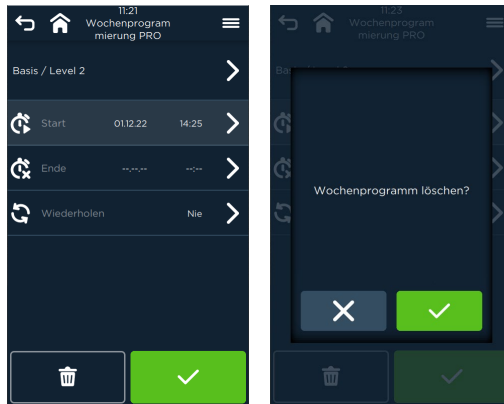


Abb. 92: Bildschirme *Wochenprogrammierung PRO* löschen und *Sicherheitsabfrage*.

Handlungsschritte

1. Feld **Wochenprogrammierung PRO** im Startbildschirm berühren.
Auswahlbildschirm *Wochenprogrammierung PRO* erscheint.
Wochenprogrammschalter steht auf EIN (grün)
2. Feld **Programmdetails** in Programmzeile berühren.
Bildschirm *Programmdetails* erscheint.
3. Feld **Löschen** betätigen.
Bildschirm mit Abfrage: *Wochenprogramm löschen?* Erscheint.
4. Bestätigen/Abbrechen.
Wochenprogramm wird nur bei Bestätigung aus der Übersicht
Wochenprogrammierung PRO gelöscht.

11 Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO

Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO ermöglicht dem Bediener, einschrittige Programme mit annähernd gleichen Einstellwerten unter Vorgabe der Einschubebenen

- gleichzeitig zu starten,
- gleichzeitig zu beenden



INFORMATION:

Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO kann wie folgt aktiviert werden:

- direkt vom Startbildschirm, auch mit Einschubauswahl () für die Gar-/Backgutbehälter.
- in den Programmdetails der Programmliste (), auch mit Einschubauswahl () für die Gar-/Backgutbehälter.
- im laufenden Betrieb (), auch mit Einschubauswahl () für die Gar-/Backgutbehälter.

11.1 Koch-/Backprogramme über Startbildschirm hinzufügen

- ▶ Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO wird durch Berühren des Feldes () im Startbildschirm aufgerufen.

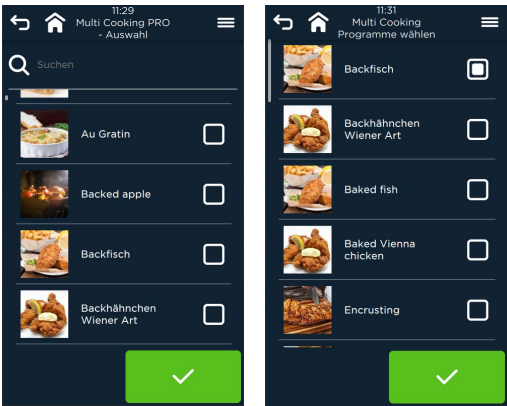


Abb. 93: Bildschirm *Auswahl aller Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO-Programme* vor (links) und nach (rechts) Auswahl eines Masterprogramms

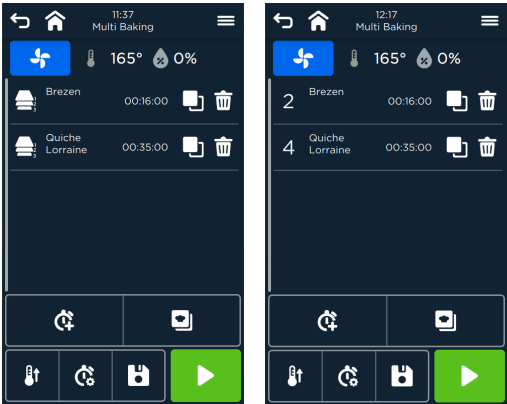


Abb. 94: Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO starten, ohne (links) und mit Einschubauswahl (rechts)

Handlungsschritte

1. Feld **Multi Cooking PRO** im Startbildschirm berühren.
Bildschirm *Auswahlliste Multi Cooking PRO* erscheint.
2. Gewünschte Multi Cooking PRO-Programmzeile berühren.
Weitere Programmzeilen mit annähernd gleichen Einstellwerten werden angezeigt und können ebenfalls durch Berühren angewählt werden.
Markierungsfeld wird ausgefüllt.
3. Die Auswahl durch Berühren des Feldes **Bestätigen** abschließen.
Liste der gewählten Multi Cooking PRO/Baking PRO-Programme erscheint.
4. Programme können **dupliziert** oder **gelöscht** werden.
Speichern der Programmauswahl ist möglich.
5. Durch Berühren des Feldes **Auswahl der Einschubebene** kann die Einschubebene festgelegt werden.
6. Bei Bedarf:
 - Feld **Vorheizen** () aktivieren.
 - Feld **Start-/Endzeitvorwahl** () berühren.
 - Zeile **Startzeit einstellen** () oder Zeile **Endzeit einstellen** () berühren.
7. Zeiteingabe bestätigen oder schließen.
Angewähltes Funktionsfeld für Vorheizen und Start-/Endzeit erscheint hellgrau.
8. Feld **Bestätigen** oder Feld **Schließen** berühren.
Nummer der Einschubebene erscheint vor der Programmzeile
9. Zum Starten der Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO-Programme Feld **Start** berühren.
Multi Cooking PRO/Baking PRO Programme starten sofort ohne Start-/Endzeit.
ODER
Multi Cooking PRO/Baking PRO-Programme starten selbständig entsprechend angegebener Start-/Endzeit.

11.2 Koch-/Backprogramm hinzufügen



INFORMATION:

Gar-/Backprogramme können aus

- Last® 20
- Programmliste
- Favoriten

zu Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO hinzugefügt werden.

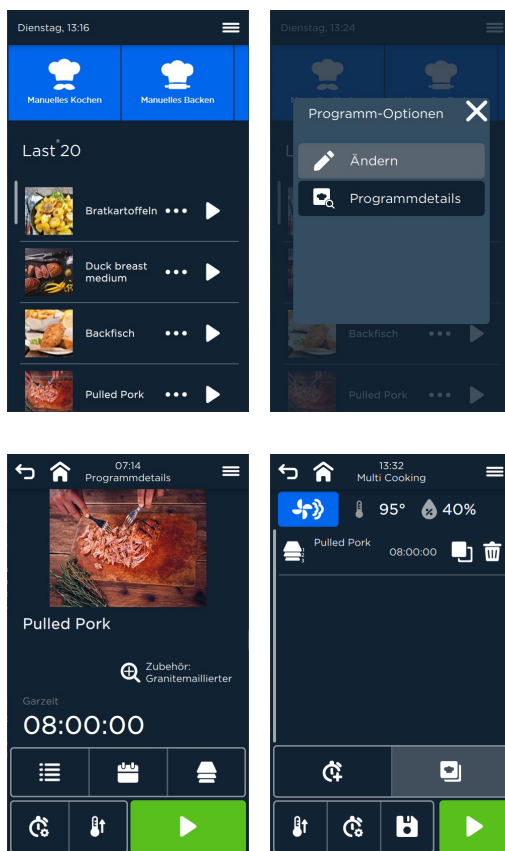


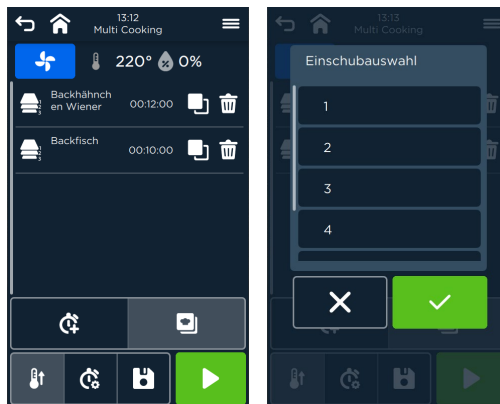
Abb. 95: Handlungsschritte Programm zu Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO hinzufügen (Beispiel Last® 20)

Handlungsschritte

1. Felder **Last® 20** (), **Programmliste** () oder **Favoriten** () im Startbildschirm berühren.

- Bildschirm mit gewählter Programmübersicht erscheint.
2. Feld **Details** (***) berühren.
Bildschirm *Details* erscheint.
 3. Feld **Programmdetails** (📄) berühren.
Bildschirm *Programmdetails* erscheint.
 4. Feld **Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO** (🍳) berühren.
Liste der gewählten Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO-Programme erscheint.
 - Programme können **dupliziert** (📄) oder **gelöscht** (🗑) werden.
 - **Speichern** (💾) der Programmauswahl ist möglich.
 5. Durch Berühren des Feldes **Auswahl der Einschubebene** (📊) kann die Einschubebene festgelegt werden.
 6. Feld **Vorheizen** (🔥) aktivieren.
 7. Feld **Start-/Endzeitvorwahl** (🕒) berühren.
 8. Zeile **Startzeit einstellen** (🕒) oder Zeile **Endzeit einstellen** (🕒) berühren.
 9. Zeiteingabe bestätigen oder schließen.
Angewähltes Funktionsfeld für Vorheizen und Start-/Endzeit erscheint hellgrau.
 10. Feld **Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO** (🍳) berühren.
 11. Feld **Start** berühren.
Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO Programme starten sofort ohne Start-/Endzeit.
Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO-Programme starten selbständig entsprechend angegebener Start-/Endzeit.

11.2.1 Festlegen der Einschubebene für Gar-/Backgut



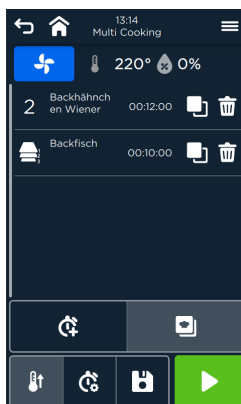


Abb. 96: Bildschirm *Festlegen der Einschubebene und Anzeige in der Übersicht*

Handlungsschritte

1. Feld Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO () oder **Last° 20** (), **Programmliste** () oder **Favoriten** () im Startbildschirm berühren.
1. Bildschirm *Auswahl Multi Cooking PRO* ODER Liste der zutreffenden Multi Cooking PRO-Programme erscheint.
2. Feld Auswahl der Einschubebene () berühren.
Ebenenliste 1 bis 5 bzw. 6 erscheint.
3. Einschubebene über Zifferntastatur oder Tasten (+/-) anwählen.
Einschubebene erscheint mit Nummer in der Programmliste.

11.3 Multi Cooking PRO-Programm verwalten

11.3.1 Multi Cooking PRO-Liste ändern

Reihenfolge des Programmes in der Liste ändern

1. Gar-/Backprogramm in der Programmliste berühren und halten erscheint.
2. Gar-/Backprogramm an die gewünschte Stelle in der Liste ziehen.



INFORMATION:

- Die Reihenfolge der Multi Cooking PRO/Baking PRO-Programme kann im laufenden Betrieb geändert werden (nur bei Programmen ohne Auswahl der Einschubebene).
- Die Liste der Programme ohne Auswahl der Einschubebene ist nach dem jeweiligen Ende geordnet (oben steht das nächst-endende Programm). Sortierung kann vom Anwender geändert werden.
- Wenn die Ebene ausgewählt wurde, ist eine Änderung der Position / Reihenfolge der Multi-Cooking-Programme durch langes Drücken möglich.
- Eine Start-/Endzeit kann nicht im laufenden Betrieb eingestellt werden.

11.3.2 Multi Cooking PRO-Programm löschen

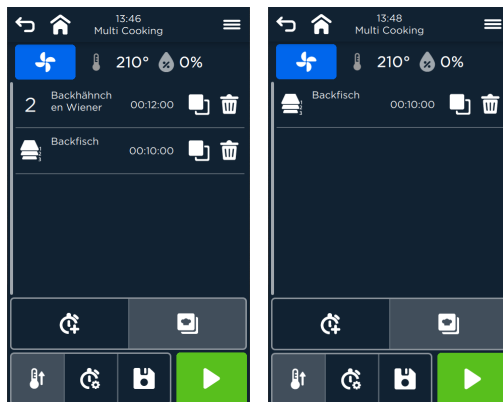


Abb. 97: Handlungsschritte Programm löschen

- ▶ Feld **Löschen** () in zu löschender Programmzeile anwählen. Programmzeile wird gelöscht.

11.3.3 Multi cooking PRO-Programm duplizieren

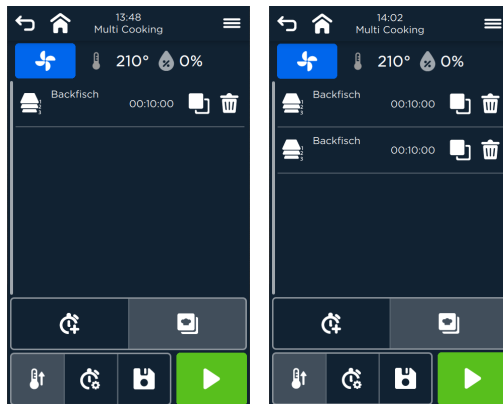


Abb. 98: Handlungsschritte Programm duplizieren

- ▶ Feld **Duplizieren** () in zu duplizierender Programmzeile anwählen. Garprogramm mit gleichen Einstellungen wird in an das Ende der Liste eingefügt.

11.4 Multi Cooking PRO starten und laufender Betrieb

11.4.1 Start ohne Zeitvorwahl

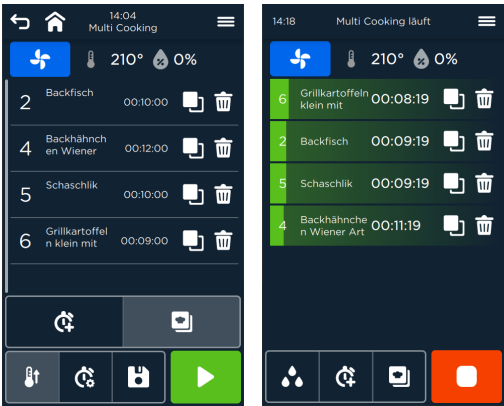


Abb. 99: Start Multi Cooking PRO/Baking PRO

- Durch Berühren des Feldes **Start** Multi Cooking PRO/Baking PRO starten. Programme werden gestartet, die Länge des Verlaufsbalkens (grün) und die Restzeit informieren über den Fortschritt.

11.4.2 Start mit Zeitvorwahl

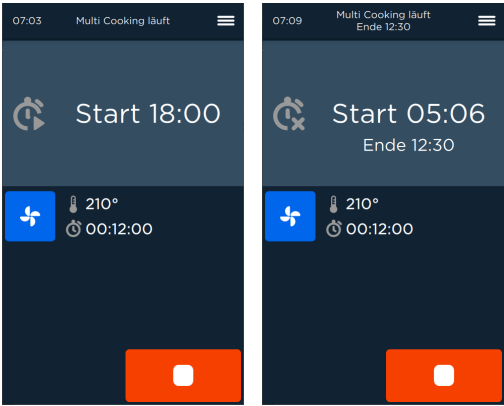


Abb. 100: Start Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO mit Startzeit (links) und Endzeit (rechts)

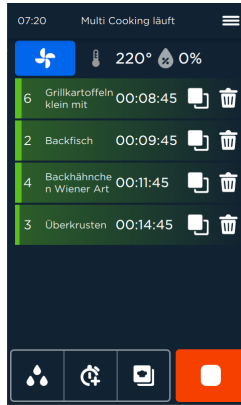


Abb. 101: Bildschirm *laufender Betrieb mit Endzeitvorwahl* (Programm 3 gestartet, Programm 1, 2 und 4 noch nicht gestartet)



INFORMATION:

- Programme starten nur selbstständig, wenn keine Endzeitvorwahl getroffen wurde.
- Bei Programmen mit Endzeitvorwahl muss der Anwender zu gegebener Zeit die Tür öffnen und schließen, damit das angeforderte Programm gestartet wird (Anzeige grau).

- ▶ Durch Berühren des Feldes **Start** Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO starten.
Bei Startzeitvorwahl wird die Startzeit angezeigt.
Bei Endzeitvorwahl wird die Zeit bis zum Start des ersten Programms und die Endzeit von Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO angezeigt.
Programme starten selbständig, die Länge des Verlaufsbalkens (grün) und die Restzeit informieren über den Fortschritt.

11.4.3 Programme im laufenden Betrieb hinzufügen, duplizieren und löschen

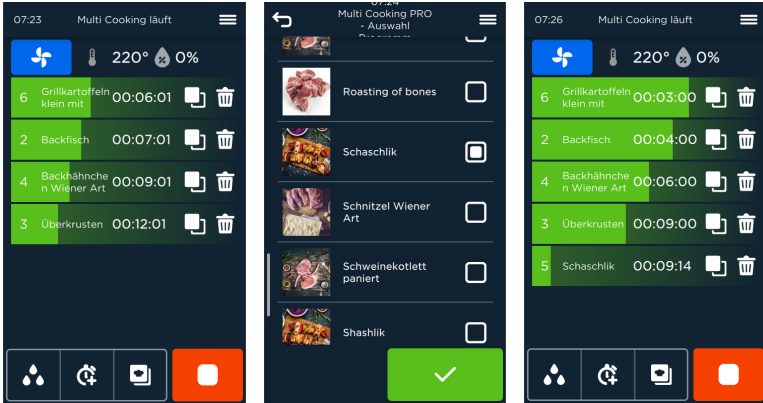


Abb. 102: Programme im laufenden Betrieb hinzufügen, duplizieren und löschen



INFORMATION:

Es können maximal 15 Programme hinzugefügt bzw. dupliziert werden.



INFORMATION:

Beim Duplizieren im laufenden Betrieb wird die Start-/Endzeit nicht übernommen.

Programme hinzufügen

Voraussetzung

Multi Cooking PRO-Programme laufen bereits ab und der Verlauf wird angezeigt.

Handlungsschritte

1. Feld **Programmliste** () im Bildschirm *laufender Betrieb* berühren.
Bildschirm *Auswahl der möglichen Programme* erscheint.
2. Gewünschtes Programm **markieren** und **bestätigen**.
Bildschirm *Liste laufender Programme* wird angezeigt.
Programm wird hinzugefügt, an das Listenende gestellt und sofort gestartet.

Programme duplizieren

- ▶ Feld **Duplizieren** () in der zu duplizierenden Programmzeile im Bildschirm *laufender Betrieb* berühren.
Dupliziertes Programm wird hinzugefügt, an das Listenende gestellt und sofort gestartet.

Programme löschen

- Feld **Löschen** () in der zu löschenden Programmzeile im Bildschirm *laufender Betrieb* berühren.
Programm wird beendet und Programmzeile gelöscht.

11.4.4 Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO - Ende und vorzeitig beenden Programmende



Abb. 103: Anzeige unmittelbares Programmende (1), Anzeige der verbleibenden Zeit bei anderen Programmen (2 und 3)

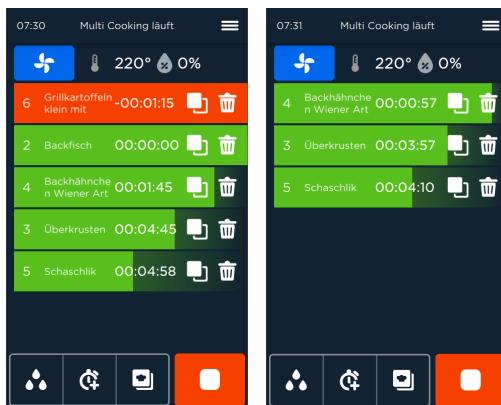


Abb. 104: Bildschirm nach Programmende; rote Programme sind mehr als 1 min überfällig (links) und nach Entnahme des Gar-/Backguts (Tür öffnen)

Handlungsschritte

1. Programm ist beendet.
Verlaufs Balken (grün) zeigt 100 % Fortschritt und 00:00:00 hh:min:sec verbleibende Zeit
Nach Anzeigedauer 1 min:

Verlaufsbalken (rot) zeigt 100 % Fortschritt und die zunehmende Zeitdifferenz zum Programmende -hh:min:sec an.

2. Garraumtür öffnen.
3. Gar-/Backgut entnehmen (ggf. neu beschicken).
4. Garraumtür schließen
Programmzeilen abgelaufener Programme (rot und grün) werden vom Bildschirm gelöscht.
5. Ggf. Programm für neues Gar-/Backgut hinzufügen/duplizieren.
Nach Ablauf aller Multi Cooking PRO/Baking PRO-Programme und der Entnahme des Gar-/Backguts erscheint der Bildschirm *Start Multi Cooking PRO/Baking* erneut.

Vorzeitiger Programmabbruch von Multi Cooking PRO/Baking PRO-Programmen



INFORMATION:

Es werden alle laufenden Multi Cooking PRO/Baking PRO-Programme beendet.

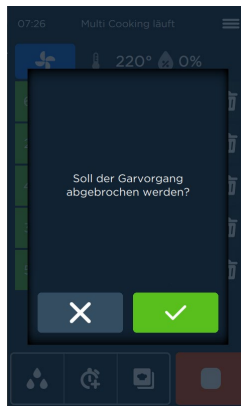


Abb. 105: Bildschirm „Nachfrage bei vorzeitigem Programmabbruch“

Handlungsschritte

1. Feld **Stopp** im laufenden Betrieb berühren.
Bildschirm „Nachfrage bei vorzeitigem Programmabbruch“ erscheint.
2. Frage bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Start Multi Cooking PRO/Baking* erscheint bei Bestätigung.
Bildschirm *Laufender Betrieb* bei Schließen.

12 Sonderprogramme



INFORMATION:

Sonderprogramme sind empfohlene Gareinstellungen, die bereits voreingestellt sind und nach Belieben geändert werden können.

Sonderprogramme werden durch Berühren des Feldes () im Startbildschirm aufgerufen.

12.1 Beschreibung der Sonderprogramme

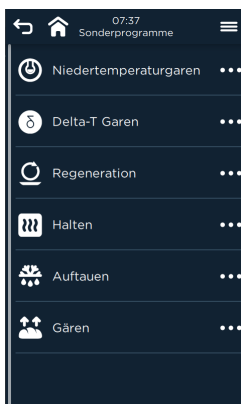


Abb. 106: Auswahlbildschirm *Sonderprogramme*

12.2 Sonderprogramme

12.2.1 Niedertemperaturgaren



INFORMATION:

Mit Niedertemperaturgaren werden Speisen in einem Niedertemperaturbereich mit reduzierter Lüfterdrehzahl schonend gegart.

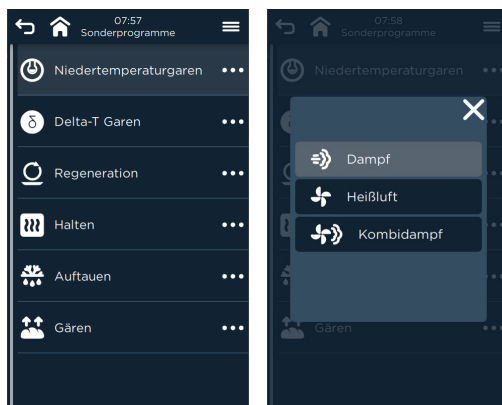


Abb. 107: Bildschirme *Auswahl Niedertemperaturgaren* und *Betriebsart*

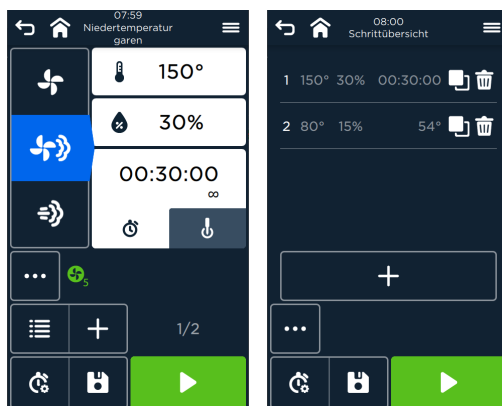


Abb. 108: Bildschirme *Voreinstellungen* und *Schrittübersicht* mit Sonderprogramm (z. B. Betriebsart Dampf)

Handlungsschritte

1. Zeile **Niedertemperatur-Garen** (🔥) berühren.
Bildschirm mit Auswahl der Betriebsart (*Dampf, Heißluft, Kombidampf*) erscheint.
2. Gewünschte Zeile **Betriebsart** berühren.
Bildschirm *Betriebsart mit Vorgabewerten* erscheint.

3. Zu änderndes Wertefeld für **Temperatur, Feuchte** und **Kerntemperatur** berühren.
Bildschirm für die *Werteeingabe* erscheint.
4. Wert für **Temperatur/Kerntemperatur** gradgenau mittels Zifferntastatur oder in 5°/1°-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
Wert für **Feuchte** prozentgenau mittels Zifferntastatur oder in 1 %-Schritten über Felder +/- ändern.
5. Eingabe bestätigen oder schließen.
6. Ggf. Zusatzfunktionen und Programmschritte bearbeiten, zu Bildschirm Schritttöbersicht (☰) wechseln.
7. Sonderprogramm Niedertemperaturgaren starten.

12.2.2 Delta-T-Garen



INFORMATION:

Das Delta-T-Garen ist eine spezielle Form des Niedertemperaturgarens. Eine eingestellte Temperaturdifferenz (Delta-T) zwischen aktueller Ist-Kerntemperatur und Ist-Temperatur im Garraum wird vom Gerät während des gesamten Garschritts konstant gehalten.
Der Garschritt endet, sobald die eingestellte Soll-Kerntemperatur erreicht ist.

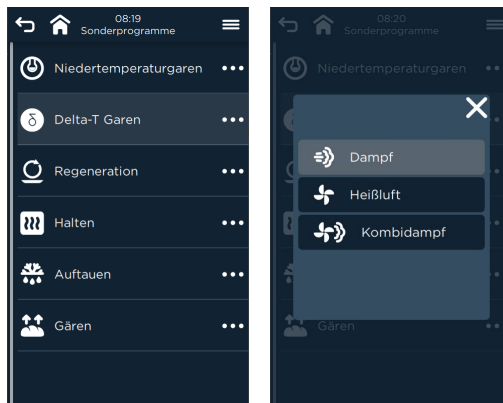


Abb. 109: Bildschirme *Auswahl Delta-T-Garen* und *Betriebsart*

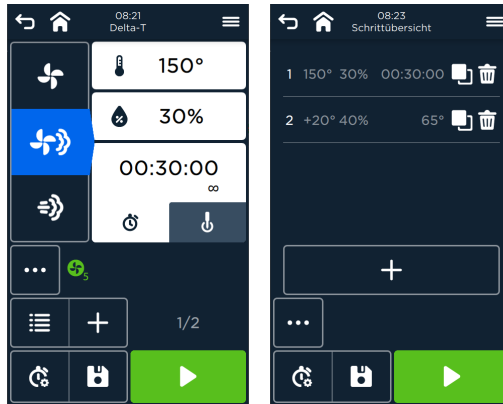


Abb. 110: Bildschirme *Voreinstellungen* und *Schrittübersicht* mit Sonderprogramm (z. B. Betriebsart Dampf)

Handlungsschritte

1. Zeile **Delta-T-Garen** () berühren.
Bildschirm mit Auswahl der Betriebsart (*Dampf, Heißluft, Kombidampf*) erscheint.
2. Gewünschte Zeile **Betriebsart** berühren.
Bildschirm *Betriebsart mit Vorgabewerten* erscheint.
3. Zu änderndes Wertefeld für **Temperatur, Feuchte** und **Kerntemperatur**, berühren.
Bildschirm für die *Werteeingabe* erscheint.
4. Wert für **Temperatur/Kerntemperatur** gradgenau mittels Zifferntastatur oder in 5°/1°-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
Feuchtwert prozentgenau mittels Zifferntastatur oder in 1 %-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
5. Eingabe bestätigen oder mit schließen.
6. Ggf. Zusatzfunktionen und Programmschritte bearbeiten, zu Bildschirm *Schrittübersicht* () wechseln.
7. Sonderprogramm **Delta-T-Garen** starten.

12.2.3 Regenerieren



INFORMATION:
Durch Regenerieren können fertig gegarte und abgekühlte Speisen schonend wieder erwärmt werden.

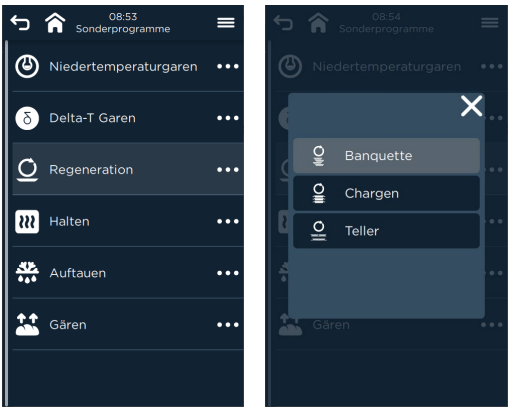


Abb. 111: Bildschirme *Auswahl Regenerieren*

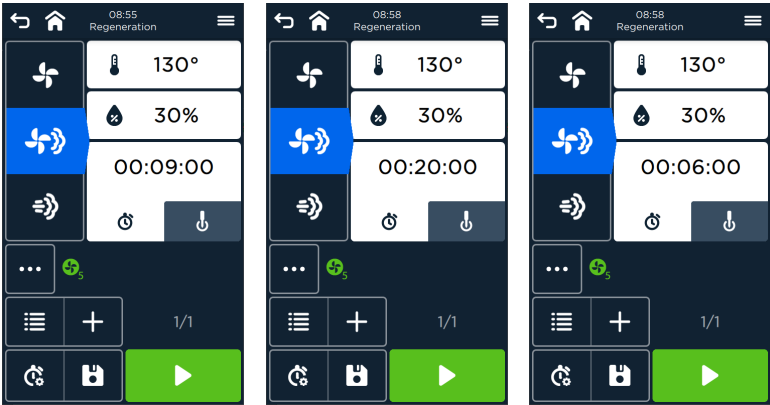


Abb. 112: Bildschirm *Voreinstellungen Regenerieren für Bankett, Chargen und Teller*

Handlungsschritte

1. Zeile **Regenerieren** (☺) berühren.
Bildschirm mit Auswahl *Bankett, Chargen, Teller* erscheint.
2. Gewünschte Zeile berühren.
Bildschirm Betriebsart mit Vorgabewerten erscheint.
3. Zu änderndes Wertefeld für **Temperatur, Feuchte** und **Garzeit** berühren.
Bildschirm für die *Werteeingabe* erscheint.
4. Wert für **Temperatur** gradgenau mittels Zifferntastatur oder in 5°-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
Feuchtwert prozentgenau mittels Zifferntastatur oder in 1 %-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
Das Wertefeld für die Eingabe Minuten ist aktiv (hellgrau). Die weiteren Wertefelder (h oder sec) vor Eingabe berühren (erscheint hellgrau vorgehoben). Zeit (h:min:sec) genau mittels Zifferntastatur oder in Schritten von 1 h, 1 min bzw. 10 sec über die Felder +/- eingeben/ändern.
5. Eingabe bestätigen oder schließen.
6. Ggf. Zusatzfunktionen und Programmschritte bearbeiten, zu Bildschirm Schrittübersicht (☰) wechseln.
7. Sonderprogramm Regenerieren starten.

12.2.4 Halten



INFORMATION:

Durch Halten können gegarte Speisen auf einer vorgegebenen Garraumtemperatur gehalten werden.

Fügen Sie keine kalten Speisen zur Regeneration hinzu, während Speisen warmgehalten werden!

DIESER ABSCHNITT GILT NUR FÜR GENIUS ^{MT} 6-11 und 10-11!

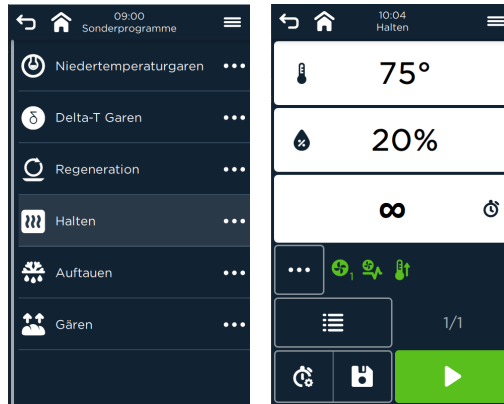


Abb. 113: Bildschirme *Auswahl Halten Voreinstellungen* (z. B. Modul Frischdampfsystem)

Handlungsschritte

1. Zeile **Halten** () berühren.
Bildschirm Bildschirm Betriebsart mit Vorgabewerten erscheint.
2. Zu änderndes Wertefeld für **Temperatur**, **Feuchte** und **Garzeit** berühren.
Bildschirm für die Werteeingabe erscheint.
3. Wert für **Temperatur** gradgenau mittels Zifferntastatur oder in 5°-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
Feuchtwert prozentgenau mittels Zifferntastatur oder in 1%-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
Das Wertefeld für die Eingabe Minuten ist aktiv (hellgrau). Die weiteren Wertefelder (h oder sec) vor Eingabe berühren (erscheint hellgrau vorgehoben). Zeit (h:min:sec) genau mittels Zifferntastatur oder in Schritten von 1 h, 1 min bzw. 10 sec über die Felder +/- eingeben/ändern.
4. Eingabe bestätigen oder schließen.
5. Ggf. Zusatzfunktionen und Programmschritte bearbeiten, zu Bildschirm *Schrittübersicht* () wechseln.
6. Sonderprogramm Halten starten.

12.2.5 Auftauen



INFORMATION:

Durch Auftauen können tiefgefrorene Speisen sanft und produktschonend für die Weiterverarbeitung aufgetaut werden.

DIESER ABSCHNITT GILT NUR FÜR GENIUS^{MT} 6-11 und 10-11!

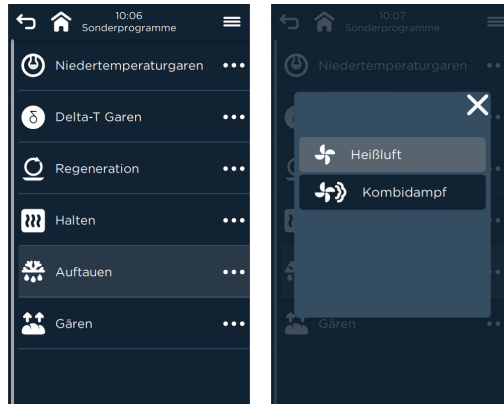


Abb. 114: Bildschirme *Auswahl Auftauen mit Module Frischdampfsystem oder Beschwadung*

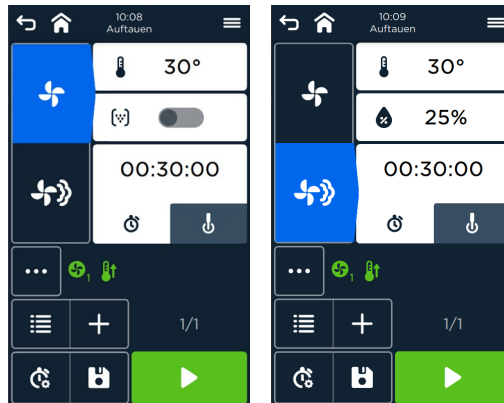


Abb. 115: Bildschirme *Voreinstellungen Auftauen*

Handlungsschritte

1. Zeile **Auftauen** () berühren.
Bildschirm mit Auswahl Betriebsart (*Heißluft*, *Kombidampf*) erscheint.
2. Gewünschte Zeile berühren.
Bildschirm Betriebsart mit Vorgabewerten erscheint.
3. Zu änderndes Wertefeld für **Temperatur**, **Kerntemperatur**, **Feuchte** und **Garzeit** berühren.
Bildschirm für die Werteeingabe erscheint.
4. Wert für **Temperatur/Kerntemperatur** gradgenau mittels Zifferntastatur oder in 5°/1°-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
Feuchtwert prozentgenau mittels Zifferntastatur oder in 1%-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.

Das Wertefeld für die Eingabe Minuten ist aktiv (hellgrau). Die weiteren Wertefelder (h oder sec) vor Eingabe berühren (erscheint hellgrau vorgehoben). Zeit (h:min:sec) genau mittels Zifferntastatur oder in Schritten von 1 h, 1 min bzw. 10 sec über die Felder +/- eingeben/ändern.

5. Eingabe bestätigen oder schließen.
6. Ggf. Zusatzfunktionen und Programmschritte bearbeiten, zu Bildschirm *Schrittübersicht* () wechseln.
7. Sonderprogramm Auftauen starten.

12.2.6 Gären



INFORMATION:

Das Gären hat eine gute Lockerung der Teiglinge zum Ziel. Reifungsvorgänge im Teig, wie Teigverquellung, enzymatische Abbauprozesse und Vergärungstätigkeit der Hefe laufen weiter. Dadurch wird vor dem Backen eine homogene Teigverteilung im Teigling erzeugt, das zu gleichbleibend guten Backergebnissen führt.

DIESER ABSCHNITT GILT NUR FÜR GENIUS^{MT} 6-11 und 10-11!

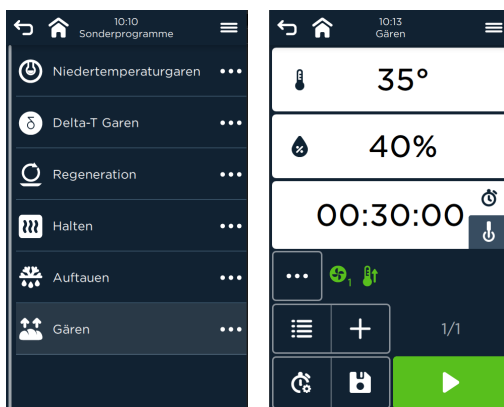


Abb. 116: Bildschirme *Auswahl und Voreinstellungen Gären*

Handlungsschritte

1. Zeile **Gären** () berühren.
Bildschirm *Betriebsart mit Vorgabewerten* erscheint.
 - Bei Bedarf:
2. Zu änderndes Wertefeld für **Temperatur, Kerntemperatur, Feuchte** und **Garzeit** berühren.
Bildschirm für die *Werteeingabe* erscheint.
3. Wert für **Temperatur/Kerntemperatur** gradgenau mittels Zifferntastatur oder in 5°/1°-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
Feuchtwert prozentgenau mittels Zifferntastatur oder in 1%-Schritten über Felder +/- eingeben/ändern.
Das Wertefeld für die Eingabe Minuten ist aktiv (hellgrau). Die weiteren Wertefelder (h oder sec) vor Eingabe berühren (erscheint hellgrau vorgehoben). Zeit (h:min:sec) genau mittels Zifferntastatur oder in Schritten von 1 h, 1 min bzw. 10 sec über die Felder +/- eingeben/ändern.
4. Eingabe bestätigen oder schließen.
5. Ggf. Zusatzfunktionen und Programmschritte bearbeiten, zu Bildschirm *Schrittübersicht* () wechseln.
6. Sonderprogramm Gären starten.

13 Reinigung und Pflege

13.1 Hygieneplan

Intervall	Was	Wie
Täglich, nach Einsatzende	Bildschirm	Tuch und mildes Reinigungsmittel verwenden.
	Garraum	
	Glaspanel	
	Türgriff	
	Abtropfrinne	
	Türdichtung	
Wöchentlich	Auffangwanne	
	Scheiben und Türgläser	Tuch und mildes Reinigungsmittel verwenden.
	Verschraubung des Kerntemperaturfühlers	Tuch und mildes Reinigungsmittel verwenden.
Monatlich	Außenflächen des Gerätes	Tuch und fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.

Tab. 7: Übersicht Reinigungsintervalle (manuelle Reinigung und semi-automatische Reinigung)

13.2 Allgemeine Reinigung

In Abhängigkeit des Verschmutzungsgrades und der Häufigkeit der benötigten Reinigung kann das Gerät durch autoclean® PRO automatisch gereinigt werden.



INFORMATION:

- ▶ Der Bildschirm *Reinigung und Pflege* wird durch Berühren des Feldes (✨) im Startbildschirm aufgerufen.

13.2.1 Vorgeschriebene Reiniger oder Klarspüler

Folgende Reinigungs- und Pflegeprodukte sind, je nach Option, für die Reinigung des Gar-/Backraums zugelassen:

- Eloma Multi-Clean PRO Spezialreiniger
- Eloma Multi-Clean Klarspüler
- Eloma Multi-Clean PRO Cleaner Tabs
- Eloma Multi-Clean PRO Finisher Tabs



INFORMATION:

Wenn die vorgeschriebenen Reinigungs- und Pflegeprodukte nicht verwendet werden, erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.



VORSICHT!

Verätzungsgefahr durch Reiniger und Klarspüler!

Verätzungen der Haut und Augen.

- ▶ Angaben im Sicherheitsdatenblatt beachten.
- ▶ Sicherheitshinweise des vorgeschriebenen Reinigers und Klarspülers einhalten.
- ▶ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
- ▶ Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille) tragen.
- ▶ Sprühnebel des Reinigers und Klarspülers sowie Laugendämpfe nicht einatmen.

13.3 Manuelle Reinigung des Garraums



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Verbrennungen der Haut.

- ▶ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.



VORSICHT!

Verbrühungsgefahr durch heiße Lauge bzw. heißen Dampf!

Verbrennungen der Haut

- ▶ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

13.4 Manuelle Reinigung weiterer Geräteteile

13.4.1 Reinigung des Bildschirms

HINWEIS!

Zu starker Druck auf der Bildschirmfläche!

Mechanische Zerstörung des Bildschirms.

- ▶ Nur mit leichtem Druck reinigen.

HINWEIS!

Verwendung von Spül- bzw. Reinigungsmitteln für Bildschirme!

Zerstörung des Bildschirms.

- ▶ Sprühen Sie nie direkt auf den Bildschirm.
Die Schutzschicht wird zu stark angegriffen und das Bild an dieser Stelle wird schlechter dargestellt.
- ▶ Verwenden Sie keine Fensterreiniger oder Spülmittel.

Voraussetzung

- Bildschirm ist ausgeschaltet.
- ▶ Bei leichten Verschmutzungen Bildschirm mit feuchtem Mikrofasertuch abwischen.
- ▶ Größere Verschmutzungen möglichst mit TFT-Reiniger und Mikrofasertuch entfernen.
- ▶ Bei der Reinigung von Engstellen z. B. Ecken, Ritzen einen weichen Pinsel verwenden.

13.4.2 Reinigung der Türdichtung



INFORMATION:

Türdichtung regelmäßig auf Beschädigung prüfen.
Beschädigte Türdichtung umgehend wechseln.

Voraussetzung

- Gerät ist ausgeschaltet.
- Gerät ist abgekühlt.
- ▶ Türdichtung mit einem Tuch und mildem, fettlösendem Reinigungsmittel von Hand reinigen.
- ▶ Reinigungsmittel mit klarem Wasser entfernen.

13.4.3 Reinigungsempfehlung zur Tür mit Doppelverglasung/Dreifachverglasung und Türgläser



INFORMATION:

Türaufhängung regelmäßig auf Beschädigung prüfen.
Bei Bedarf Türaufhängung reparieren lassen.

Voraussetzung

- Gerät ist ausgeschaltet.
- Gerät ist abgekühlt.

HINWEIS!

Beschädigung durch falsches Öffnen der Innentür der Tür mit Doppelverglasung/Dreifachverglasung!

Beschädigung der Türaufhängung.

- ▶ Innentür der Tür mit Doppelverglasung/Dreifachverglasung nicht weiter als 90° öffnen.
- ▶ Innentür der Tür mit Doppelverglasung/Dreifachverglasung während der Reinigung festhalten.
- ▶ Gläser mit fettlösendem Reinigungsmittel und weichem Tuch reinigen.
- ▶ Edelstahl mit Edelstahlreiniger oder mildem Reinigungsmittel und weichem Tuch reinigen.

13.5 Vollautomatische Reinigung - autoclean® PRO



INFORMATION:

Garraum täglich mind. mit Schnellreinigung reinigen und spülen.
Alle äußeren Teile und Flächen manuell reinigen.

- ▶ Um zum Start des Reinigungs- und Pflegeprogramms zu gelangen, wählen das Feld **Reinigung und Pflege** () im Startbildschirm.

Zusätzliche Parametereinstellung unter *Service/Einstellungen*

Folgende Optionen zum Herunterkühlen stehen zur Verfügung:

- Manual-Temp: Herunterkühlen ohne Wasser, geringer Energieverbrauch (Lüfter), muss jedoch vom Anwender unterstützt werden (Öffnen der Tür).
- Auto-Temp: langsames Herunterkühlen ohne Wasser, geringer Energieverbrauch (Lüfter)
- Active-Temp: schnelles Herunterkühlen, verbraucht jedoch zusätzlich Wasser und Energie.

Voreinstellung: Auto-Temp bei autoclean® PRO mit Flüssigreiniger. Active-Temp bei autoclean® PRO mit Feststoffreiniger.



INFORMATION:

Tür zum Start des Reinigungsprogrammes schließen!

13.5.1 autoclean® PRO mit Flüssigreiniger

Voraussetzung

- Gar-/Backgut ist entnommen.
- Zubehör (z. B. Behälter) ist entnommen.
- Bei Standgeräten: Hordengestellwagen befindet sich im Garraum.
- Bildschirm Reinigung und Pflege wird angezeigt.

Handlungsschritte



WARNUNG!

Verätzungsgefahr durch Reiniger

Verätzungen der Haut und Augen.

- ▶ Horden-/Tellergestellwagen gleichmäßig von unten nach oben beschicken.
 - ▶ Maximale Last beachten.
1. Zeile des Reinigungsprogramms berühren.
 2. Bei Bedarf Feld Start-/Endzeit einstellen.
Feld Active-Temp berühren (nur möglich, wenn Parameter 161 für Auto-Temp eingestellt ist).
Feld Trocknen ein-/ausstellen.
 3. Reinigungsprogramm mit Feld **Start** starten.
Programm startet automatisch sofort ohne Einstellungen bzw. entsprechend der Start-/Endzeitvorwahl bzw. entsprechend Wochenprogrammierung PRO.
 4. Nach Ablauf des Reinigungsprogramms Feld **Stopp** betätigen.
Bildschirm *Reinigung & Pflege* erscheint. Die Meldung „Reinigung beendet“ erscheint.

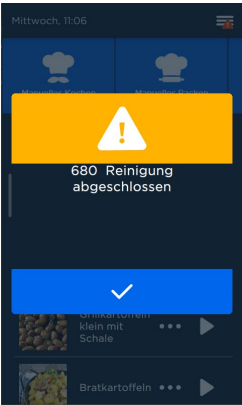


Abb. 117: Bildschirm *Reinigung beendet*

5. Tür öffnen und in Raststellung bringen.



INFORMATION:

Sich häufig wiederholende Reinigungsprogramme können in *Wochenprogrammierung PRO* definiert werden.
Bei den Kurzprogrammen Schnellreinigung, Ausspülen, Inbetriebnahme und Warmes Ausspülen ist die Trocknungsphase nicht verfügbar.

Reinigungs- und Pflegeprogramme

Reinigungsprogramm	Anwendung
Kompakt / Level 1 00:45:00 h	Leichte Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren oder Fisch und gelegentliches Zubereiten von Brat- oder Grillwaren
Basis / Level 2 01:10:00 h	Mittlere (normale) Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren oder Fisch und gelegentliches Zubereiten von Brat- oder Grillwaren
Standard / Level 3 01:35:00 h	Mittlere bis starke Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren oder Fisch und gelegentliches Zubereiten von Brat- oder Grillwaren
Intensiv / Level 4 02:00:00 h	Starke Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Brat- oder Grillwaren

Reinigungsprogramm	Anwendung
Schnellreinigung 00:16:00 h	Entfernung grober Verunreinigungen oder Verschmutzungen im Tagesablauf Ist keine vollständige Reinigung und kühlt das Gerät ab
Ausspülen 00:07:00 h	Bei leichten Verschmutzungen oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf
Warmes Ausspülen 00:11:00 h	Bei leichten Verschmutzungen oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf
Inbetriebnahme 00:01:00 h	Nach Wechsel des Kanisters für Reiniger oder Klarspüler und bei Erstinbetriebnahme zum Füllen der Saugschläuche

Tab. 8: Liste der Reinigungs- und Pflegeprogramme

13.5.2 autoclean® PRO mit Feststoffreiniger

Voraussetzung

- Gar-/Backgut ist entnommen.
- Zubehör (z. B. Behälter) ist entnommen.
- Bildschirm Reinigung und Pflege ist angezeigt.

Handlungsschritte

1. Zeile des Reinigungsprogramms berühren.
2. Wenn eine Trocknung nach der Reinigung des Gerätes gewünscht ist, bitte das Feld Trocknungsphase () anwählen.
3. Reinigungsprogramm mit Feld **Start** starten.
Sollte die Garraumtemperatur zu hoch sein, kühlt das Gerät automatisch auf 60°C ab (Active-Temp). Dies wird durch einen Doppelpfeil () angezeigt.
4. Nach Erreichen der Zieltemperatur, wird eine Meldung angezeigt, wie viele Tabs auf der Tab-Ablage entsprechend der Programmauswahl positioniert werden müssen.



INFORMATION:

Anzahl Cleaner Tabs und Finisher Tabs:

- Basis: 1 Cleaner Tab; 0 Finisher Tabs
- Intensiv: 2 Cleaner Tab; 0 Finisher Tabs
- Pflege: 2 Cleaner Tab; 1 Finisher Tab
- Schnellreinigung: 1 Cleaner Tab; 0 Finisher Tabs
- Ausspülen / Warmes Ausspülen: 0 Cleaner Tabs; 0 Finisher Tabs

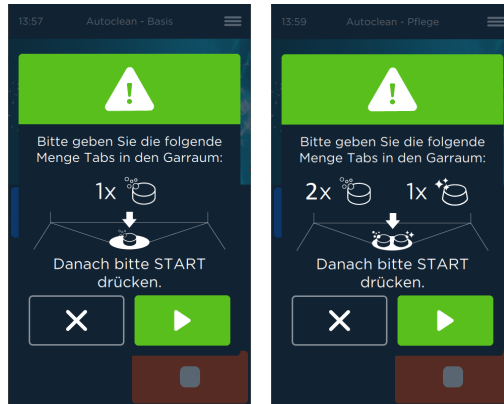


Abb. 118: Bildschirme *Anzahl und Positionierung Cleaner-/ Finisher-Tabs*

5. Nach Einlegen der Tabs und Schließen der Tür, das Feld Start berühren. Reinigung wird sofort gestartet.
6. Nach Ablauf des Reinigungsprogramms wechselt die Anzeige auf die Startseite und die Meldung „Reinigung abgeschlossen“ erscheint. Die Reinigung ist beendet.

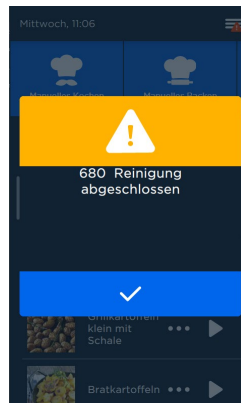


Abb. 119: Bildschirm *Reinigung beendet*

7. Tür öffnen und in Raststellung bringen.



INFORMATION:

Beim Einsatz von autoclean® PRO mit Feststoffreiniger stehen *Wochenprogrammierung PRO* und *Start- und Endzeitvorwahl* nicht zur Verfügung.



INFORMATION:
Bei den Kurzprogrammen Schnellreinigung, Ausspülen und Warmes Ausspülen ist die Trocknungsphase nicht verfügbar.

Zum Schutz vor Verkalkung muss das Pflegeprogramm in regelmäßigen Abständen durchgeführt werden. Die Häufigkeit ist von der Geräteinstallation ermittelten und im Gerät eingestellten Wasserhärte abhängig:

Wasserhärte kleiner oder gleich [°dH]	Anzahl der möglichen Reinigungen, bis das Pflegeprogramm ausgeführt werden muss
3.0	5
8.0	4
13.0	3
14.0	2

- ▶ Sobald der Schwellwert für die Durchführung des Pflegeprogramms erreicht ist, zeigt das Gerät die Meldung „Beim nächsten Mal bitte Pflegeprogramm starten“ an.

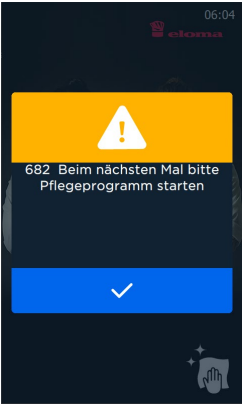


Abb. 120: Bildschirm *Beim nächsten Mal bitte Pflegeprogramm starten*

- ▶ Die Meldung erscheint immer nur nach Abschluss einer Reinigung anstelle der Meldung „Reinigung abgeschlossen“
- ▶ Das Gerät erinnert Sie an die Durchführung des Pflegeprogramms, sobald Sie die Reinigungsebene aufrufen und zeigt die Meldung „Pflegeprogramm bitte jetzt starten“ an.

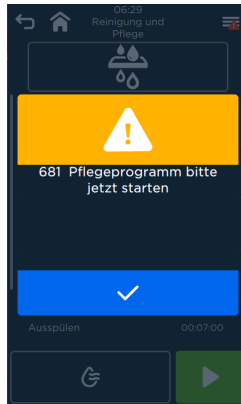


Abb. 121: Bildschirm *Pflegeprogramm bitte jetzt starten*

- Wird das Pflegeprogramm vollständig durchgeführt, werden diese Meldungen wieder ausgeblendet.



INFORMATION:

Für Geräteausfälle, die auf Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Zyklen für das Pflegeprogramm zurückzuführen sind, besteht kein Garantieanspruch.

- Bei einer eingestellten Wasserhärte $>14^{\circ}\text{dH}$ erscheint die Meldung „Wasserhärte zu hoch. Bitte eine Enthärtungsanlage installieren.“

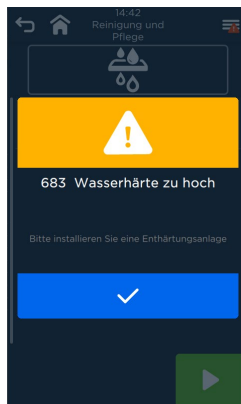


Abb. 122: Bildschirm Wasserhärte zu hoch. Bitte eine Enthärtungsanlage installieren

Reinigungs- und Pflegeprogramme

Reinigungsprogramm	Anwendung
Basis 01:00:00 h	Leichte bis mittlere (normale) Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren oder Fisch und gelegentliches Zubereiten von Brat- oder Grillwaren
Intensiv 02:00:00 h	Mittlere bis starke Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren, Fisch oder Brat- und Grillwaren
Pflege 02:30:00 h	Mittlere bis starke Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren, Fisch oder Brat- und Grillwaren Entkalken und Klarspülen durch Einsatz eines Finisher-Tabs
Schnellreinigung 00:30:00 h	Entfernung grober Verunreinigungen oder Verschmutzungen im Tagesablauf Ist keine vollständige Reinigung und kühlt das Gerät ab
Ausspülen 00:07:00 h	Bei leichten Verschmutzungen oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf
Warmes Ausspülen 00:11:00 h	Bei leichten Verschmutzungen oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf

Tab. 9: Liste der Reinigungs- und Pflegeprogramme

13.6 Abbruch der Reinigung

13.6.1 Abbruch der vollautomatischen Reinigung (autoclean® PRO)



INFORMATION:

Die vollautomatische Reinigung autoclean® PRO kann jederzeit beendet werden. Es wird mit einem Sicherheitsausspülen fortgesetzt.

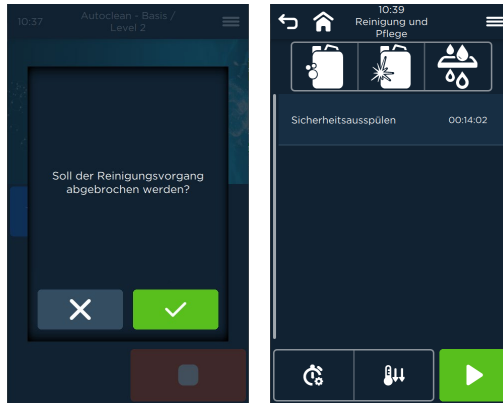


Abb. 123: Bildschirme *Stopp Reinigungsvorgang* (links) und *Start Sicherheitsausspülen* (rechts)

- ▶ Feld **Stopp** betätigen.
Bildschirm *Bestätigung Programm beenden* erscheint.
Bildschirm *Start Sicherheitsausspülen* erscheint.
- ▶ Feld **Start** betätigen.
Sicherheitsausspülen startet.

14 QuickMode

14.1 QuickMode

Durch QuickMode wird der Anwender vor Fehlbedienungen bewahrt, was z. B. im Kettenkundengeschäft von erhöhtem Interesse sein kann.

QuickModes müssen in den Parametern im Gerätehauptmenü Einstellungen/Service aktiviert werden. Weitere Bedienmöglichkeiten sind für den Service bzw. den Eloma geschulten Kundendienst möglich. QuickModi werden z. B. vom Filialleiter eingestellt. Der Filialleiter legt die Einstellungen, Programme, Bilder etc. im Vorfeld der eigentlichen Nutzung fest.

Folgende QuickModes sind möglich:

- QuickMode
- QuickMode Plus
- QuickMode Last® 20
- QuickMode Produktgruppe
- QuickMode Menügruppe
- QuickMode Reinigung
- DirectMode
- DirectMode manual

14.1.1 QuickMode einstellen



INFORMATION:

QuickMode kann in Einstellungen/Service in

- Individualisierung (Anwendereinstellung)
- Parameter

im Parameter 121 eingestellt bzw. geändert werden.

- ▶ QuickMode wird durch Berühren des Feldes () im Startbildschirm aufgerufen.



Abb. 124: Bildschirm *Auswahl QuickMode über Individualisierung*

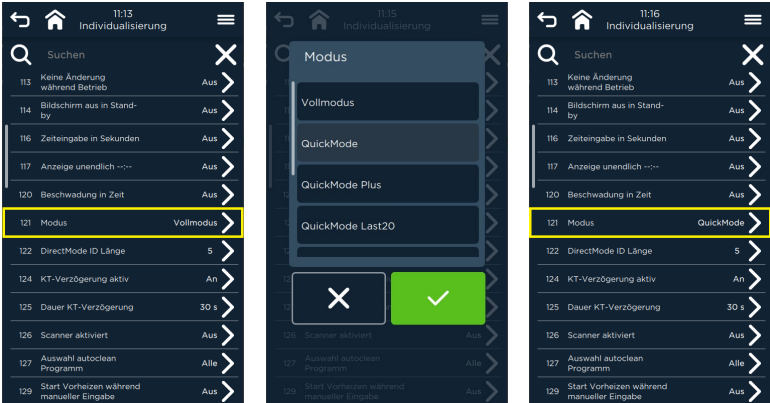


Abb. 125: Bildschirm *Handlungsschritte Einstellen QuickMode über Individualisierung*

Handlungsschritte

1. Zeile **Einstellungen/Service** berühren.
Bildschirm *Passworteingabe* erscheint.
2. Passwort über Bildschirmtastatur eingeben und bestätigen.
Bildschirm *Einstellung & Service* erscheint
3. Zeile **Individualisierung** bzw. **Parameter** berühren.
Bildschirm Individualisierung bzw. *Parameter* erscheint.
4. Parameter **121 Modus** anwählen.
Bildschirm *Auswahl Modus* erscheint.
5. Zeile für gewünschten Modus berühren.
Zeile erscheint hellgrau.
6. Feld berühren und Auswahl bestätigen.
Bildschirm Parameter mit geändertem Modus erscheint.
7. Rückkehr durch Berühren der Felder () bzw. () zum vorherigen oder Startbildschirm.

14.1.2 QuickMode

Der Bildschirm *QuickMode* enthält folgende Startsymbole:

- Programmliste ()
- Reinigung & Pflege ()
- Einstellung & Service ()

14.1.3 QuickMode Plus

Der Bildschirm *QuickMode Plus* enthält folgende Startsymbole:

- Programmliste ()
- Favoriten ()
- Reinigung & Pflege ()
- Einstellung & Service ()

14.1.4 QuickMode Last® 20

Der Bildschirm *QuickMode Last® 20* enthält folgende Startsymbole:

- Last® 20 ()
- Programmliste ()
- Reinigung & Pflege ()
- Einstellung & Service ()

14.1.5 QuickMode Produktgruppe

Der Bildschirm *QuickMode Produktgruppe* enthält folgende Startsymbole:

- Anzeige der Produktgruppe(n)
 - Backwaren ()
 - Gemüse ()
 - Geflügel ()
 - Fleisch ()
 - Fisch ()
 - Pasta ()
 - Beilagen ()
 - Desserts ()
 - Regenerieren ()
- Reinigung & Pflege ()
- Einstellung & Service ()

14.1.6 QuickMode Menügruppe

Der Bildschirm *QuickMode Menügruppe* enthält folgende Startsymbole:

- Anzeige der Menügruppe(n)
 - Frühstück ()
 - Mittagessen ()
 - Snacks ()
 - Abendessen ()
- Reinigung & Pflege ()
- Einstellung & Service ()

14.1.7 QuickMode Reinigung

Der Bildschirm *QuickMode Reinigung* enthält folgende Startsymbole:

- Reinigung & Pflege ()
- Einstellung & Service ()



INFORMATION:

Es wird ein in den Parametern definiertes Reinigungsprogramm eingestellt und unter Reinigung und Pflege angezeigt.

14.2 DirectMode

DirectMode ist ein praktisches Tool, das dem Anwender erlaubt, z. B. einschrittige Gar-/Backprogramme mit ähnlichen Einstellungen schnell durch Barcodescannen oder Zahlencodes (DirectMode-ID-Nr.) zu Multi Cooking PRO/Multi Baking PRO zuzuordnen. Programme mit abweichenden Einstellungen werden ignoriert. Mehrschrittige Programme können ebenfalls zugeordnet werden.

14.2.1 DirectMode einstellen



INFORMATION:

DirectMode kann in Einstellungen/Service in

- Individualisierung (Anwendereinstellung)
- Parameter

im Parameter 121 eingestellt bzw. geändert werden.

- DirectMode wird durch Berühren des Feldes () im *Startbildschirm* aufgerufen.



Abb. 126: Bildschirm *Auswahl DirectMode über Individualisierung*

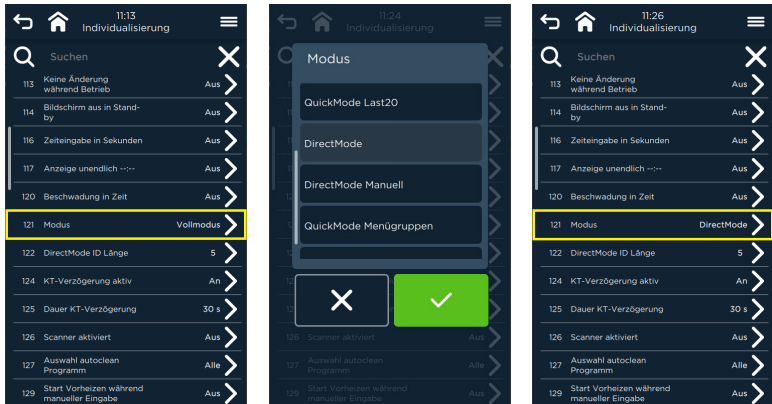


Abb. 127: Bildschirm *Handlungsschritte Einstellen DirectMode über Individualisierung*

Handlungsschritte

1. Zeile **Einstellungen/Service** berühren.
Bildschirm *Passworteingabe* erscheint.
2. Passwort über Bildschirmtastatur eingeben und bestätigen.
Bildschirm *Einstellung & Service* erscheint.
3. Zeile **Individualisierung** bzw. **Parameter** berühren.
Bildschirm *Parameter* erscheint.
4. Parameter **121 Modus** anwählen.
Bildschirm *Auswahl Modus* erscheint.
5. Zeile für gewünschten Modus berühren.
Zeile erscheint hellgrau.
6. Auswahl bestätigen.
Bildschirm *Parameter* mit geändertem Modus erscheint.
7. Rückkehr durch Berühren der Felder (↶) bzw. (🏠) zum vorherigen oder Startbildschirm.

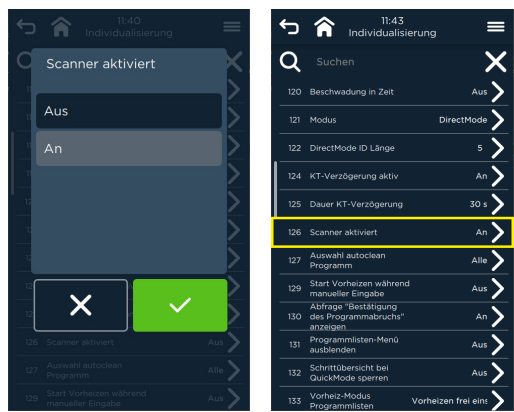


Abb. 128: Bildschirme *Scanner aktivieren (Individualisierung oder Parameter)*



INFORMATION:
Für DirectMode muss in Einstellungen und Service der Parameter 126 Scanner aktiviert auf EIN gestellt werden.

ID-Zeichenlänge einstellen/ändern



INFORMATION:
Die DirectMode-Zeichenlänge für die numerische Tastatureingabe ist standardmäßig auf 5 gesetzt, kann jedoch in Einstellungen und Service unter Individualisierung oder Parameter im Parameter 122 DirectMode ID Länge zwischen 4 und 8 Zeichen geändert werden.

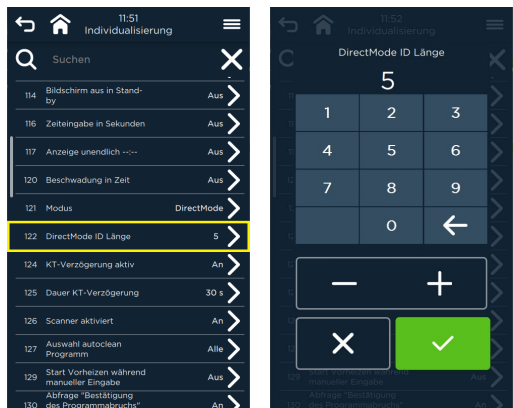


Abb. 129: Bildschirme *ID-Zeichenlänge ändern*



Abb. 130: Hinweis „ID-Zeichenlänge außerhalb des Einstellbereiches“

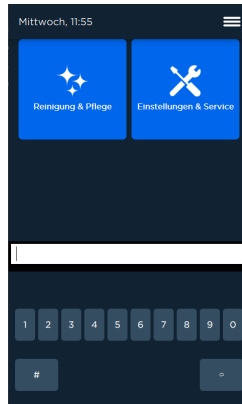


Abb. 131: Bildschirm *Eingabe der DirectMode-ID-Nr.*

14.2.2 DirectMode Manual

Über den Bildschirm *DirectMode Manual* erhält der Anwender Zugriff auf folgende Startfunktionen:

- Bar-/Produktcodeeingabe ()
- Manuelles Kochen ()
- Manuelles Backen ()
- Reinigung & Pflege ()
- Einstellung & Service ()

14.2.3 DirectMode

Über den Bildschirm *DirectMode* erhält der Anwender Zugriff auf folgende Startfunktionen:

- Bar-/Produktcodeeingabe ()
- Reinigung & Pflege ()
- Einstellung & Service ()

15 Einstellungen und Service

- ▶ Einstellungen und Service wird durch Berühren des Feldes (✕) im Startbildschirm aufgerufen.

Einstellungen/Service ohne Passwortfreigabe

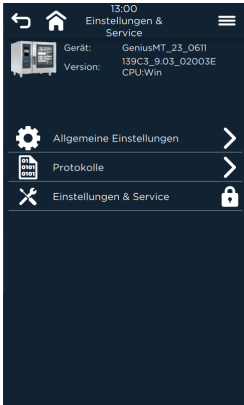


Abb. 132: Auswahlbildschirm *Einstellungen/Service ohne Passwortfreigabe*

Einstellungen/Service mit Passwortfreigabe



Abb. 133: Auswahlbildschirm *Einstellungen/Service mit Passwortfreigabe*

- ▶ Gewünschte Auswahlzeile berühren.
Gewählter Bildschirm erscheint.

15.1 Ändern der allgemeinen Einstellungen



Abb. 134: Bildschirm Auswahl Allgemeine Einstellungen

Zeile	Benennung/Funktion
Datum/Zeit	Zeile Datum/Zeit ► Zur Einstellung/Änderung von Datum/ Uhrzeit wechseln.
Zeitzone/Ort	Zeile Zeitzone ► Zur Einstellung/Änderung der Zeitzone wechseln.
Sprache	Zeile Sprache ► Zur Einstellung/Änderung der Sprache wechseln.
Automatische Zeitumstellung Sommer/Winter	Zeile Automatische Zeitumstellung ► Zur Einstellung der automatische Sommer-/ Winterzeit wechseln.
Tastatur	Zeile Tastatur ► Zur Einstellung/Änderung der Tastatur wechseln.
Programmliste	Zeile Programmliste ► Zur Einstellung/Änderung der Programmliste wechseln.
Anzeigemodus	Zeile Anzeigemodus ► Zur Einstellung/Änderung der Anzeigemodi wechseln.
Stand-by Bild	Zeile Stand-by Bild ► Zur Einstellung/Änderung des Stand-by Bildes wechseln.
Startbildschirm	Zeile Startbildschirm ► Zur Einstellung/Änderung des Startbildschirms wechseln.
Password manager	Zeile Password manager ► Zur Passwortverwaltung wechseln.
Restart startup command	Zeile Restart startup command ► Startup nach dem Neustart des Gerätes durchführen.

Tab. 10: Elemente des Bildschirms Allgemeine Einstellungen (abhängig vom Passwortzugang)

15.1.1 Datum/Uhrzeit, Zeitzone und Sommer-/Winterzeit ändern

Datum/Uhrzeit und Zeitzone

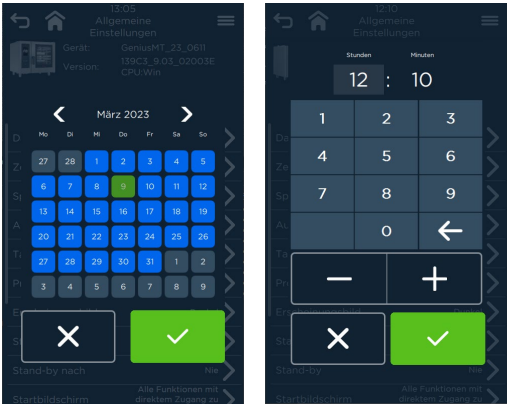


Abb. 135: Eingabe/Ändern Datum und Uhrzeit



Abb. 136: Bestätigen/Ändern der Zeitzone

Handlungsschritte

1. Zeile **Datum/Uhrzeit** in *Allgemeinen Einstellungen* mit (➤) anwählen.
Bildschirm *Kalender* erscheint.
Aktuell eingestellter Tag ist grün markiert.
2. **Monat, Jahr** und **Tag** auf Kalender auswählen und bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Einstellung der Uhrzeit* erscheint nach Bestätigung.
3. **Uhrzeit** (hh:min) über Zahlentasten bzw. Tasten (+/-) für Stunden und Minutenfeld eingeben. Felder durch Berühren aktivieren (aktives Feld ist grau hinterlegt). Zeiteingabe bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.
4. Zeile **Zeitzone** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Bildschirm *Zeitzonenübersicht* erscheint.
5. Zeitzone auswählen und bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.

Automatische Sommer-/Winterzeitumstellung

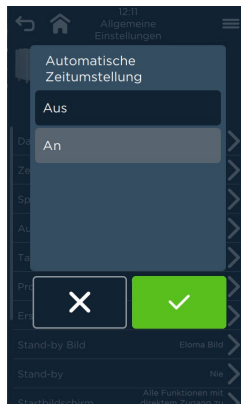


Abb. 137: Bildschirm *Einstellen der automatischen Sommer-/ Winterzeitumstellung*

Handlungsschritte

1. Zeile **Automatische Sommer-/Winterzeit** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Bildschirm *Einstellen der automatischen Sommer-/Winterzeit* erscheint.
2. **Automatische Sommer-/Winterzeit EIN/AUS** auswählen und bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.

15.1.2 Sprache und Tastatur ändern

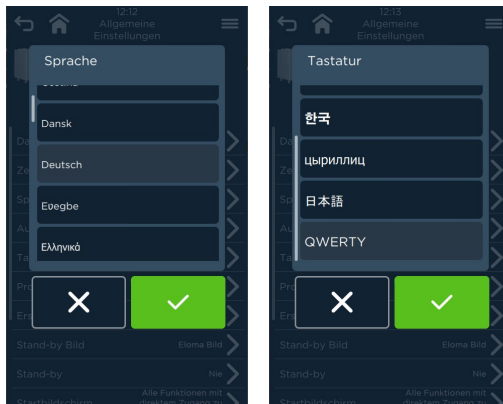


Abb. 138: Bildschirme *Auswahl/Änderung Sprache und Tastatur*

Handlungsschritte

1. Zeile **Sprache** bzw. **Tastatur** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen. Auswahlbildschirm *Sprache* bzw. *Tastatur* erscheint.
2. Gewünschte Sprache/Tastatur auswählen und bestätigen oder abbrechen. Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.

15.1.3 Programmliste auswählen/laden



INFORMATION:

Für die Programmliste sind folgende Quellen möglich:

- Programmliste(n), bereitgestellt von Eloma
- Vorinstallierte Programmliste(n) des Gerätes
- Programmliste(n) vom Benutzer, (Muss unter Kap. 16.4 *Programme und Medien Manager* und *Verwaltung Programmlisten* hochgeladen werden!)

Auswahl installierter Programmlisten

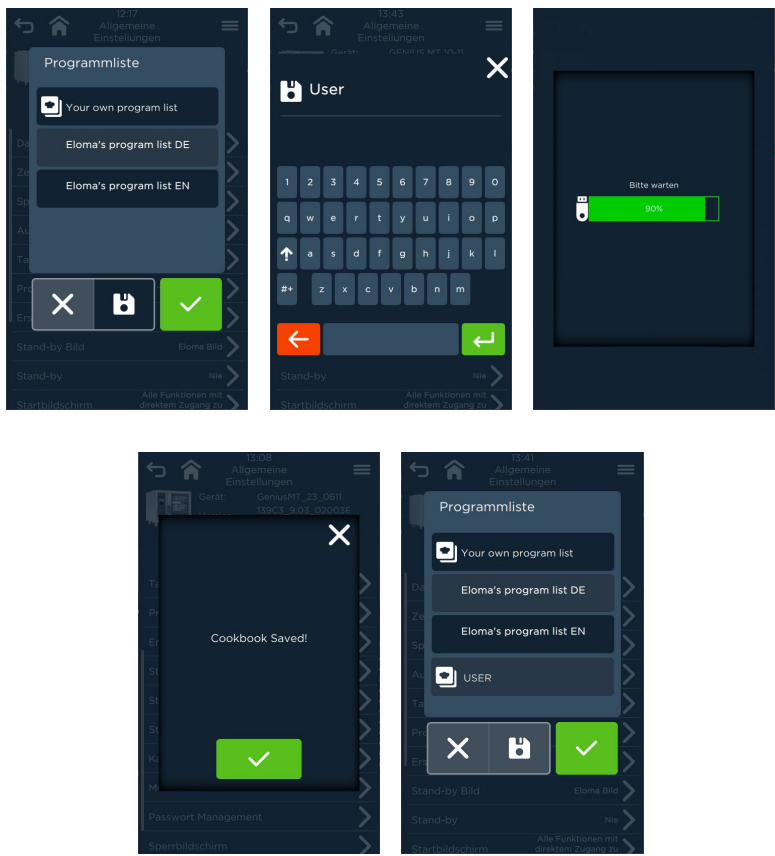


Abb. 139: Bildschirm *Ablauf Ändern/Laden von Programmlisten*

Handlungsschritte

1. Zeile **Programmliste** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Bildschirm *Auswahl Programmliste* wird angezeigt.
2. Auswählen aus
 - voreingestelltem Eloma-Programmliste
 - Vorinstallierte Programmliste(n) des Gerätes
 - eigene Programmliste(n) (Muss unter *Programme und Medien Manager* und *Verwaltung Programmlisten* hochgeladen werden!).
3. Nach erfolgreichem Abschluss erscheint die Bestätigungsanzeige und diese wird bestätigt.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.

15.1.4 Erscheinungsbild auswählen

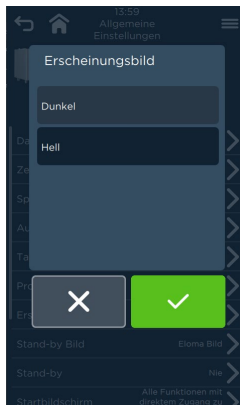


Abb. 140: Bildschirm *Auswahl Erscheinungsbild*

Handlungsschritte

1. Zeile **Modus** im Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* öffnen.
Bildschirm *Einstellen Modus* wird angezeigt.
2. Modus *dunkel* oder *hell* markieren und mit (✓) / (✗), bestätigen/abbrechen.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint im gewählten Erscheinungsbild.

15.1.5 Stand-by Bild und Pausenzeit auswählen



INFORMATION:

- Werkseitig wird ein voreingestellte Stand-by Bild eingestellt.
- Es kann auch ein eigenes Stand-by Bild mittels USB-Stick (FAT32) über den Upload eingestellt werden. Diese Bilddatei muss eine JPG- oder PNG-Datei sein, die im Ordner StandbyImage auf dem USB-Stick mit dem Namen „standby.png“ oder „standby.jpg“ gespeichert ist, damit ein automatischer Upload erfolgen kann!
- Die Stand-by Bilder müssen das Pixelformat 480x800px erfüllen.

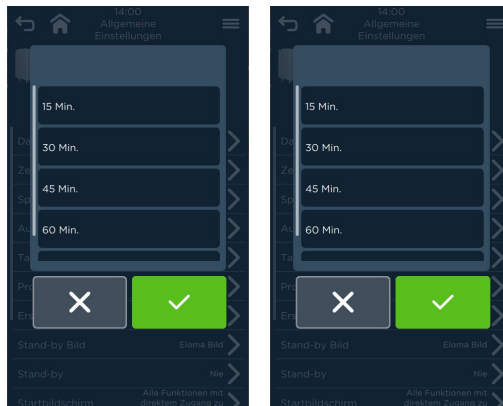


Abb. 141: Bildschirme *Auswahl und Pausenzeiten für Stand-by Bildschirm*

Handlungsschritte

1. Zeile **Stand-by Bild** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Bildschirm *Auswahl Bildquelle* wird angezeigt.
2. Auswählen aus
 - voreingestelltem Eloma-Stand-by Bild
 - Gerätebild
 - eigenem Stand-by Bild (Muss mittels USB-Stick hochgeladen werden!).und bestätigen oder schließen.
Bei Bestätigung erscheint Bildschirm *Einstellen der Pausenzeit* bis zum Stand-by Bild.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.
3. Zeile **Stand-by Zeit** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Bildschirm *Auswahl Pausenzeiten* wird angezeigt.
4. Pausenzeit auswählen und bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.

15.1.6 Startbildschirm auswählen



INFORMATION:

Es besteht die Möglichkeit, den Startbildschirm so zu konfigurieren, dass

- alle verfügbaren Funktionsfelder angezeigt werden
- alle verfügbaren Funktionsfelder und eine Übersicht mit direktem Zugang zu einer Auswahl von Koch-/Backprogrammen angezeigt werden.

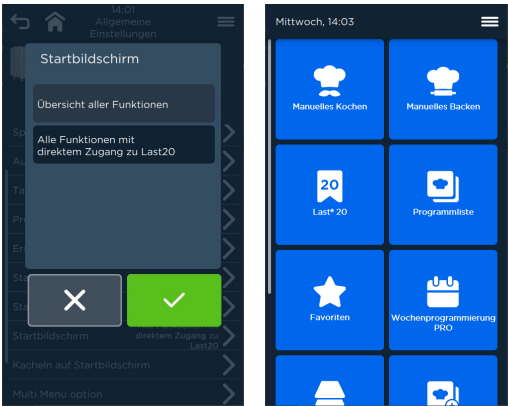


Abb. 142: Auswahl *Startbildschirm* mit Funktionsfeldern

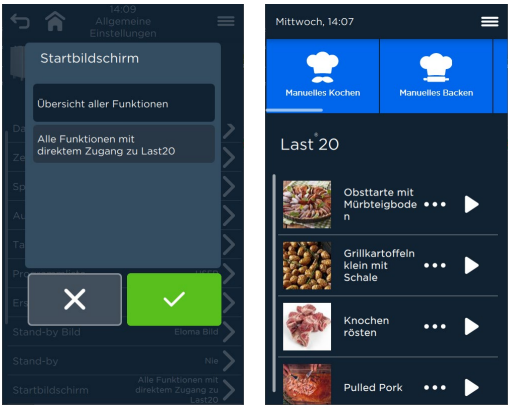


Abb. 143: Auswahl *Startbildschirm* mit Funktionsfeldern mit direktem Programmmzugang

Handlungsschritte

1. Zeile **Startbildschirm** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Es erscheint die Auswahl Startbildschirm mit
 - Funktionsfeldern
 - Programmliste und Funktionsfeldern
2. *Startbildschirm* wählen und bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.

15.1.7 Multi Menü Option

Unter *Multi Menü Option* können die Optionen das angezeigte Funktionsmenüs ein und ausgeblendet werden.

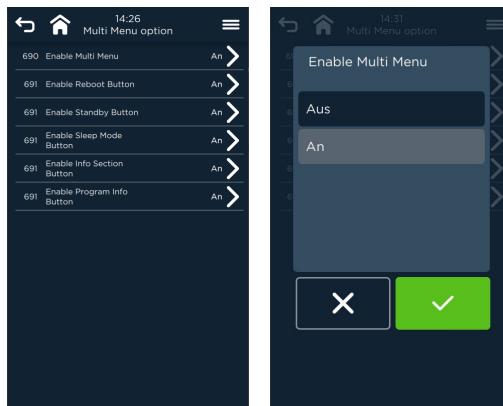


Abb. 144: Liste der Multi Menü Optionen unter Einstellungen & Service (links) und Optionen Ein/Aus (rechts)

Folgenden Optionen können hierbei an- oder abgewählt werden:

- Multi Menü Option
 - o Anzeige der Multi Menü Option auf allen Screens Ein/Aus
- Reboot Button
 - o Gerät wird nach Bestätigung neu gestartet
- Standby Button
 - o Gerät wird direkt in Standby versetzt (Anzeige Standby-Bildschirm)
- Sleep Mode Button
 - o Gerät wird bei längeren Pausen in tiefes Standby versetzt (Anzeige ausgeschaltet)
- Info Section Button
 - o Schnellzugriff zu Bedienungsanleitung via QR-Code, sowie Legende angezeigter Symbole

- Programm Info Button
 - o Anzeige der hinterlegten Programminformation, während eines laufenden Gar-/Backprogrammes (Anzeige nur wenn Informationen hinterlegt wurden!)
- Displayreinigung Button
 - o Anzeige des Buttons Displayreinigung auf dem Standby-Bildschirm (Siehe Kap. 15.6.6 Displayreinigung)

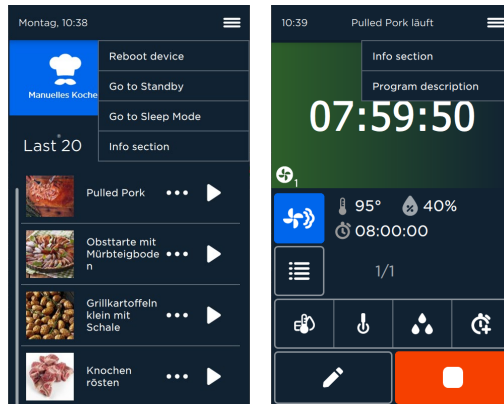


Abb. 145: Optionen auf Startbildschirm (links) und auf im laufenden Programm (rechts)

Handlungsschritte

1. Zeile *Multi Menü Option* in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Es erscheint die Auswahl *Multi Menü Option* mit
 - Funktions- / Optionsfelder
2. Ein- / auszuschaltende Option anwählen und Auswahl bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Multi Menü Option* erscheint.

15.1.8 Password Manager

Mit dem Password Manager können Passwörter für zwei Zugangslevel (Bediener, Management) vereinbart und verwaltet werden.

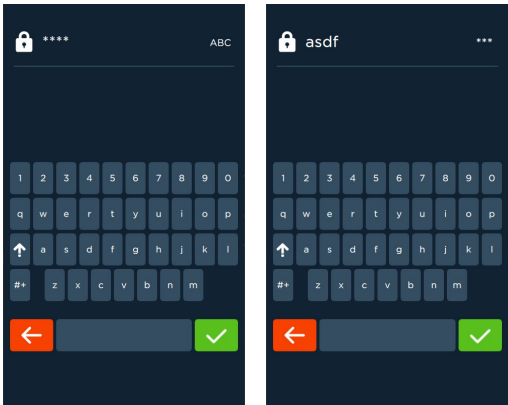


Abb. 146: Passwordeingabe mit verdeckter (links) und offener Zeichenanzeige (rechts)

HINWEIS!

- ▶ Der Wechsel von verdeckter zu offener Zeichenanzeige erfolgt mit dem Feld (****/ABC) links, oben.

Passwörter

Passwörter Geräteeinstellungen (Hersteller): "1234"

Betriebs- und Sicherheitseinstellungen: "asdf"

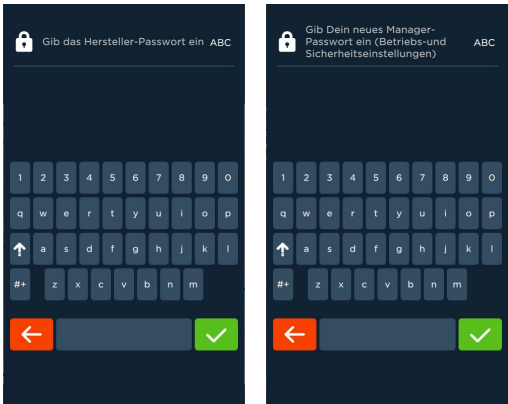


Abb. 147: Bildschirme zur *Passwordeingabe für Geräteeinstellungen* (links) und für *Bedienungs- und Sicherheitseinstellungen* (rechts)

Handlungsschritte (abhängig von der Zugangsberechtigung)

1. Zeile **Password manager** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Es erscheint die Passwortabfrage.
2. Aktuelles Passwort eingeben und bestätigen.
Es erscheint die Passwortabfrage für die Geräteeinstellungen.
3. Aktuelles Passwort eingeben und bestätigen.
Es erscheint die Passwortabfrage für die Bedienungs- und Sicherheitseinstellungen.
4. Aktuelles Passwort eingeben und bestätigen.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.
Parameter und Einstellungen können geändert werden.



INFORMATION:

Es wird empfohlen, unterschiedliche Passwörter für die verschiedenen Zugangslevel zu verwenden.

15.1.9 Startup bei Gerätereustart



INFORMATION:

- Diese Einstellungen wurden bereits beim Erststart abgefragt.
- Das Startup kann jederzeit über Allgemeine Einstellungen im Bildschirm Einstellungen und Service wieder durchgeführt werden. Dazu muss das Gerät zuerst durch langes Drücken des EIN/AUS-Schalters (mind. 5 sec) oder Trennen vom Stromnetz ausgeschaltet werden. Nach dem Einschalten beginnt der Startup selbständig.
- Änderungen/Ergänzungen können später auch über Einstellungen/Service vorgenommen werden.

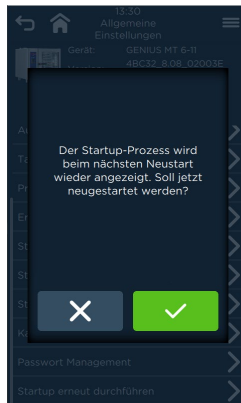


Abb. 148: Abfrage zur Durchführung des Startups beim nächsten Gerätestart

Handlungsschritte

1. Zeile **Restart Startup** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Es erscheint der *Abfragebildschirm*.
2. Bestätigen/Abbrechen.
Nach Bestätigung erfolgt das Startup nach dem Gerätereustart.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.

15.2 Protokollverwaltung

Neben den HACCP-Protokollen zu den abgelaufenen Gar-/Back- und Reinigungsprogrammen sind noch weitere Geräteanalyseprotokolle für die letzten dreißig Tage abrufbar und können auf einen USB-Stick geladen werden. Mit der Software ProConnect können diese Daten archiviert, gedruckt bzw. bearbeitet werden.



Abb. 149: Bildschirm zur Auswahl der Protokolltypansichten

Protokolltyp	Beschreibung
HACCP	Zeigt die HACCP-Protokolle der Gar-, Back- und Reinigungsvorgänge, sortiert nach Tagen.
Verbrauch	Zeigt Verbrauchsdaten für die protokollierten Gar-, Back- und Reinigungsvorgänge, sortiert nach Tagen.
Tür	Zeigt, wie oft die Tür geöffnet und geschlossen wurde.
Fehlermeldungen	Zeigt die aufgetretenen Fehlermeldungen und Warnungen, sortiert nach dem zeitlichen Auftreten.
Betriebsdaten	Zeigt Betriebs- und Verbrauchsdaten an.
Daten	Kopieren auf USB • alle Daten • Daten der letzten 7 Tage

Tab. 11: Übersicht mögliche Protokolltypen

15.2.1 Bildschirmansicht von Protokollen

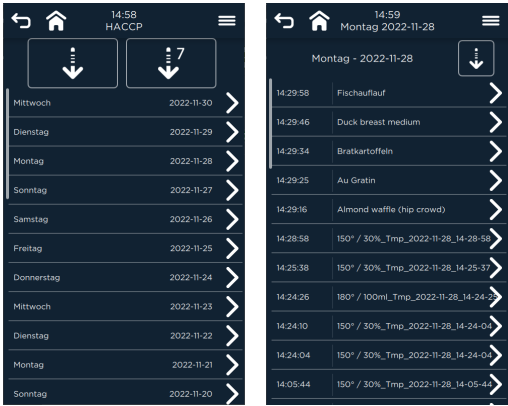


Abb. 150: Auswahl Protokoll nach Datum und Anzeige der Programme

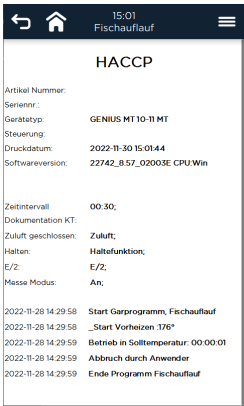


Abb. 151: Bildschirm Ansicht Protokoll (z. B. HACCP)

Symbol	Benennung/Funktion
Freitag	Wochentag
2019-11-29	Datum
HACCP-Protokoll	Protokolltyp
	Feld <i>Download</i> ► Download vom USB-Stick
	Feld <i>Download letzten 7 Tage</i> ► Download vom USB-Stick

Tab. 12: Elemente des Bildschirms *Protokolle*

Handlungsschritte

1. Zeile **Protokolle** in Einstellungen und Service anwählen.
Bildschirm *Auswahl der Protokolltypansichten* erscheint.
2. Zeile des **Protokolltyps** (z. B. HACCP) anwählen.
Liste der letzten 30 Tage erscheint.
3. Zeile des **Tages** anwählen.
Liste der Programme für diesen Tag erscheint.
4. **Programmzeile** anwählen.
 - Bildschirmansicht des Protokolls erscheint.

15.2.2 Up-/Download von Protokollen

Handlungsschritte

1. Zeile **Protokolle** in *Einstellungen und Service* mit anwählen.
Bildschirm *Auswahl der Protokolltypansichten* erscheint.
2. Zeile des **Protokolltyps** (z. B. HACCP) anwählen.
Liste der letzten 30 Tage erscheint.
3. Zeile(n) des **Tages/der Tage** anwählen.
Liste der Programme für diese(n) Tag(e) erscheint.
4. USB-Stick in Buchse des Geräts stecken.
5. Protokoll(e) downloaden.
Nach Abschluss erscheint Bildschirm *Protokollliste*.

15.3 Individualisierung

Die Individualisierung erlaubt das Anpassen von ausgewählten Parametern, für die spezifisch auf den Kunden zugeschnittene Speisen- und Backwarenzubereitung.

Dies stellt einen Vorteil für z. B. für Groß- und Kettenkunden dar (siehe auch Parameterliste).



Abb. 152: Bildschirm *Individualisierung*

Alle Programm- und Geräteeigenschaften sind in einer internen Parameterliste hinterlegt.

In dieser Liste können neben dem Zeit- und Temperaturformat, Bildschirm- und Barcode-Anzeige für Garprogramme, Modi noch weitere bedienungs- und sicherheitsrelevante Anpassungen aktiviert und vorgenommen werden.

15.3.1 Individualisierung bearbeiten

Handlungsschritte

1. Zeile **Einstellungen/Service** anwählen.
Bildschirm *Passworteingabe mit Tastatur* erscheint.
2. Passwort eingeben und bestätigen.
Bildschirm *erweiterte Anzeige Einstellungen/Service* erscheint.
3. Zeile **Individualisierung** anwählen.
Liste aller Parameter erscheint.
4. Zur gewünschten Parameterzeile scrollen und anwählen.
Parameterliste oder numerische Eingabeaufforderung erscheint.
5. Zeile auswählen bzw. Zahlenwert eingeben (+/- oder Tastatur) und bestätigen oder schließen.
Bildschirm **Individualisierung** erscheint.

15.3.2 Parameterliste

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
011: Zeitanzeige in 24h	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Aktiviert	Die Zeitanzeige kann auf 24h Format oder 12 h (AM, PM) umgestellt werden. Aktiviert: 24 h; Deaktiviert: 12 h
012: Temperatur in °C	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Aktiviert	Die Temperatur kann in Grad Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) angezeigt werden. Aktiviert: °C; Deaktiviert: °F
013: Vorheizen immer aktiviert	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Die Vorheizphase kann als Standard aktiviert werden, ohne dass diese vor jedem Gar-/Backvorgang vom Anwender individuell aktiviert werden muss.
014: Vorheizen Erhöhung plus %	Mit Auf/Ab Pfeiltasten einstellen Default: 10 %	Die Vorheiz-Temperatur kann prozentual zur Soll-Temperatur eingestellt werden. Dies bedeutet, bei einer Soll-Temperatur von 150 °C und 10 % Erhöhung, wird auf 165 °C vorgeheizt.
015: Lichtmodus	Immer aus Bei geschlossener Tür Default: bei geschlossener Tür	Lichtmodus II bei geschlossener Tür: Die Garraumbeleuchtung ist nach Schließen der Tür eingeschaltet. Lichtmodus II immer aus: Die Garraumbeleuchtung ist nach Schließen und Öffnen der Tür ausgeschaltet.
016: Blinken bei Garende	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Aktiviert: Das Licht blinkt bei Garende. Deaktiviert: Das Licht blinkt nicht bei Garende

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
017: Grafikanzeige	Dark mode, Light mode Default: Dark mode	Auswahl zwischen dunklem Anzeigemodus oder hellem Anzeigemodus
021: Messe Modus	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Im Messe Modus werden alle Funktionen angezeigt und können vorgeführt werden, aber das Gerät heizt und dämpft nicht.
031: Vorheizen Ende Ton	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: ReachPreheat	Am Ende des Vorheizens ertönt ein Ton für eine bestimmte Zeit. Der Anwender hat die Möglichkeit aus einer Reihe von unterschiedlichen Tönen, einen Ton auszuwählen
031: Standby-Bild	Eloma Bild, Eloma Bild, Eigenes Bild Default: Eloma Bild	Einstellen des Standby-Bildes
032: Vorheizen Ende Lautstärke	von Lautstärke-Niveau 0 bis Lautstärke-Niveau 10 Default: 5	Die Lautstärke des Tons, der am Ende des Vorheizvorgangs erklingt, kann eingestellt werden.
033: Vorheizen Ende Tondauer	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Die Abspieldauer des Tons ist einstellbar.
034: Vorheizen Ende Wiederholung	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Der Ton kann nach einer bestimmten Zeit wiederholt werden. Diese Zeit kann eingestellt werden.
035: Programm Ende Ton	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: EndProgram	Um das Ende eines Programms zu kennzeichnen, ertönt ein Ton für eine bestimmte Zeit. Der Anwender hat die Möglichkeit aus einer Reihe von unterschiedlichen Tönen, einen Ton auszuwählen.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
036: Programm Ende Lautstärke	von Lautstärke-Niveau 0 bis Lautstärke-Niveau 10 Default: 5	Die Lautstärke des Tons, der am Ende des Programms erklingt, kann eingestellt werden.
037: Programm Ende Tondauer	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Die Abspieldauer des Tons ist einstellbar.
038: Programm Ende Wiederholung	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Der Ton kann nach einer bestimmten Zeit wiederholt werden. Diese Zeit kann eingestellt werden.
041: Multi Cooking PRO Ende Ton	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: EndCombiProgram	Um das Ende des Multi Cooking PRO Vorgangs zu kennzeichnen, ertönt ein Ton für eine bestimmte Zeit. Der Anwender hat die Möglichkeit aus einer Reihe von unterschiedlichen Tönen, einen Ton auszuwählen.
042: Multi Cooking PRO Ende Lautstärke	von Lautstärke-Niveau 0 bis Lautstärke-Niveau 10 Default: 5	Die Lautstärke des Tons, der am Ende des Multi Cooking PRO Vorgangs erklingt, kann eingestellt werden.
043: Multi Cooking PRO Ende Tondauer	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Die Abspieldauer des Multi Cooking PRO Ende Tons ist parametrierbar.
044: Multi Cooking PRO Ende Wiederholung	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Der Ton kann nach einer bestimmten Zeit wiederholt werden. Diese Zeit kann eingestellt werden.
045: Multi Cooking PRO Start Ton	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: StartCombiProgram	Dieser Ton ertönt, wenn der Anwender laut Zeitplan das nächste Produkt ins Gerät geben soll.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
046: Multi Cooking PRO Start Lautstärke	von Lautstärke-Niveau 0 bis Lautstärke-Niveau 10 Default: 5	Die Lautstärke des Tons, der wenn das nächste Produkt ins Gerät gegeben sollte, erklingt, kann eingestellt werden.
047: Multi Cooking PRO Start Tondauer	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Die Abspieldauer des Tons ist einstellbar.
048: Multi Cooking PRO Start Wiederholung	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Der Ton kann nach einer bestimmten Zeit wiederholt werden. Diese Zeit kann eingestellt werden.
051: Schritt Ende Ton	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: EndStep	Um das Ende des Gar- /Backschritts zu kennzeichnen ertönt ein Ton für eine bestimmte Zeit. Der Anwender hat die Möglichkeit aus einer Reihe von unterschiedlichen Tönen, einen Ton auszuwählen.
052: Schritt Ende Lautstärke	von Lautstärke-Niveau 0 bis Lautstärke-Niveau 10 Default: 5	Die Lautstärke des Tons, der am Ende des Gar- /Backschritts erklingt, kann eingestellt werden.
053: Schritt Ende Tondauer	von 0 s bis 999 s Default: 2 s	Die Abspieldauer des Tons ist einstellbar.
055: Warmhalten Ton	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: KeepWarm	Dieser Ton ertönt am Anfang der Haltevorgangs des Sonderprogramms Cook&Hold.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
056: Warmhalten Lautstärke	von Lautstärke-Niveau 0 bis Lautstärke-Niveau 10 Default: 5	Die Lautstärke des Tons, der am Anfang der Haltevorgangs des Sonderprogramms Cook&Hold ertönt, kann eingestellt werden.
057: Warmhalten Tondauer	von 0 s bis 999 s Default: 3 s	Die Abspieldauer des Tons ist einstellbar.
058: Warmhalten Wiederholung	von 0 s bis 999 s Default: 3 s	Der Ton kann nach einer bestimmten Zeit wiederholt werden. Diese Zeit kann eingestellt werden.
061: Kritischer Fehler Lautstärke	von Lautstärke-Niveau 0 bis Lautstärke-Niveau 10 Default: 10	Wenn ein Fehler auftritt, der das Gerät abschaltet, ertönt ein Ton. Die Lautstärke des Tons kann eingestellt werden.
062: Automatische Zeitumstellung	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Aktiviert	Die Zeitumstellung auf die Winter-bzw. Sommerzeit erfolgt bei dem Gerät automatisch, wenn dieser Parameter aktiviert ist.
063: Regel für Zeitumstellung	Europäische Regel Individuelle Regel Default: Europäische Regel	Wenn der Parameter 062 aktiviert ist, kann der Anwender die Winter-bzw. Sommerzeit je nach Regel umstellen. Wenn der Anwender die individuelle Regel anwählt, werden weitere Einstellungsmöglichkeiten im Menüpunkt 23 angezeigt, um die Zeitumstellung zu individualisieren.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
064: Zeitzone	UTC-12; UTC-11; UTC-9:30; UTC-9; UTC-8; UTC-7; UTC-6; UTC-5; UTC-4; UTC-3:30; UTC-3; UTC-2; UTC-1; UTC±0; UTC+1; UTC+2; UTC+3; UTC+3:30; UTC+4; UTC+4:30; UTC+5; UTC+5:30; UTC+5:45; UTC+6; UTC+6:30; UTC+7; UTC+8; UTC+8:30; UTC+9; UTC+9:30; UTC+10; UTC+10:30; UTC+11; UTC+12; UTC+12:45; UTC+13; UTC+14 Default: UTC+1	Der Anwender kann die Differenz zur Weltzeit (UTC) hier auswählen.
111: Start Bildschirm	Last® 20 Programs Favorites Default: Last® 20	Als Startbildschirm kann die Last® 20 Liste, Programmliste, Favoriten Liste oder manuelles Kochen/Backen angezeigt werden.
112: Keine Speicherfunktion	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Falls das Speichern nicht gewünscht ist, kann der Anwender diese Funktion deaktivieren. Das Speichern-Feld wird nicht mehr angezeigt.
113: Keine Änderung während Betrieb	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Falls Änderungen der Werte (Temperatur, Feuchte, Zeit) und Funktionen eines Koch- oder Backvorgangs nicht gewünscht sind, kann der Anwender diese Funktion deaktivieren. Das Änderungs-Feld wird nicht mehr angezeigt.
117: Anzeige unendlich --:--	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Auswahl zwischen den unterschiedlichen Symbolen für Dauerbetrieb. Aktiviert: --:-- Deaktiviert: ∞

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
120: Beschwadung in Zeit	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Die Beschwadung kann über Menge (ml) oder über Dauer (s) gesteuert werden. Aktiviert: Beschwadung in Zeit Deaktiviert: Beschwadung in Menge
121: Modus	Vollmodus QuickMode QuickMode Plus QuickMode Last® 20 DirectMode DirectMode Manuell QuickMode Produktgruppe QuickMode Menügruppe Default: Vollmodus	Der Anwender hat die Möglichkeit unter 5 Modi auszuwählen. Vollmodus: Alle Funktionen stehen zur Verfügung. QuickMode: Funktionen Programmliste, Reinigung und Pflege, Einstellungen/Service stehen zur Verfügung. QuickMode Last® 20: Funktionen Last® 20 Liste, Reinigung und Pflege, Einstellungen/Service stehen zur Verfügung. DirectMode: Programme mit BarCode- / ID- Manager aufrufen. DirectMode Manuell: Programme mit BarCode- / ID-Manager aufrufen und manuelles Kochen/Backen stehen zur Verfügung.
122: DirectMode ID Länge	4 Zeichen bis 8 Zeichen Default: 5	Der Anwender kann zu einem Programm eine ID abspeichern und mit dieser angegebenen ID das Programm aufrufen. Dieser Parameter gibt dabei an, wie viele Stellen diese ID haben darf.
124: Kerntemperatur-verzögerung aktiv	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: aktiviert	Die Verzögerung der KT-Verzögerung ein- oder ausschalten.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
125: KT-Verzögerung Dauer	von 1 s bis 300 s Default: 30 s	Dieser Parameter definiert nach wie vielen Sekunden ab Programmstart die Kerntemperatur gemessen wird, um Fehlmessungen bei zu hoher Temperatur des Kerntemperaturfühlers zu vermeiden.
127: Autoclean - Auswahl Reinigungsstufen	Alle Reinigungsprogramme Level 1 Level 2 Level 3 Level 4	Auswahl, welches Reinigungsprogramm in der Reinigungsebene angezeigt werden soll.
128: Kurzes Reinigungsprogramm aktivieren	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	
131: Programmlisten- Menü ausblenden	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Die Menügruppen und das Suchen-Feld können in der Programmliste ausgeblendet werden.
132: Schrittübersicht bei QuickMode sperren	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Im QuickMode kann das Feld Schrittübersicht in der Programmliste ausgeblendet werden.
134: Kein Multi Cooking PRO im Betrieb	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Das Feld Multi Cooking PRO kann im laufenden Betrieb ausgeblendet werden.
135: Dampfstoß Icon sperren	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Das Feld manuelle Beschwädung kann im laufenden Betrieb ausgeblendet werden.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
136: Garzeitverlängerung nur im letzten Schritt	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Bei mehrschrittigen Gar-/Backprogrammen kann das Feld Garzeitverlängerung nur im letzten Schritt aktiviert werden. Aktiviert: nur im letzten Schritt Deaktiviert: bei jedem Schritt Garzeitverlängerung möglich
137: Abfrage Kerntemperatur im Betrieb sperren	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Nach dem Programmstart kann man das Kerntemperatur-Feld auswählen, um die aktuelle Kerntemperatur anzuzeigen. Dieser Parameter aktiviert/deaktiviert diese Funktion.
144: Abbruch Lüftertakten Temperatur-Differenz	von 1 °C bis 100 °C Default: 5 °C	Dieser Parameter gibt an, um wieviel °C die Temperatur während der Taktung fallen darf, bis der Lüfter wieder einschaltet.
145: Repeat Mode	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Bei der Aktivierung dieses Parameters, wird am Ende eines Gar-/Backvorgangs das Feld Neustart angezeigt, um den vorherigen Vorgang wieder starten zu können.
146: Warnhinweis autoclean® PRO "Nicht öffnen"	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Bei der Aktivierung dieses Parameters, wird ein Warnhinweis angezeigt, die Türe während der laufenden Reinigung nicht zu öffnen.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
147: Vorheizen in Repeat Mode	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Wenn im Repeat-Mode gearbeitet wird, kann hier festgelegt werden, ob bei Programmneustart erneut vorgeheizt wird oder nicht. Deaktiviert: Bei Programmneustart wird vorgeheizt Aktiviert: Bei Programmneustart wird nicht erneut vorgeheizt.
152: Sperren Abbruch Vorheizen	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Der Anwender hat die Möglichkeit, das Vorheizen abzubrechen. Wenn dieser Parameter aktiviert ist, wird das Feld Vorheizen abbrechen ausgeblendet.
153: Reinigungsanforderungsmodus	Aus, Info, Blockieren Default: Deaktiviert	Reinigungsintervall einschalten, Info zeigen nach X Stunden (Parameter 154) oder Kochen blockieren, nachdem die Info angezeigt wurde und am Folgetag bis X Uhr (Parameter 168) nicht gereinigt wurde
154: Reinigungsintervall	5h - 100h	Kochdauer, bis der Hinweis zum Reinigen angezeigt wird
155: Ausblenden von Reiniger-Zurücksetzen Feld	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Nach Wechsel des Reiniger Behälters, wird durch Berühren des Feldes auf 100 % zurückgesetzt und quittiert. Dieses Feld kann ausgeblendet werden.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
156: Ausblenden von Wasserfilter-Zurücksetzen Feld	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Nach Wechsel des Wasserfilters, wird durch Berühren des Feldes auf 100 % zurückgesetzt und quittiert. Dieses Feld kann ausgeblendet werden.
157: Kompensation Türöffnung	von 0 s bis 50 s Default: 5 s	Bei Multi Cooking PRO kann die Gesamtzeit angepasst werden, in dem man eine zusätzliche Zeit in Sekunden je Türöffnung als Kompensation hinzufügt. Dieser Parameter gibt an, wie viele Sekunden je Türöffnung hinzugefügt werden soll.
159: Ausblenden der Menügruppen	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Die Menügruppen in der Programmliste können ausgeblendet werden.
160: Anzeige verbleibende Gesamtbackzeit	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Der Anwender kann die Anzeige der verbleibenden Gesamtbackzeit nach Programmstart aktivieren/deaktivieren. Aktiviert: Gesamtzeit wird angezeigt Deaktiviert: Zeit der Schritte und keine Gesamtzeit wird angezeigt
163: Trocknung aktiviert	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: aktiviert	Trocknen nach Reinigung aktivieren/deaktivieren.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
164: Cool Down Modus-Reinigung	Active-Temp Auto Temp Manual-Temp Default: Auto-Temp	Hier wird festgelegt, wie das Gerät vor einem Reinigungsprogramm herunterkühlt. Active-Temp: Schnelles Herunterkühlen. Wasser wird zum Herunterkühlen verwendet Auto Temp: Langsames Herunterkühlen: Energie wird gespart und es wird kein Wasser verwendet Manual-Temp: Herunterkühlen durch öffnen der Garraumtür
165: Manual-Temp Lüftergeschwindigkeit	Stufe 1 – 5 Default: 2	Lüftergeschwindigkeit für Manual-Temp einstellen.
166: Auto Temp Lüftergeschwindigkeit	Stufe 1 – 5 Default: 2	Lüftergeschwindigkeit für Auto Temp einstellen.
167: Cooldown Garen	Auswahl: Auto Temp Manual-Temp	Art des Cooldowns vor Kochen einstellen.
168: Garzeit blockieren	0 – 23 Uhr Default: 2 Uhr	Zeitpunkt des Blockierens des Kochens am Tag nachdem das Reinigungsintervall ausgelöst wurde.
171: Standby Temperatur	Temperaturwert eingeben	Gibt an, mit welcher Temperatur gehalten wird, wenn im Standby Temperatur Modus gearbeitet wird.
172: Standby Temperatur Haltedauer	Haltedauer für Standby Temperatur eingeben	Gibt an, wie lange die Temperatur im Standby Temperatur Modus gehalten wird.
173: Programminfo-Popup überspringen	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: aktiviert	Popup für Programminfo überspringen aktivieren/deaktivieren

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
174: Typ Gruppenauswahl	Menügruppen Produktgruppen Beides	Auswahl, ob in der Programmliste rechts Menügruppen, Produktgruppen oder beides angezeigt wird
175: Auswahl Anzahl der Einschübe	5 6	Anzahl der Einschübe für Multi Cooking PRO
186: Enable Daily Auto Reboot	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Ein	Daily Reboot aktivieren oder deaktivieren
187: Auto Reboot Hour	0 – 23 Uhr Default: 2 Uhr	Gibt an, zu welcher Stunde der Tageszeit der Reboot startet
188: Auto Reboot Minute	0 – 59 Minuten Default: 0	Gibt an, zu welcher Minute der gewählten Stunde der Reboot startet
227: Optionen für „...“ Button in Programmliste	Ändern, Details, Löschen Ändern, Details Ändern Details Default: Ändern, Details	Gibt an, in welchem Level auf Programme der Programmliste zugegriffen werden kann
250: Licht an während Reinigung	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Aus	Licht während der Reinigung aktivieren oder deaktivieren
251: Anzeige verbleibende Garzeit	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Ein	Die Anzeige verbleibende Garzeit aktivieren oder deaktivieren

Tab. 13: Parameterliste

15.4 Programme und Medien Manager

Mittels *Programme und Medien Manager* können vom/zum Gerät

- Gar-/Backprogramme und Programmlisten
- Geräte- und Produktbilder
- Betriebs- und Signaltöne übertragen werden.

Weiterhin können Favoriten verwaltet werden.



Abb. 153: Auswahlbildschirm *Programme und Medien Manager*

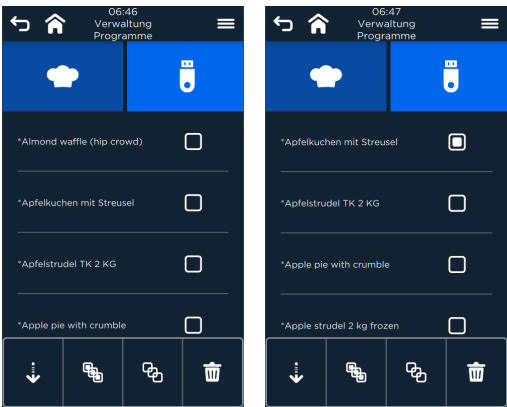
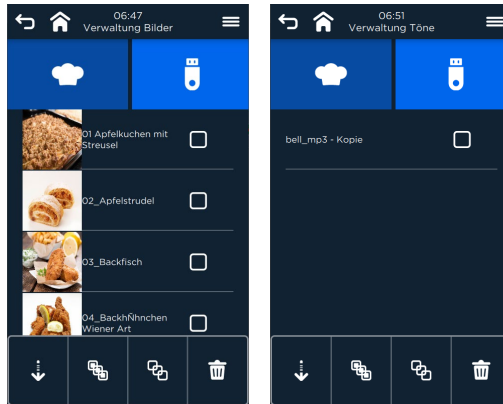


Abb. 154: Bildschirme *Download/Upload Back-/Garprogramme*



Ab. 155: Bildschirme *Download Bilder und Upload Töne*

Handlungsschritte Up-/Download

1. USB-Stick in die USB-Buchse des Geräts einstecken.
2. Zeile **Einstellungen/Service** anwählen.
Bildschirm *Passworteingabe mit Tastatur* erscheint.
3. Passwort eingeben und bestätigen.
Bildschirm *erweiterte Anzeige Einstellungen/Service* erscheint.
4. Zeile *Programme und Medien Manager* anwählen.
Bildschirm *Auswahl Dateityp* erscheint.
5. Zeile des gewünschten *Dateityps* (**Programme, Programmlisten, Bilder, Töne etc.**) anwählen.
Gewünschter *Auswahlbildschirm* erscheint.
6. Alle () oder einzelne () Dateien markieren und Upload () /Download () aufrufen und Datentransfer starten.
Nach Ende des Transfers werden die Dateien im Bildschirm ergänzt.



INFORMATION:

Wenn Datenübertragung unterbrochen wurde, erscheint eine Warnung!

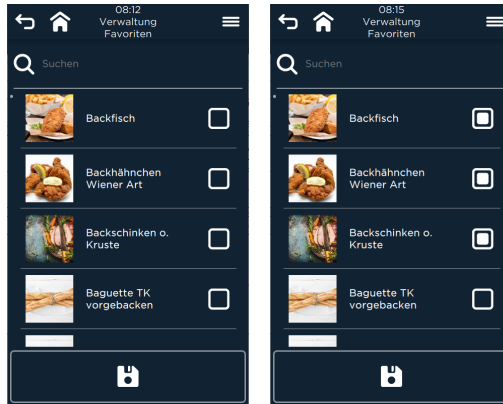


Abb. 156: Bildschirm Verwaltung Favoriten

Handlungsschritte Verwaltung Favoriten

1. Zeile **Einstellungen/Service** anwählen.
Bildschirm *Passworteingabe mit Tastatur* erscheint.
2. Passwort eingeben und bestätigen.
Bildschirm *erweiterte Anzeige Einstellungen/Service* erscheint.
3. Zeile *Programme und Medien Manager* anwählen.
Bildschirm *Auswahl Dateityp* erscheint.
4. Zeile Verwaltung Favoriten anwählen.
Auswahlbildschirm erscheint.
5. Alle () oder einzelne () Dateien markieren und Speichern (), um die ausgewählten Programme unter Favoriten angezeigt zu bekommen.

15.5 Toneinstellungen

Durch Toneinstellungen können bestimmten Ereignissen bestimmte Töne mit Zeitdauer und Lautstärke sowie deren Auslösezeiten zugewiesen werden.

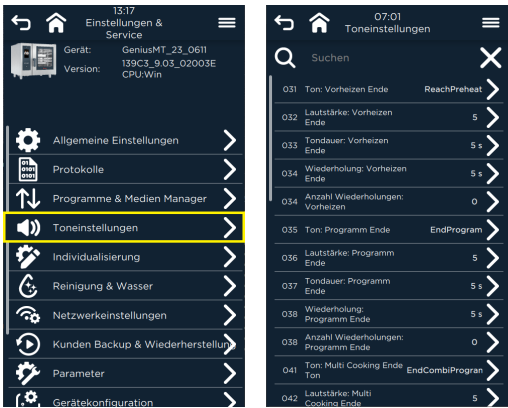


Abb. 157: Bildschirm *Auswahlliste Toneinstellungen*

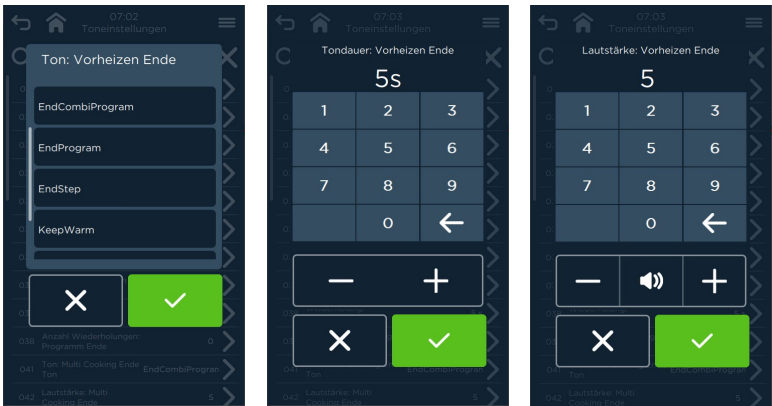


Abb. 158: Bildschirme *Ereigniswahl* (links), *Einstellen/Ändern der Tondauer* (mitte) und *Einstellen/Ändern Tonlautstärke* (rechts)

15.6 Reinigung und Wasserbehandlung

Hier können Parametereinstellungen zu Laufzeit und Durchlaufmenge bis zur Wasseraufbereitung und zum Filterwechsel getroffen werden. Außerdem wird mit Hilfe des Reinigungsmanagers eine effektive Reinigung garantiert. Das hilft Energie und Ressourcen zu sparen.

Durch Angabe von Reinigungs- und Filterwechselintervallen mit Erinnerungsmeldung wird für die nötige Hygiene und ein schonender Umgang mit dem Gerät gesorgt.



Abb. 159: Auswahlbildschirm *Reinigungs- und Wasserbehandlung*

15.6.1 Wasseraufbereitung

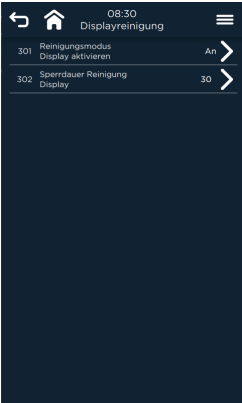


Abb. 160: Bildschirm *Wasseraufbereitung*

Es können durch Anwahl der Parameter für die Wasseraufbereitung

- die Überwachung ein-/ausgeschaltet,
- die Durchlaufmenge eingestellt/verändert,
- die Überwachungsdauer aktiviert und eingestellt/verändert werden.

15.6.2 Reinigung und Klarspüler



Abb. 161: Bildschirm *Reinigungsmanager*

Es können durch Anwahl der Parameter des Reinigungsmanagers die Füllstandsüberwachung und die Gebindegrößen für den Reiniger PRO und den Klarspüler definiert werden.

15.6.3 Erinnerungsfunktionen für die Reinigung

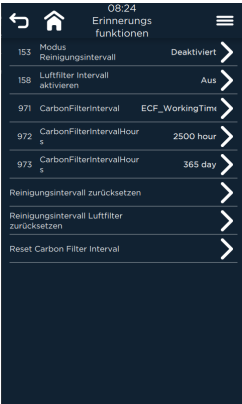


Abb. 162: Bildschirm *Erinnerungsmenü*

Es können Vorgaben zu Reinigungs- und Filterwechselintervallen sowie Sperrzeiten für das Gerät angegeben werden.

15.6.4 Auswahl Reinigungsprogramme



Abb. 163: Bildschirm *Auswahl Reinigungsprogramme*

Es können die unter dem Hauptmenü *Reinigung und Pflege* anzuzeigenden Reinigungs- und Pflegeprogramme definiert werden.

15.6.5 Einstellung Wasserhärte

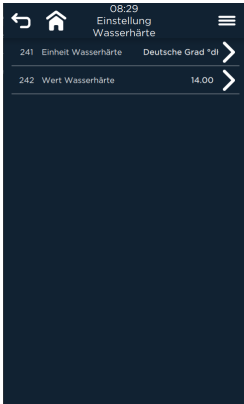


Abb. 164: Bildschirm *Einstellung Wasserhärte*

Es können Vorgaben zu Einheit und Wert der Wasserhärte angegeben werden.

15.6.6 Displayreinigung

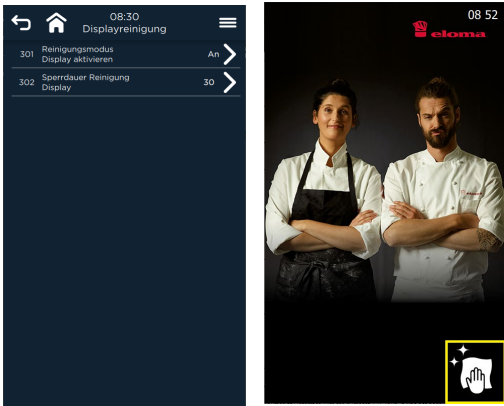


Abb. 165: Bildschirm *Displayreinigung*

Es kann der Reinigungsmodus aktiviert / deaktiviert und die Sperrdauer des Displays zur Reinigung (links) angegeben werden. Zur Displayreinigung auf Standbybildschirm das Reinigungssymbol anwählen (rechts).

15.7 Netzwerkeinstellungen

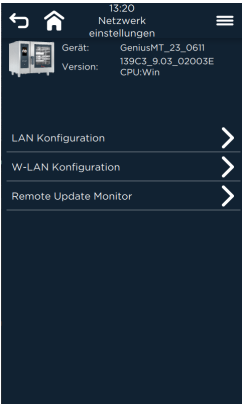


Abb. 166: Bildschirm zur *Netzwerk*konfiguration (LAN und W-LAN)

15.8 Kunden Backup und Wiederherstellung

Mittels *Kunden Backup und Wiederherstellung* können Backups und Softwaresicherungen des aktuellen Standes angelegt und vorherige Stände wiederhergestellt werden.

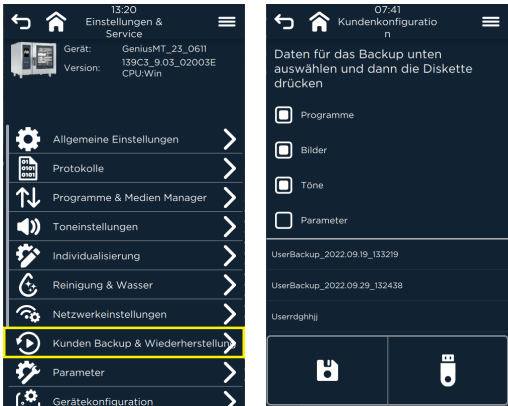


Abb. 167: Bildschirm Kunden Backup und Wiederherstellung

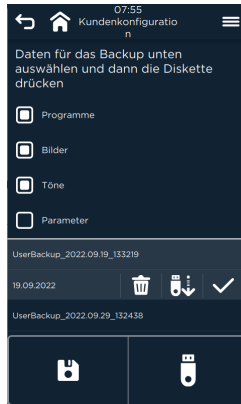


Abb. 168: Bildschirm Kunden Backup und Wiederherstellung

Handlungsschritte

1. USB-Stick in die USB-Buchse des Jokers einstecken.
2. Zeile **Einstellungen/Service** anwählen.
Bildschirm *Passworteingabe mit Tastatur* erscheint.
3. Passwort eingeben und (✓) bestätigen.
Bildschirm *erweiterte Anzeige Einstellungen/Service* erscheint.
4. Zeile *Kunden Backup und Wiederherstellung* anwählen.
Bildschirm *Kundenkonfiguration* erscheint.
5. Zeile des gewünschten *Dateityps (Programme und Medien Manager etc.)* anwählen.
Gewünschter *Auswahlbildschirm* erscheint.
6. Einzelne (☐) Datenelemente markieren und auf Gerät sichern (💾) / auf USB-Stick sichern (📶) und Datentransfer starten.
7. Vorhandene Backups und Kundenkonfigurationen auf einen USB-Stick speichern / auf System anwenden, gewünschte Backup-Datei anwählen und Datei Löschen (🗑️), auf USB-Stick sichern (📶↓) oder durch bestätigen auf aktuellem System Wiederherstellen.
Nach Ende des Vorgangs werden die Dateien im Bildschirm ergänzt / entfernt oder auf dem USB-Stick abgelegt.

16 Fehlermeldungen und Beseitigung von Störungen

16.1 Fehlermeldungen und -beseitigung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten	Externer Hauptschalter hat ausgeschaltet.	▶ Hauptschalter einschalten.
	Sicherung hat ausgelöst.	▶ Sicherungen in der Hausverteilung prüfen.
	Umgebungstemperatur des Geräts war für längere Zeit unter +4 °C / +39 °F.	▶ Garraum auf >20 °C / >68 °F erwärmen.
		▶ Gerät nur in frostsicheren Räumen betreiben.
Wasser im Garraum läuft nicht ab.	Ablauf ist verstopft.	▶ Abfallsieb reinigen.
		▶ Geräteablauf reinigen.
		▶ Sicherstellen, dass das bauseitige Ablaufsystem frei ist.
Weißer Flecken im Garraum	Wasserhärte ist zu hoch.	▶ Wasserenthärter installieren oder wechseln.
Schwarze Flecken im Garraum	Wasserqualität ist schlecht.	▶ Wasserfilter installieren oder wechseln.
	Falscher Reiniger wurde verwendet.	▶ Eloma Multi-Clean PRO verwenden. Schäden durch falschen Reiniger können nicht behoben werden.
Wasser tropft aus Gerätetür	Türdichtung ist verschlissen oder beschädigt.	▶ Türdichtung wechseln.
Gerät heizt nicht	Messe-Modus ist eingeschaltet.	▶ Messe-Modus ausschalten.

Tab. 14: Beschreibung von Fehlern, möglichen Ursachen und Maßnahmen

16.2 Störungen beseitigen

Code/Symbol	Mögliche Ursache	Maßnahme
600	Reiniger ist leer. (15 %)	▶ Reiniger wechseln.
604	Reiniger ist leer. (30 %)	
601	Klarspüler ist leer. (15 %)	▶ Klarspüler wechseln.
605	Klarspüler ist leer. (30 %)	
602	Wasserfilter ist leer.	▶ Wasserfilter wechseln.
	Wasserdruck ist zu gering.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
001	Garraumtür ist geöffnet.	▶ Garraumtür schließen.
318	Wassermangel für Dampferzeugung	▶ Wasseranschluss prüfen.
551	USB-Stick ist nicht eingesteckt.	▶ USB-Stick einstecken.
550		▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
111	Garraumfühler 1 ist defekt.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
112	Garraumfühler 2 ist defekt.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
113 – 116	Kerntemperaturfühler ist defekt.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren. ▶ Kombidämpfer kann eingeschränkt betrieben werden.
117 / 127	Fühler für Wrasenablösung ist defekt.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren. ▶ Kombidämpfer kann nicht betrieben werden.
211 / 212	Überhitzung des Garraums oder Überhitzung des Antrieb-Garraumlüfter	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.

Fehlermeldungen und Beseitigung von Störungen

Code/Symbol	Mögliche Ursache	Maßnahme
213	Motor dreht nicht.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
311	Wasserdruck ist zu gering.	▶ Bauseitigen Wasserhahn öffnen. ▶ Bauseitigen Wasserdruck prüfen. ▶ Gerät kann eingeschränkt betrieben werden. ▶ Das autoclean® PRO-Reinigungsprogramm wird unterbrochen und kann nicht betrieben werden. ▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
312	Zu wenig Wasser für Betriebsart Dampf vorhanden.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren. ▶ Gerät kann eingeschränkt betrieben werden.
511- 513	Überhitzung von elektrischen Komponenten.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
711		▶ Gassystem 1 neu starten.
683	Wasserhärte zu hoch	▶ Bitte installieren Sie eine Enthärtungsanlage.
686	Gegendruck am Differenzdrucksensor zu hoch, Partikelfilter gesättigt.	▶ Bitte den Partikelfilter ersetzen.
687	Aktivkohlefilter verbraucht / gesättigt.	▶ Bitte Kohlefilter austauschen..

Tab. 15: Beschreibung von Störungsmeldungen, mögliche Ursache und Maßnahmen

17 Wartungshinweise

17.1 Füllstandsüberwachung Eloma-Flüssigreiniger PRO bzw. Eloma-Klarspüler



WARNUNG!

Verätzungsgefahr durch Reiniger/Klarspüler!

Verätzungen der Haut und Augen.

- ▶ Unbedingt Angaben im Sicherheitsdatenblatt beachten.
- ▶ Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille) tragen.
- ▶ Sicherheitshinweise des vorgeschriebenen Reinigers und Klarspülers einhalten.



INFORMATION:

Über die Füllstandsüberwachung können die Gebindegrößen eingestellt und die Füllstandsüberwachung aktiviert werden.

Die Anschlüsse für Eloma-Flüssigreiniger PRO (schwarz) und Eloma-Klarspüler (blau) sind am Gerät gekennzeichnet

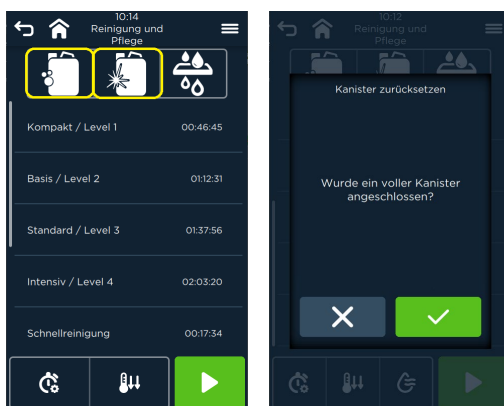


Abb. 169: Auswahlbildschirm *Kanisterwechsel* und *Frage nach dem Austausch*

Voraussetzung

- Gerät ist ausgeschaltet.

Handlungsschritte

1. Schläuche an leeren Kanister für Reiniger und/oder für Klarspüler lösen.
2. Neue gefüllte Kanister unterhalb des Geräts platzieren.
3. Kennzeichnung der Anschlüsse am Kombidämpfer beachten:
 - Reiniger immer am schwarzen Kanisteranschluss anschließen.
 - Klarspüler immer am blauen Kanisteranschluss anschließen.
4. Gerät einschalten.
5. Feld **Reiniger und Klarspüler** anwählen.
Bildschirm *Reiniger und Klarspüler* wird angezeigt.
6. Feld **Kanister Flüssigreiniger/Klarspüler zurücksetzen** ( / ).
Bildschirm mit *Sicherheitsnachfrage* erscheint.
7. Frage bestätigen oder schließen.
Füllstandanzeige für Flüssigreiniger/Klarspüler wird auf 100 % gesetzt.



INFORMATION:

Reinigungsprogramm Inbetriebnahme stets nach dem Wechsel des Flüssigreinigerkanisters starten.

17.2 Wasseraufbereitung

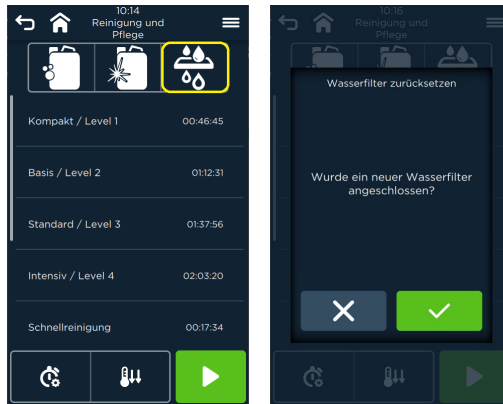


Abb. 170: Auswahlbildschirm Wasseraufbereitung

Voraussetzung

- Gerät ist ausgeschaltet.

Handlungsschritte

1. Bauseitigen Wasserhahn schließen.
2. Wasserfilter wechseln.
3. Bauseitigen Wasserhahn öffnen.
4. Das Gerät einschalten.
5. Feld **Wasseraufbereitung** anwählen.
6. Bildschirm *Wasseraufbereitung* wird angezeigt.
7. Feld **Wasserfilter** zurücksetzen ().
8. Zähler für Wasserfilter wird zurückgesetzt.
9. Zurückkehren mit Feld *Wasseraufbereitung*.

17.3 Reinigungsprogramm Inbetriebnahme



INFORMATION:

Reinigungsprogramm Inbetriebnahme stets bei Erstinstallation und nach Wechsel des Flüssigreinigerkanisters starten.

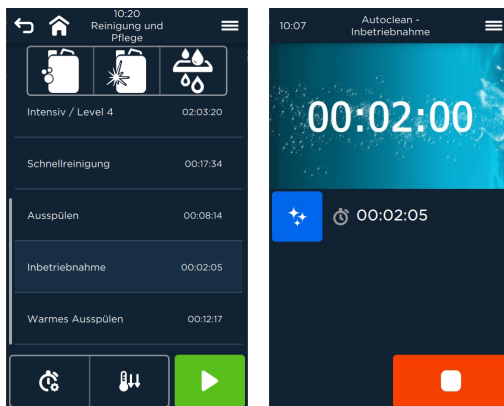


Abb. 171: Bildschirme *Auswahl Reinigung Inbetriebnahme Fortschrittsanzeige*

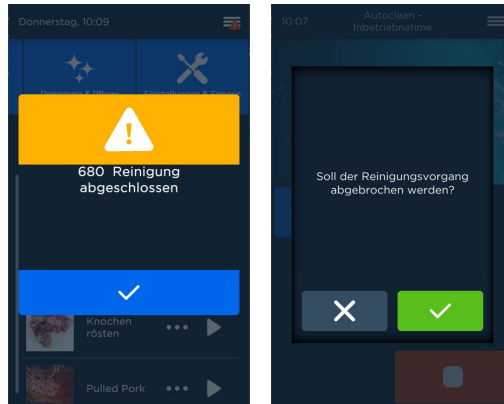


Abb. 172: Bildschirme *Ende der Reinigung Inbetriebnahme* und *Nachfrage*

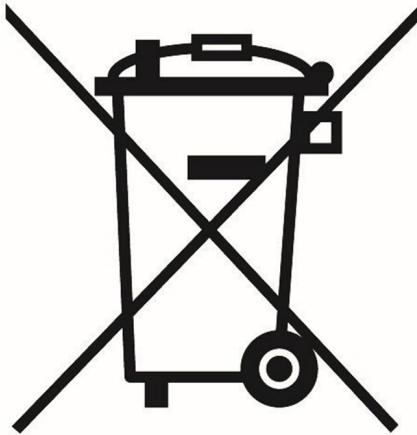
Voraussetzung

- Gerät ist betriebsbereit.

Handlungsschritte

1. Feld **Reinigung und Pflege** anwählen.
Bildschirm *Reinigung und Pflege* wird angezeigt.
2. „**Inbetriebnahme**“ auswählen.
3. Feld **Start** betätigen.
4. Bildschirm Fortschritt Reinigung erscheint und Zeit wird bis 00:00:00 zurückgezählt.
5. Nach Ende des Programms bestätigen.
6. Bildschirm mit *Sicherheitsnachfrage* erscheint.
7. Frage bestätigen oder schließen.
8. Bildschirm Reinigung und Pflege wird angezeigt.

18 Entsorgung und Umweltschutz



Die konsequente Einhaltung der gesetzlichen Regelungen, Qualitätsnormen und Vorschriften sowie ein hohes Umweltbewusstsein, bilden die Grundstandards bei Entwicklung, Fertigung und Service der Geräte in unserem Hause. Jedoch enthalten diese Geräte mit elektronischen Schaltungen neben wertvollen recyclebaren Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit jedoch notwendig waren.

HINWEIS!

Altgeräteentsorgung!

- ▶ Das Gerät darf nach Ende seiner Lebenszeit nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgegeben werden.
- ▶ Gerne sind wir bzw. unsere Servicepartner bei der Entsorgung des Gerätes behilflich.

Der Eloma-Kundenservice stellt Ihnen gern folgende Informationen zur günstigsten Rücknahme/Entsorgung von gebrauchten Eloma-Erzeugnissen in Ihrer Region bereit:

- Name, Adresse, Telefonnummer der Entsorgungsfirma
- Erzeugnisarten, welche zurückgenommen werden.
- Öffnungszeiten/Geschäftszeiten der Entsorgungsfirma
- Hinweise über kostenlose Rücknahme-Optionen

Für weitere Rückfragen steht Ihnen unser Kundenservice gern zur Verfügung.

WIR VON ELOMA HELFEN IHNEN BEI ALLEN FRAGEN RUND
UM UNSERE PRODUKTE GERNE WEITER

CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-164
sales@eloma.com

ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150
applications@eloma.com

TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 359-156
service@eloma.com



Eloma GmbH
An ALI Group Company



The Spirit of Excellence