

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



*BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG*

*-ELEKTROOFEN-*

**CARUSO**



## **VORWORT**

***Dieses Handbuch enthält die erforderlichen Gebrauchsanweisungen und Sicherheitsnormen für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts. Dieses Handbuch muss an die Personen weitergegeben werden, die für den Gebrauch des Geräts und seine Wartung verantwortlich sind.***

## INHALT

### **KAP. 1 - ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

- 1.1 Vorwort
- 1.2 Zweck des Handbuchs
- 1.3 Garantie
- 1.4 Identifizierung des Geräts
- 1.5 Arbeitsplätze

### **KAP. 2 - SICHERHEITSNORMEN FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTS**

- 2.1 Sicherheitsnormen
- 2.2 Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

### **KAP. 3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTS**

- 3.1 Technische Eigenschaften
- 3.2 Vom Hersteller vorgesehener Gebrauch
- 3.3 Technische Daten

### **KAP. 4 - ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND DEN BETRIEB**

- 4.1 Anweisungen für die korrekte Installation
  - 4.1.1 Entladen und Handling des Ofens
  - 4.1.2 Umgebungsbedingungen für den Betrieb
- 4.2 Anweisungen für die korrekte Installation
  - 4.2.1 Elektrischer Anschluss
- 4.3 Beschreibung der Bedienelemente
  - 4.3.1 Stand-by-Bildschirm
  - 4.3.2 Bildschirm ON
  - 4.3.3 Bildschirmschoner-Bildschirm
  - 4.3.4 Expertenbildschirm
- 4.4 - Einschalten
- 4.5 Ausschalten
- 4.6 Einstellung manueller Zyklus
- 4.7 Rezepte
  - 4.7.1 Speichern des Rezepts
  - 4.7.2 Auswahl des Rezepts
  - 4.7.3 Löschen des Rezepts
- 4.8 Wöchentliche programmierte Einschaltung
- 4.9 Einstellungen
  - 4.9.1 Datum/Uhrzeit
  - 4.9.2 Sprache
- 4.9 Alarme

### **KAP. 5 - WARTUNG**

- 5.1 Ordentliche Wartung
  - 5.1.1 Reinigung des Ofens
  - 5.1.2 Transport und Aufstellung des Ofens
- 5.2 Außerordentliche Wartung

## KAP. 1 - ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### 1.1 Vorwort

Danke, dass Sie sich für unseren Ofen entschieden haben.

Dieses Gerät wurde unter Verwendung modernster technologischer Innovationen gebaut, um eine lange Lebensdauer zu garantieren und bei normalem Gebrauch immer die beste Leistung zu erzielen.

Es wurde besonders darauf geachtet, das Gerät gemäß den europäischen Sicherheitsvorschriften zu konstruieren, um es mit dem CE-Zeichen ausstatten zu können.

Wenn Sie die Anweisungen in diesem Handbuch befolgen, wird der Ofen langfristig absolut funktionstüchtig erhalten und dadurch das von ihnen investierte Kapital gesteigert.

### 1.2 Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch beschreibt den Gebrauch und die Wartung des Pizzaofens CARUSO und ist eine Anleitung für den korrekten und sicheren Gebrauch des Geräts und für seine Wartung.

Jeder Ofen wird mit einer Kopie dieser Anleitung geliefert.

Um den Gebrauch des Ofens schnell zu lernen muss DIESES TECHNISCHE HANDBUCH VOR DEM ERSTEN START AUFMERKSAM GELESEN WERDEN.

Dieser Ofen wurde zum Garen von Speisen und insbesondere für die Zubereitung von Pizza bestimmt; jede andere Verwendung ist unsachgemäß und als gefährlich verboten.

Die gute Betrieb des Geräts hängt weitgehend von einer ordnungsgemäßen und regelmäßigen Wartung ab; in diesem Handbuch werden die unbedingt erforderlichen Eingriffe beschrieben, die erforderlich sind, um einen sicheren Betrieb des Ofens zu garantieren.

Aufgrund der ständigen technischen Weiterentwicklung und der geltenden Vorschriften kann es vorkommen, dass der Backofen andere Details aufweist als in diesem Handbuch beschrieben; alle Änderungen werden in der nächsten Ausgabe dieses Handbuchs erscheinen.

**ACHTUNG!** Das Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes verursacht wurden, und behält sich das Recht vor, rechtliche Schritte gegen nicht autorisierte Änderungen einzuleiten.

### 1.3 Garantie

Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab Lieferung und beschränkt sich auf den Austausch eines schadhafte Teils. Nicht von der Garantie gedeckt sind Beschädigungen oder Defekte infolge von Transport durch Dritte, Installations- und Wartungsfehlern, fehlerhafter Bedienung, Nachlässigkeit und Manipulation durch nicht autorisiertes Personal.

Die Fenster, Kappen, Beleuchtung, feuerfesten Flächen und alles weitere, das dem normalen Verschleiß unterliegen kann, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie verfällt, wenn der Käufer mit der Zahlung im Rückstand ist und für die Produkte, die ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers repariert, verändert oder demontiert wurden.

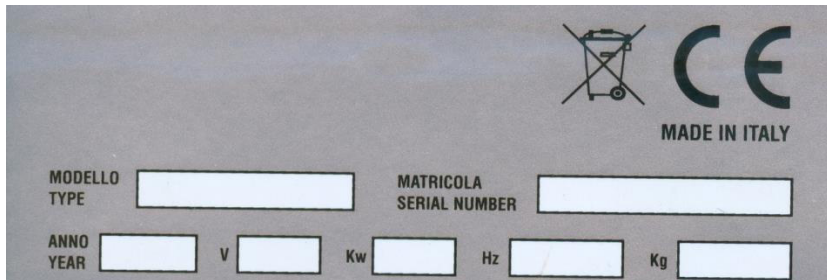
Um den Eingriff des Kundendienstes des Herstellers so schnell wie möglich zu erhalten, ist es ratsam, ihm alle Informationen über den Defekt sowie weitere nützliche Angaben zur Einschätzung des Ausmaßes des Eingriffs schriftlich mitzuteilen.

### 1.4 Identifizierung des Geräts

Der Ofen wird anhand eines Typenschildes identifiziert, auf dem das Modell, das Baujahr, die Seriennummer, das CE-Konformitätszeichen und andere für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts erforderliche Informationen angegeben sind.

Dies befindet sich auf der Geräterückseite.

Weitere Informationen über den Bau des Geräts können der Konformitätserklärung und den Sicherheitsbestimmungen entnommen werden, die diesem Handbuch beiliegen.



### 1.5 Arbeitsplätze

Die Geräte müssen vom Bediener über die Bedientafel vorne auf der rechten Seite des Ofens programmiert werden.

Dank der Interpretation der im Steuergerät lesbaren Daten kann der Garvorgang jederzeit gesteuert werden.

## KAP. 2 - SICHERHEITSNORMEN FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTS

### 2.1 Sicherheitsnormen

- Diese Warnhinweise wurden für ihre Sicherheit und die anderer geschrieben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Ofen installieren.
- Dieses Gerät wurde für die Verwendung durch Erwachsene und verantwortliche Personen entwickelt und gebaut, die Benutzung durch Kinder ist zu vermeiden.
- Änderungen, die erforderlich sind, um das Gerät an der elektrischen Anlage vor Ort zu installieren, und alle Wartungsarbeiten müssen von erfahrenem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Die Wärmeableitung der Öfen erfolgt nach dem Ausschalten nur langsam: Den Kontakt mit dem Ofen und das Heranführen von Gegenständen, insbesondere von brennbaren Gegenständen an die Wände meiden; geeignete Schutzvorrichtungen verwenden, wenn Produkte in den Ofen eingeführt oder aus dem Ofen entnommen werden.
- Während des Garens der Speisen muss der Ofen immer überwacht werden und im Falle von Störungen während des Betriebs muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- Vor Reinigungs- oder Wartungseingriffen bzw. einer Änderung an den Ofengeräten muss die Maschine über den Hauptschalter vom Stromnetz abgetrennt und der Netzstecker herausgezogen werden.
- Aus Sicherheits- und Hygienegründen muss der Ofen stets sauber gehalten werden; besonders darauf achten, dass keine Fett- oder Speisereste in der Garkammer verbleiben.
- Die Innenwände der Kammer dürfen nicht abgedeckt werden.

- Nicht die Sicherheitsvorrichtungen des Ofens manipulieren.
- Der Ofen muss mindestens 10 cm von den Wänden im Aufstellungsort entfernt auf einer ebenen Fläche positioniert werden, um eine ausreichende Belüftung zu garantieren.
- Der Ofen ist mit einem Rauchabzug ausgestattet. Dieser muss an einen Schornstein angeschlossen und mit einem Kondensatauslass versehen sein, damit verhindert wird, dass Wasser in den Ofen eintritt.
- Darauf achten, dass sich in der Nähe des Ofens keine elektrischen Geräte befinden, die durch das vom Ofen erzeugte elektromagnetische Feld gestört werden könnten.
- Die Nichtbeachtung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts und des Benutzers gefährden.
- Beim Empfang ist es ratsam, die Integrität und Qualität des Gerätes zu überprüfen.
- Die Bauvorschriften und die örtlichen Brandschutzvorschriften müssen beachtet werden.
- Für eventuelle Reparaturen dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an den Kundendienst.
- Die in diesem Handbuch beschriebenen Vorgänge sind die einzigen, die der Benutzer selbst durchführen darf.
- Bewahren Sie dieses Handbuch besonders sorgfältig auf. Im Falle des Weiterverkaufs des Ofens muss es dem Käufer ausgehändigt werden.

## 2.2 Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Bei der Durchführung von ordentlichen/außerordentlichen Wartungseingriffen muss sichergestellt werden, dass die folgenden persönlichen Schutzausrüstungen zur Verfügung gestellt und von den Arbeitnehmern benutzt werden:



**Rutschfestes Schuhwerk mit verstärkter Zehenkappe und rutschfester Sohle**

Vorhandensein von Glätte auf dem Boden; Herunterfallen von schweren Teilen.



**Schutzhandschuhe**

Tätigkeiten, bei denen man mit Teilen mit hoher Temperatur und scharfen Oberflächen in Berührung kommt, insbesondere bei Installations- und Wartungsarbeiten.



**Schutzhelm**

Während der Installationsarbeiten einen Schutzhelm tragen.



**ACHTUNG:** Die persönliche Schutzausrüstung muss sorgfältig aufbewahrt und bei Beschädigung ersetzt werden.

## KAP. 3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

### 3.1 Technische Eigenschaften

Der Ofen CARUSO wurde aus behandelten Platten für hohe Temperaturen gefertigt; er besitzt eine Garebene aus „Biscotto di Sorrento“ und einen mit Fasern und Steinwolle isolierten Rahmen.

Die Verkleidung besteht aus Blechplatten, die mit Produkten lackiert sind, die gegen hohe Temperaturen beständig sind.

Die Heizeinheit besteht aus zwei elektrischen Widerständen, von denen einer oben und einer unten mit unabhängiger Steuerung angeordnet sind.

Der Garvorgang der Öfen CARUSO wird von einer digitalen Steuerkarte verwaltet.

Der Blick in den Garraum ist dank der Innenbeleuchtung, die aus für hohe Temperaturen geeigneten Lampen besteht, möglich.

### 3.2 Vom Herstellers vorgesehener Verwendungszweck

Der in diesem Handbuch beschriebene Ofen ist für das Backen von **neapolitanischer Pizza** bestimmt.

**Die Verwendung für Backwaren, Grill- und andere Lebensmittelprodukte ist nicht ausgeschlossen.**

Jede andere Verwendung ist unsachgemäß.

Der Hersteller rät unbedingt von einer unsachgemäßen Verwendung des Ofens ab und übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch solche Verhaltensweisen verursacht werden.

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den technischen Standards und Industrierichtlinien hergestellt.

### 3.3 Technische Daten

In der Folge werden die allgemeinen Daten der verschiedenen Ofenmodelle aufgelistet.

CARUSO®	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply		Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Pizze # Pizze	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max kW/h	Med kW/h	Ampere	°C	Ø 35 cm		
<b>CA6</b>	15	75	112,5	60	110	156,5	230	400/3/50-60	13,2	6,6	21	0/530	6		
<b>CA9</b>	15	112,5	112,5	60	147,5	156,5	320	400/3/50-60	20,5	10,3	32	0/530	9		

Der Ofen CARUSO ist stapelbar und kann auf einem Gärschrank oder auf einem Ständer installiert werden.



## KAP. 4 - ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND DEN BETRIEB

### 4.1 Anweisungen für die korrekte Installation

**Vor dem Einbau des Ofens Kapitel 2 in Bezug auf die Warnungen sorgfältig lesen.**

#### 4.1.1 Entladen und Handling des Ofens

Für das Handling des Ofens mechanische Mittel verwenden.

Der Ofen wird auf einer Holzpalette, mit Pappe und transparenter Kunststoffolie verpackt, geliefert. Achten Sie darauf, das mechanische Handlungsmittel an den angegebenen Stellen zu positionieren, um den Transport sicher ausführen zu können.

Wenn der Ofen mit Hilfe von Hebevorrichtungen (Kran, Laufkran) transportiert werden soll, müssen Hilfsmittel verwendet werden, die geeignet sind, um das Gewicht des Ofens zu tragen und mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet sind.

Darauf achten, die Hilfsmittel an den vorgesehenen Hebepunkten anzusetzen.

#### 4.1.2 Umgebungsbedingungen für den Betrieb

Den Ofen nicht im Freien aufstellen. Die Umgebungstemperatur muss zwischen 6 °C und 40 °C liegen und die relative Feuchtigkeit darf 90 % nicht überschreiten.

### 4.2 Anweisungen für die korrekte Installation



**ACHTUNG: Diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.**

- Den Ofen auf einer ebenen Fläche und mit ausreichendem Abstand (siehe Kap. 2) platzieren und dabei ausreichend Freiraum zum Bewegen des Ofens für Wartungsarbeiten vorsehen.
- Sicherstellen, dass die Werte der Versorgungsspannung des Ofens beim Kunden mit den Werten auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass die Anlage des Kunden über eine Erdungsleitung verfügt und dass diese den geltenden Gesetzen entspricht. Wenn die Versorgungsspannung geändert werden muss, sind die Anweisungen im Schaltplan der elektrischen Anlage, der diesem Handbuch beiliegt, zu befolgen.
- Den Schutz von den Klemmen entfernen und die Klemmenleiste und das Netzkabel anschließen.
- Die Anlage beim Kunden muss mit einem Hauptschalter ausgestattet werden, der für die aufgenommene Leistung geeignet ist; bei mehreren in Serie geschalteten Öfen beziehen sich auf die Summe aller Leistungen, die auf dem Typenschild des jeweiligen Ofens angegeben sind.
- Die Öffnung des Rauchgasauslasses muss an einen Schornstein angeschlossen und mit einem Kondensatauslass versehen sein, damit verhindert wird, dass Wasser in den Ofen eintritt.

***Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, wenn bei der Installation die erteilten Sicherheitshinweise nicht erfüllt werden.***



**ACHTUNG:** Diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

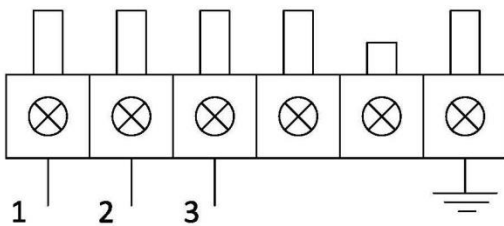
#### 4.2.1 Elektrischer Anschluss

Sicherstellen, dass der Hauptschalter der Anlage beim Kunden in der Position OFF (deaktiviert) steht und dass die Versorgungsspannung der vom Hersteller angegebenen entspricht.

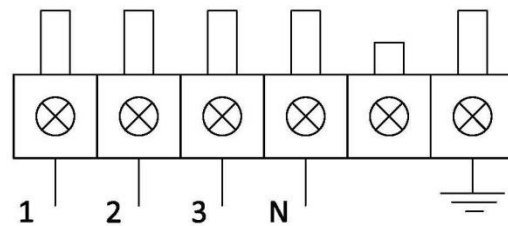
Gemäß den Daten in der Tabelle und den Vorschriften im Nutzerland alle Garkammern mit einem vierpoligen Hauptschalter verbinden.

Für den Zugang zu den Klemmen die Klemmenabdeckung auf der Rückseite des Ofens abschrauben und entfernen. Das Produkt wird nicht mit einem Netzkabel geliefert: Ein Gummikabel mit einem angemessenen Querschnitt für die angegebene Aufnahme- und Isolationsklasse nicht kleiner als H07RN-F verwenden; dann das oben genannte Kabel an die Klemmen anschließen, siehe Abbildung unten und Beschreibung im beiliegenden Schaltplan. Die Funktionstüchtigkeit der Erdungsanlage beim Kunden überprüfen.

230V - 3ph. - 50/60Hz



400V - 3ph. + N - 50/60Hz



### 4.3 Beschreibung der Bedienelemente

#### 4.3.1 STAND-BY-Bildschirm



**AKTIVIERUNGSTASTE**



**WOCHENPROGRAMMIERUNG**

Ermöglicht die Einstellung von wöchentlich programmierten Einschaltzeiten.



**EINSTELLUNGEN**

Ermöglicht den Zugriff auf die Einstellung von Datum und Uhrzeit und die Konfiguration der Parameter.

### 4.3.2 Bildschirm ON

Der Ofen ist mit 1 Analogeingang (Thermoelement) zur Einstellung der Temperatur auf dem Kontrolldisplay ausgestattet.

Die Leistung wird prozentuell auf die Heizelemente für Oberhitze und Unterhitze verteilt.

#### Bildschirm mit 1 Analogeingang (1 Sonde)



#### ÖFFNUNG DER ENTLÜFTUNG (deaktiviert)

Ermöglicht die Änderung des Status der geöffneten/geschlossenen Entlüftung, unabhängig davon, ob ein Zyklus läuft oder nicht. Wenn der Zyklus nicht läuft, ermöglicht ein langes Drücken die Einstellung der Zeit der vorgezogenen Öffnung der Entlüftung vor dem Ende des Garzyklus.



#### BELEUCHTUNG GARRAUM



#### EXPERTENBILDSCHIRM

Siehe Abschnitt 2.4



#### AUSSCHALTEN



#### ENERGY SAVING-MODUS

Energiesparfunktion, kann nicht aktiviert werden, wenn das Schnellheizen läuft.



#### MODUS SCHNELLHEIZEN

Mit dieser Funktion kann der Einstellungswert schneller erreicht werden, wobei die Heizelemente für Ober- und Unterhitze mit voller Leistung aktiviert werden. Die Taste ist nicht aktiv, wenn der Energiesparmodus aktiv ist.



#### TEMPERATUR GARRAUM



#### HEIZELEMENTE OBERHITZE



#### HEIZELEMENTE UNTERHITZE



#### DAMPFGARER (nur bei Vorhandensein eines Dampfgarers aktiviert)

Durch Drücken dieser Taste wird der Dampfgarer aktiviert und der damit zusammenhängende Funktionsbereich angezeigt. Wenn der Dampfgarer seine Temperatur noch nicht erreicht hat, leuchtet die Taste Dampf On/Off gelb und die Dampfeinspritzung ist deaktiviert.



#### TIMER

#### 4.3.3 Bildschirmschoner-Bildschirm



Nach einer gewissen Zeit der Inaktivität der Tastatur schaltet das Display in den Bildschirmschoner-Modus, um eine bessere Sichtbarkeit der Temperaturen des Garraums zu gewährleisten.

Wenn ein Garzyklus läuft, werden die eingestellten Prozentsätze und die Garraumtemperatur, der Timer für das Garen, die Nummer der aktiven Phase und der Status der Ausgänge für Ober- und Unterhitze (rote Linie mit Heizelement eingeschaltet, weiße Linie mit Heizelement ausgeschaltet) angezeigt.

Wenn kein Zyklus läuft, werden nur die Prozentsätze und die gemessenen Temperaturen angezeigt.

Einfach den Bildschirm berühren, um zur Hauptseite zurückzukehren.

#### 4.3.4 Expertenbildschirm



Ist ein Zyklus im Gange, sind die Funktionen eingeschränkt.



Anzeige der internen Werte.



Rezept aus dem Rezeptverzeichnis auswählen.



Eingestelltes Rezept im Rezeptverzeichnis speichern.



Phase zu einem Rezept hinzufügen.

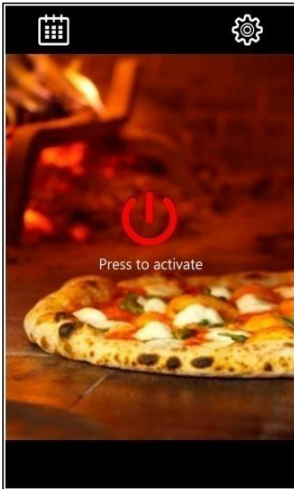


Phase aus einem Rezept löschen.




Manuelle Aktivierung der Absaughaube.

#### 4.4 Einschalten



Das Gerät kann durch Betätigen des Schalters an der rechten Seite des Ofens eingeschaltet werden. Wenn der Hebel auf ON gestellt ist, schaltet das Display nach einigen Sekunden auf den Stand-by-Bildschirm um.


Um Zugriff auf den Bildschirm ON zu erlangen, ist die Taste  zu drücken.

#### 4.5 Ausschalten



Nach dem Start des Garvorgangs erscheint nach einigen Minuten der Bildschirmschoner-Bildschirm mit allen eingestellten Werten auf dem Display. Vor dem Ausschalten den Bildschirm berühren, um zum Bildschirm ON zurückzukehren.

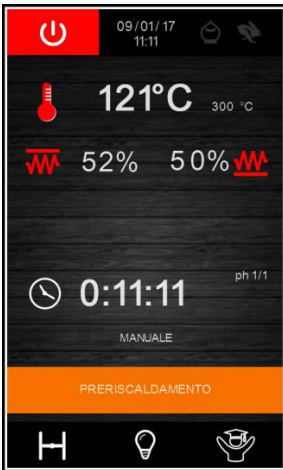


Durch langes Drücken der Taste  wird das Gerät ausgeschaltet.




Dadurch kehrt der Ofen in den Stand-by-Modus zurück, so dass die Vorteile der verzögerten Einschaltung genutzt werden können.

Wenn für Wartungs-, Reinigungs- oder Arbeitszwecke eine vollkommene Abschaltung erforderlich ist, ist der Wahlschalter wieder auf OFF zu stellen.


#### 4.6 Einstellung manueller Zyklus



Um einen Garzyklus manuell einzustellen, müssen die Einstellungen für ZEIT und TEMPERATUR über die entsprechenden Symbole geändert werden.

Bei einem Ofen mit einer Sonde (1 Analogeingang) ist auf das Symbol  zu drücken, mit dem die für die Anforderungen am besten geeignete Temperatur ausgewählt werden kann. Diese Auswahl muss dann für eine noch präzisere Leistung mit den Leistungsprozenten für die Heizelemente für Oberhitze und Unterhitze ergänzt werden, wobei die Symbole  und  zu verwenden sind.

Wenn die Temperaturparameter eingestellt sind, ist der Ofen aktiv.



Danach können die Garzeiten eingestellt werden, wobei auf das Symbol  gedrückt werden muss.



Die Statusleiste zeigt den Betriebsstatus an, in dem sich das Gerät befindet:



PRERISCALDAMENTO	Vorheizen
PREMERE PER AVVIARE	Ofen auf Temperatur (Zyklus ist ausführbar)
PREMERE PER INTERROMPERE	Zyklus läuft
COTTURA TERMINATA	Zyklus beendet

#### 4.7 Einstellung und Speicherung der Rezepte

Das Rezept kann aus einer oder mehreren voneinander unabhängigen Garphasen bestehen, die über die entsprechenden Tasten auf dem Expertenbildschirm hinzugefügt oder entfernt werden können.

Wenn kein Zyklus läuft, kann man mit den Tasten  und  zwischen den verschiedenen Phasen navigieren. Die Nummerierung der Phase, in der gearbeitet wird, ist rechts neben dem Timer hinter der Aufschrift „ph“ angegeben.





Für jede Phase können die gewünschten Werte eingestellt werden, indem man auf die angezeigte Größe tippt und mit den Tasten  oder  oder mit dem Schieber die Einstellung vornimmt:

- Um zu speichern, ist mit der Taste  zu bestätigen
- Um den Vorgang ohne Änderung zu beenden, ist auf die Taste  zu tippen.

#### 4.7.1 Speichern eines Rezepts







Es können bis zu 99 Rezepte gespeichert werden.

Das Verfahren zum Speichern eines Rezepts ist folgendes:

- Sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist und dass keine Zyklen laufen
- Den Garzyklus wie im vorhergehenden Abschnitt beschrieben einstellen
- Zum Expertenbildschirm gehen und auf die Taste „Rezept speichern“ tippen
- Mit den Tasten  oder  durch die Seiten des Rezeptverzeichnisses scrollen und die gewünschte Position zum Speichern des Rezepts wählen, wobei ihm ein neuer Name gegeben werden oder ein bestehendes Rezept überschrieben werden muss:
  - Um zu speichern, ist mit der Taste  zu bestätigen
  - Um den Vorgang ohne Änderung zu beenden, ist auf die Taste  zu tippen.


#### 4.7.2 Speichern eines Rezepts

Um ein gespeichertes Rezept auszuwählen, ist wie folgt vorzugehen:

- Sicherstellen, dass das Gerät nicht eingeschaltet ist und kein Prozess im Gange ist
- Auf die Taste Rezeptverzeichnis auf dem Expertenbildschirm tippen 
-  oder  drücken, um das Rezept auszuwählen
- Das Display in der Nähe des gewünschten Rezepts berühren
-  berühren, um die Einstellungen des Rezeptes zu laden: Der Name des Rezepts wird unten unter dem Timer angezeigt.
- Um den Zyklus zu starten, ist auf die Statusleiste  zu tippen; um die Rezeptdaten zu ändern, ist genauso vor wie beim manuellen Programm vorzugehen.
- Beim Starten des Zyklus wird die Statusleiste  angezeigt, mit der der Zyklus jederzeit unterbrochen werden kann.

#### 4.7.3 Löschen eines Rezepts

Um ein Rezept zu löschen, ist wie folgt vorzugehen:

- Vom 4. Punkt des Abschnitts **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.** aus ist auf  zu tippen, um das Bezugsrezept zu löschen.












#### 4.8 - Wöchentliche programmierte Einschaltung

Mit der Funktion „WÖCHENTLICH PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG“ können bis zu 9 wöchentliche Einschaltzeiten für das Vorheizen des Ofens programmiert werden. Das Rezept wird geladen und der Ofen wird auf die für das Rezept eingestellte Temperatur gebracht.

Um ausgeführt werden zu können, muss das Rezept manuell über die entsprechende Taste gestartet werden.



Um den Vorgang aufzurufen, ist folgendermaßen vorzugehen:

- Sicherstellen, dass mindestens ein Rezept gespeichert ist und dass sich das Gerät im Stand-by-Modus befindet (siehe Abschnitt 6.3).
- Auf die Taste  oben links tippen
- Auf  tippen, um den Tag einzustellen
- Auf  tippen, um die Uhrzeit einzustellen
- Auf  tippen, um das Rezept aus dem Rezeptverzeichnis aufzurufen
- Um eine Einschaltung hinzuzufügen, ist auf die Taste  zu tippen und der Vorgang zu wiederholen;
- Um eine Einschaltung aus den Einstellungen zu löschen, ist auf die Taste  zu tippen
- Um von einer Einschaltung zu einer anderen zu wechseln, sind die Pfeile  und  oben zu verwenden, wobei auf die neben der Anzeige „Planung“ angezeigte Nummer der Einschaltung Bezug zu nehmen ist.
- Um zum Stand-by-Bildschirm zurückzukehren, ist durch wiederholtes Drücken der Taste Back  durch alle Einschaltzeiten zu scrollen.


Sobald die programmierte Einschaltung eingestellt ist, empfiehlt das Gerät deren Aktivierung bei jeder Ausschaltung.



Im Falle mehrerer programmierter Einschaltungen wird diejenige mit dem frühesten Datum angezeigt. Um das Gerät auszuschalten, ohne das programmierte Einschalten zu aktivieren, ist die Ausschalttaste zu verwenden.

Um das programmierte Einschalten zu aktivieren, ist auf die Taste Ausschalten mit Programmierung zu tippen.


#### 4.9 Einstellungen





Vom Stand-by-Bildschirm aus gelangt man durch Berühren der Taste  zum Bildschirm der Einstellungen, wo das folgende Funktionsmenü vorhanden ist:

- UHR
- ALARMVERZEICHNIS
- INTERNE WERTE
- SERVICE
- SPRACHEN

Um die verschiedenen Verfahren aufzurufen, in der Nähe der gewünschten Funktion tippen. ALARMLISTE, INTERNE WERTE und SERVICE sind Menüpunkte, die für den Endkunden deaktiviert sind, da es sich um Menüpunkte für spezialisierte Techniker handelt.

##### 4.9.1 Datum/Uhrzeit

Das Menü UHR aufrufen, dazu auf die entsprechende Zeile tippen und so oft tippen , bis das grüne Rechteck den gewünschten Wert anzeigt.

Um einen Wert einzustellen, diesen mit den Tasten  oder  oder mit dem Schieber regeln, um zu speichern, ist mit der Taste  zu bestätigen, um den Vorgang ohne Änderung zu beenden, ist auf die Taste  zu tippen.

##### 4.9.2 Sprache

Das Menü SPRACHEN aufrufen, dazu auf die entsprechende Zeile tippen.

Auf die gewünschte Sprache tippen: Das Menü wird sofort in der gewählten Sprache angezeigt, ohne dass mit weiteren Tasten bestätigt werden muss.

#### 4.10 Alarme


Wenn ein Alarm auftritt, wird der Summer aktiviert und das folgende Alarmsymbol wird auf dem Bildschirm ON anstelle des Feldes der Uhr angezeigt.



Wenn diese Taste zum ersten Mal gedrückt wird, verstummt der Summer. Wenn die Taste zum zweiten Mal gedrückt wird, gelangt man in das Menü, in dem der aktuelle Alarm angezeigt wird und in dem das Zurücksetzen möglich ist.

Nachfolgend ein Beispiel für eine aktive Alarmanzeige.



Im Falle eines Alarms, der manuell zurückgesetzt werden kann, erscheint die Taste ; wird sie gedrückt, wird das Verfahren zum Zurücksetzen des Alarms aktiviert.

Die folgende Tabelle zeigt die Bedeutung der Alarmcodes für das Gerät an.

ALARMCODE	BEDEUTUNG
<b>ALARM RTC</b>	Alarm RTC <i>Abhilfen:</i> - Datum/Uhrzeit einstellen
<b>ALARM Sonde Garraum/Oberhitze</b>	Alarm Sonde Garraum/Oberhitze <i>Abhilfen:</i> - Den Sondentyp prüfen - Die Verbindung zwischen Gerät und Sonde prüfen - Die Temperatur im Garraum prüfen <i>Wichtigste Folgen:</i> - Der Ausgang der Temperaturregelung wird ausgeschaltet
<b>ALARM Sonde Unterhitze</b>	Alarm Sonde Unterhitze <i>Abhilfen:</i> - Die gleichen wie im vorherigen Fall, aber in Bezug auf die Unterhitze <i>Wichtigste Folgen:</i> - Der Ausgang der Temperaturregelung wird ausgeschaltet
<b>ALARM Dampfsonden</b>	Alarm Dampfsonde <i>Abhilfen:</i> - Die gleichen wie im vorherigen Fall, aber in Bezug auf die Dampfsonde <i>Wichtigste Folgen:</i> - Der Ausgang für die Handhabung des Dampfgarers wird ausgeschaltet
<b>ALARM Ausfall der Stromversorgung</b>	Alarm bei Stromausfall <i>Abhilfen:</i> - Die Verbindung zwischen Gerät und Versorgung prüfen <i>Wichtigste Folgen:</i> - Tritt der Alarm auf, wenn das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, schaltet sich das Gerät aus, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist. - Tritt der Alarm während eines Garzyklus auf und ist die Dauer der Unterbrechung kürzer als die festgelegte Zeit, wird der Zyklus bei Wiederherstellung der Stromversorgung ab dem Beginn der Phase, in der die Unterbrechung aufgetreten ist, wiederholt.
<b>ALARM Keine Verbindung</b>	Alarm Kommunikation Benutzerschnittstelle-Steuermodul <i>Abhilfen:</i> - Überprüfung der Verbindung zwischen Benutzerschnittstelle und Steuermodul <i>Wichtigste Folgen:</i> - Die Abnehmer werden deaktiviert

<p><b>ALARM</b> <b>Temperatur</b></p>	<p>Höchsttemperaturalarm für Oberhitze und Unterhitze  <i>Abhilfen:</i>                      - Die von der Sonde für die Oberhitze/Unterhitze erfasste Temperatur überprüfen; siehe Parameter A0, A1 und A3  <i>Wichtigste Folgen:</i>                      - Keine Auswirkungen</p>
<p><b>ALARM</b> <b>Hohe Temperatur</b> <b>Platine</b></p>	<p>Alarm aufgrund der Betriebstemperatur  <i>Abhilfen:</i>                      - Die Betriebstemperatur des Steuermoduls überprüfen; siehe Parameter A4  <i>Wichtigste Folgen:</i>                      - Die Entlüftung wird geöffnet, der Ventilator im Technikraum wird eingeschaltet, der Ausgang für die Unterhitze und die Oberhitze und der Dampfgenerator werden abgeschaltet</p>

## KAP. 5 - WARTUNG



**ACHTUNG:** Vor Wartungseingriffen sicherstellen, dass das Gerät vom Netz abgetrennt ist.

Die Beschreibung der Arbeiten genau durchlesen und alle Schritte befolgen.

### 5.1 Ordentliche Wartung

#### 5.1.1 Reinigung des Ofens

Das Gerät immer von der Stromquelle abtrennen und den Ofen vor einer Reinigung abkühlen lassen.

Bei der Innenreinigung des Backofens ist besondere Vorsicht geboten; die Ansammlung von Fett und anderen Lebensmittelrückständen im Ofen kann zu Bränden führen.

Für die Reinigen der Garkammer ein feuchtes Tuch verwenden, keine aggressiven Reinigungsmittel oder Säuren verwenden, um die Beschichtung des Kammerinneren nicht zu beschädigen.

Beim Reinigen der Außenfläche auf die Bedientafel und die Tür der elektrischen Kontakte achten; unbedingt vermeiden, dass Wasser in den Ofenrahmen eintritt.

Die Gebläsefilter an der Seite des Ofens regelmäßig reinigen.

#### 5.1.2 Transport des Ofens

Der Ofen ist so gebaut, dass er von Hand oder mit mechanischen Mitteln transportiert werden kann.

Der Ofen wird dem Kunden auf einer Holzpalette geliefert, damit er auf einem mechanischen Transportmittel wie zum Beispiel einem Gabelstapler transportiert werden kann. Für einen manuellen Transport müssen genügend Arbeiter zur Verfügung stehen, damit das Gewicht des Ofens, gleichmäßig verteilt auf alle Arbeitskräfte, nicht mehr als 30 kg pro Person beträgt (siehe GvD. 626/94 Italien).

### 5.2 Außerordentliche Wartung

Wartungsarbeiten, die nicht in dieser Anleitung beschrieben sind, müssen von einem Fachtechniker oder nur nach Kontaktaufnahme mit dem technischen Kundendienst des Herstellers durchgeführt werden.