

Bedienungsanleitung – Kombidämpfer Convotherm 4 x 2/3GN - 44343

Achtung – vor Nutzung der Maschine unbedingt die komplette Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen!

Benötigte Materialien:

- 4 x Einschübe 2/3 GN
(325x354mm)

Technische Daten:

- 230V / 3,0kW
- Einschubabstand 50 mm
- mit Kerntemperaturfühler
- OHNE GN Bleche oder Gitter!
- 170kg + 30kg Gestell
- B/T/H inkl. Gestell 122x 92 x 180cm



ACHTUNG! Garbetrieb – Gefahr durch Dampf – Verbrühungs- & Verbrennungsgefahr!

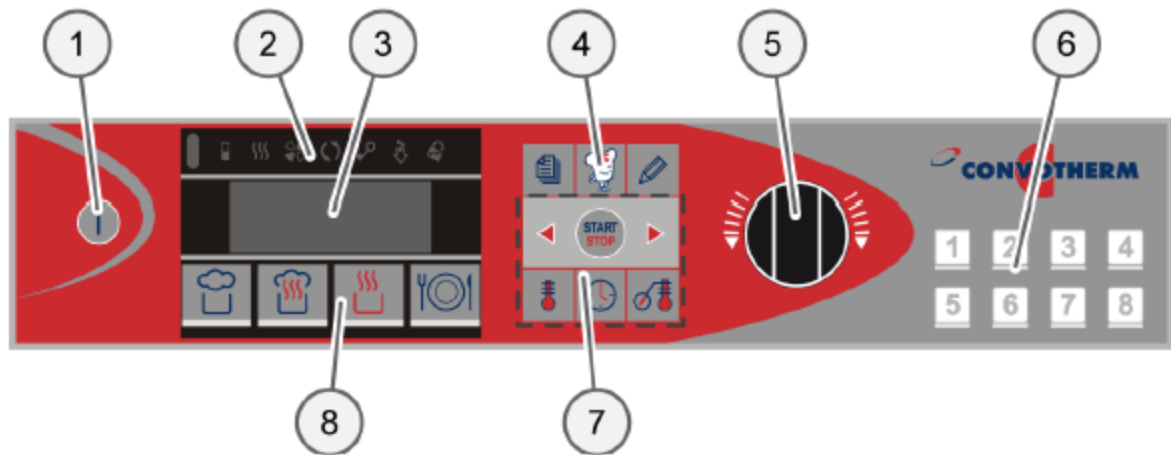


Bestimmungsgemäße Verwendung

- Convotherm Heißluftdämpfer dürfen nur zum Garen verwendet werden!
- Convotherm Heißluftdämpfer sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Die Umgebungstemperatur darf 4°C bis 35°C betragen
- Zur Vermeidung von Unfällen und Beschädigungen am Heißluftdämpfer, muss der Betreiber das regelmäßig unterweisen (Sicherheitsunterweisung).

Aufbau der Bedienblende

Die folgende Abbildung zeigt den Aufbau der Bedienblende:



Nr.	Bezeichnung	Funktion
1	EIN/AUS-Schalter	Ein-/Ausschalten des Heißluftdampfers.
2	Funktionsanzeigen	Anzeige leuchtet bei der gewählten Funktion.
3	Display	Im Normalbetrieb: Anzeige von ▪ Datum, Uhrzeit, Garraumtemperatur, Garzeit , etc. Im Programmbetrieb: Anzeige von ▪ Klartext, Speicherplatznummer, etc. ▪ Bildzeichen von Zusatzfunktionen, speziellen Programmen und Grundeinstellungen
4	Expertenauswahl	▪ Aufruf der gespeicherten Garrezepte ▪ Aufruf des Unterauswahlmenüs ▪ Erstellen/Speichern eines Garrezeptes
5	Einstellwippe	▪ Einstellen von Temperatur, Zeit, etc. ▪ Auswahl der Bildzeichen von Zusatzfunktionen, speziellen Programmen und Grundeinstellungen ▪ Auswahl von Programmnamen, Programmnummern und Garrezepten
6	Press&Go	Auswahl und Anzeige der Kurzauswahl. Können mit den mitgelieferten Garrezept-Aufklebern beklebt werden.
7	Dateneingabe	▪ Programmstart/-stopp ▪ Blättern im Programmbetrieb ▪ Auswahl von Temperatur, Zeit, etc.
8	Grundauswahl	Auswahl des Grundgarprogramms bzw. Regenerierprogramms

► Die Bedienelemente

Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Bedienblende haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Dampf	Wählt das Grundgarprogramm Dampf.
	Heißdampf	Wählt das Grundgarprogramm Heißdampf.
	Heißluft	Wählt das Grundgarprogramm Heißluft.
	Regenerieren	Wählt das Programm Regenerieren.
Expertenauswahl		
	Menü Kochbuch	▪ Ruft die Liste der gespeicherten Garrezepte auf. ▪ Ruft das Menü Kochbuch auf.
	Funktionsmenü	Ruft das Funktionsmenü auf. Auswahl von ▪ Zusatzfunktionen ▪ speziellen Programmen ▪ Grundeinstellungen
	Menü Schreiben/Editieren	▪ Ruft das Menü Schreiben/Editieren auf. ▪ Bestätigt die Eingaben im Menü Kochbuch.
Dateneingabe		
	Start/Stop	▪ Startet und stoppt das Garprogramm. ▪ Startet die Garrezepte aus dem Kochbuch. ▪ Verlässt das Funktionsmenü.
	Gartemperatur	▪ Ruft das Menü zur Temperatureinstellung auf. ▪ Zeigt die Ist- bzw. die Soll-Gartemperatur an.
	Garzeit	▪ Ruft das Menü zur Garzeiteinstellung auf. ▪ Zeigt die Garzeit an.
	Kerntemperatur	▪ Ruft das Menü zur Kerntemperatureinstellung auf. ▪ Zeigt die Kerntemperatur an.
	Blättern/Scrollen nach links	Geht einen Schritt zurück im Programmierbetrieb.
	Blättern/Scrollen nach rechts	Geht einen Schritt vor im Programmierbetrieb.
	Einstellwippe	▪ Stellt Garraumtemperatur, Garzeit und Kerntemperatur ein. ▪ Wählt den Programmnamen, Programmnummer und Garrezepte aus. ▪ Wählt die Zusatzfunktionen und die Editierfunktionen aus.

Die Betriebs- und Funktionsanzeigen

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen die verschiedenen Betriebs- und Funktionsanzeigen. Diese leuchten, wenn die jeweilige Funktion aktiv ist.

Anzeige	Bedeutung	Funktion
	Keine	Ohne Funktion.
	Reduzierte Leistung	Ohne Funktion.
	Wärmeanforderung	Der Brenner oder die elektrische Heizung ist in Betrieb.
	Reduzierte Lüfterdrehzahl	Die reduzierte Lüfterdrehzahl ist aktiv.
	Garbetrieb	Das Gerät ist in Betrieb.
	Tastensperre	Die Tastensperre ist aktiv. ▪ leuchtet, sobald mindestens eine Taste gesperrt ist ▪ flackert, sobald eine gesperrte Taste gedrückt wird.
	Crisp&Tasty	Die Entfeuchtung ist aktiv.
	Programmschutz	Ohne Funktion.

► Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen

So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Kochen sehr einfach und besteht nur aus diesen 6 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein.	<i>Heißluftdämpfer ein- und ausschalten</i> auf Seite 40
2	Heizen Sie bei Bedarf Ihren Heißluftdämpfer vor.	<i>Vorheizen eingeben</i> auf Seite 58
3	Wählen Sie Ihr Garprogramm oder geben Sie es ein.	<i>Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen</i> auf Seite 76 <i>Garprogramm eingeben</i> auf Seite 49
4	Beschicken Sie den Heißluftdämpfer und starten Sie das Garprogramm.	<i>Kochen im täglichen Ablauf</i> auf Seite 68
5	Während das Garprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	<i>Manuell beschwaden während des Kochens</i> auf Seite 72 <i>Tray Timer (Zusatztimer) beim Kochen benutzen</i> auf Seite 73
6	Entnehmen Sie das fertige Produkt.	

► Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren

So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Regenerieren sehr einfach und besteht nur aus diesen 6 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein.	<i>Heißluftdämpfer ein- und ausschalten</i> auf Seite 40
2	Heizen Sie bei Bedarf Ihren Heißluftdämpfer vor.	<i>Vorheizen eingeben</i> auf Seite 58
3	Wählen Sie Ihr Regenerierprogramm oder geben Sie es ein.	<i>Regenerierprogramm eingeben</i> auf Seite 50
4	Beschicken Sie den Heißluftdämpfer und starten Sie das Regenerierprogramm.	<i>Regenerieren im täglichen Ablauf</i> auf Seite 70
5	Während das Regenerierprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	<i>Tray Timer (Zusatztimer) beim Kochen benutzen</i> auf Seite 73
6	Entnehmen Sie das fertige Produkt.	

Bei Unklarheiten oder Fragen erreichen Sie unseren Kundendienst unter folgender Nummer:

0211 / 52 80 190

