CT PROformance™ Schritt-für-Schritt-Anleitungen

COMBITHERM®

CTP6-10E CTP6-10G
CTP10-10E CTP10-10G
CTP7-20E CTP7-20G
CTP10-20E CTP10-20G
CTP20-10E, CTP20-10G
CTP20-20E, CTP20-20G

ACHTUNG

ZU IHRER SICHERHEIT
KEIN Benzin oder andere entzündbare Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder irgendeinen anderen Gerätes lagern oder verwenden.

ACHTUNG

Unsachgemäße Installation, Änderungen, Modifizierungen, Reparatur-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten können zu Sachschäden, schweren Verletzungen oder zum Tode führen.

LESEN und VERSTEHEN Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich, bevor Sie dieses Gerät installieren, warten oder betreiben.

Bitte beachten Sie die Anleitungen zur Installation und Nutzung.

ALTO-SHAAM®

CT PROformance™

MN-35948DE • Rev. 8 • 06/15

EINLEITUNG 1
SICHERHEITSMASSNAHMEN 2
BEDIENUNG DER PROTOUCH™-STEUERUNG
Inbetriebnahmeverfahren 5
Startbildschirm 6
Funktionsbildschirm 6
Upload-/Download-Bildschirm 6
Software-Updates 7
Einstellungsbildschirm 8
Bildschirm vorbeugende Wartung 9
Garbildschirm 10
Zusatzfunktionen
Mehrere Leistungsstufen 11
Mehrere Gebläsedrehzahlen 11
Multi-Einschub-Timer 11
Vorheizen 12
Abkühlen 12
Feuchtigkeitsregelung 13
Standardmäßige Werkseinstellungen . . . 14
Betriebsmodi
Dampf 15
Kombinations- 17
Umluft 19
Erwärmen 21
Kerntemperatur - Delta-T 23
Fühlerkalibrierung 23
CombiSmoker® Räucherfunktionen 24
Programmierung von Rezepten
Programmierung von Rezepten 26
Programmierte Rezepte nutzen 27
Programmierte Rezepte bearbeiten 28
Programmierte Rezepte organisieren 29
HACCP-Zugang und Download 31
CombiHood PLUS™ 33
Automatisches Fettauffangsystem 35
Automatisches Flüssigreinigungssystem 36
REZEPTE
Backwaren 37
Convenience-Produkte 39
Fisch und Meeresfrüchte 41
Fleisch 42
Sonstige Produkte 44
Geflügel 45
Gemüse 47
REINIGUNG UND PFLEGE
Befestigung von mobilen Geräten 49
Reinigungsmittel 50
Vorsichtsmaßnahmen 50
Erste Hilfe 50
Vorbeugende Wartung 51
Checklisten vorbeugende Wartung 53
Schutz von Edelstahlflächen 59
Tägliche Reinigung der Dichtung 60
Benutzung und Reinigung des Fühlers 60
Tägliche Reinigung des Ofens 60
Reinigung des Wagens/Beschickungswagens . . 60
Monatliche Reinigung 60
PROtouch mit CombiClean® 61
PROtouch™mit automaischem Flüssigreinigungssystem 62
FEHLERSUCHE
Fehlercodes 63
GARANTIE UND TRANSPORT
Beschränkte Garantie auf Originalteile 71
Transportschäden und Schadensansprüche . . . 72

Bitte bringen Sie die folgenden Anweisungen an einem gut sichtbaren Ort an, für den Fall, dass der Benutzer einen Gasgeruch wahrnimmt.

GEFAHR

Stellen Sie vor dem Start des Geräts sicher, dass Sie keinen Gasgeruch wahrnehmen.

FALLS SIE EINEN GASGERUCH WAHRNEHMEN:

- **Schließen Sie sofort die Gaszufuhr.**
- **Versuchen Sie nicht, irgendein Gerät zu entzünden.**
- **Versuchen Sie nicht, irgendeinen elektrischen Schalter zu berühren.**
- **Löschen Sie alle offenen Flammen.**
- **Evakuieren Sie den Bereich.**
- **Verwenden Sie ein Telefon außerhalb des Gebäudes und kontaktieren Sie sofort Ihr Gasversorgungsunternehmen.**
- **Falls Sie sich nicht mit Ihrem Gasversorgungsunternehmen in Verbindung setzen können, kontaktieren Sie bitte die Feuerwehr.**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls , Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TEL: 262.251.3800 • 800.558-8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 NUR NUR
www.alto-shaam.com

EINLEITUNG

ECOSMART®-TECHNOLOGIE

Der Kombinationsofen/Dämpfapparat Combitherm von Alto-Shaam verwendet die Ecosmart-Betriebseffizienz beim Design und der Anwendung aller Bedienungs- und Programmierfunktionen. Das Ecosmart Betriebssystem verwendet eine Wasserbarriere zum Abschließen des Garraums gegen die Außenluft. Durch Erhalten einer drucklosen Atmosphäre ist der primäre Zweck des Ecosmart-Systems zu verhindern, dass der im Garraum generierte Dampf und die Hitze frei nach außen dringen können.

Das Ecosmart-Design verteilt die Luft im Garraum und erzielt einen höheren Grad an Sattdampf zum Schnelldämpfen mit Temperaturen über 100°C.

Dieses Handbuch wird als Bedienungshilfe mit schrittweisen Anleitungen zu den Grundfunktionen des Combitherm-Ofens sowie vielen anderen Funktionen der Steuerung bereitgestellt.

PROTOUCH™-STEUERUNG

Die Combitherm PROtouch-Steuerung verfügt über ein einfaches, grafikbasiertes Bedienungsfeld, mit dem alle Ofenfunktionen gesteuert werden können. Aufruf der Rezepte nach Titel. Einfaches manuelles Garen nach Zeit und Temperatur

Intuitive Bedieneroberfläche - Die Alto-Shaam PROtouch-Steuerung bietet eine einfache Bedieneroberfläche, mit der alle Garfunktionen des Combitherm gesteuert werden können. Wie der Name schon sagt, kann die Steuerung durch einfaches Berühren bedient werden.

Grafiksteuerung - Die übersichtliche, grafikbasierte Steuerung mit logischen Verfahren stellt sicher, dass jederzeit die korrekten Schritte befolgt werden.

Hervorragende Speicherfunktionen - Zugang zu einer unbegrenzten Anzahl individuell angepasster Rezepte nach Titel. Jedes Rezept kann bis zu 10 Schritte in Reihenfolge enthalten.

HACCP-Datenzugriff - Der Ofen CT PROformance™ schließt eine herunterladbare HACCP-Funktion ein.

Absolute Humidity Control™ - Auswahl der gewünschten Luftfeuchtigkeit zwischen 0 und 100 % zur Steuerung der optimalen Garumgebung und Qualität des Endprodukts [ZUM PATENT ANGEMELDET].

DAMPFMODUS

KOMBINATIONS-MODUS

UMLUFT-MODUS

AUFWÄRMMODUS

Überlegene Backfunktion - Das fünfstufige Gebläse sorgt für gleichmäßige Backergebnisse. Die Feuchtigkeitszugabefunktion garantiert eine perfekte Bräunung und Kruste auf Broten und Backwaren.

Multi-Einschub-Timer - Verfolgen Sie die Garzeiten unterschiedlicher Speisen im selben Ofen dank der Einschub-Uhrfunktion. Die Zeit wird in Minuten und Sekunden angezeigt.

Integrierte Diagnosefunktion - Die PROtouch-Steuerung schließt eine integrierte Diagnosefunktion ein, deren Ergebnisse direkt auf dem Touchscreen angezeigt werden.

Zwei Leistungsstufen: Reduzierte Leistung zur Handhabung von Stromspitzen in der Küche sowie Eco-Betrieb für einen optimalen Ofenwirkungsgrad.

PROpower™ -Leistungsstufe - ein momentaner Turbo-Hitzeschub zur Beschleunigung der Produktion oder zum raschen Ausgleich von Temperaturverlusten [zum Patent angemeldet].

Mehrere Sprachen: Bedienung der Software in Englisch, Französisch, Deutsch, Koreanisch, Mandarin, Russisch oder Spanisch.

Leistungsstark - Die PROtouch-Steuerung spielt eine bedeutende Rolle in unseren steten Bemühungen um Verbesserungen. Neue Funktionen und Möglichkeiten können in Ihr Gerät geladen werden, sobald sie zur Verfügung stehen. Rufen Sie einfach unsere Service-Abteilung zwecks Unterstützung an.

SICHERHEITSVERFAHREN UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Kenntnisse der korrekten Verfahren sind für den sicheren Betrieb elektrischer und/oder mit Gas angetriebener Geräte sehr wichtig. Gemäß den allgemein anerkannten Richtlinien bezüglich der Sicherheitshinweise an Produkten werden die folgenden Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet.

GEFAHR

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu tödlichen oder schwerwiegenden Verletzungen oder zu schweren Sachschäden führen WERDEN.

ACHTUNG

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu tödlichen oder schwerwiegenden Verletzungen oder zu schweren Sachschäden führen KÖNNEN.

VORSICHT

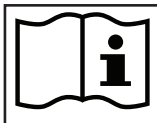
Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachschäden führen können.

VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen, Sachschäden oder potenziell unsicheren Handlungen führen können oder werden.

HINWEIS: **Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.**

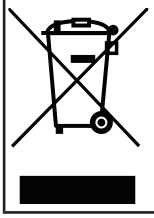
Symbol zum Hinweis, dass der Verweis auf die Bedienungsanleitungen eine verbindliche Maßnahme ist. Die Nichtbefolgung kann zur Verletzung des Bedieners führen.



Symbol zum Hinweis, dass der Verweis auf die Bedienungsanleitungen zum Verständnis des Geräts empfohlen wird.

- Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige Verwendungen des Gerätes sind nicht zulässig und werden daher als gefährlich angesehen. Das Gerät darf nicht zur Zubereitung von Speisen verwendet werden, die entzündliche Stoffe enthalten (beispielsweise Alkohol). Stoffe mit einem niedrigen Flammpunkt können sich spontan entzünden und einen Brand verursachen.
- Dieses Gerät ist für die kommerzielle Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Wir empfehlen eine regelmäßige Schulung Ihres Personals, um das Risiko von Unfällen oder einer Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Bediener müssen außerdem regelmäßige Sicherheitsanweisungen erhalten.
- Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen und Stücklisten in diesem Handbuch sind nur als allgemeine Referenz gedacht und für qualifizierter und geschulte Techniker bestimmt.
- Dieses Handbuch sollte als ständiger Teil dieses Geräts betrachtet werden. Dieses Handbuch muss im Falle eines Verkaufes oder einer Installation an einem neuen Standort mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern beim Gerät bleiben.

ANMERKUNG



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:
Keine elektrischen Geräte mit anderem Hausmüll entsorgen.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

- Zur Verhinderung schwerer oder tödlicher Verletzungen bzw. Sachschäden muss Ihr Gerät mindestens alle zwölf (12) Monate von einem zugelassenen Kundendienst oder einem geschulten Techniker geprüft und gewartet werden.
- Lassen Sie Ihr Gerät NUR von einem zugelassenen Kundendienst oder geschulten Techniker warten oder reparieren. Installationen oder Reparaturen, die nicht von einem zugelassenen Kundendienst oder geschulten Techniker durchgeführt werden bzw. die Verwendung von werksseitig nicht zugelassenen Ersatzteilen führt zum Erlöschen der Garantie und hebt die Haftung von Alto-Shaam auf.
- Beachten Sie bei der Arbeit an diesem Gerät die Sicherheitshinweise, die in der im Lieferumfang des Geräts enthaltene Literatur oder auf den am Gerät befestigten Aufklebern oder Etiketten enthalten sind, sowie alle anderen eventuell anwendbaren Vorsichtsmaßnahmen.
- Falls das Gerät auf Laufrollen installiert wird, muss die freie Bewegung des Geräts eingeschränkt werden, damit Versorgungsverbindungen (darunter Gas, Wasser und Strom) bei einer Bewegung des Geräts nicht beschädigt werden. Stellen Sie im Falle einer Bewegung des Geräts sicher, dass alle Versorgungsverbindungen korrekt getrennt wurden. Wenn das Gerät wieder an seine ursprüngliche Position zurückgestellt wird, muss sichergestellt werden, das alle Rückhaltevorrichtungen und Versorgungsverbindungen wieder korrekt angeschlossen werden.
- Verwenden Sie das Gerät NUR, wenn dieses fest steht. Mobile Ofenroste, mobile Tellerwagen, Transportwagen und Geräte auf Laufrollen können umkippen, wenn sie über einen unebenen Boden oder eine Schwelle bewegt werden, und ernsthafte Verletzungen verursachen.
- Bei mobilen Geräten oder Zubehörteilen IMMER die Bremse der Laufrollen auslösen, wenn diese nicht bewegt werden. Diese Gegenstände können sich auf unebenem Boden bewegen oder wegrollen und Sachschäden oder ernsthafte Verletzungen verursachen.
- Seien Sie bei der Bewegung von Geräten extrem vorsichtig, da die Tabletts heiße Flüssigkeiten enthalten können, die überlaufen und ernsthafte Verletzungen verursachen können.
- Öffnen Sie die Gerätetür IMMER sehr langsam. Heraustretende heiße Dämpfe oder Dampf können schwere oder tödliche Verletzungen verursachen.
- Falls Ihr Gasgerät unter einer Abzugshaube installiert ist, muss die Haube bei Betrieb des Ofens EINGESCHALTET werden, um die Ansammlung von Verbrennungsgasen zu verhindern. Die Nichtbeachtung kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen sowie zu Sachschäden führen.
- Platzieren Sie Gegenstände NIEMALS in der Nähe der Entlüftungsöffnungen. Dieser Bereich ist heiß und könnte eine potenzielle Zündquelle für einen Brand darstellen.
- Verhindern Sie, dass Gegenstände den Bereich unter dem Ofenboden blockieren oder behindern. Dies kann zu Schäden am Gerät oder schweren Verletzungen führen.
- Keinesfalls die beigefügte Handbrause zum Absprühen von irgendetwas anderem als dem Innenraum des Ofens verwenden.
- Den heißen Garraum nicht mit der beigefügten Handbrause absprühen. Der plötzliche Temperaturwechsel kann den Ofeninnenraum beschädigen. Lassen Sie den Ofen auf mindestens 66°C abkühlen. Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann die Garantie aufheben.

ACHTUNG

Dieses Gerät ist nicht zum Einsatz durch Personen (einschließlich Kinder) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, ohne Erfahrung mit dem Gerät bzw. Kenntnissen vorgesehen, es sei denn sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, bei der Nutzung des Geräts beaufsichtigt.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

GEFAHR

Zur Verhinderung SCHWERER oder TÖDLICHER VERLETZUNGEN bzw. von SACHSCHÄDEN:

Der Innenbereich oder die Außenwände NIEMALS mit Dampf reinigen, mit einem Schlauch abspritzen oder mit irgendeiner anderen flüssigen Lösung überfluten. Bitte zur Reinigung KEINEN Wasserstrahl verwenden.

Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme hebt die Garantie auf.

ACHTUNG

Zur Verhinderung SCHWERER VERLETZUNGEN oder SACHSCHÄDEN:

Niemals Behälter mit flüssigem oder halb-flüssigem Inhalt über Augenhöhe des Bedieners handhaben. Derartige Produkte können zu Verbrühungen und schweren Verletzungen führen.

ACHTUNG

Den Abzug KEINESFALLS behindern oder Rohrverlängerungen an diesem anbringen, die einen korrekten Brennerbetrieb beeinträchtigen, die Abgase einschränken, einen negativen Backdraft verursachen oder zu einem Abschalten des Geräts führen können. Die Nichtbeachtung kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

ANMERKUNG: Das automatische Entlüften von Dampf ist eine serienmäßige Sicherheitsvorkehrung in allen Combitherm Öfen. Hiermit wird unmittelbar vor Ende der Garzeit oder wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aller Dampf aus dem Garraum entlüftet.

Das automatische Ablassen von Dampf funktioniert nicht, wenn die Ofentür vor Ablauf der Zeit geöffnet wird oder wenn der Ofen auf Dauerbetrieb eingestellt wurde.

ACHTUNG

ZUR Verhinderung SCHWERER ODER TÖDLICHER VERLETZUNGEN bzw. VON SACHSCHÄDEN:

MUSS DAS GERÄT gründlich gereinigt werden, um zu verhindern, dass Fettablagerungen oder Speiserückstände innerhalb des Geräts Feuer fangen. Sollten sich dennoch Fettablagerungen und/oder Speiserückstände innerhalb des Geräts entzünden, dieses sofort ausschalten und die Gerätetür geschlossen halten, um das Feuer zu ersticken. Falls weitere Löschmaßnahmen erforderlich sind, das Gerät von der Netzversorgung trennen und einen Feuerlöscher verwenden (keinesfalls Wasser zum Löschen eines Fettbrands verwenden!). Die Nichtbeachtung der ordnungsgemäßen Reinigungsvorschriften führt zum Erlöschen der Garantie und hebt die Haftung von Alto-Shaam auf.

VORSICHT

Zur Verhinderung SCHWERER VERLETZUNGEN oder SACHSCHÄDEN:

Verwenden Sie bei der Benutzung dieses Geräts IMMER einen Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Metallteile dieses Geräts können bei Betrieb extrem heiß werden.

VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass der Bereich rund um das Gerät frei von brennbaren Gegenständen ist, um VERLETZUNGEN oder SACHSCHÄDEN zu vermeiden.

ANMERKUNG: Nur zugelassenen Combitherm Ofenreiniger benutzen. Nicht zugelassene Reiniger können die Innenflächen des Ofens entfärben oder beschädigen. Vor dem Gebrauch des Ofenreinigers das Etikett und das Materialsicherheitsdatenblatt lesen.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

VERFAHREN ZUR INBETRIEBNAHME DES CT PROFORMANCE™

- **Abzugshaubeeinschalten.**
- **Wasserversorgung aufdrehen.**
- **Drehen Sie das Gasversorgungsventil auf** (falls vorhanden).
- **Schalten Sie die Netzversorgung zum Gerät ein.**
- **Drücken Sie das Symbol „Strom EIN“ auf dem Bedienfeld des Geräts.**

Der Ofen befüllt die mit Dampferzeuger ausgestatteten Modelle automatisch mit Wasser, das auf eine Stand-by-Temperatur von 77°C aufgeheizt wird.**ANMERKUNG:** *Halten Sie das Einschaltsymbol 5 Sekunden lang gedrückt, um die Abschaltsequenz des Ofens zu starten und das Gerät auszuschalten.* ***Der Ofen schaltet sich während eines Garzyklus nicht ab.*** *Gelegentlich kann es vorkommen, dass die Steuerung nicht reagiert.* ***NUR*** *in diesem Fall die Einschaltaste 10 Sekunden lang fest gedrückt halten, um den Ofen auszuschalten.*

Falls der Ofen aus irgendeinem Grund während dieses Inbetriebnahmeverfahrens ausgeschaltet oder die Stromzufuhr unterbrochen wird, wird der Bediener zur Kalibrierung des Touchscreens aufgefordert, wenn der Ofen das nächste Mal eingeschaltet wird.

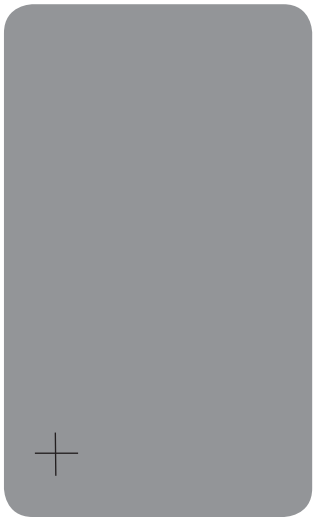
Kehren Sie zum Startbildschirm zurück - Drücken Sie den roten Pfeil, falls der PROtouch™-Bildschirm *nicht* kalibriert werden muss.

Starten Sie den Kalibrierungsvorgang - Drücken Sie das grüne Häkchen, falls der Touchscreen kalibriert werden **muss**. Die Hintergrundfarbe des Bildschirms wird grau. *Siehe Abbildung rechts. Ein Fadenkreuz-Symbol erscheint. Der Bediener sollte zwecks präziser Kalibrierung den Schnittpunkt in der Mitte mit einem Eingabestift berühren. Diese Eingabeaufforderung und erforderliche Maßnahme wird mehrere Male in verschiedenen Bereichen des Touchscreen wiederholt. Nach Beendigung wird der Bediener wieder zum Startbildschirm zurück geleitet.*

HINWEIS: Ablagerungen auf den Hauptbrennern kann zu einer Zündung außerhalb der normalen Sequenz führen. Diese verzögerte Zündung erzeugt ein überraschend lautes Geräusch. Falls Ihr Gerät beim Start besonders laute Geräusche von sich gibt, schalten Sie es auch und rufen Sie einen qualifizierten und geschulten Servicetechniker.

Im Falls eines Stromausfalls kann der Ofen nicht betrieben werden.

Bei Einschaltung des Ofens leuchtet der PROtouch-Bildschirm. „Ladevorgang” zeigt an, dass die Software hochgefahren wird. Der Bildschirm zeigt außerdem den Fortschritt an, während die Software hochgeladen wird. *Siehe Abbildung links.*



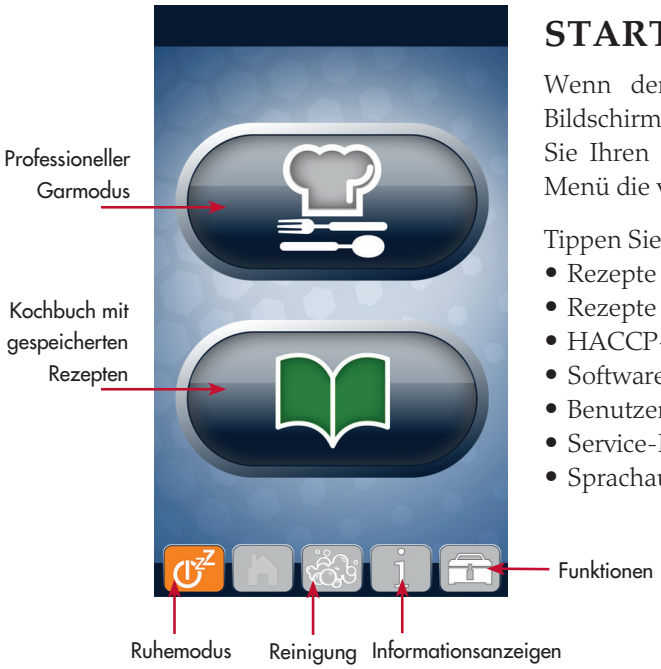
GEFAHR

Stellen Sie vor dem Start des Geräts sicher, dass Sie keinen Gasgeruch wahrnehmen.

FALLS SIE EINEN GASGERUCH WAHRNEHMEN:

- **Schließen Sie sofort die Gaszufuhr.**
- **Versuchen Sie nicht, irgendein Gerät zu entzünden.**
- **Versuchen Sie nicht, irgendeinen elektrischen Schalter zu berühren.**
- **Löschen Sie alle offenen Flammen.**
- **Evakuieren Sie den Bereich.**
- **Verwenden Sie ein Telefon außerhalb des Gebäudes und kontaktieren Sie sofort Ihr Gasversorgungsunternehmen.**
- **Falls Sie sich nicht mit Ihrem Gasversorgungsunternehmen in Verbindung setzen können, kontaktieren Sie bitte die Feuerwehr.**

ERLÄUTERUNG DES BEDIENFELDS



STARTBILDSCHIRM

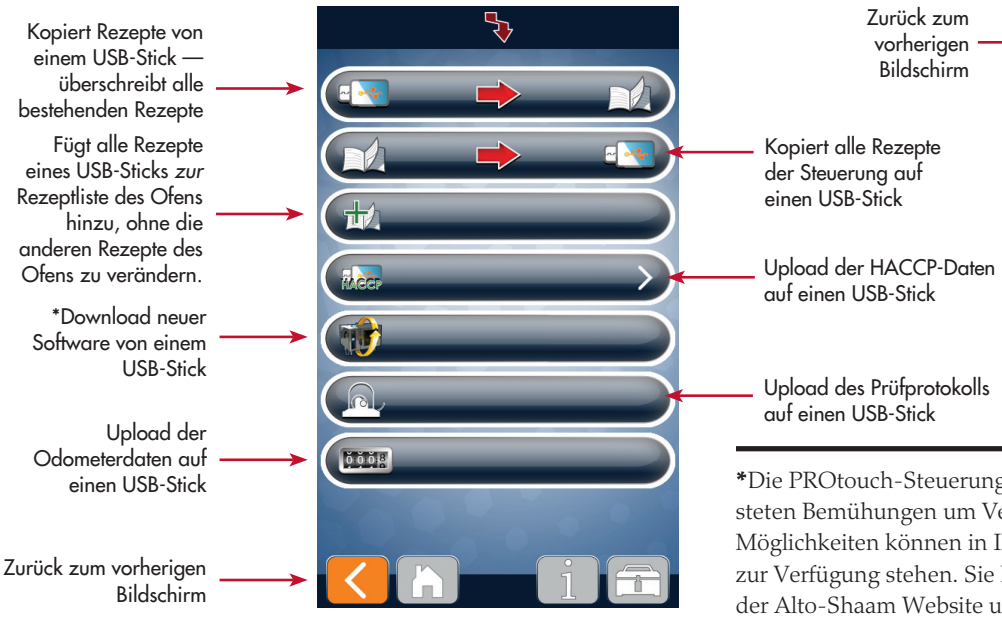
Wenn der Ofen eingestellt wird, erscheint als erstes dieser Bildschirm. Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal verwenden, wollen Sie Ihren CombiOven eventuell individuell anpassen, damit das Menü die von Ihnen bevorzugten Einstellungen anzeigt.

Tippen Sie auf das Symbol **Funktionen**, um Folgendes aufzurufen:

- Rezepte hochladen
- Rezepte herunterladen
- HACCP-Downloads
- Software-Updates
- Benutzereinstellungen
- Service-Modus
- Sprachauswahl

FUNKTIONSBILDSCHIRM

UPLOAD-/DOWNLOAD-BILDSCHIRM



*Die PROtouch-Steuerung spielt eine bedeutende Rolle in unseren steten Bemühungen um Verbesserungen. Neue Funktionen und Möglichkeiten können in Ihr Gerät geladen werden, sobald sie zur Verfügung stehen. Sie können die Software für Ihren Ofen auf der Alto-Shaam Website unter der Registerkarte „Downloads“ herunterladen:

SOFTWARE-UPDATES

Die PROtouch-Steuerung spielt eine bedeutende Rolle in unseren steten Bemühungen um Verbesserungen. Neue Funktionen und Möglichkeiten können in Ihr Gerät geladen werden, sobald sie zur Verfügung stehen. Sie können die Software für Ihren Ofen auf der Alto-Shaam Website unter der Registerkarte „Ressource Library“ und dann Software Center herunterladen. http://www.alto-shaam.com/en/software-download-center

Verwenden Sie einen USB-Stick, um die PROtouch-Software von der Website auf einen USB-Stick herunterzuladen.

DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „FUNKTIONEN“.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „DOWNLOAD“.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „NEUE SOFTWARE HERUNTERLADEN“.

Die meisten Software-Updates erfordern die unten dargestellte vollständige Ofenaktualisierung. Im Falle besonderer Bedürfnisse werden zusätzliche Funktionen bereitgestellt. Bitte rufen Sie in diesen Fällen unsere Service-Abteilung zwecks Unterstützung an.

ENTFERNEN SIE DIE ABDECKUNG VOM USB-ANSCHLUSS DES OFENS.

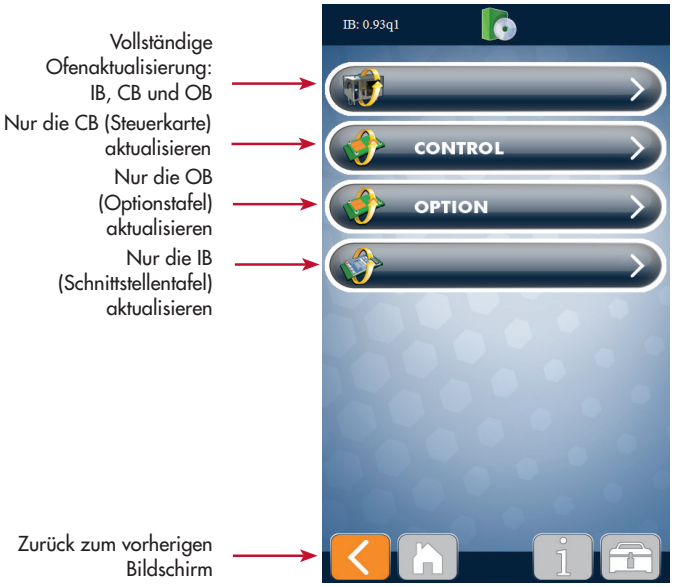
FÜHREN SIE DEN USB-STICK EIN. Falls der USB-Stick vom Combitherm nicht erkannt wird, erscheint auf dem Bildschirm ein Fragezeichen. Versuchen Sie es erneut mit einem anderen USB-Stick oder rufen Sie den Alto-Shaam-Service an.

Sobald die Daten erfolgreich auf das UB-Laufwerk übertragen wurden, ändert sich der Bildschirm. Siehe unten.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DEN PROZESS ABZUSCHLIESSEN.

Ziehen Sie den USB-Stick heraus und bringen Sie die Abdeckung des USB-Anschlusses am Ofen wieder an.

SOFTWARE-UPLOAD-BILDSCHIRM

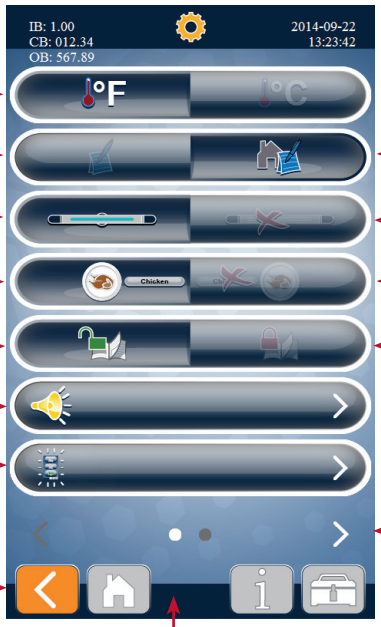


ANMERKUNG: Nachdem die Softwareaktualisierung abgeschlossen wurde, fährt der Ofen gegebenenfalls automatisch herunter und führt dann einen Neustart aus.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

ERLÄUTERUNG DES BEDIENFELDS

EINSTELLUNGSBILDSCHIRM 1



Fahrenheit /Celsius

Die letzten Benutzereinstellungen bewahren

Türgriffbeleuchtung ein

Anzeige der Rezeptnamen ein

Rezepte freischalten

Lautstärke Signalton und Alarme

Bildschirmhelligkeit

Zurück zum vorherigen Bildschirm

Die standardmäßigen Werkseinstellungen verwenden

Türgriffbeleuchtung aus

Anzeige der Rezeptnamen aus

Rezepte sperren

Zum nächsten Einstellungsbildschirm

Bildschirm 1 von 2

ANMERKUNG: Zur Sperrung und Freigabe der Rezepte ist ein Passwort erforderlich. Bitte rufen Sie einen Chefkoch von Alto-Shaam zwecks Unterstützung.

Anmerkung: Nachdem eine Einstellung ausgewählt wurde, wird die Grafik farblich hervorgehoben, während die alternativen Wahlmöglichkeiten schwach und ausgegraut erscheinen. Auf dem Bild oben wurden die Optionen Fahrenheit, standardmäßige Werkseinstellungen, Türgriffbeleuchtung, Rezepte ohne Text anzeigen und Rezepte gesperrt ausgewählt.

EINSTELLUNGSBILDSCHIRM 2

Sprachauswahl

Datum/Uhrzeit

Zukünftige Funktion (noch nicht verfügbar)

Temperaturfühler kalibrieren

Vorbeugende Wartungsmaßnahmen

Diagnose durchführen

Boilerspülung erzwingen

Zurück zum vorherigen Einstellungsbildschirm

Zurück zum Funktionsbildschirm

Bildschirm 2 von 2

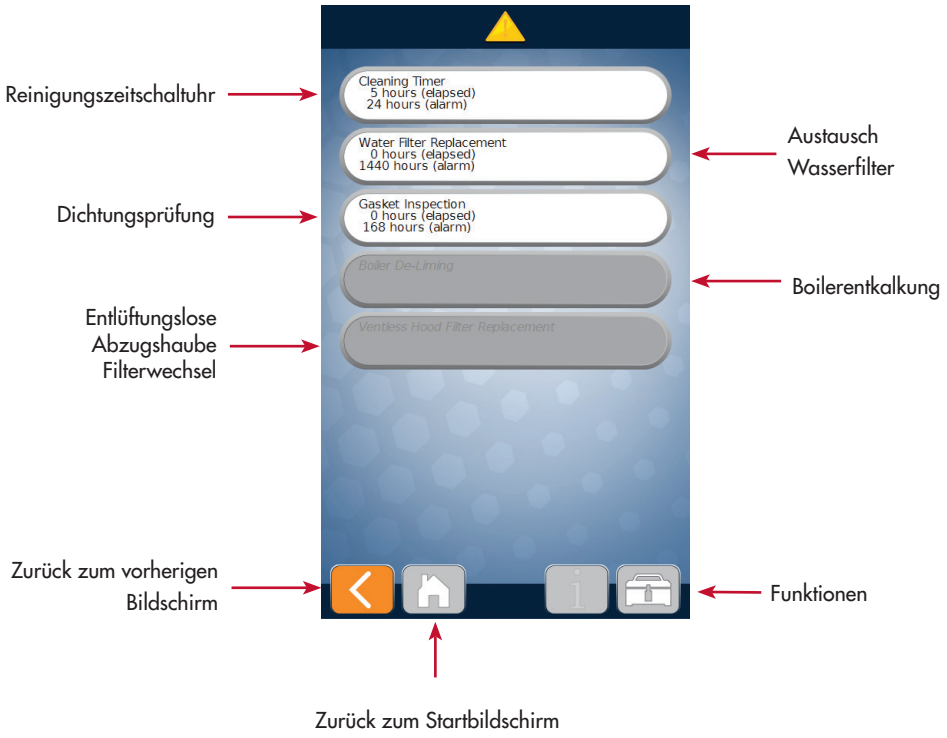
Verfügbare Sprachauswahl: Englisch, Französisch, Deutsch, Koreanisch, Mandarin, Russisch oder Spanisch.

Verfügbares Uhrzeitformat:
12-Stunden-Format
24-Stunden-Format

Unterschiedliche, verfügbare Datumsformate: JJJJ/MM/TT
MM/TT/JJJJ
TT/MM/JJJJ

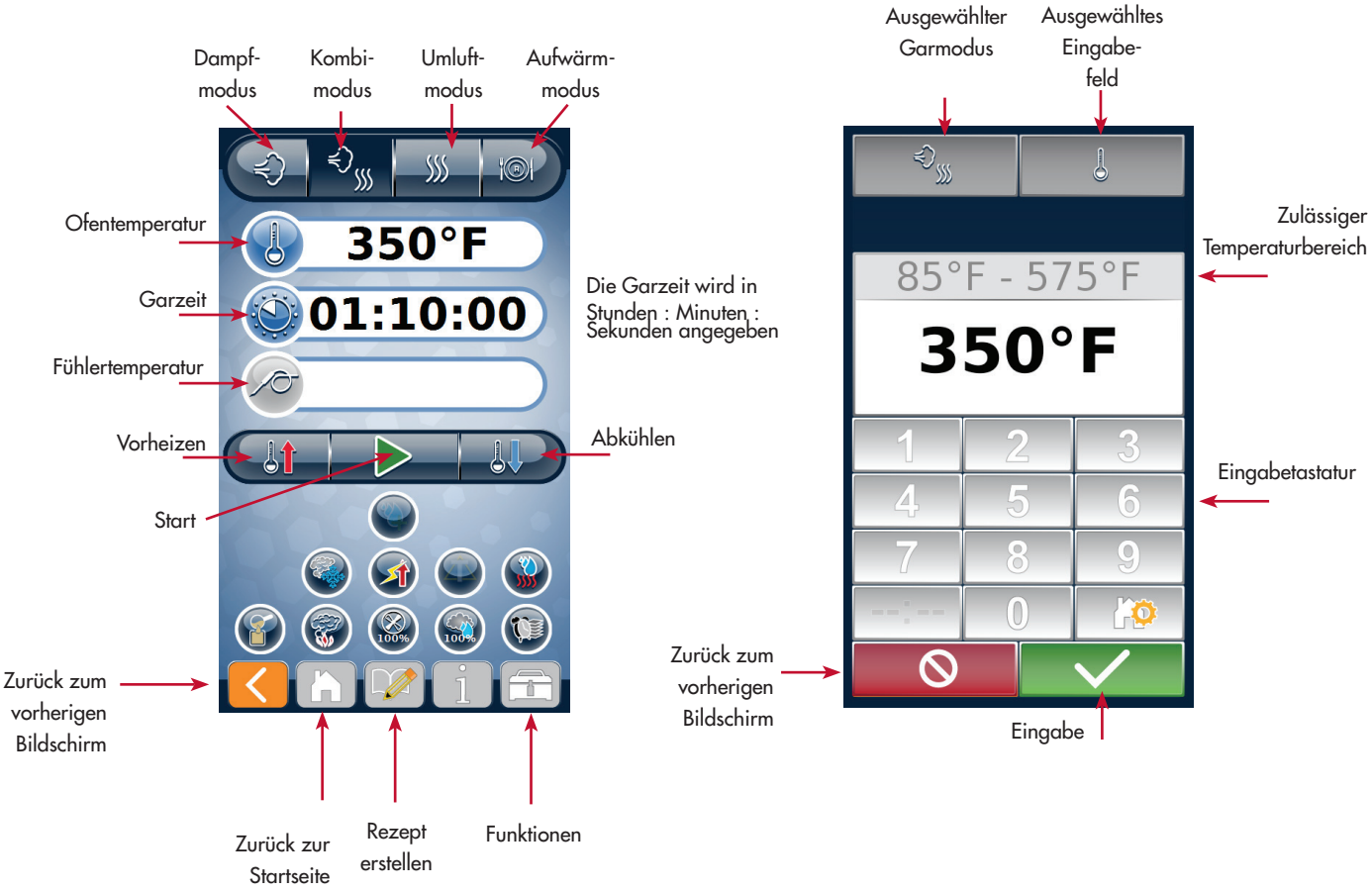
ERLÄUTERUNG DES BEDIENFELDS

BILDSCHIRM VORBEUGENDE WARTUNG



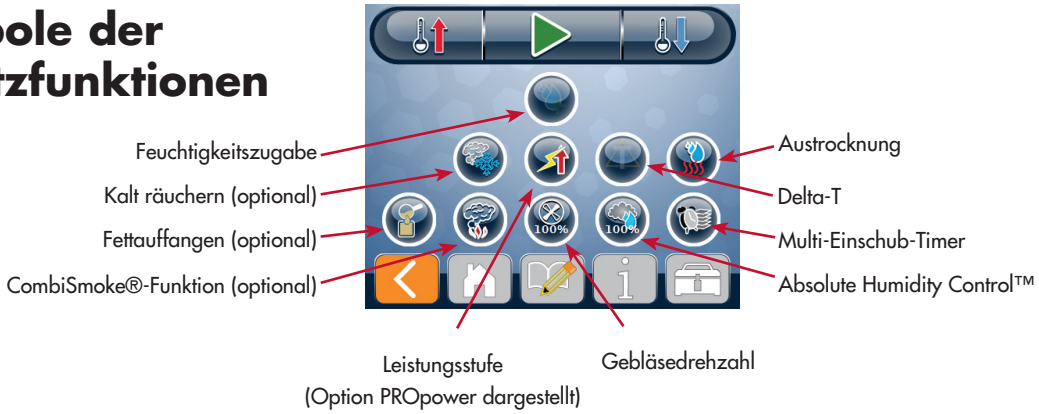
VORBEUGENDE WARTUNG - BEARBEITEN

ERLÄUTERUNG DES GARBILDSCHIRMS



ANMERKUNG: Bei Auswahl eines Garmodus wird dieser in Dunkelblau angezeigt. Wenn der Garmodus mehr Hitze benötigt, wird dieser in Rot angezeigt. Wenn der Garmodus mehr Feuchtigkeit benötigt, wird dieser in Hellblau angezeigt. Im Bild oben wurde der Kombi-Modus ausgewählt, der mehr Hitze benötigt. Weiterhin wurde die Stufe PROpower™ ausgewählt und die Gebläsedrehzahl auf 100 % eingestellt.

Symbole der Zusatzfunktionen



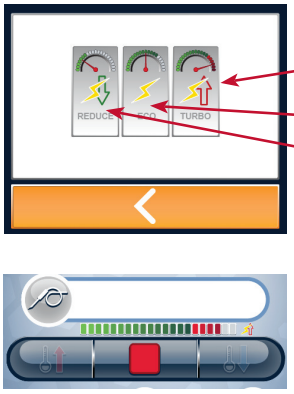
ZUSATZFUNKTIONEN

LEISTUNGSEINSTELLUNGEN

Zwei Leistungsstufen: Reduzierte Leistung zur Handhabung von Stromspitzen in der Küche sowie Eco-Betrieb für einen optimalen Ofenwirkungsgrad.

Eine dritte Stufe wird bei Elektromodellen wahlweise und bei Gasmodellen standardmäßig angeboten. Bei PROpower™ handelt es sich um einen momentanen Turbo-Hitzeschub zur Beschleunigung der Produktion oder zum raschen Ausgleich von Temperaturverlusten [ZUM PATENT ANGEMELDET].

ANMERKUNG: *Eine Reduzierung der Leistung führt zu längeren Garzeiten. PROpower senkt Ihre Garzeit um mehrere Minuten.*



PROpower

Eco-Power

Reduzierte Leistung

Zurück zum vorherigen Bildschirm zur Einstellung der restlichen Hilfsfunkionen und Nutzung sämtlicher Optionen

Das Symbol der Leistungsstufe wird während des Betriebs angezeigt

MEHRERE GEBLÄSEDREHZAHLEN

Die PROtouch™-Steuerung schließt fünf unterschiedliche Gebläsedrehzahlen ein. Diese Funktion eignet sich besonders für empfindliche Produkte wie Soufflés und Baisers oder andere, die durch die Luftzirkulation beeinträchtigt werden könnten.

ANMEKUNG: *Die Gebläsedrehzahlen hängen von der ausgewählten Leistungsstufe ab.*

Auswahl Gebläsedrehzahl

Reduzierte Leistungsstufe

Eco-Leistungsstufe

PROpower™-Stufe

MULTI-EINSCHUB-TIMER

Der Multi-Einschub-Timer erlaubt dem Bediener, Alarmzeiten für die Ofeneinschübe zu programmieren. Die Zeit kann für alle Einschübe oder getrennt für die einzelnen Speisen programmiert werden. Der Multi-Einschub-Timer kann im Rezeptmodus bearbeitet werden.

Ausgewählter Garmodus

Ausgewähltes Temperatur

Der Timer ist bereit, tippen Sie auf den grünen Pfeil, um zu beginnen

Zeitwert

Der Countdown läuft, tippen Sie auf das rote Rechteck, um zu stoppen

Tippen Sie auf die Einschubnummer, um einen Rezeptidentifikator einzugeben (Text oder Zahl)

Tippen Sie auf diesen Bereich, um den Zeitwert zu ändern

Zurück zum vorherigen Bildschirm

ZUSATZFUNKTIONEN UND MERKMALE

VORHEIZFUNKTION

Der Ofen sollte vor den meisten Garfunktionen vorgeheizt werden. Verwenden Sie beim Garen einer vollen Beschickung eine Temperatur, die 10°C höher als die Gartemperatur ist, um den Temperaturverlust beim Öffnen der Tür und dem Einführen von Speisen auszugleichen. Bei Speisen, die den **Dampfmodus** verwenden, sollte eine Vorheiztemperatur unter der Gartemperatur verwendet werden, um die korrekte Menge an Dampf zu erzeugen.

DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.

TIPPEN SIE AUF das SYMBOL VORHEIZEN.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DEN VORHEIZVORGANG ZU STARTEN.

ABKÜHLFUNKTION

Die Abkühlfunktion ermöglicht dem Anwender, die Garraumtemperatur in schnellen Schritten zu verringern. Diese Funktion ist sinnvoll, wenn unmittelbar von einem Garvorgang mit hoher Temperatur auf einen mit niedrigerer oder zum Dampfprogramm umgeschaltet werden soll. Diese Funktion hilft auch, das Gerät zum Reinigen abzukühlen.

TIPP: Lassen Sie die Ofenwände immer auf mindestens 60°C abkühlen, bevor Sie Ofenreiniger in den Garraum sprühen.

ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.

TIPPEN SIE AUF das ABKÜHLSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ABKÜHLUNG ZU STARTEN.

DIE AUSGEWÄHLTE SOLLOFENTEMPERATUR WIRD DIREKT ÜBER DER ROTEN STOPP-TASTE ANGEZEIGT.

DIE AKTUELLE OFENTEMPERATUR WIRD OBEN AUF DEM BILDSCHIRM ANGEZEIGT.

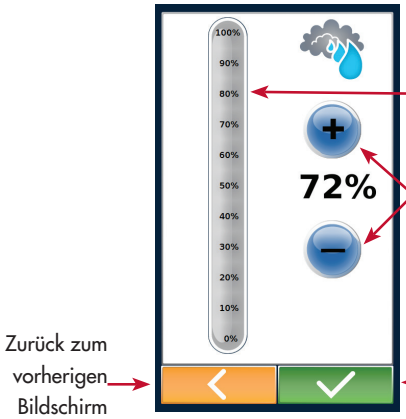
ZUSATZFUNKTIONEN UND MERKMALE

FEUCHTIGKEITSREGELUNGSFUNKTION

Bei der Feuchtigkeitsregelung handelt es sich um eine automatische Funktion, die zur Regulierung der Feuchtigkeit und Gewährleistung einer zusätzlichen Farbe je nach Anforderungen ausgelegt wurde. Diese Funktion ist insbesondere nützlich, wenn Produkten mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt wie beispielsweise Huhn oder anderem Geflügel zusätzliche Farbe verliehen oder volle Beschickungen und andere feuchte Produkte zusätzlich gebräunt werden sollen. Außerdem kann diese Funktion dafür verwendet werden, um frittierten Produkten wie Pommes Frites oder paniertem Hühnchen Textur zu verleihen. Die Feuchtigkeitsregelung kann in jedem Garmodus eingesetzt und in Garverfahren programmiert werden.

Tippen Sie auf die nächste 10%-Erhöhung auf der linken Bildschirmseite und erhöhen oder reduzieren Sie dann den Wert mit den Symbolen „+“ oder „-“.

0 % Luftfeuchtigkeit ist die trockenste Garumgebung, die ausgewählt werden kann. Der ausgewählte Prozentsatz wird auf dem Symbol angezeigt. Auf dem Bild rechts erscheint 72 %.



Auswahl des Feuchtigkeitsgrads in schrittweisen Erhöhungen von 10 %

Passen Sie den Feuchtigkeitsgrad in Schritten von 1 % nach oben oder unten an

Zurück zum vorherigen Bildschirm

Tippen Sie auf das Häkchen, um den eingegebenen Wert zu bestätigen.

Anzeige des ausgewählten Feuchtigkeitsgrads in %

Zurück zum vorherigen Bildschirm

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

STANDARDMÄSSIGE WERKSEINSTELLUNGEN DES CT PROFORMANCE™

GARMODUS	OFENTEMPERATUR	KERNTEMPERATUR	GARZEIT
Dampf	100 °C	70 °C	25 Minuten
Kombination Dampf	175 °C	70 °C	70 Minuten
Umluft	175 °C	70 °C	30 Minuten
Erwärmen	135 °C	70 °C	5 Minuten

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

DAMPFMODUS

Mit dem Dampfmodus kann der Anwender dämpfen, pochieren oder blanchieren. Diese Betriebsart enthält automatisches Dämpfen beim Wassersiedepunkt, Schnelldämpfen über dem Siedepunkt für schnellere Garergebnisse oder Dämpfen bei Temperaturen unter dem Siedepunkt für empfindliche Produkte wie Pasteten, Mousses, Meeresfrüchte oder Cremes.

DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.

TIPPEN Sie auf den PROFESSIONELLEN GARMODUS.

TIPPEN Sie auf das Symbol DAMPFMODUS.

DRÜCKEN SIE DAS START-SYMBOL, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN ZU DÄMPFEN.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM TEMPERATURSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

- Automatisches Dämpfen 100°C
- Schnelldämpfen 101°C bis 120°C
- Niedertemperaturdämpfen 30°C bis 99°C

GAREN NACH ZEIT:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ZEIT EIN ODER VERWENDEN SIE DEN DAUERBETRIEB, INDEM SIE --:-- BERÜHREN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GAREN NACH KERNTEMPERATUR:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM FÜHLERSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

FÜHREN SIE DEN TEMPERATURFÜHLER IN DAS PRODUKT EIN.

STELLEN SIE DIE GEWÜNSCHTEN ZUSATZFUNKTIONEN EIN, BEISPIELSWEISE DIE ENERGIESTUFE, GEBLÄSEDREHZAHL, DEN MULTI-EINSCHUB-TIMER ETC.

TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN GARVORGANG IM DAMPFMODUS ZU STARTEN.

- Die Solltemperatur des Garraums wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Beim Kerntemperaturgaren erscheint die tatsächliche Kerntemperatur während des Betriebs neben dem **FÜHLERSYMBOL**. Wenn Sie den eingestellten Wert der Kerntemperatur ändern wollen, tippen Sie auf die Temperatur neben dem **FÜHLERSYMBOL** und führen die gewünschten Änderungen durch.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist bzw. die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird, ertönt ein Alarmsignal und die Türgriffbeleuchtung blinkt mehrmals, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

TIPPEN SIE AUF DAS ROTE STOPP-SYMBOL, UM DEN ALARM ZU STOPPEN, ODER ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.

DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOLS KÖNNEN SIE JEDERZEIT DEN GARVORGANG ANHALTEN.

VORSICHT HEISS

Bitte die Ofentür vorsichtig öffnen, wenn die Garkammer heiß ist, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM DAMPFMODUS

Mit dieser Betriebsart können Sie ein Produkt oder mehrere mit Voll- oder Teilbeschickung ohne Geschmacksübertragung dämpfen. Beim Dämpfen mehrerer Produkte müssen jedoch die Garzeiten der einzelnen Produkte berücksichtigt werden. Dank der drucklosen Atmosphäre im Combitherm kann die Tür außerdem während des Dampfmodus geöffnet werden, um Produkte besser während des gesamten Dämpfvorgangs überwachen zu können.

DAMPF

Bei diesem Programmmodus ist insbesondere die Verwendung perforierter, 65 mm tiefer Behälter angezeigt. Sie verkürzen die Garzeit und verhindern übergaren am Behälterboden.

Vereistes TK-Gemüse vor dem Dämpfen für gleichmäßiges Garen voneinander trennen.

Es können viele verschieden Produkte gleichzeitig gedämpft werden, wobei auf die unterschiedlichen Garzeiten aller Produkte geachtet werden muss.

Beim Garen nach Kerntemperatur muss der Fühler so eingeführt werden, dass sich die Spitze in der Mitte der zu garenden Speise befindet. Hängen Sie bei flüssigen oder halbflüssigen Lebensmitteln den Fühler in die Mitte des Produkts und sichern Sie diesen mit dem Fühlerdraht am Rand des Behälters.

DÄMPFEN MIT HOHER TEMPERATUR

Dämpfen mit hoher Temperatur eignet sich für Knollengemüse wie Kartoffeln, Rüben, Karotten und Kohl.

Die Garzeit beim Dämpfen mit hoher Temperatur ist etwa 10 % kürzer als bei normalem Dämpfen mit 100°C.

NIEDERTEMPERATUR-DÄMPFEN

Wenn die Garraumtemperatur unter 100°C liegt, kann im Niedrigtemperaturmodus gedämpft werden.

Mit diesem Modus dauert das Dämpfen von Produkten länger.

Dämpfen mit niedriger Temperatur verhindert z. B. das Platzen von Würstchen.

Dieser Modus eignet sich für empfindliche Produkte wie Shrimps, Fisch, Meeresfrüchte, Karamellcreme und Sous Vide.

Für beste Ergebnisse im Niedertemperaturbereich sollten alle empfindlichen Produkte bei einer Temperatur von 99 °C oder darunter gedämpft werden.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

KOMBINATIONSMODUS

Der Kombinationsmodus wird sich als vielseitigste und am meisten genutzte Betriebsart herausstellen, die der Combitherm-Ofen bieten kann. Er ergibt die bestmöglichen Ergebnisse mit der breitesten Produktvielfalt — alles innerhalb kürzester Zeit. Die einzigartige Regelfunktion dieses Modus ermöglicht dem Anwender, mit einer Kombination aus Dampf und Umluft zu braten, zu garen oder zu backen. Zusätzlich zu kürzeren Garzeiten bietet diese Kombination aus Dampf und Heißluft geringeren Gewichtsverlust und mehr Feuchtigkeitserhalt im Produkt verglichen mit einem Standard Konvektionsofen.

DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.

TIPPEN Sie auf den PROFESSIONELLEN GARMODUS.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL KOMBINATIONSMODUS.

TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN ZU GAREN.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM TEMPERATURSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

- Gartemperaturbereich:
  30°C bis 301°C

GAREN NACH ZEIT:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ZEIT EIN ODER VERWENDEN SIE DEN DAUERBETRIEB, INDEM SIE --:-- BERÜHREN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GAREN NACH KERNTEMPERATUR:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM FÜHLERSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

FÜHREN SIE DEN TEMPERATURFÜHLER IN DAS PRODUKT EIN.

STELLEN SIE DIE VERFÜGBAREN ZUSATZFUNKTIONEN WIE GEWÜNSCHT EIN, BEISPIELSWEISE DIE ENERGIESTUFE, DIE GEBLÄSEGESCHWINDIGKEIT, DEN MULTI-EINSCHUB-TIMER, DIE DAMPFZUGABE ETC.

TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN GARVORGANG IM DAMPFMODUS ZU STARTEN.

- Die Solltemperatur des Garraums erscheint auf der Anzeige.
- Beim Kerntemperaturgaren erscheint die tatsächliche Kerntemperatur während des Betriebs neben dem **FÜHLERSYMBOL**. Wenn Sie den eingestellten Wert der Kerntemperatur ändern wollen, tippen Sie auf die Temperatur neben dem **FÜHLERSYMBOL** und führen die gewünschten Änderungen durch.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist bzw. die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird, ertönt ein Alarmsignal und die Türgriffbeleuchtung blinkt mehrmals, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

TIPPEN SIE AUF DAS ROTE STOPP-SYMBOL, UM DEN ALARM ZU STOPPEN, ODER ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.

DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOLS KÖNNEN SIE JEDERZEIT DEN GARVORGANG ANHALTEN.

VORSICHT HEISS

Bitte die Ofentür vorsichtig öffnen, wenn die Garkammer heiß ist, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM KOMBINATIONSMODUS

Im Kombinationsmodus wird automatisch die optimale Menge Dampf eingesprüht. Es braucht kein Feuchtigkeitsgrad gewählt zu werden. Die Produkte trocknen nicht aus. Der Geschmack bleibt beim gleichzeitigen Garen unterschiedlicher Produkte ohne Geschmacksübertragung erhalten.

Durch die automatische Dampfregelung kann die Tür jederzeit während des Garvorgangs geöffnet werden. Bitte beim Öffnen der Tür die Sicherheitshinweise beachten.

Der Kombimodus ist besonders effizient zum Backen, Braten, Grillen, Dünsten und Schmoren.

Im Kombimodus kann man mit um 10 % bis 20 % niedrigeren Gartemperaturen arbeiten als bei konventionellen Methoden.

Die Garzeit verkürzt sich um etwa 40%, wenn mit der gleichen Temperatur wie in einem Umluftofen gearbeitet wird und um 50 % bis 60 % bei Betrieb mit den Temperaturen wie in einem konventionellen Ofen.

Im Combitherm beginnen die Produkte, ab einer Gartemperatur von ca. 120°C zu bräunen.

Höhere Temperaturen führen zu einem stärkeren Bräunungsgrad, aber auch zu höherem Gewichtsverlust. Zusätzliche Bräunung kann mit der Feuchtigkeitsregelung innerhalb des Garvorgangs erzielt werden. Die Feuchtigkeitsregelung ist besonders geeignet, um sehr feuchten Produkten wie Hähnchen und anderem Geflügel zusätzlich Farbe zu geben oder Speisen bei Vollbeschickung zusätzliche zu bräunen.

Im Kombimodus werden die Produkte gebräunt, ohne dass die Behälter gewendet werden müssen.

Um noch gleichmäßigere Garergebnisse zu erzielen, setzen Sie keine Behälter ein, die tiefer als 100 mm sind.

Beim Garen nach Kerntemperatur muss der Fühler so eingeführt werden, dass sich die Spitze in der Mitte der zu garenden Speise befindet. Hängen Sie bei flüssigen oder halbflüssigen Lebensmitteln den Fühler in die Mitte des Produkts und sichern Sie diesen mit dem Fühlerdraht am Rand des Behälters.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

HEISSLUFTMODUS

Der Aufwärmmodus arbeitet mit heißer Umluft und einem Temperaturbereich von 30°C bis 300°C Für viele Rezepte werden jedoch im Kombimodus bessere Ergebnisse erzielt. Daher wird der Anwender den Umluftmodus eventuell nur für einige ganz bestimmte Produkte einsetzen. Die Verwendung hoher Temperaturen im Bereich von 260-302° C ist nicht für den Dauerbetrieb gedacht.

DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.

TIPPEN Sie auf den PROFESSIONELLEN GARMODUS.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL UMLUFTMODUS.

TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN ZU GAREN.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM TEMPERATURSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

- Gartemperaturbereich: 30°C bis 300°C

GAREN NACH ZEIT:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN ODER ÄNDERN SIE DIESE MIT DEN PFEILTASTEN AUF/AB BZW. VERWENDEN SIE DEN DAUERBETRIEB, INDEM SIE --:-- BERÜHREN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GAREN NACH KERNTEMPERATUR:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM FÜHLERSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

FÜHREN SIE DEN TEMPERATURFÜHLER IN DAS PRODUKT EIN.

STELLEN SIE DIE VERFÜGBAREN ZUSATZFUNKTIONEN WIE GEWÜNSCHT EIN, BEISPIELSWEISE DIE ENERGIESTUFE, DIE GEBLÄSEGESCHWINDIGKEIT, DEN MULTI-EINSCHUB-TIMER, DIE DAMPFZUGABE ETC.

TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN GARVORGANG IM DAMPFMODUS ZU STARTEN.

- Die Solltemperatur des Garraums wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Beim Kerntemperaturgaren erscheint die tatsächliche Kerntemperatur während des Betriebs neben dem **FÜHLERSYMBOL**. Wenn Sie den eingestellten Wert der Kerntemperatur ändern wollen, tippen Sie auf die Temperatur neben dem **FÜHLERSYMBOL** und führen die gewünschten Änderungen durch.

ZUR DAMPFZUGABE JEDERZEIT WÄHREND DES GARVORGANGS BERÜHREN. Es wird solange Dampf in den Garraum gesprüht, wie das Symbol gedrückt wird.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist bzw. die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird, ertönt ein Alarmsignal und die Türgriffbeleuchtung blinkt mehrmals, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

TIPPEN SIE AUF DAS ROTE STOPP-SYMBOL, UM DEN ALARM ZU STOPPEN, ODER ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.

DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOLS KÖNNEN SIE JEDERZEIT DEN GARVORGANG ANHALTEN.

VORSICHT HEISS

Bitte die Ofentür vorsichtig öffnen, wenn die Garkammer heiß ist, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM UMLUFTMODUS

Der Umluftmodus kann zum Braten oder Backen von Produkten verwendet werden, die nur eine sehr kurze Garzeit benötigen oder sehr feucht sind (wie Muffins, Teilchen oder Plätzchen) oder zum Bräunen gegarter Produkte.

Der Umluftmodus funktioniert am besten bei Produkten mit wenig Feuchtigkeit oder bei sehr feuchten Produkten, die am Ende wesentlich trockener sein sollen.

Zum Backen den Combitherm auf eine Temperatur zwischen 163 °C und 191 °C vorheizen. Danach die gewünschte Temperatur einstellen.

Eine höhere Gartemperatur führt zu stärkerer Bräunung, aber auch zu mehr Gewichtsverlust. Zusätzliche Bräunung kann mit der Feuchtigkeitsregelung innerhalb des Garvorgangs erzielt werden.

Beim Garen nach Kerntemperatur muss der Fühler so eingeführt werden, dass sich die Spitze in der Mitte der zu garenden Speise befindet. Hängen Sie bei flüssigen oder halbflüssigen Lebensmitteln den Fühler in die Mitte des Produkts und sichern Sie diesen mit dem Fühlerdraht am Rand des Behälters.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

AUFWÄRMMODUS

Der Aufwärmmodus arbeitet mit heißer Umluft und einem Temperaturbereich von 120°C bis 160°C

DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.

TIPPEN SIE AUF DEN PROFESSIONELLEN GARMODUS.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL AUFWÄRMMODUS

TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM MIT DEN ANGEZEIGTEN EINSTELLUNGEN SPEISEN AUFZUWÄRMEN.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM TEMPERATURSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

- Gar- oder Aufwärmtemperaturbereich: 120°C bis 160°C

GAREN NACH ZEIT:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ZEIT EIN ODER VERWENDEN SIE DEN DAUERBETRIEB, INDEM SIE --:-- BERÜHREN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GAREN NACH KERNTEMPERATUR:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM FÜHLERSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

FÜHREN SIE DEN TEMPERATURFÜHLER IN DAS PRODUKT EIN.

STELLEN SIE DIE VERFÜGBAREN ZUSATZFUNKTIONEN WIE GEWÜNSCHT EIN, BEISPIELSWEISE DIE ENERGIESTUFE, DIE GEBLÄSEGESCHWINDIGKEIT, DEN MULTI-EINSCHUB-TIMER, DIE DAMPFZUGABE ETC.

TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN GARVORGANG IM DAMPFMODUS ZU STARTEN.

- Die Solltemperatur des Garraums wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Beim Garen oder Erwärmen mit dem Kerntemperaturfühler erscheint die tatsächliche Kerntemperatur während des Betriebs neben dem **FÜHLERSYMBOL**. Wenn Sie den eingestellten Wert der Kerntemperatur ändern wollen, tippen Sie auf die Temperatur neben dem **FÜHLERSYMBOL** und führen die gewünschten Änderungen durch.

ZUR DAMPFZUGABE JEDERZEIT WÄHREND DES GARVORGANGS BERÜHREN. Es wird solange Dampf in den Garraum gesprüht, wie das Symbol gedrückt wird.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist bzw. die gewünschte Kerntemperatur erreicht wird, ertönt ein Alarmsignal und die Türgriffbeleuchtung blinkt mehrmals, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

TIPPEN SIE AUF DAS ROTE STOPP-SYMBOL, UM DEN ALARM ZU STOPPEN, ODER ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.

DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOLS KÖNNEN SIE JEDERZEIT DEN GARVORGANG ANHALTEN.

VORSICHT HEISS

Bitte die Ofentür vorsichtig öffnen, wenn die Garkammer heiß ist, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

TIPPS VOM KÜCHENCHEF ZUM AUFWÄRMMODUS

Da die angerichteten Menüs aus unterschiedlichen Komponenten bestehen, müssen einige wesentliche Faktoren beachtet werden, damit beste Ergebnisse erzielt werden können. Konsistenz, Stärke und Menge der Produkte auf jedem Teller und die Telleranzahl bestimmen die erforderliche Aufwärmdauer. Natürlich ist Erfahrung die beste Methode zum Bestimmen dieser Zeit. Wenn die Zeit für ein spezifisches Gericht einmal festgelegt und gespeichert ist, werden die Ergebnisse für weitere Aufwärmzeiten gleich bleiben.

HILFREICHE TIPPS ZUM ERWÄRMEN AUF EINEM TELLER

- Alle Komponenten auf dem Teller sollten die gleiche Konsistenz und Stärke haben.
- Richten Sie alle Komponenten auf dem Teller gleichmäßig an.
- Nichts übereinander anrichten.
- Soßen müssen separat erhitzt und nach dem Aufwärmen auf den Teller gegeben werden.
- Es kann auch eine Vielzahl verschiedener Gerichte gleichzeitig erwärmt werden.

À LA CARTE ERWÄRMEN

Beim à-la-carte-Erwärmen werden einzelne Teller zum sofortigen Servieren von Kühl- auf Verzehrtemperatur gebracht. Die Teller werden vorher angerichtet, abgedeckt und gekühlt. Heizen Sie den Combitherm vor. Nehmen Sie den Teller aus der Kühlung und geben Sie nicht abgedeckte Teller bei 135°C, abgedeckte Teller bei 150°C in den Ofen. Teller mit Fleischkomponenten brauchen länger als Teller mit Gemüse. Befolgen Sie die internen Temperaturangaben zum Erwärmen, und lassen Sie Zeitverlängerungen zu. Nach dem Erwärmen nehmen Sie den Teller aus dem Ofen, fügen Sie Soßen und Garnierungen hinzu und servieren Sie. Dieser Prozess kann wie erforderlich wiederholt werden.

Für kontinuierlichen, effizienten Dauerservice wird empfohlen, den Combitherm-Ofen während der Ausgabezeiten zum Erwärmen einzusetzen.

BANKETT-SERVICE

Der Bankettmodus eignet sich für große Mengen mit Teil- oder Vollbeschickung (Mehrportionsplatten).

Die Teller werden vorher angerichtet, abgedeckt, gekühlt oder im Beschickungswagen kaltgestellt. Heizen Sie den Combitherm-Ofen auf 135°C für nicht abgedeckte oder auf 150°C für abgedeckte Teller auf. Holen Sie die Teller oder den Beschickungswagen aus der Kühlung holen, geben Sie diese in den Ofen und stellen Sie den Timer wie gefordert ein. Befolgen Sie die internen Temperaturangaben zum Erwärmen, und lassen Sie Zeitverlängerungen zu. Nehmen Sie die Teller oder den Beschickungswagen aus dem Combitherm.

Mit unserer Thermoabdeckung zugedeckt werden die Teller auf dem Beschickungswagen 20 bis 40 Minuten warmgehalten, je nach Art der Gerichte, der Erwärmtemperatur sowie der Umgebungsfaktoren. Für längere Warmhaltezeiten den Wagen in den kompatiblem CombiMate®-Schrank einsetzen.

ERWÄRMEN VORPRODUZIERTER UND VAKUUMIERTER TIEFKÜHLPRODUKTE

Zum Erwärmen von Großportionen die Beutel vollständig im Kühlraum auftauen. **DIE PRODUKTE NICHT AUS DEM BEUTEL NEHMEN.** Geben Sie die aufgetauten Beutel in den vorgeheizten Ofen und erwärmen Sie diese im Dampfmodus mit niedriger Temperatur, bis die gewünschte Innentemperatur erreicht ist. Geben Sie die erwärmten Beutel in einen auf 60° bis 74°C vorgeheizten Wärmeschrank, bis die Produkte fertig zum Servieren sind.

Zum Regenerieren großer Mengen auf Platten die Beutel im Kühlraum auftauen, öffnen und je nach Anforderung auf den Platten im Kühlraum mit max. 13 °C anrichten. Den Alto-Shaam Beschickungswagen füllen und in den auf 135 °C vorgeheizten Combitherm-Ofen schieben.

Im Umluftmodus 3 bis 5 Minuten lang regenerieren. Den Aufwärmmodus für weitere 3 Minuten einstellen oder länger falls erforderlich. Mit unserer Thermoabdeckung zugedeckt werden die Teller auf dem Beschickungswagen 20 bis 40 Minuten warmgehalten, je nach Art der Gerichte, der Erwärmtemperatur sowie der Umgebungsfaktoren. Für längere Warmhaltezeiten den Wagen in den kompatiblem CombiMate®-Schrank einsetzen.

BEIM ERWÄRMEN AUF PLATTEN MÜSSEN DIESE ABGEDECKT WERDEN.

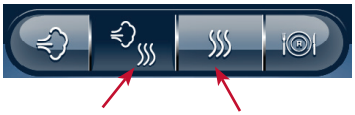
BEDIENUNGSANWEISUNGEN

DELTA-T-GAREN MIT KERNTEMPERATURFÜHLER

Diese Spezialfunktion arbeitet mit der über den Fühler ermittelten Kerntemperatur. Im Gegensatz zu den üblicherweise konstanten Ofentemperaturen wird im Delta-T-Garmodus die Gartemperatur in direkter Proportion zur Kerntemperatur des Produkts erhöht. Die Ofentemperatur ist beispielweise immer 38°C höher als das Produkt selbst. Dieses langsame Garen gewährt den Enzymen mehr Zeit, um das Fleisch zart zu machen. Der Delta-T-Modus kann im Umluft- und Kombinationsmodus eingesetzt werden und bietet eine sanftere Garmethode. Das Bräunen erfolgt gegen Ende des Garzyklus.

DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.

TIPPEN SIE AUF DEN PROFESSIONELLEN GARMODUS.



TIPPEN SIE IM UMLUFT- ODER KOMBINATIONSMODUS AUF DAS SYMBOL DES GEWÜNSCHTEN GARMODUS.

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

FÜHREN SIE DEN TEMPERATURFÜHLER IN DAS PRODUKT EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DER ZUSATZFUNKTION DELTA-T.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE DELTA-T-TEMPERATUR EIN

TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN GARVORGANG ZU STARTEN.

- Die tatsächliche Kerntemperatur des Produkts wird während des Betriebs neben dem **FÜHLERSYMBOL** angezeigt. Wenn Sie den eingestellten Wert der Kerntemperatur ändern wollen, tippen Sie auf die Temperatur neben dem **FÜHLERSYMBOL** und führen die gewünschten Änderungen durch.

ZUR DAMPFZUGABE JEDERZEIT WÄHREND DES GARVORGANGS BERÜHREN. Es wird solange Dampf in den Garraum gesprüht, wie das Symbol gedrückt wird.

Wenn die vom Bediener eingestellte Kerntemperatur erreicht wird, ertönt ein Alarmsignal und die Türgriffbeleuchtung blinkt mehrmals, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

TIPPEN SIE AUF DAS ROTE STOPP-SYMBOL, UM DEN ALARM ZU STOPPEN, ODER ÖFFNEN SIE DIE OFENTÜR.

DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOL KANN DER GARVORGANG JEDERZEIT ABGEBROCHEN WERDEN.

VORSICHT HEISS

Bitte die Ofentür vorsichtig öffnen, wenn die Garkammer heiß ist, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

KALIBRIEREN SIE DEN TOUCH-OFENFÜHLER

Füllen Sie eine Kanne mit zerstoßenem Eis und Wasser und setzen Sie diesen in den Combi-Ofen.

Lassen Sie den Fühler in seiner Position oben am Ofen einrasten und führen Sie diesen in den Krug mit dem Eiswasser ein.

Schalten Sie den CT PROformance EIN und tippen Sie auf der Startseite auf das Symbol „Funktionen“

Tippen Sie auf das Symbol „Einstellungen“.

Tippen Sie auf das Symbol „>“, um zur Seite 2 des Einstellungsbildschirms zu wechseln.

Tippen Sie auf das „Fühler“-Symbol des Einstellungsbildschirms.

Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ und „-“auf 0°C ein, sobald sich der Temperaturwert stabilisiert hat. Tippen Sie auf das Symbol „Startbildschirm“, um zum Startbildschirm zurückzukehren.

Die Steuerung wurde jetzt kalibriert, um den Fühler bei den jeweils geeigneten Temperaturen einzusetzen.

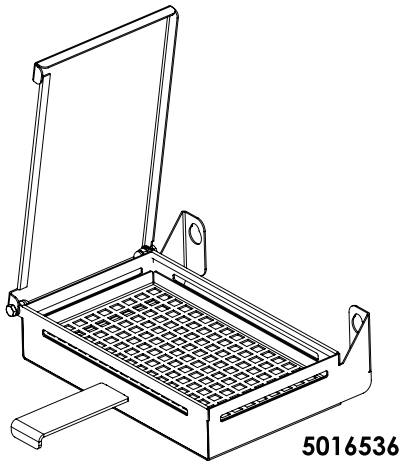
BEDIENUNGSANWEISUNGEN

COMBISMOKER®-RÄUCHERVERFAHREN

HOLZCHIPS EINFÜLLEN.

- Einen Behälter trockener Holzchips abmessen.
- Die trockenen Chips 5 Minuten lang in Wasser einweichen.
- Überschüssiges Wasser abgießen.
- Die eingeweichten Chips wieder in den Behälter geben und diesen auf die beiden Sockelstifte an der Innenrückwand des Ofens aufsetzen.

Ein voller Behälter Holzchips produziert Rauch für ein bis zwei Stunden je nach der Gartemperatur, die für das jeweilige Produkt gewählt ist. Die einprogrammierten Touch-Rezepte sind getestet worden, um sicherzustellen, dass die Produkte ganz von Rauch durchdrungen sind und einen vollen Rauchgeschmack haben.



TIPPS VOM KÜCHENCHEF

Produkte wie Rippchen, die starkes Räuchern brauchen, damit der volle Rauchgeschmack erreicht wird, sollten nach dem Garen im Ofen bleiben. Die Ofentür nicht öffnen.

Stellen Sie den Ofen im Niedertemperatur-Dampfmodus auf 60° bis 71°C ein und lassen Sie das Produkt während einer Stunde im Ofen.

Falls Sie Unterstützung benötigen, können Sie jederzeit einen unserer Kochexperten zwecks entsprechender Ratschläge anrufen.

ANMERKUNG: *Die Ofentür bei Benutzung der Räucherfunktion immer geschlossen halten.*

Der CT PROformance CombiSmoker kann auch ohne die Räucherfunktion betrieben werden. Allerdings muss das Gerät nach Nutzung als Räucherkammer gereinigt werden, damit kein Rauchgeschmack auf nicht geräucherte Produkte übertragen wird. Dieses Handbuch enthält eine Reinigungsanleitung.

BEI ALTO-SHAAM ERHÄLTLICH

HOLZCHIPS	9-kg-Gebinde
DAS GESAMTGEWICHT DER HOLZCHIPSGEBINDE KANN AUFGRUND EINES HOHEN FEUCHTIGKEITSGRAD BEIM VERPACKEN VARIIEREN.	
Apfelbaum	**WC-22543**
Hickory	**WC-2829**
Kirschbaum	**WC-22541**
Ahorn	**WC-22545**

ACHTUNG

Nehmen Sie den Räucherbehälter aus dem Ofen, sobald der Räuchervorgang abgeschlossen ist. Entsorgen Sie die Holzchips in einem feuerfesten Abfallbehälter, um das Risiko eines Brands zu verhindern.

VORSICHT

WÄHREND DES RÄUCHERNS NICHT die Ofentür öffnen. Durch Zufuhr von Frischluft von außen in den Garraum können die Holzchips entflammen. Die Handbrause verwenden, um die Flammen zu löschen.

⚠ ACHTUNG

Zur Verhinderung von VERLETZUNGEN oder SACHSCHÄDEN:

Zum Räuchern keine ungeeigneten Materialien, Sägemehl oder Holzchips mit einer Größe unter einem Daumennagel verwenden.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

CombiSmoker® Räucherfunktionen

Alle CPT-Modelle bieten die Möglichkeit, Produkte heiß oder kalt zu räuchern. Die Räucherfunktion kann entweder im Kombinations- oder Umluftmodus durchgeführt werden. Im Dampf- und Aufwärmmodus kann nicht geräuchert werden.

DRÜCKEN SIE DIE EIN-TASTE, UM DEN OFEN EINZUSCHALTEN.

TIPPEN SIE AUF DEN PROFESSIONELLEN GARMODUS.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DES GEWÜNSCHTEN GARMODUS, UMLUFT ODER KOMBINATION.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM TEMPERATURSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GAREN NACH ZEIT:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ZEIT EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

AKTIVIERUNG DER FUNKTION CombiSmoke:

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DER ZUSATZFUNKTION RÄUCHERN.

TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN RÄUCHERVORGANG ZU STARTEN.

VORSICHT

Zur Verhinderung SCHWERER VERLETZUNGEN oder SACHSCHÄDEN:

Verwenden Sie bei der Benutzung dieses Geräts IMMER einen Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Metallteile dieses Geräts können bei Betrieb extrem heiß werden.

Kalträucherfunktionen

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL FÜR DEN UMLUFTMODUS.

SO ÄNDERN SIE DIE ANGEZEIGTEN EINSTELUNGEN:

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DER KALTRÄUCHERFUNKTION.

ES WIRD DIE TEMPERATUR ANGEZEIGT ------°.

GAREN NACH ZEIT:

TIPPEN SIE AUF DEN BEREICH RECHTS NEBEN DEM UHRZEITSYMBOL.

GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ZEIT EIN.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

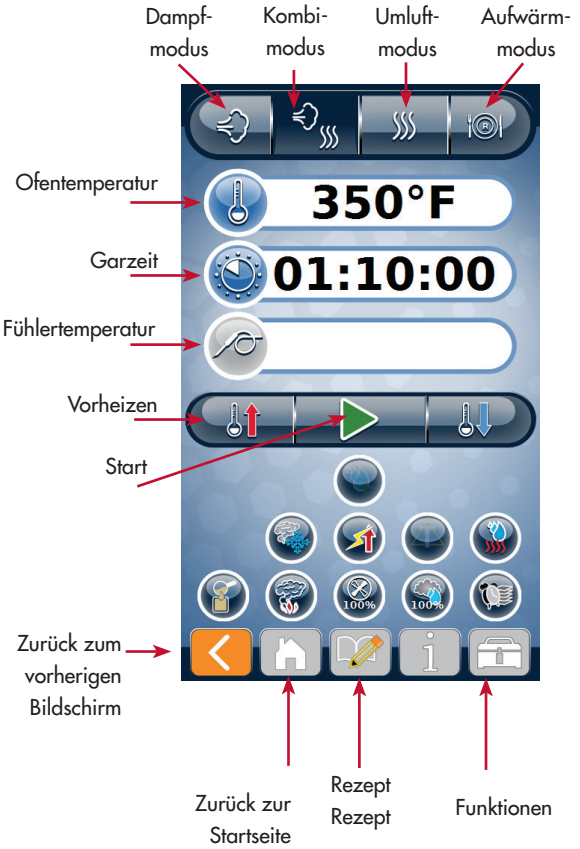
STELLEN SIE EINEN BEHÄLTER MIT EIS UNMITTELBAR UNTER DAS PRODUKT.

TIPPEN SIE AUF DAS START-SYMBOL, UM DEN RÄUCHERVORGANG ZU STARTEN.

VORSICHT HEISS

Bitte die Ofentür vorsichtig öffnen, wenn die Garkammer heiß ist, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

PROGRAMMIERUNG VON REZEPTEN



Programmierung von Rezepten

- Drücken Sie die Taste **Rezept erstellen**, während Sie sich im Garmodus-Bildschirm befinden.
- Geben Sie die Vorheizung, den Garmodus, die Temperatur, Zeit und alle erforderlichen Zusatzfunktionen ein.
- Falls das Rezept aus einem einzigen Schritt besteht, drücken Sie die Taste **Speichern**.
- Drücken Sie bei Rezepten mit mehreren Schritten die Taste **Hinzufügen**, nachdem der erste Schritt eingegeben wurden, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren.
- Geben Sie den nächsten Schritt des Garvorgangs ein (falls anwendbar) oder drücken Sie die Taste **Abbrechen**, um die Eingabe des nächsten Schritts zu verlassen.
- Drücken Sie die Taste **Speichern**, nachdem alle Schritte eingegeben wurden.
- Es erscheint eine Tastatur. Wählen Sie ein Foto aus oder geben Sie den Namen des Rezepts ein. Drücken Sie danach die **Bestätigungstaste**.

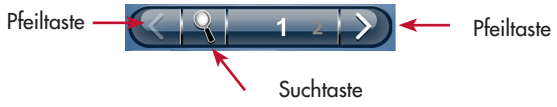
Symbole der Zusatzfunktionen

ANMERKUNG: JEDES REZEPT KANN BIS ZU 10 AUFEINANDERFOLGENDE SCHRITTE HABEN.

PROGRAMMIERTE REZEPTE NUTZEN

Nach vorprogrammierten Rezepten garen

- Hinweis: Einige Programme schließen die Vorheizfunktion ein. Stellen Sie sicher, dass die korrekte Ofentemperatur erreicht wurde, bevor Sie Speisen in den Ofen schieben.
- Tippen Sie auf das Symbol **Kochbuch**.
- Suchen Sie das Programm der entsprechenden Produkts, indem Sie mit den **Pfeiltasten** durch die Seiten scrollen oder die Taste **Suchen** verwenden.



- Tippen Sie auf das Symbol der programmierten Produkts.
- Der Ofen beginnt den Betrieb automatisch.

DURCH BERÜHREN DES ROTEN STOPP-SYMBOLS KÖNNEN SIE JEDERZEIT DEN GARVORGANG ANHALTEN.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

BEARBEITUNG PROGRAMMIERTER REZEPTE

Die programmierten Rezepte des CT PROformance™ können bearbeitet, als Favoriten gespeichert und in Ordnern oder nach der Tageszeit der jeweiligen Verwendung geordnet werden, um spezifische Rezepte schneller zu finden.

ÄNDERUNG GESPEICHERTER REZEPTE:

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „REZEPTFUNKTIONEN“ AM UNTEREN RAND DER REZEPTSEITE.

Der Bildschirm „Rezeptfunktionen“ ist leuchtend rot, um anzuzeigen, dass der Benutzer sich jetzt im Modus **BEARBEITEN** befindet.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „REZEPT BEARBEITEN“.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DES ZU BEARBEITENDEN REZEPTS.

Der ersten Schritt des Garvorgangs wird angezeigt. Ändern Sie den Garmodus, die Temperatur, Zeit, Kerntemperatur und/oder beliebige Hilfsfunktionen.

Falls Sie einen weiteren Schritt hinzufügen möchten, tippen Sie auf Hinzufügen und fügen den nächsten Schritt hinzu.

Den vorherigen Schritt ändern

Einen Schritt einfügen

Wie erforderlich bearbeiten.

Wenn keine weiteren. Änderungen mehr erforderlich sind, tippen Sie auf das Symbol „Speichern“.

GEBEN SIE DEN NAMEN DES REZEPTES EIN, FALLS DIESER GEÄNDERT WERDEN SOLL.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DIE ÄNDERUNG ZU BESTÄTIGEN.

GESPEICHERTE REZEPTE LÖSCHEN:

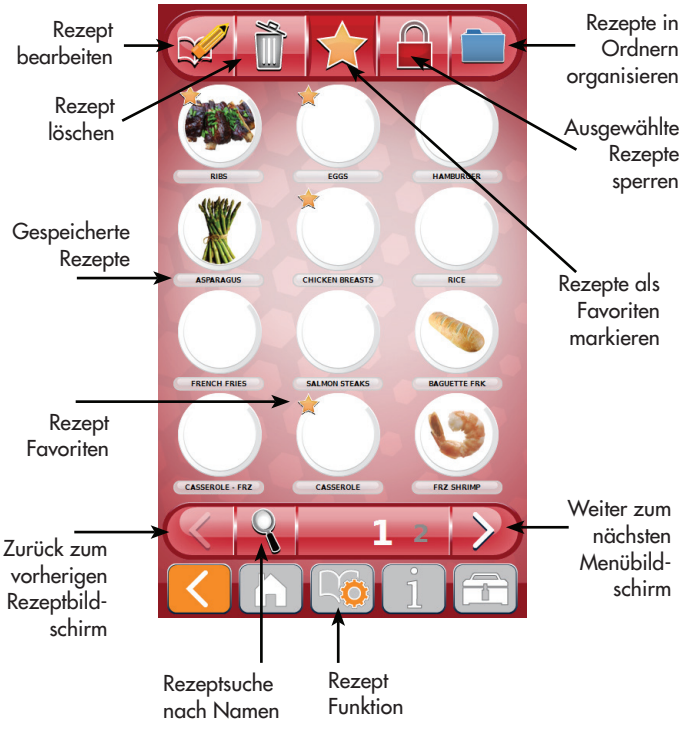
TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „REZEPTFUNKTIONEN“ AM UNTEREN RAND DER REZEPTSEITE.

Der Bildschirm „Rezeptfunktionen“ ist leuchtend rot, um anzuzeigen, dass der Benutzer sich jetzt im Modus **BEARBEITEN** befindet.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „REZEPT LÖSCHEN“.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DES ZU LÖSCHENDEN REZEPTS.

Das Rezept wird vom Bildschirm entfernt.



ANMERKUNG: JEDES REZEPT KANN BIS ZU 10 AUFEINANDERFOLGENDE SCHRITTE HABEN.

(FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE)

ORGANISIEREN PROGRAMMIERTER REZEPTE

Die programmierten Rezepte des Modells CT PROformance™ können in Ordnern organisiert werden, um die Produktivität des Küchenpersonals zu erhöhen.

EINEN REZEPTORDNER ANLEGEN:

TIPPEN SIE AUF DAS ORDNERSYMBOL OBEN AUF DER REZEPTSEITE.

Der Bildschirm „Rezeptfunktionen“ ist leuchtend rot, um anzuzeigen, dass der Benutzer sich jetzt im Modus **BEARBEITEN** befindet.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „ORDNER HINZUFÜGEN“.

Es erscheint die Tastatur, mit der Sie einen Namen für den Rezeptordner eingeben können.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DEN ORDNERNAMEN ZU BESTÄTIGEN.

Fahren Sie fort, alle erforderlichen Rezeptordner hinzuzufügen.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „REZEPTFUNKTIONEN“, UM PROGRAMMIERTE REZEPTE ZUM ORDNER HINZUZUFÜGEN.

TIPPEN SIE AUF DAS ORDNERSYMBOL VOR DEM ROTEN HINTERGRUND.

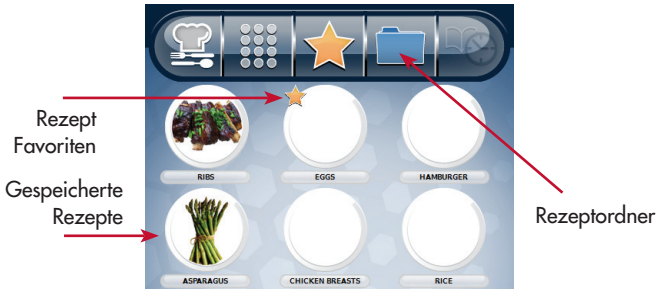
TIPPEN SIE AUF DAS MIT EINEM NAMEN VERSEHENE ORDNERSYMBOL, UM DIE VERFÜGBAREN PROGRAMMIERTEN REZEPTE ANZUZEIGEN.

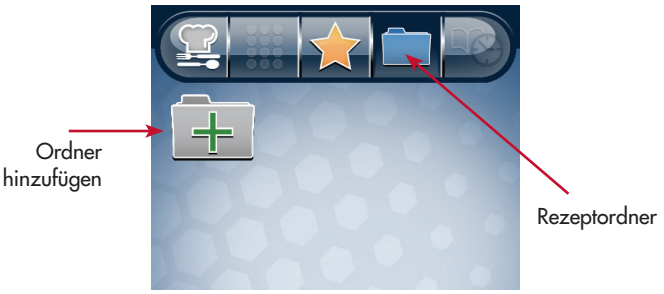
TIPPEN SIE AUF ALLE PROGRAMMIERTEN REZEPTE, DIE ZUM ORDNER HINZUGEFÜGT WERDEN SOLLEN.

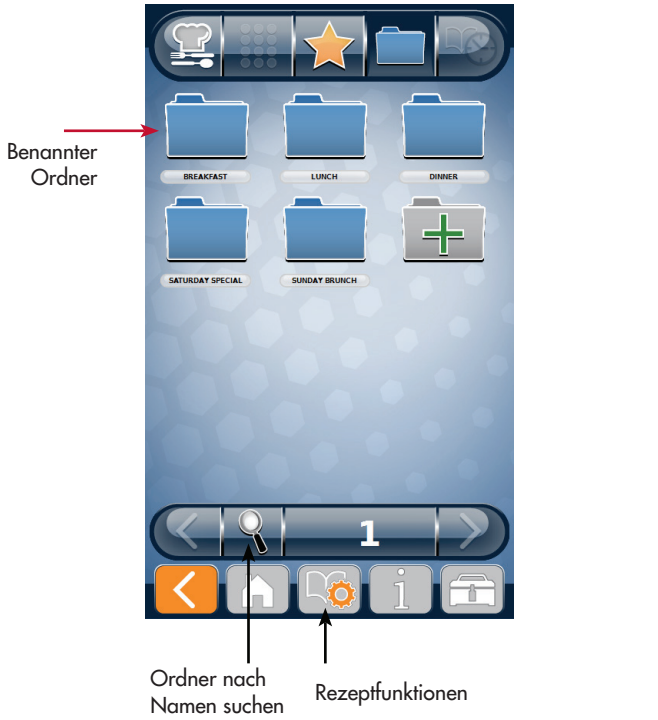
Unten links auf dem Rezeptsymbol wird jetzt ein kleiner blauer Ordner angezeigt, um darauf hinzuweisen, dass dieses Rezept zur Hinzufügung zum Rezeptordner ausgewählt wurde.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „ZURÜCK ZUM VORHERIGEN BILDSCHIRM“, SOBALD SIE IHRE AUSWAHL ABGESCHLOSSEN HABEN.

Zurück zum vorherigen Bildschirm →







PROGRAMMIERTE REZEPTE ORGANISIEREN

(FORTSETZUNG VON DER VORHERIGEN SEITE)

GESPEICHERTE REZEPTE ALS FAVORITEN MARKIEREN.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „FAVORITEN“.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL DES ZU MARKIERENDEN REZEPTS.

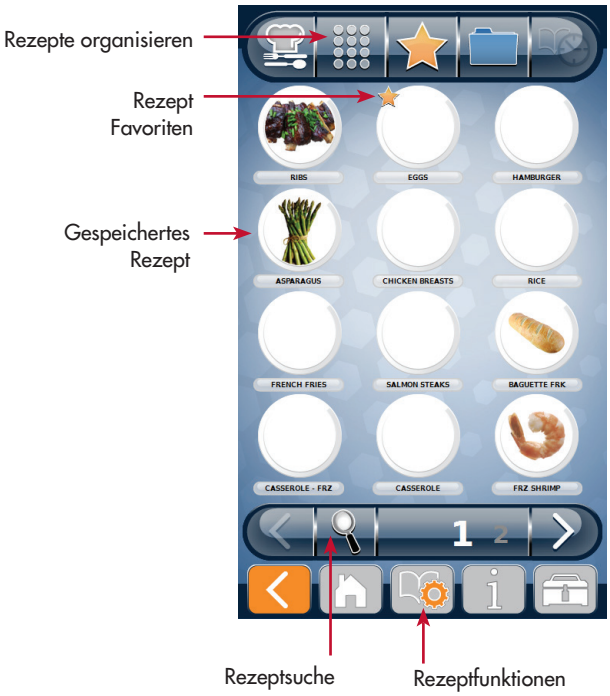
Oben links auf dem Rezeptsymbol wird jetzt ein goldener Stern angezeigt. Zur Anzeige aller Favoriten tippen Sie auf den goldenen Stern, während Sie die Liste der gespeicherten Rezepte anzeigen.

GESPEICHERTE REZEPTE SPERREN:

TIPPEN SIE AUF SYMBOL DES GESPERRTEN REZEPTS.

TIPPEN SIE AUF EIN EINZELNES REZEPTSYMBOL ODER EINE GRUPPE VON SYMBOLEN, UM DIESE ZU SPERREN.

Oben rechts auf dem Rezeptsymbol wird jetzt ein rotes Schloss angezeigt.



HACCP-ZUGANG

Der Combitherm CT PROformance™ erfüllt die Anforderungen der bekannten HACCP-Kriterien mit automatischem Abfragen, Sammeln von Aufzeichnungen, Sollwertvalidation, verwendeten Rezepten, Datum und Uhrzeit. Die Daten werden im Kerntemperaturmodus ermittelt. Die Daten können auf dem Bildschirm zur Prüfung oder Fehlerbehebung eingesehen werden. Die HACCP-Vorschauseite wird in der LIFO-Reihenfolge angezeigt (letzte zuerst). Diese Daten werden während eines unbefristeten Zeitraums gespeichert – bis die Informationen heruntergeladen werden. Nach dem Download werden die Daten aus dem Speicher des Ofens gelöscht. Es wird als bewährtes Verfahren empfohlen, die Daten alle 30 Tage auf einen USB-Stick herunterzuladen und dann in Ihren Computer zu kopiert. Bei der Datei handelt es sich um eine Textdatei (.txt).

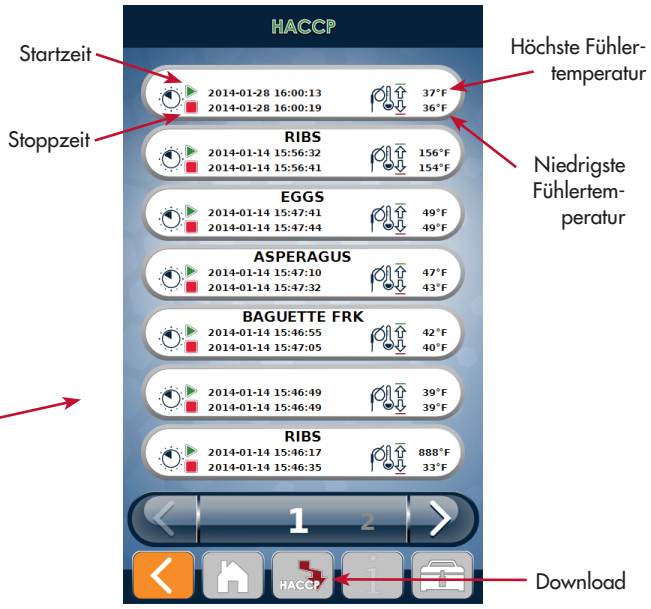
VORSICHT: Der USB-Anschluss des CombiOven wird nicht für persönliche, Handheld-Geräte empfohlen.

AUFRUF DER GESAMMELTEN DATEN:

TIPPEN SIE AUF DAS FUNKTIONSSYMBOL AUF DER STARTSEITE.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „UPLOAD/ DOWNLOAD“.

TIPPEN SIE AUF DAS SYMBOL „HACCP USB“.



Der HACCP-Bildschirm kann bei der Diagnose eines Problems oder Fehlercodes helfen, wenn nur begrenzte Informationen zur Verfügung stehen.

(weitere Schritte siehe Fortsetzung auf der nächsten Seite)

HACCP-ZUGANG UND -DOWNLOAD

(Fortführung der Schritte von der vorherigen Seite)

DOWNLOAD DER GESAMMELTEN DATEN:

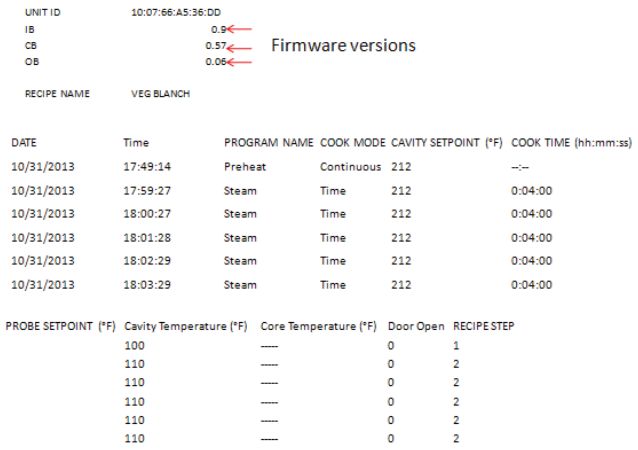
ZIEHEN SIE DIE ABDECKUNG VOM USB-ANSCHLUSS DES OFENS AB.

FÜHREN SIE DEN USB-STICK EIN. Bei Erkennung führt der USB-Stick den Benutzer automatisch zur Download-Seite. Wird der Stick nicht vom Combitherm erkannt, erscheint auf dem Bildschirm ein Fragezeichen. Versuchen Sie es erneut mit einem anderen USB-Stick oder rufen Sie den Alto-Shaam-Service an.

Sobald die Daten erfolgreich auf das UB-Laufwerk übertragen wurden, ändert sich der Bildschirm. Siehe unten.

TIPPEN SIE AUF DAS GRÜNE HÄKCHEN, UM DEN PROZESS ABZUSCHLIESSEN.

Ziehen Sie den USB-Stick heraus und schließen Sie die Abdeckung des USB-Anschlusses am Ofen wieder.



UNIT ID 10:07:66:A5:36:DD
IB 0.9
CB 0.57
OB 0.06

Firmware versions

RECIPE NAME VEG BLANCH

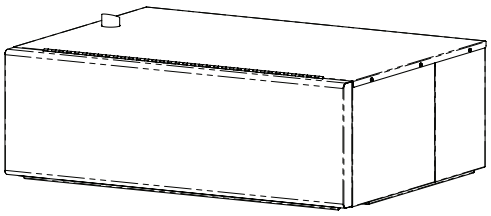
DATE	Time	PROGRAM NAME	COOK MODE	CAVITY SETPOINT (°F)	COOK TIME (hh:mm:ss)
10/31/2013	17:49:14	Preheat	Continuous	212	--:--
10/31/2013	17:59:27	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:00:27	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:01:28	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:02:29	Steam	Time	212	0:04:00
10/31/2013	18:03:29	Steam	Time	212	0:04:00

PROBE SETPOINT (°F)	Cavity Temperature (°F)	Core Temperature (°F)	Door Open	RECIPE STEP
	100	-----	0	1
	110	-----	0	2
	110	-----	0	2
	110	-----	0	2
	110	-----	0	2
	110	-----	0	2

Der Downloadvorgang erstellt automatisch einen Ordner mit dem Namen „haccp" auf dem USB-Stick. Jede Textdatei enthält Details zum Garprogramm und alle vom Ofen durchgeführte Funktionen.

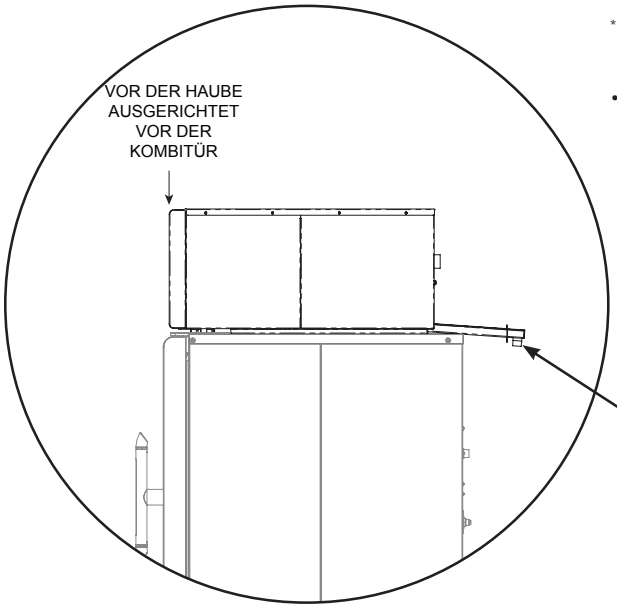
BEDIENUNGSANWEISUNGEN

ENTLÜFTUNGSLOSE ABZUGSHAUBENOPTION COMBIHOOD PLUS™



Die Option CombiHood PLUS wird im Werk direkt auf dem Alto-Shaam Combitherm-Ofen der Reihe CTP oder CTC installiert.

- Unter Verwendung der EPA-Testmethode 202 betragen die von der entlüftungslosen Abzugshaube abgesonderten fetthaltigen Dämpfe lediglich 0,58 mg/m^3 – wesentlich weniger als der von der UL festgelegte Standard von 5 mg/m^3.
- Die entlüftungslose Abzugshaube von Alto-Shaam wird im Werk direkt auf dem Combitherm-Ofen installiert.
- Ein leistungsstarkes Gebläse zieht Dampf und Gerüche in den Abzugshaubeneinlass und durch die Entlüftungsöffnung an der Rückseite hinaus, sodass das Fett aufgrund der Luftzirkulation durch das Filtersystem abgeschieden wird.
- Während die Dämpfe und Gerüche durch die Haube geführt werden, wird der kondensierte Dampf durch den Abfluss an der Rückseite der Abzugshaube abgelassen.
- * Eine Aktivkohlefilter reinigt die Luft, bevor diese oben aus der Abzugshaube austritt.
- Der CombihoodPLUS™ arbeitet „smart“ und aktiviert das Gebläse erst während der letzten Minute des Garvorgangs, sodass eine leiser Betrieb und niedriger Energieverbrauch sichergestellt werden.



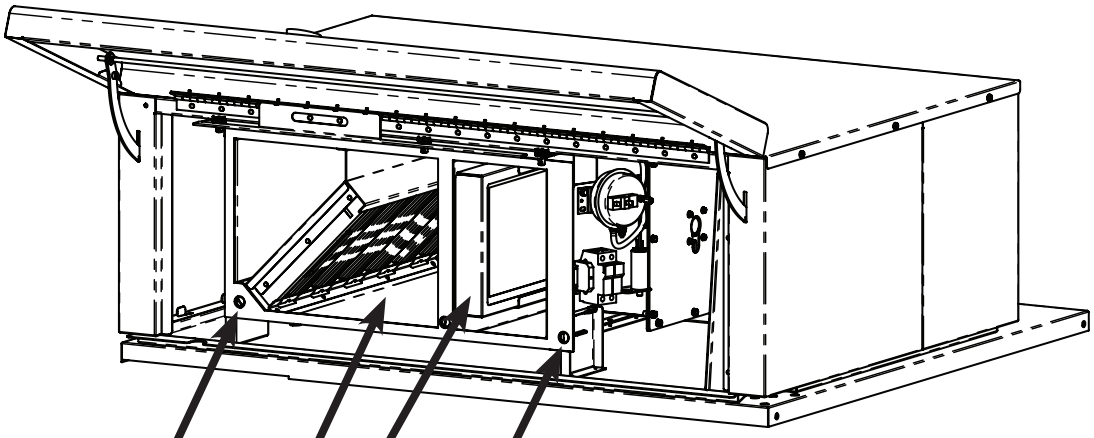
KONDENSATABFLUSS

Es muss eine Kondensatabflussleitung für die entlüftungslose Abzugshaube installiert werden. Der ½-Zoll-Stecknippelanschluss befindet sich an der Rückseite der Haube. Die Abflussleitung muss immer vom Combitherm-Ofen weg nach unten geneigt sein.

Prüfen Sie den Abfluss monatlich auf eine korrekte Ableitung und Anzeichen von Lecks.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

ENTLÜFTUNGSLOSE ABZUGSHAUBENOPTION COMBIHOOD PLUS™



Vierteldrehung zur Freigabe (Zugang zu Filtern)

Vierteldrehung zur Freigabe (Zugang zu Filtern)

1 Fettfilter (FI-25867):
Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Ofenauslastung ab. Zwischen zwei Reinigungen dürfen maximal zwei Wochen verstreichen, sofern der Ofen nur mit fettfreien Produkten oder nur für Dampfgaren benutzt wird. Bei fetthaltigen Produkten muss die Reinigung häufiger bzw. mindestens einmal pro Woche erfolgen.

Den Fettfilter gerade aus dem Gehäuse herausziehen. Den Filter in den Geschirrspüler legen oder von Hand in heißem Seifenwasser reinigen, bis das gesamte Fett und alle Teilchen entfernt wurden. Gründlich spülen. Den Filter vor dem Wiedereinbau trocknen lassen.

Beim Wiedereinsetzen des Fettfilters muss der Luftströmungsrichtungspfeil auf dem Filtergehäuse in Richtung Abzugshaubengebläse zeigen.

6 Aktivkohlefilter (Klasse I - FI-36620):
Der Aktivkohlefilter muss einmal im Monat auf Verunreinigungen geprüft werden. Der Austausch muss mindestens alle drei Monate erfolgen, oder häufiger, falls starke Verschmutzung sichtbar ist oder der Filter die Gerüche nicht mehr beseitigt.

Zum Ausbau des Filters muss an diesem gezogen werden, während das untere Gehäuse festgehalten wird. Beim Filteraustausch darauf achten, dass die Luftströmungsrichtungspfeile in Richtung Abzugshaubengebläse zeigen und dass der Filter im dreiseitigen Metallrahmen ersetzt wird, der mit der Abzugshaube mitgeliefert wird.

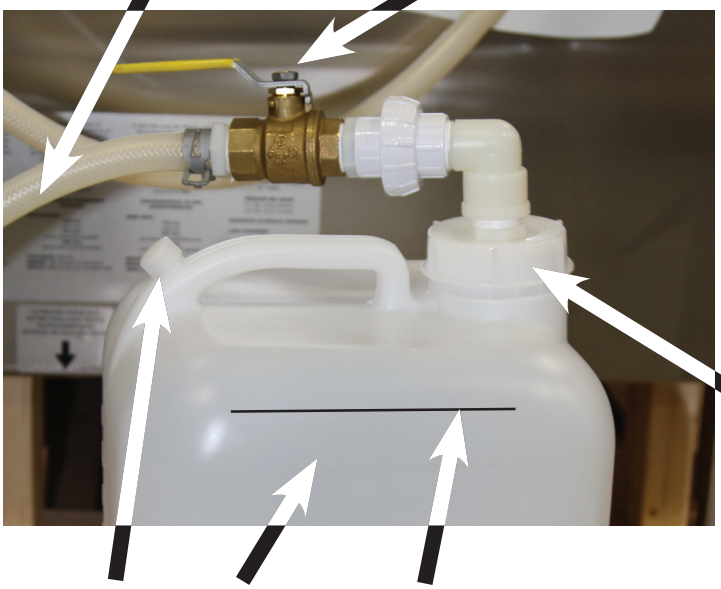
ANMERKUNG:

Zur Erkennung, wenn der Luftstrom durch den Aktivkohlefilter um 25 % reduziert wird, was eine mögliche Blockade anzeigt, wird ein Druckschalter verwendet. Dies erzeugt den Fehlercode E101 auf dem Display der Ofensteuerung. Die Filter müssen gereinigt oder ausgetauscht werden.

Falls die Filter nicht korrekt eingesetzt sind, erscheint am Ende eines Garzyklus der Fehlercode E102 auf dem Display der Ofensteuerung.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

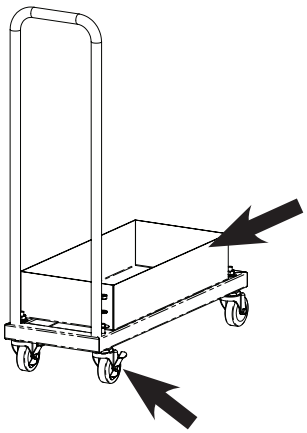
ANSCHLUSS DES FETTSAMMELSYSTEMS (FALLS DAS GERÄT MIT DIESER OPTION AUSGESTATTET IST)



- Der Fettsammelbehälter besitzt ein Fassungsvermögen von 19 Litern und kann ca. 3 vollständige Ladungen Geflügelfett aufnehmen.
- Es wird empfohlen, den Behälter spätestens dann auszuwechseln, wenn das Fett die Füllstandlinie der Flasche oder 15 Liter (erreicht, um überlaufendes heißes Fett zu vermeiden.
- Drehen Sie den Griff des Kugelventils auf AUS.
- Der Griff des Kugelventils muss auf der Position AUS stehen, wenn der Sammelbehälter gewechselt wird.
- Schrauben Sie den Behälterverschlussdeckel ab.
- Verwenden Sie einen neuen Behälter und schrauben Sie die Fettsammelschlauch-Baugruppe auf den Sammelbehälter, bis dieser bündig sitzt.
- Drehen Sie den Griff des Kugelventils auf **EIN**.
- Die Fettsammelschlauch-Baugruppe ist an der Rückseite des Ofens befestigt.
- Platzieren Sie die Fettsammelbehälter innerhalb der Schale des mobilen Fettsammelwagens. Rollen Sie diesen an seinen Platz neben dem Ofen und **sichern Sie diesen mit der Laufrollenbremse**.

❖ • **Lösen Sie die Entlüftungsdeckel am Behälter.** Ziehen Sie die Fettsammelschlauch-Baugruppe von der Rückseite des Geräts heraus. Entfernen Sie den Einfüllverschluss des Sammelbehälters.

- Schrauben Sie die Fettsammelschlauch-Baugruppe auf den Sammelbehälter, bis diese bündig sitzt.
- Drehen Sie den Griff des Kugelventils auf **EIN**.
- Falls diese Hilfsfunktion während der Einstellung Ihres Garmodus ausgewählt wurde, wird das automatische Fettsammelsystem elektronisch während des Garvorgangs aktiviert [US-PATENT 8.997.730 B2]. Es wurde dazu ausgelegt, Arbeitsaufwand zu sparen und eine größere Sicherheit der Mitarbeiter sicherzustellen, da die Notwendigkeit eliminiert wird, heißes Fett in flachen Becken handhaben zu müssen.



Optionaler mobiler Fettsammelwagen 5014542

ACHTUNG

Zur Verhinderung SCHWERER VERLETZUNGEN oder SACHSCHÄDEN:

Bei mobilen Wagen, Geräten oder Zubehörteilen IMMER die Bremse der Laufrollen auslösen, wenn diese fest stehen sollen. Vorrichtungen auf Laufrollen können auf unebenen Böden ins Rollen geraten.

Verbindungen des Fettsammelsystems prüfen und Behälter austauschen, wenn diese bis zum empfohlenen Fassungsvermögen gefüllt sind.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

ANSCHLUSS FÜR FLÜSSIGREINIGER (FALLS DER OFEN MIT DIESER OPTION AUSGESTATTET IST)

- Die entfernbare Trägerschale für den Reiniger kann an der linken oder rechten Außenwand des Ofens befestigt werden. Schieben Sie die geschlitzten Öffnungen der Schale über die Montagebolzen.
- Die Trägerschale stützt eines 9,5 l Flasche und misst 267mm x 194mm.
- Platzieren Sie die Flasche mit flüssigem Ofenreiniger innerhalb der Schale.

❖ • **Ziehen Sie Schutzhandschuhe aus Gummi und einen Augenschutz an und** entfernen Sie den Verschluss von der Flasche mit flüssigem Ofenreiniger. Ziehen Sie die Reinigerverschluss- und Leitungsbaugruppe aus der Rückseite des Gerät heraus und schrauben Sie diese auf die Flasche mit Flüssigreiniger.

❖ • **Deckel so positionieren, dass sichergestellt ist, dass der Schlauch nach dem Festziehen nicht abgeknickt ist.**

- Die Behälter mit flüssigem Combitherm-Ofenreiniger können schnell und einfach ausgetauscht werden.
- Der flüssige Combitherm-Ofenreiniger wird automatisch durch das System gepumpt, spart Arbeitsaufwand und erhöht die Sicherheit der Mitarbeiter, da keine ätzenden Reinigungslösungen gehandhabt werden müssen.

ACHTUNG

Tragen Sie beim Einsatz von flüssigem Ofenreiniger IMMER einen Augenschutz und Gummihandschuhe, um eine Reizung der Augen, Haut und Atemwege zu vermeiden.

Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

Weitere Informationen hierzu finden Sie im Sicherheitsdatenblatt.

ACHTUNG

Betreiben Sie dieses Gerät NIEMALS im Reinigungsmodus, wenn der Flüssigreiniger nicht angeschlossen, ein Knick in der Reinigungsschlauchleitung vorhanden oder der Behälter des Flüssigreinigers leer ist, um SCHWERWIEGENDE oder TÖDLICHE VERLETZUNGEN zu vermeiden. Die Nichtbeachtung kann zu einer unzureichenden Ofenreinigung, Fett- und/oder Kohleansammlungen im Garraum und einem erhöhten Brandrisiko führen.

ACHTUNG

ZUR Verhinderung SCHWERER ODER TÖDLICHER VERLETZUNGEN bzw. VON SACHSCHÄDEN:

MUSS DAS GERÄT gründlich gereinigt werden, um zu verhindern, dass Fettablagerungen oder Speiserückstände innerhalb des Geräts Feuer fangen. Sollten sich dennoch Fettablagerungen und/oder Speiserückstände innerhalb des Geräts entzünden, dieses sofort ausschalten und die Gerätetür geschlossen halten, um das Feuer zu ersticken. Falls weitere Löschmaßnahmen erforderlich sind, das Gerät von der Netzversorgung trennen und einen Feuerlöscher verwenden (keinesfalls Wasser zum Löschen eines Fettbrands verwenden!). Die Nichtbeachtung der ordnungsgemäßen Reinigungsvorschriften führt zum Erlöschen der Garantie und hebt die Haftung von Alto-Shaam auf.

REZEPTVORSCHLÄGE

BACKWAREN

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GE-BLÄSE-DREH-ZAHL	RAUCH	FEUCH-TIGKEITS-GRAD	LEIS-TUNGS-GRAD
Backwaren (aufbacken)		135 °C		135 °C	4 Minuten		--		
Brownies		163 °C		163 °C	25 minutes		--		
Zimtbrötchen		177 °C		177 °C	6 Minuten		--		
Kekse (nicht gefroren)		163 °C		163 °C	12 Minuten		--		
Croissants	Schritt 1	171 °C		171 °C	20 Sekunden		--		
	Schritt 2	--		171 °C	11 Minuten		--		
Plundergebäck		171 °C		171 °C	11 Minuten		--		
Kleine Brötchen		177 °C		177 °C	10 Minuten		--		
Baguette		177 °C		177 °C	16 Minuten		--		
Obstkuchen		177 °C		177 °C	50 Minuten		--		
Muffins		163 °C		163 °C	20 Minuten		--		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

BACKWAREN (FORTSETZUNG)

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GE-BLÄ-SE-DREH-ZAHL	RAUCH	FEUCH-TIGKEITS-GRAD	LEIS-TUNGS-GRAD
Vorgebacke-nes Baguette (TK)	Schritt 1	232 °C		204 °C	2 Minuten		--		
	Schritt 2	--		204 °C	20 Sekunden		--		
	Schritt 3	--		204 °C	7 Minuten		--		
Vorgebacke-nes Brot		177 °C		177 °C	10 Minuten		--		
Vorgebackene Brötchen		177 °C		177 °C	10 Minuten		--		
Gären		--		32 °C	30 Minuten		--		
Blätterteig		191 °C		191 °C	14 Minuten		--		
Blechkuchen		163 °C		163 °C	20 Minuten		--		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

CONVENIENCE-PRODUKTE

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Chicken Wings - aufgetaut		204 °C		204 °C	10 Minuten		--		
Corn Dogs – TK		149 °C		149 °C	9 Minuten		--		
Frühlingsrollen		191 °C		191 °C	15 Minuten		--		
Hauptgerichte (1,8 kg TK)		177 °C		149 °C	50 Minuten		--		
Hauptgerichte (1,8 kg gekühlt)		177 °C		177 °C	Fühler 165°F (74°C)		--		
Pommes frites - TK – 12,7 mm mit Wellenschnitt	Schritt 1	246 °C		191 °C	1 Minute		--		
	Schritt 2	--		191 °C	9 Minuten		--	--	
Hamburger Patties - TK		177 °C		177 °C	12 Minuten		--		
Hamburger Patties - vorgegart und gegrillt		177 °C		177 °C	6 Minuten		--		
Hamburger Patties – aufgetaut		177 °C		177 °C	5 Minuten		--		
Mini Pizza 12,7 cm		177 °C		177 °C	10 Minuten		--		
Pizza – frisch		301 °C		288 °C	3 Minuten 30 Sekunden		--		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

CONVENIENCE-PRODUKTE (FORTSETZUNG)

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GE-BLÄ-SE-DREH-ZAHL	RAUCH	FEUCH-TIGKEITS-GRAD	LEIS-TUNGS-GRAD
Frühlingsrol-len -TK		177 °C		177 °C	15 Minuten		--		
Kartoffel-plätzchen		191 °C		191 °C	10 Minuten		--		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄ-SE-DREH-ZAHL	RAUCH	FEUCH-TIGKEITS-GRAD	LEIS-TUNGS-GRAD
Gebackener Fisch - frisch		301 °C		288 °C	4 Minuten		--		
Hummer - ganz		57 °C		91 °C	13 Minuten		--		
Lachs – kalt geräuchert	Schritt 1	--		-----	15 Minuten				
	Sonstige Produkte	--	STAND-BY	--	30 Minuten	AUS	AUS	--	AUS
Lachsfilets		41 °C		63 °C	7 Minuten		--		
Lachssteaks		41 °C		63 °C	8 Minuten		--		
Shrimps – kalt geräuchert vorgegart		--		-----	10 Minuten				
Shrimps – TK		48 °C		70 °C	12 Minuten		--		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

FLEISCH

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄ-SE-DREH-ZAHL	RAUCH	FEUCH-TIGKEITS-GRAD	LEIS-TUNGS-GRAD
Speck		159 °C		159 °C	15 Minuten		--		
Rinderbrust – geräuchert		121 °C		121 °C	Fühler 180°F (82°C)				
Rinderbraten (Hochrippe, Rumpsteak, Bürgermeis-terstück, etc.)		--	Kombi Delta-T	52 °C	Fühler 125°F (52°C)		--		
Würstchen, um Ring		177 °C		177 °C	8 Minuten		--		
Schinken nach Kerntem-peratur		--	Kombi Delta-T	52 °C	Fühler 150°F (66°C)		--		
Lammkeule nach Kern-temperatur		--	Kombi Delta-T	52 °C	Fühler 130°F (54°C)		--		
Hackbraten nach Kern-temperatur		135 °C		135 °C	Fühler 155°F (68°C)		--		
Schweinerip-pchen - roh		121 °C		121 °C	1 Stunde 15 Minuten		--		
Schweiner-ippchen - geräuchert	Schritt 1	121 °C		121 °C	1 Stunde 15 Minuten				
	Schritt 2	--		71 °C	Dauerbe-trieb		AUS		
Sch-weinelende – nach Kern-temperatur		149 °C		149 °C	Fühler 150°F (66°C)		--		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

FLEISCH (FORTSETZUNG)

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEB-LÄSE-DRE-HZAHL	RAUCH	FEUCH-TIGKEITS-GRAD	LEIS-TUNGS-GRAD
Schweinerip-pchen erwär-men		204 °C		204 °C	7 Minuten		--		
Schwein-eschulter (Schäufele) – geräuchert	Schritt 1	107 °C		107 °C	90 Minuten				
	Schritt 2	--		107 °C	Fühler 82°C		AUS		
Lammkarree – nach Kern-temperatur		--	Kombi Delta-T	50 °C	Fühler 54°C		--		
Würstchen – frisch		49 °C		71 °C	15 Minuten		--		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität. Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

SONSTIGE PRODUKTE

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREHZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Creme Brûlée		88 °C		88 °C	55 Minuten		--		
Eier - hart gekocht		100 °C		100 °C	12 Minuten		--		
Eier – pochiert in Pochiererbehälter		54 °C		77 °C	10 Minuten		--		
Eier – Rührei im Beutel: 18 Minuten schütteln		100 °C		100 °C	25 Minuten		--		
Eier –Rührei in der Pfanne		100 °C		100 °C	15 Minuten		--		
Eier – Sous Vide		—		64 °C	60 Minuten		--		
Nudeln - Linguini oder Spaghetti		100 °C		100 °C	20 Minuten		--		
Reis		100 °C		100 °C	23 Minuten		--		
Tamales		100 °C		100 °C	30 Minuten		--		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

GEFLÜGEL

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREH-ZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Hühnchen-Patties	Schritt 1	177 °C		177 °C	4 Minuten		--		
	Schritt 2	--		177 °C	5 Minuten		--	--	
Hühnchenteile		177 °C		177 °C	35 Minuten		--		
Hühnchenteile – im Ofen gebacken		232 °C		232 °C	18 Minuten		--		
Hühnchenteile – mariniert und im Backteig		177 °C		177 °C	28 Minuten		--		
Brathühnchen – Vollbeschickung		301 °C		204 °C	Fühler 79°C		--		
Brathühnchen – Halbbeschickung		204 °C		204 °C	Fühler 79°C		--		
Brathühnchen – geräuchert	Schritt 1	--		1 °C	15 Minuten				
	Schritt 2	--		204 °C	Fühler 79°C		AUS		
Ganze Ente – nach Kerntemperatur	Schritt 1	121 °C		121 °C	15 Minuten		--		
	Schritt 2	--		149 °C	10 Minuten		--		
	Schritt 3	--		149 °C	Fühler 79°C		--		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

GEFLÜGEL (FORTSETZUNG)

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄ-SE-DREH-ZAHL	RAUCH	FEUCH-TIGKEITS-GRAD	LEIS-TUNGS-GRAD
Gegrillte Hühnchen-brüste		301 °C		240 °C	4 Minuten		--		
Putenbrust	Schritt 1	177 °C		135 - 177 °C	5 Minuten		--		
	Schritt 2	--		135 - 177 °C	Fühler 165°F (74°C)		--		
Putenbrust - geräuchert	Schritt 1	135 °C		135 °C	60 Minuten				
	Schritt 2	--		135 °C	Fühler 155°F (68°C)		AUS		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

GEMÜSE

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄSE-DREH-ZAHL	RAUCH	FEUCHTIGKEITS-GRAD	LEISTUNGS-GRAD
Spargel – frisch		66 °C		88 °C	3 Minuten		--		
Spargel - gebraten		301 °C		301 °C	5 Minuten		--		
Brokkoli, Blumenkohl, Kürbis, Zucchini – frisch		100 °C		100 °C	3 – 6 Minuten		--		
Kohl, grüne Bohnen – frisch		100 °C		100 °C	8-10 Minuten		--		
Karotten - frisch		107 °C		107 °C	10 Minuten		--		
Blumenkohl - gebraten	Schritt 1	301 °C		246 °C	4 Minuten				
	Schritt 2	--		221 °C	5 Minuten				
Maiskolben - frisch		100 °C		100 °C	14 Minuten		--		
TK-Gemüse		149 °C		104 °C	8 Minuten		--		
Pilze – Champignons - gebraten	In Öl anschwenken – auf Backblech legen	301 °C		288 °C	10 Minuten		--		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REZEPTVORSCHLÄGE

GEMÜSE (FORTSETZUNG)

REZEPT	SCHRITT		GAR-MODUS	GAR-TEMP.	ZEIT / FÜHLER	GEBLÄ-SE-DREH-ZAHL	RAUCH	FEUCH-TIGKEITS-GRAD	LEIS-TUNGS-GRAD
Kartoffeln, für Püree		107 °C		107 °C	30 Minuten		--		
Kartoffeln, rote oder Salatkartoffeln		100 °C		100 °C	30 Minuten		--		
Bratkartoffeln		260 °C		232 °C	18 Minuten		--		

Hinweis: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen entsprechen 50 % - 80 % der Ofenkapazität.
Öfen, die nicht mit der PROpower™-Funktion ausgestattet sind, benötigen 15-20 % mehr Zeit.

REINIGUNG UND PFLEGE

FÜR GASMODELLE:

Der Gas-Combitherm muss mit einem Anschlussstück verwendet werden, das ***die Norm für Anschlussstücke von beweglichen Gasgeräten*** ANSI Z21.69 CSA 6.16 und Addendum Z21.69a-1989 erfüllt. Dazu muss eine Schnellkupplung installiert werden, um die ***Norm für Schnellkupplungsvorrichtungen für Gasbrennstoffe*** ANSI Z21.6.9 und die europäische Norm EN203 zu erfüllen.

Die Bewegung dieses Geräts muss mit ausreichenden Mitteln eingeschränkt werden. Die Einschränkung der Bewegung muss unabhängig vom Anschlussstück, der Schnellkupplungsvorrichtung oder den damit verbundenen Leitungen durchgeführt. Falls es erforderlich ist, die Befestigung zu trennen, muss diese sofort wieder angebracht werden, nachdem das Gerät wieder an seinem ursprünglichen Ort positioniert wurde.

1. Installieren Sie ein manuelles Gasabsperrventil zusammen mit einer zugelassenen Trennvorrichtung.
2. Installieren Sie ein laut AGA zertifizierten Schwerlast-Anschlussstück, das die Normen ANSI Z 21.69 oder CAN 1-6.10m88 erfüllt, sowie eine Schnellkupplungsvorrichtung nach ANSI Z21.41 oder CAN 1-6.9m70. Die Anschlussstücke müssen mit einer Kabelrückhaltung installiert werden, um zu vermeiden, dass eine übermäßige Spannung auf das Anschlussstück aufgebracht wird.

BRANDGEFAHR

Zur Verhinderung SCHWERER oder TÖDLICHER VERLETZUNGEN muss an der Gebäudestruktur gesichert werden, um unbeabsichtigte Bewegungen zu vermeiden.

BEI ELEKTRISCHEN MODELLEN:

Diese Abschnitt ist nur zur Unterstützung von qualifizierten und geschultenTechnikern vorgesehen und ist nicht zum Gebrauch durch ungeschultes oder unberechtigtes Servicepersonal gedacht. Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann die Garantie aufheben.

ACHTUNG

STROMSCHLAGGEFAHR.

ZUR VERHINDERUNG schwerer ODER tödlicher Verletzungen muss an der Gebäudestruktur gesichert werden, um unbeabsichtigte Bewegungen zu vermeiden.

Alle Küchengeräte, die nicht mit einem Netzkabel, jedoch mit einem Satz Laufrollen geliefert werden, müssen mit einem Halteseil gesichert werden. Die Bewegung dieses Küchengeräts muss mit ausreichenden Mitteln eingeschränkt werden, sodass keine Spannungen auf die Stromkabel übertragen werden. Es gelten folgende Anforderungen:

1. Die Laufrollen dürfen eine Maximalhöhe von 152 mm (6 Zoll) haben.

2. Zwei der Laufrollen müssen verriegelbar sein.

3. Solche mobile Küchengeräte oder Küchengeräte auf mobilen Sockeln müssen mit Hilfe eines flexiblen Steckverbinders installiert werden, der im Gebäude verankert ist.

Ein Montage-Steckverbinder für eine Sicherungsvorrichtung befindet sich am unteren rückwärtigen Flansch des Küchenmaschinengestells oder an einem Ofensockel und ist 457 mm vom Boden entfernt. Vom Werk wird kein flexibler Steckverbinder mitgeliefert und dieser ist auch nicht vom Werk erhältlich.

REINIGUNG UND PFLEGE

COMBICLEAN®-REINIGUNGSMITTEL

⚠ GEFAHR

Bei der Verwendung von CombiClean-Tabs oder Ofenspray IMMER Gummihandschuhe tragen.

⚠ GEFAHR

Bei der Verwendung eines Ofensprays IMMER einen Augenschutz tragen.

GEFAHR

Gesundheitsschädlich beim Verschlucken.
Gesundheitsschädlich bei Berührung mit der Haut. Bei der Handhabung immer Gummihandschuhe tragen.
Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.
Der Tab löst sich auf der Haut bei Kontakt mit feuchten oder nassen Händen auf.
Kann die Atemwege reizen. Kann Schläfrigkeit und Benommenheit verursachen.
Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung. Darf ausschließlich mit Wasser vermischt werden.
Staub/Dämpfe/Gas/Nebel/Dampf/Spray nicht einatmen. Nach der Handhabung Gesicht, Hände und exponierte Haut gründlich waschen. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.
Nur im Freien oder in gut belüfteten Bereichen verwenden. Die Freisetzung an die Umwelt vermeiden. In einem verschlossenen und gut belüfteten Bereich lagern. Behälter gut verschlossen halten. Inhalt/Berhälter in einer zugelassenen Abfallentsorgungsanlage entsorgen

---

ERSTE HILFE

Sofort eine GIFTNOTRUFZENTRALE oder einen Arzt rufen. Spezifische Behandlung (Siehe Abschnitt 4 des MSDB).

BEI AUGENKONTAKT: Mehrere Minuten gründlich mit Wasser spülen. Gegebenenfalls Kontaktlinsen entfernen. Weiterhin spülen. Sofort eine GIFTNOTRUFZENTRALE oder einen Arzt rufen.

BEI HAUTKONTAKT (oder auf dem Haar): Alle verschmutzte Kleidung sofort entfernen/ausziehen. Haut mit Wasser abspülen/duschen. Kontaminierte Kleidung vor der erneuten Verwendung waschen.

BEI INHALATION: An die frische Luft bringen und in einer Position ruhigstellen, die das Atmen erleichtert Bei Unwohlsein sofort eine GIFTNOTRUFZENTRALE oder einen Arzt rufen.

BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEINn Erbrechen einleiten. 2-3 Glas Wasser oder Milch trinken. Sofort eine GIFTNOTRUFZENTRALE oder einen Arzt rufen.

REINIGUNG UND PFLEGE

VORBEUGENDE WARTUNG

Zusätzlich zu Routinereinigung und Wartungsarbeiten müssen einige weitere Schritte unternommen werden, um das Gerät zu desinfizieren und einen effizienten Betrieb zu gewährleisten. Bitte beachten Sie die folgenden Prüflisten hinsichtlich einer umfassenden Herangehensweise zur Sicherstellung der Langlebigkeit und Effizienz der Ausrüstungen. Diese zusätzlichen Schutzmaßnahmen helfen, Auszeiten und Reparaturkosten zu vermeiden.

KEIN FETT, ÖL, HOLZCHIPS ODER FESTEN ABFALL IN DEN GERÄTEABFLUSS GEBEN.
Fette und Feststoffe können gelieren und das Ablaufsystem verstopfen. Dadurch gerät Wasser zurück in den Kondensator und den Garraum und das Gerät funktioniert nicht mehr.

SICHERSTELLEN, DASS DAS ABLAUFSIEB IMMER RICHTIG PLATZIERT IST. SÄMTLICHE FESTEN SPEISERESTE VOM OFENBODEN UND AUS DEM ABLAUFSIEB ENTFERNEN, DAMIT SIE NICHT IN DEN ABFLUSS GELANGEN.
Die routinemäßige Entfernung von Feststoffen beugt Verstopfungen vor.

NUR ZUGELASSENEN COMBITHERM-OFENREINIGER BENUTZEN.
Bei Gebrauch von nicht zugelassenem Reiniger können die Innenflächen des Ofens entfärbt oder beschädigt werden.

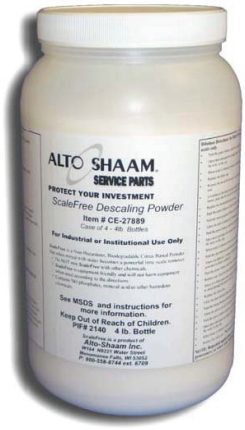
ACHTUNG
Nehmen Sie den Räucherbehälter aus dem Ofen, sobald der Räuchervorgang abgeschlossen ist. Entsorgen Sie die Holzchips in einem feuerfesten Abfallbehälter, um das Risiko eines Brands zu verhindern.

UM DIE LEBENSDAUER DER TÜRDICHTUNG ZU VERLÄNGERN, MUSS DIESE TÄGLICH GEREINIGT WERDEN.
Die Säuren und verwandten Stoffe in Fett, besonders in Hühnerfett, schwächen die Zusammensetzung der Dichtung, wenn sie nicht täglich gereinigt wird. Mit einem heißen Lappen und Spülmittel abwischen.

ALS WEITEREN SCHUTZ DER DICHTUNG DIE OFENTÜR NACH DEM TAGESBETRIEB LEICHT GEÖFFNET LASSEN.
Eine offene Tür nimmt den Druck von der Dichtung.

TÜRSCHARNIERE ROUTINEMÄSSIG REINIGEN.
Die Ofentür öffnen, um die Spannung wegzunehmen. Alle Scharnierteile reinigen.

DEN OFEN MONATLICH ENTKALKEN.



Verwenden Sie den Alto-Shaam Reiniger „Scale Free“, CE-27889, und legen Sie 200 gr in den Ablauf. Lassen Sie ein **starkes** Reinigungsprogramm laufen. Sprühen Sie den Ofeninnenraum nach der Beendigung des Reinigungsprogramms mit der Handbrause aus. Schwenken Sie die Schutzabdeckung des Innengebläses auf und sprühen Sie den Bereich hinter der Platte ab. Richten Sie den Wasserstrahl nach unten in die Abflussabdeckung im Inneren, um das Reinigungsmittel gründlich aus dem Ofen zu spülen. Lassen Sie nach der Ausspülung des Ofeninnenraums das Programm **SPÜLEN** zur Reinigung laufen.

GEFAHR

Zur Verhinderung SCHWERER oder TÖDLICHER VERLETZUNGEN bzw. von SACHSCHÄDEN:

Der Innenbereich oder die Außenwände NIEMALS mit Dampf reinigen, mit einem Schlauch abspritzen oder mit irgendeiner anderen flüssigen Lösung überfluten. Bitte zur Reinigung KEINEN Wasserstrahl verwenden.

Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme hebt die Garantie auf.

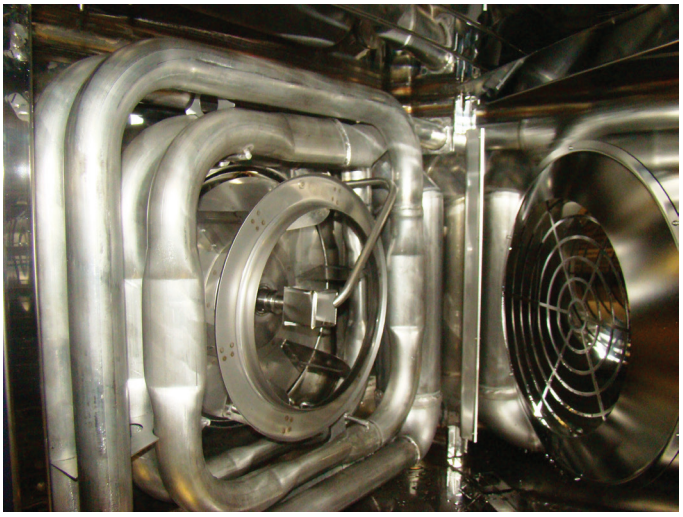
REINIGUNG UND PFLEGE

VORBEUGENDE WARTUNG

WÖCHENTLICH muss der Wärmetauscher bei Gasmodellen und die Umluftelemente bei Elektromodellen geprüft werden.

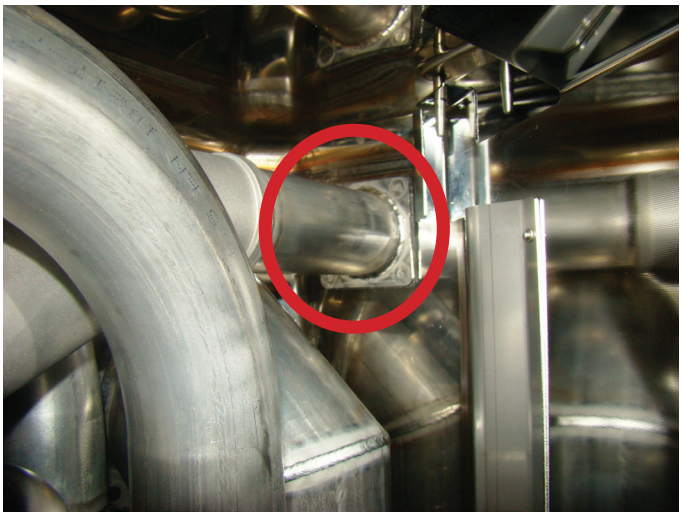
- Entfernen Sie alle Drahteinschübe aus dem Geräteinnenraum.
- Entfernen Sie die linke Seitenablage aus dem Garraum.
- Lösen Sie die Rändelschraube(n) an der Gebläseplatte und schwenken Sie die Gebläseschutzabdeckung zur Rückseite des Ofens.
- Prüfen Sie den Wärmetauscher bei Gasmodellen auf Anzeichen von Fett und/oder Kohleablagerungen, Kalkablagerungen sowie Zeichen größerer Verformungen. Bitte sehen Sie hierzu die Abbildungen A und B.
- Prüfen Sie, dass die Dichtung am Abzugsrohr dicht und intakt ist. Bitte sehen Sie hierzu Abbildung C.
- Prüfen Sie die Umluftelemente auf Anzeichen von Fett und/oder Kohleablagerungen, Kalkablagerungen sowie Zeichen größerer Verformungen. Bitte sehen Sie hierzu Abbildung D.

A



B

C



D

ALTO-SHAAM — GERÄTEINFORMATION

Namen des Unternehmens:	_____
Modellnummer:	_____
Seriennummer:	_____
Tägliche Prüfung - Startdatum:	_____

CHECKLISTE DER TÄGLICHEN PRÜFUNG

PRÜFEN UND REINIGEN:	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Produktsensor (Thermometer)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Türdichtung (innere Türdichtung)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Innere Türscheibe	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Vordere Auffangschale	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Touchscreen und Overlay (auf Risse, Abblätterungen, Feuchtigkeit usw. prüfen)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Automatischen Waschzyklus durchführen **(NUR)** mit zugelassenen Reinigungsmitteln	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
KÜRZEL DES MITARBEITERS	____	____	____	____	____	____	____

AUSFALL UND AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

Führen Sie die Einzelheiten des Ausfalls bzw. der Ausfälle neben dem Tag auf, an dem sie aufgetreten sind. (Lassen Sie das Feld leer, falls die Elemente korrekt arbeiten)

Montag	
Dienstag	
Mittwoch	
Donnerstag	
Freitag	
Samstag	
Sonntag	

ALTO-SHAAM — GERÄTEINFORMATION

Namen des Unternehmens:	_____.
Modellnummer:	_____.
Seriennummer:	_____.
Tägliche Prüfung - Startdatum:	_____.

CHECKLISTE DER WÖCHENTLICHEN PRÜFUNG

Prüfen - Lampe Garraum	☐
Prüfen - Garraum auf Anzeichen von Fett-/Kohleablagerungen	☐
Prüfen - Im Garraum hinter der Gebläseabdeckung auf Anzeichen von Fett-/Kohleablagerungen	☐
Prüfen - Im Garraum hinter der Gebläseabdeckung auf Anzeichen von Kalkablagerungen	☐
NUR GASGERÄTE Prüfen - Den Wärmeaustauscher auf Anzeichen größerer Verformungen **(Im Falle von JA Gerät SOFORT aus dem Betrieb nehmen und Korrekturmaßnahmen ergreifen)**	☐
NUR GASGERÄTE Prüfen - Den Wärmeaustauscher auf lose/getrennte Leitungen oder Flansche **(Im Falle von JA Gerät SOFORT aus dem Betrieb nehmen und Korrekturmaßnahmen ergreifen)**	☐
NUR ELEKTROGERÄTE Prüfen - Umluftelemente auf Anzeichen von Rissen, Verformungen oder Beschädigungen	☐
NUR ELEKTROGERÄTE Filter der entlüftungslosen Abzugshaube reinigen	☐
KÜRZEL DES MITARBEITERS	

AUSFALL UND AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

Führen Sie die Einzelheiten des Ausfalls bzw. der Ausfälle neben dem Tag auf, an dem sie aufgetreten sind. (Lassen Sie das Feld leer, falls die Elemente korrekt arbeiten)

Woche 1	
Woche 2	
Woche 3	
Woche 4	

ALTO-SHAAM — GERÄTEINFORMATION

Nom commercial :	_____
Modellnummer:	_____
Seriennummer:	_____
Tägliche Prüfung - Startdatum:	_____

CHECKLISTE DER MONATLICHEN PRÜFUNG

Prüfen/testen - Korrekter Ablauf des Garraums	☐
Prüfen - **Alle** Ablaufleitungen auf undichte Stellen oder Verstopfungen	☐
NUR ELEKTRISCHE BOILERGERÄTE — Dampfgenerator entkalken	☐
Prüfen - Garraum auf Anzeichen von Kalkablagerungen	☐
Garraum entkalken	☐
Papierfilter der entlüftungslosen Abzugshaube prüfen (bei Bedarf austauschen)	☐
Den Ablauf der entlüftungslosen Abzugshaube auf eine korrekte Ableitung und Anzeichen von Lecks prüfen	☐
KÜRZEL DES MITARBEITERS	

Ausfall und Austausch von Komponenten

Fassen Sie alle Komponentenausfälle zusammen, die in diesem Monat aufgetreten sind.

Übersicht über die in diesem Monat ausgefallenen oder ausgetauschten Komponenten:

REINIGUNG UND PFLEGE

ALTO-SHAAM — GERÄTEINFORMATION

Namen des Unternehmens:	_____
Modellnummer:	_____
Seriennummer:	_____
Tägliche Prüfung - Startdatum:	_____

CHECKLISTE DER JÄHRLICHEN PRÜFUNG

Austauschen - Dampf-Bypassschlauch	☐
Prüfen - Pumpenschlauch	☐
Prüfen/testen - Korrekter Ablauf des Garraums	☐
Prüfen - **Alle** Ablaufleitungen auf undichte Stellen oder Verstopfungen	☐
Prüfen - **Alle** Magnetventilschläuche (beide Enden)	☐
Prüfen - Oberen Bräunungs-Ventilschlauch	☐
Prüfen - Unterdruck-Entlastungsventil und -schlauch	☐
NUR ELEKTROGERÄTE — Prüfen - Dichtung Umluftelemente (im Schaltschrank)	☐
NUR GASGERÄTE — Prüfen - Dichtung Gaswärmeaustauscher (im Schaltschrank)	☐
Prüfen - Dichtung des Garraumtemperaturfühlers N6	☐
NUR ELEKTRISCHE BOILERGERÄTE — Dampfgenerator entkalken	☐
NUR ELEKTRISCHE BOILERGERÄTE — Ausbauen und prüfen - Dampfgeneratorelemente	☐
Prüfen - Handbrausenschlauch	☐
Prüfen - Handbrausengriff	☐
Prüfen - Produktsensor	☐
Prüfen - Wassereinspritzrohr	☐

REINIGUNG UND PFLEGE

Prüfen - Garraum auf Anzeichen von Kalkablagerungen	☐
Prüfen - Lampe Garraum	☐
Prüfen - Garraum auf Anzeichen von Fett-/Kohleablagerungen	☐
Prüfen - Im Garraum hinter der Gebläseabdeckung auf Anzeichen von Fett-/Kohleablagerungen	☐
Prüfen - Im Garraum hinter der Gebläseabdeckung auf Anzeichen von Kalkablagerungen	☐
NUR GASGERÄTE: Prüfen - Den Wärmeaustauscher auf Anzeichen größerer Verformungen **(Im Falle von JA Gerät SOFORT aus dem Betrieb nehmen und Korrekturmaßnahmen ergreifen)**	☐
NUR GASGERÄTE: Prüfen - Den Wärmeaustauscher auf lose/getrennte Leitungen oder Flansche **(Im Falle von JA Gerät SOFORT aus dem Betrieb nehmen und Korrekturmaßnahmen ergreifen)**	☐
NUR GASGERÄTE: Prüfen und sicherstellen - Abgasrohre verlassen den Garraum	☐
NUR GASGERÄTE: Prüfen - Flanschdichtung Wärmeaustauscher (ggf. austauchen)	☐
NUR GASGERÄTE: Prüfen und anziehen - Flanschschrauben Wärmeaustauscher	☐
NUR GASGERÄTE: Prüfen und anziehen - Zubehör und Dichtung Brennerflansch Wärmeaustauscher (ggf. austauschen)	☐
NUR GASGERÄTE: Prüfen - Zubehör und Dichtung Zündelementflansch Wärmeaustauscher (ggf. austauschen)	☐
NUR GASGERÄTE: Prüfen - Abgasrohre Wärmeaustauscher (Sicherstellen, dass diese über den Flansch der Garraumdecke nach außen verlaufen) ESG-Modelle	☐
NUR GASGERÄTE: Prüfen - Flansch und Flanschdichtung Garraumdecke - nur EGS-Modelle	☐
NUR GASGERÄTE: Anziehen - Flanschschrauben Brenner	☐
NUR GASGERÄTE: Anziehen - Flanschschrauben Zündelement	☐
Prüfen - Drainageöffnungen Wärmeaustauscher. Sicherstellen, dass diese frei von Verstopfungen sind **(Im Falle einer Verstopfung Gerät SOFORT aus dem Betrieb nehmen und Wärmeaustauscher wechseln) Nicht anwendbar auf CTP/CTC-Modelle**	☐
NUR ELEKTROGERÄTE: Prüfen - Umluftelemente auf Anzeichen von Rissen, Verformungen oder Beschädigungen	☐
Austauschen - Abdeckung(en) und Dichtung(en) der Ofenlampe	☐
Garraum entkalken	☐
Prüfen - Türdichtung (ggf. austauchen)	☐
Innere Türscheibe abwischen	☐

REINIGUNG UND PFLEGE

Prüfen - Vordere Auffangschale (ggf. reinigen)	☐
Prüfen - Vorderer Auffangschlauch	☐
Prüfen - Steuerungs-Overlay	☐
Prüfen und anziehen - Alle elektrischen Anschlüsse	☐
Prüfen und anziehen - Alle Kühlgebläse auf korrekten Betrieb	☐
Prüfen und anziehen - Türscharniere	☐
Prüfen und anziehen - Türgriff	☐
Überprüfen - Verlauf Fehlercodes	☐
Softwareversion beachten (updaten, falls dies nicht aktuell ist)	☐
Aufzeichnen - Wasserdruck (statisch und dynamisch)	☐
Aufzeichnen - Spannung zwischen allen Leitungen	☐
Aufzeichnen - Spannung zur Erde bei allen Leitungen	☐
Aufzeichnen - Stromstärke über **alle** drei Strecken **(BEI DER ERHITZUNG)**	☐
Funktionsprüfung alle Komponenten **(Komponenten auflisten)**	☐

AUSFALL UND AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

Notieren Sie alle Komponentenausfälle, die während dieser jährlichen Prüfung entdeckt wurden.
(Lassen Sie das Feld leer, falls die Elemente korrekt arbeiten)

Übersicht über die in diesem Monat ausgefallenen oder ausgetauschten Komponenten:

UNTERSCHRIFT DES KUNDEN: _____

UNTERSCHRIFT DES TECHNIKERS: _____

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG UND VORBEUGENDE WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN

Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Raue, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht des Edelstahls vollständig zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Metallwerkzeuge schleifen die Oberfläche ab, zerstören die Schutzschicht und schaffen so Raum für Korrosionsbefall. Selbst Wasser, insbesondere hartes Wasser mit einem mittleren bis hohen Chlorid-Anteil, kann Oxidation und Lochfraß nach sich ziehen und somit zu Rost und Korrosion führen. Auch viele säurehaltigen Lebensmittel, die verschüttet werden oder deren Reste sich auf den Metalloberflächen befinden, tragen zur Korrosion von Edelstahlflächen bei.

Die Auswahl geeigneter Reinigungsmittel, -werkzeuge und -methoden sind entscheidend für das Aussehen und die Lebensdauer dieses Gerätes. Verschüttete Lebensmittel sollten so schnell wie möglich entfernt und die Fläche sorgfältig abgewischt werden, mindestens jedoch einmal pro Tag. Nach der Benutzung von Reinigungsmitteln sollte die Fläche gründlich abgespült werden. Danach sollte stehendes Wasser so schnell wie möglich weggewischt werden.

REINIGUNGSMITTEL

Benutzen Sie für die Edelstahlpflege nur zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Diese Mittel müssen chloridfreie Verbindungen sein und dürfen keine quartäre Salze enthalten. Benutzen Sie niemals Salzsäure (HCl) zur Reinigung von Edelstahl. Benutzen Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel mit der empfohlenen Stärke. Fragen Sie Ihren örtlichen Händler für Reinigungsmittel nach geeigneten Mitteln.

REINIGUNGSWERKZEUGE

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeignetem Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzungen benutzen Sie einen weichen, nicht scheuernden Reinigungsschwamm. Um Kratzer zu vermeiden, wischen Sie immer in Richtung der sichtbaren Maserung der Edelstahlfläche. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallkratzer, um die Lebensmittelreste zu entfernen.

VORSICHT

Um die Edelstahlflächen zu schützen, nie Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quartären Ammoniumsalzen benutzen. NIEMALS Salzsäure an Edelstahl benutzen. NIEMALS Drahtbürsten, metallene Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Schaber benutzen.

ACHTUNG

ZUR Verhinderung SCHWERER ODER TÖDLICHER VERLETZUNGEN bzw. VON SACHSCHÄDEN:

MUSS DAS GERÄT gründlich gereinigt werden, um zu verhindern, dass Fettablagerungen oder Speiserückstände innerhalb des Geräts Feuer fangen. Sollten sich dennoch Fettablagerungen und/oder Speiserückstände innerhalb des Geräts entzünden, dieses sofort ausschalten und die Gerätetür geschlossen halten, um das Feuer zu ersticken. Falls weitere Löschmaßnahmen erforderlich sind, das Gerät von der Netzversorgung trennen und einen Feuerlöscher verwenden (keinesfalls Wasser zum Löschen eines Fettbrands verwenden!). Die Nichtbeachtung der ordnungsgemäßen Reinigungsvorschriften führt zum Erlöschen der Garantie und hebt die Haftung von Alto-Shaam auf.

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNGSPLAN

TÄGLICHE REINIGUNG DER DICHTUNG

Der kontinuierliche Betrieb bei hohen Gartemperaturen oder die Verwendung von niedrigen Feuchtigkeitsgraden und beim Garen von überwiegend fettreichen Lebensmitteln kann zu einer schnelleren Abnutzung der Türdichtung führen. Die tägliche Reinigung der Ofendichtung mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel ist für eine längere Haltbarkeit der Ofendichtung unbedingt erforderlich. Eine routinemäßige Reinigung hilft dabei, die Dichtung vor Verschleiß durch säurehaltige Lebensmittel zu schützen.

1. Den Ofen abkühlen lassen und Dichtung und Spalten mit einem sauberen Lappen, warmem Wasser und Reinigungsmittel abwischen.
2. Dichtung und Spalten mit einem Lappen und klarem Wasser nachwischen.

Versuchen Sie nicht, die Dichtung abzunehmen oder in einer Geschirrspülmaschine zu reinigen.

BENUTZUNG UND REINIGUNG DES FÜHLERS

Nach jedem Betrieb des Ofens im KERNTEMPERATURMODUS mit einem sauberen Papiertuch Speisereste von der Fühlerspitze abwischen . Dann mit einem Einweg-Alkoholpad reinigen. Den Fühler wieder korrekt an der Halterung an der Tür befestigen.

Reinigung des Fühlers und der Sockelstifte

1. Zwischen den einzelnen Beschickungen und am Ende jedes Produktionsvorgangs alle Speisereste vom Fühler entfernen. Fühler, Fühlerkabel, Sockelstifte und Halterung komplett mit einem sauberen Tuch, warmem Wasser und Spülmittel abwischen.
2. Spülmittel mit einem Lappen und klarem Wasser von Fühler, Kabel, Sockelstiften und Halterung entfernen.
3. Fühler und Fühlerhalterung mit einem Einweg-Alkoholpad oder einem Desinfektionsmittel abwischen, das für Flächen mit Nahrungsmittelkontakt empfohlen wird.
4. Fühler, Sockelstifte und Kabel in der Halterung an der Luft trocknen lassen.
5. Den Fühler vor Einstecken in ein neues Produkt mit einem Einweg-Alkoholpad abwischen.

TÄGLICHE OFENREINIGUNG

Am Ende des Arbeitstags oder zwischen einzelnen Produktionsvorgängen durchzuführen.

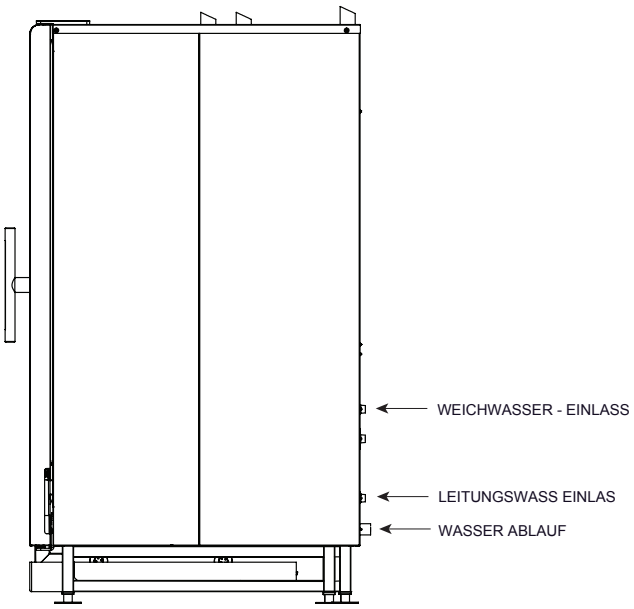
REINIGUNG DES BESCHICKUNGSWAGENS (FALLS DAS MODELL DAMIT AUSGESTATTET IST)

1. Den Wagen in die Wagenwaschzone fahren. Wagen mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen.
2. Alle Rahmen, Gleitschienen, Tropfbleche und den Boden von Hand abwischen. Schmutz von den Rollen sorgfältig entfernen. Für eine einfachere Reinigung kann eine Schlauchbrause verwendet werden.
3. Die Seifenlauge mit warmem Wasser entfernen.
4. Mit einem Desinfektionsmittel abwischen oder einsprühen, das für Flächen mit Nahrungsmittelkontakt empfohlen wird.
5. Den Wagen an der Luft trocknen lassen.

Alternativ können Wagen auch im Gerät gereinigt werden. Den Wagen während des EXTRA STARKEN Reinigungszyklus im Ofen lassen, gefolgt von den Schritten 2 bis 5 oben.

MONATLICHE REINIGUNG

Sprühkopf, Wassereinlassfilter, Abflussrohr, Ofen entkalken



GEFAHR

Zur Verhinderung SCHWERER oder TÖDLICHER VERLETZUNGEN bzw. von SACHSCHÄDEN:

Der Innenbereich oder die Außenwände NIEMALS mit Dampf reinigen, mit einem Schlauch abspritzen oder mit irgendeiner anderen flüssigen Lösung überfluten. Bitte zur Reinigung KEINEN Wasserstrahl verwenden.

Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme hebt die Garantie auf.

REINIGUNG UND PFLEGE

CT PROTOUCH™ MIT COMBICLEAN®

Fünf (5) Reinigungsstufen können gewählt werden - abspülen (20 Minuten), leicht (30 Minuten), normal (1 Stunde 20 Minuten), starke Reinigung (2 Stunden 6 Minuten) oder EXTRASTARKE Reinigung (3 Stunden 30 Minuten). Es sollten 18 Gramm CombiClean®-CombiTabs™ (CE-36354) oder flüssiges Combitherm®-Ofenspray (CE-24750) verwendet werden. Die Seitenauflagen und Einschübe können während der Reinigung im Ofen bleiben. Entfernen Sie die Räucherschale und alle festen Rückstände aus dem Ablaufsieb und Offeninnenraum, um Verstopfungen zu verhindern.

ANMERKUNG: Falls es während einem der Reinigungszyklen zu einem Stromausfall kommt, wird zwingend ein sechsminütiger (6) Spülzyklus gestartet.

Stellen Sie sicher, dass das Wasser aufgedreht

Tippen Sie auf der Startseite auf das Symbol **Reinigung**.

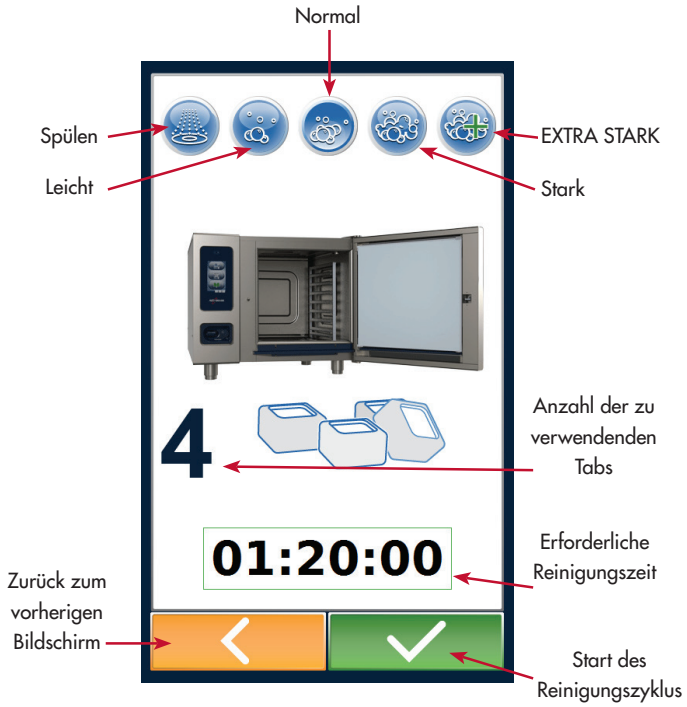
Falls der Ofen zu heiß zum Reinigen ist, erscheint die Nachricht **Ofen zu heiß** auf dem Warnbildschirm. Öffnen Sie die Ofentür, um den Ofen auf eine Temperatur unter 66°C abkühlen zu lassen. Sobald der Ofen abgekühlt ist, starten Sie das Reinigungsverfahren erneut.

Wählen Sie die Reinigungsstufe **Spülen**, **Leicht**, **Normal**, **Stark oder EXTRA STARK**.

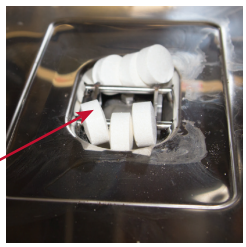
- Ziehen Sie Gummihandschuhe an und entfernen Sie das Ablaufsieb im Ofeninneren.
- Reißen oder schneiden Sie die Kunststofffolie rund um die Reinigungstabs auf.
- Entnehmen Sie die Tabs aus der Verpackung. Entsorgen Sie die Verpackung. Legen Sie die korrekte Anzahl CombiClean® CombiTabs™ direkt in den Ablauf des Garraums oder sprühen Sie diesen mit flüssigem CombiClean-Reiniger ein.
- Die Anzahl der verwendeten Tabs kann abhängig vom Verschmutzungsgrad des Garraums erhöht werden.
- Schließen Sie die Ofentür.

Tippen Sie auf das grüne Häkchen, um den Reinigungszyklus zu beginnen.

Bei Beendigung ertönt ein Signalton. Lassen Sie die Tür leicht offen stehen, nachdem die Reinigung abgeschlossen ist.



Anmerkung: *Falls der Ofen mit dem optionale Fettauffangsystem ausgestattet ist, stehen 3 Reinigungsstufen zur Verfügung.*



ANMERKUNG: Alle Tabs sollten so gut wie möglich in den Abfluss gelegt und Abflusssieb wieder angebracht werden, bevor der Reinigungszyklus gestartet wird. Tabs, die oben auf den Abflussdeckel oder auf den Boden des Ofens gelegt werden, lösen sich nicht richtig auf und beschädigen den Ofeninnenraum.

REINIGUNG UND PFLEGE

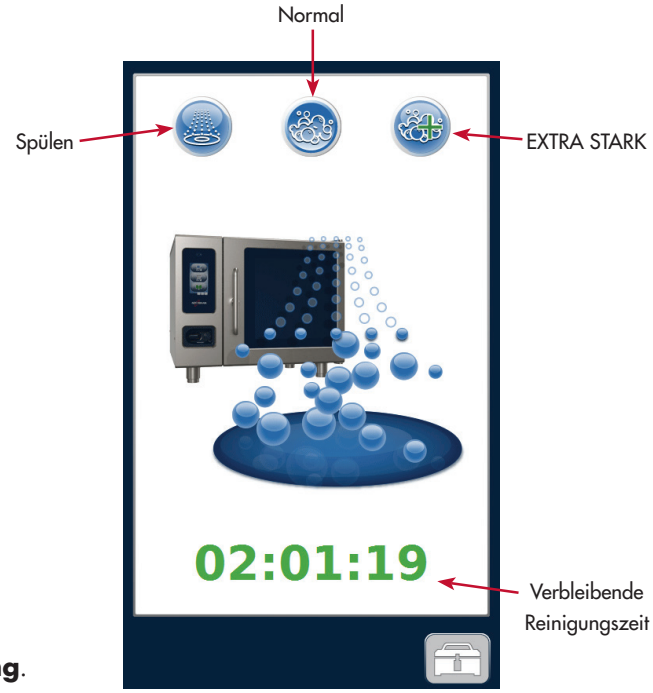
PROTOUCH™MIT AUTOMAISCHEM FLÜSSIGREINIGUNGSSYSTEM

Drei (3) Reinigungsstufen können gewählt werden: abspülen (20 Minuten), normal (2 Stunde 6 Minuten), und EXTRASTARKE Reinigung (3 Stunden 30 Minuten). Es sollteeine flüssige Reinigungslösung (CE-36457) oder flüssiges Combitherm®-Ofenspray (CE-24750) verwendet werden. Die Seitenauflagen und Einschübe können während der Reinigung im Ofen bleiben. Entfernen Sie die Räucherschale und alle festen Rückstände aus dem Ablaufsieb und Offeninnenraum, um Verstopfungen zu verhindern.

ANMERKUNG: Falls es während einem der Reinigungszyklen zu einem Stromausfall kommt, wird zwingend ein sechsminütiger (6) Spülzyklus gestartet.

ANMERKUNG: Stellen Sie sicher, dass das Wasser aufgedreht undgenügendFlüssigreinigerfürdenReinigungszyklus vorhanden ist.

Tippen Sie auf der Startseite auf das Symbol **Reinigung**.



Falls der Ofen zu heiß zum Reinigen ist, erscheint die Nachricht **Ofen zu heiß** auf dem Warnbildschirm. Öffnen Sie die Ofentür, um den Ofen auf eine Temperatur unter 66°C abkühlen zu lassen. Sobald der Ofen abgekühlt ist, starten Sie das Reinigungsverfahren erneut.

Prüfen Sie den Behälter mit Flüssigreiniger, um sicherzustellen, dass Reinigungsflüssigkeit vorhanden ist.

Wählen Sie die Reinigungsstufe **Spülen**, **Norma** oder **EXTRA STARK**.

Tippen Sie auf das grüne Häkchen, um den Reinigungszyklus zu beginnen.

Bei Beendigung ertönt ein Signalton. Lassen Sie die Tür leicht offen stehen, nachdem die Reinigung abgeschlossen ist.

FEHLERSUCHE

FEHLERCODES

Prüfen Sie IMMER, ob der Trennschalter EINGESCHALTET ist und Ihr Gerät mit Strom versorgt wird, BEVOR ein autorisierter Alto-Shaam-Servicetechniker verständigt wird.

ANMERKUNG

Diese Abschnitt ist nur zur Unterstützung von qualifizierten und geschultenTechnikern vorgesehen und ist nicht zum Gebrauch durch ungeschultes oder unberechtigtes Servicepersonal gedacht. Versuchen Sie nicht, den Ofen über diese Angaben hinaus zu reparieren oder zu warten. Wenden Sie sich an Alto-Shaam, um den nächstgelegenen autorisierten Servicetechniker zu ermitteln. Reparaturen, die von anderen Servicetechnikern ohne vorherige Autorisierung durch Alto-Shaam durchgeführt werden, machen die Garantie nichtig.

Wenn der Ofen eine Fehlfunktion hat, wird auf dem Display ein Fehlercode eingeblendet.

DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE, UM DEN FEHLER ZU BESTÄTIGEN.

Nach der Bestätigung des Ofenfehlercodes versucht der Combitherm, wieder zum normalen Betrieb zurückzukehren.

Fehlercode	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache(n)
E01	Wenig Wasser im Boiler	Der obere Wasserstandsmesser B1 ist innerhalb von 5 Minuten, nachdem das Wassermagnetventil Y1 aktiviert wurde, nicht zufrieden.	— Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Niedriger Wasserdruck. — Boilerablaufverschluss fehlt. — Boilerablasspumpe fehlerhaft. — Krümmer der Ablasspumpe undicht. — Wasserstandsmesser besitzt Kalkablagerungen. — Doppeltes Wassermagneventil fehlerhaft (Y1). — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft.
E02	Steuerungstemperatur hoch	Die Temperatur des Niederspannungsrelaistafel beträgt mehr als 80°C.	— Prüfen Sie die Verkablung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile — Lüfter der Relaistafel-Baugruppe fehlerhaft. — Lüfter der Displaytafel-Baugruppe ist fehlerhaft. — Hauptlüfter fehlerhaft. — Lüfter des Motorantriebs fehlerhaft.
E03	Fehler des Lüftermotors	Der Hall-Sensor hat erkannt, dass sich der Lüftermotor nach 60 Sekunden nicht dreht. Der Fehler 03 wird nicht angezeigt, wenn vorher der Fehler E53 erkannt wurde.	— Prüfen Sie die Verkablung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Falls das LED der Motorsteuerung blinkt, sehen Sie bitte unter Fehlercodes der Motorsteuerung nach. — Motor oder Lüfterrad blockiert. — Hall-Sensor erkennt keine Motordrehung. — Motor-Thermoschutz. — Lüfterrad beschädigt.
E04	Fehler des unteren Lüftermotors	Der Hall-Sensor hat erkannt, dass sich der Motor des unteren Lüfters nach 60 Sekunden nicht dreht. Der Fehler 04 wird nicht angezeigt, wenn vorher der Fehler E54 erkannt wurde.	— Prüfen Sie die Verkabelung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Falls das LED der Motorsteuerung blinkt, sehen Sie bitte unter Fehlercodes der Motorsteuerung nach. — Motor oder Lüfterrad blockiert. — Hall-Sensor erkennt keine Motordrehung. — Motor-Thermoschutz. — Lüfterrad beschädigt.
E05	Kommunikationsfehler VFD	Wenn die VFD nicht auf eine Anfrage der CAN-Schnittstelle reagiert.	— Stromausfall an die VFD. — Fehlfunktion der VFD. — CAN-Kabel getrennt. — CAN-Adresse auf der VFD falsch.

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE

FEHLERSUCHE

FEHLERCODES

Fehlercode	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache(n)
E06	Kommunikationsfehler untere VFD	Wenn die VFD nicht auf eine Anfrage der CAN-Schnittstelle reagiert.	— Stromausfall an die VFD. — Fehlfunktion der VFD. — CAN-Kabel getrennt. — CAN-Adresse auf der VFD falsch.
E07	Fehler von der VFD erhalten	Wenn das grüne Licht der VFD blinkt	— Bitte sehen Sie hierzu die Fehlercodeliste der VFD und vergleichen Sie die Anzahl der Blinksignale der gründen LED-Leuchte der VFD.
E08	Fehler von der unteren VFD erhalten	Wenn das grüne Licht der VFD blinkt	— Bitte sehen Sie hierzu die Fehlercodeliste der VFD und vergleichen Sie die Anzahl der Blinksignale der gründen LED-Leuchte der VFD.
E11	Hohe Umlufttemperatur	Im Kombinations-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mindestens 25 Sekunden über 300°C. Im Umluft-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mindestens 25 Sekunden über 300°C.°	— Prüfen Sie die Verkabelung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Dampfelement-Schaltschütz klemmt/eingeschaltet. — Garraumtemperaturfühler N6 fehlerhaft. — Kabel des Garraumtemperaturfühlers N6 falsch herum angeschlossen. — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft.
E13	Hohe Boilertemperatur	Der Fühler B4 hat erkannt, dass die Boilertemperatur während mehr als 25 Sekunden über 120°C beträgt.	— Kalkablagerungen im Boiler. — Prüfen Sie die Verkabelung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Dampfelement-Schaltschütz klemmt/eingeschaltet. — Boilertemperaturfühler B4 fehlerhaft. — Kabel des Boilertemperaturfühlers B4 falsch herum angeschlossen. — Wasserstandsmesser besitzt Kalkablagerungen.
E15	Hohe Kondensatortemperatur	Der Fühler B3 hat erkannt, dass die Kondensatorwassertemperatur während mehr als 180 Sekunden über 100°C beträgt.	— Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Prüfen Sie die Verkabelung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Kondensatortemperaturfühler B3 fehlerhaft. — Kabel des Kondensatorfühlers B3 falsch herum angeschlossen. — Einzelnes Wassermagneventil fehlerhaft (Y2). — Relaistafel, Hochspannung, fehlerhaft.
E20	Kerntemperaturfühler B11 Fehler Ein-Punkt-Temperaturfühler	Ein-Punkt-Temperaturfühler fehlerhaft oder getrennt	— Steckerstifte des Fühlers mit Schmirgelpapier reinigen. — Ein-Punkt-Kerntemperaturfühler B11 mit Schnellkupplung fehlerhaft. — Kabel des Ein-Punkt-Kerntemperaturfühler B11 mit Schnellkupplung getrennt. — Anschlussbuchse des Ein-Punkt-Kerntemperaturfühlers B11 fehlerhaft. — Anschlusskabel des Ein-Punkt-Kerntemperaturfühlers B11 getrennt.
E21	N6 Cavity Probe Fault	Garraumtemperaturfühler fehlerhaft oder getrennt	—Garraumtemperaturfühler N6 fehlerhaft. — Kabel des Garraumtemperaturfühlers N6 .
E22	Kerntemperaturfühler B10 Fehler Multi-Punkt-Temperaturfühler	Multi-Punkt-Temperaturfühler fehlerhaft oder getrennt	— Multi-Punkt-Temperaturfühler B10 fehlerhaft. — Kabel des Multi-Punkt-Kerntemperaturfühler B10 getrennt.

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE

FEHLERSUCHE

FEHLERCODES

Fehler-code	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache(n)
E23	Fehler Boilertemperaturfühler B4	Boilertemperaturfühler fehlerhaft oder getrennt	— Boilertemperaturfühler B4 fehlerhaft. — Kabel des Boilertemperaturfühlers B4 falsch herum angeschlossen.
E24	Fehler Umgehungsfühler	Umgehungsdampf-Temperaturfühler fehlerhaft oder getrennt	— Umgehungsdampf-Temperaturfühler B5 fehlerhaft. — Kabel des Umgehungsdampf-Temperaturfühlers B5 falsch herum angeschlossen.
E25	Fehler Kondensatortemperaturfühler B3	Kondensatorwassertempera-turfühler fehlerhaft oder getrennt	— Kondensatortemperaturfühler B3 fehlerhaft. — Kabel des Kondensatorfühlers B3 falsch herum angeschlossen.
E26	Fehler Boiler-Sicherheitstemperaturfühler N8	Sicherheitstemperaturfühler des Boilerheizelements fehlerhaft oder getrennt	— Boilertemperaturfühler N8 fehlerhaft. — Kabel des Temperaturfühlers N8 falsch herum angeschlossen.
E27	Hohe Temperatur des Boilerheizelements	Der Fühler N8 hat erkannt, dass die Temperatur des Boilerheizelements während mehr als 25 Sekunden über 130°C beträgt oder 135°C erreicht hat.	— Kalkablagerungen im Boiler. — Prüfen Sie die Verkabelung sämtlicher unten aufgeführten Bauteile. — Dampfelement-Schaltschütz klemmt/eingeschaltet. — Boilertemperaturfühler N8 fehlerhaft. — Kabel des Temperaturfühlers N8 falsch herum angeschlossen. — Wasserstandsmesser besitzt Kalkablagerungen.
E34	Fehler der Dampfgenerator-Ablasspumpe	Falls der Wasserstand drei Minuten nach der Aktivierung der Dampfgenerator-Ablasspumpe im Reinigungsprogramm nicht unter den niedrigen Stand des Wasserstandsmessers fällt.	— Kalkablagerungen in der Dampfgenerator-Ablasspumpe. — Boilerablasspumpe fehlerhaft. — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft. — Wasserstandsmesser fehlerhaft.
E36	Hohe Dampftemperatur	Im Dampf-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mehr als 60 Sekunden über 200ºC. Im Kombinations-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mehr als 60 Sekunden über 270ºC. Im Regenerierungs-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mehr als 60 Sekunden über 200ºC. Im Reinigungs-Modus beträgt die gemessene Garraumtemperatur N6 während mehr als 60 Sekunden über 200ºC.	— Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Niedriger Wasserdruck. — Kalkablagerungen in der Wassereinspritzleitung. — Wasserflussventil fehlerhaft oder mit Kalkablagerungen. — Doppeltes Wassermagnetventil fehlerhaft (Y1). — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft.
E40	Fehler B3	B3-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.
E41	Fehler B4	B4-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.
E42	Fehler B5	B5-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.
E43	Fehler N6	N6-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.
E43	Fehler N8	N8-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.
E45	Fehler B10	B10-Fühler kurzgeschlossen	— Fehlerhafter oder falsch verkabelter Fühler.

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE

FEHLERSUCHE

FEHLERCODES

Fehler-code	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache(n)
E51	Kein Wasser im Boiler	Der untere Wasserstandsmesser B2 ist innerhalb von 5 Minuten, nachdem das Wassermagnetventil Y1 aktiviert wurde, nicht zufrieden.	— Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Niedriger Wasserdruck. — Boilerablaufverschluss fehlt. — Boilerablaufverschluss fehlerhaft. — Krümmer der Ablasspumpe undicht. — Wasserstandsmesser besitzt Kalkablagerungen. — Doppeltes Wassermagnetventil fehlerhaft (Y1). — Relaistafel, Hochspannung fehlerhaft.
E53	Hohe Temperatur des Lüftermotors	Der Lüftermotor dreht sich nicht und führt zu einer Überhitzung. Erkannt vom Thermoelement der Motorwicklung. Die Temperatur ist über 160°C (320°F).	— Obergrenzschalter des Motor offen oder falsch verkabelt. — Falls das LED der Motorsteuerung blinkt, sehen Sie bitte unter den Fehlercodes der Motorsteuerung nach. — Motor oder Lüfterrad blockiert. — Lüfterrad beschädigt.
E54	Hohe Temperatur des unteren Temperatur	Der untere Lüftermotor dreht sich nicht und führt zu einer Überhitzung. Erkannt vom Thermoelement der Motorwicklung. Die Temperatur ist über 160°C (320°F).	— Obergrenzschalter des Motor offen oder falsch verkabelt. — Falls das LED der Motorsteuerung blinkt, sehen Sie bitte unter den Fehlercodes der Motorsteuerung nach. — Motor oder Lüfterrad blockiert. — Lüfterrad beschädigt.
E55	Entlüftung nicht offen	Der Sicherheitsschalter des Entlüftungsmotors hat sich 60 Sekunden nach der Aktivierung des Entlüftungsmotors nicht geöffnet.	— Ausrichtungsproblem zwischen Motornocke und Sicherheitsschalter (Mikroschalter) des Entlüftungsmotors. —Fehlerhaftes Entlüftungsventil (Motor). — Fehlerhafter Entlüftungsventil-Sicherheitsschalter (Mikroschalter).
E56	Entlüftung 2 nicht offen	Der Sicherheitsschalter des Entlüftungsmotors hat sich 60 Sekunden nach der Aktivierung des Entlüftungsmotors nicht geöffnet.	— Ausrichtungsproblem zwischen Motornocke und Sicherheitsschalter (Mikroschalter) des Entlüftungsmotors. —Fehlerhaftes Entlüftungsventil (Motor). — Fehlerhafter Entlüftungsventil-Sicherheitsschalter (Mikroschalter).
E57	Kein Spülwasser	Der Flussschalter des Magnetventils Y4 hat während mindestens 60 Sekunden keinen Wasserfluss erkannt.	— Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Niedriger Wasserdruck. — Flussschalter schmutzig oder fehlerhaft. — Doppeltes Wassermagnetventil fehlerhaft (Y3). — Relaistafel, Hochspannung, fehlerhaft.
E88	Zündfehler unteres Gas **HINWEIS:** Falls dieser Fehler nach 2 Versuchen, den Fehler zu beheben, ein drittes Mal angezeigt wird, nehmen Sie den Ofen außer Betrieb und kontaktieren bitte umgehend einen zugelassenen Alto-Shaam-Kundendienst.	Ausgang zurücksetzen des Zündmoduls ist EINGESCHALTET	— Glühzünder funktioniert nicht. — Keine Gasversorgung. — Flammensensor funktioniert nicht. — Fehlerhafte Zündsteuerung.
E89	Zündfehler oberes Gas **HINWEIS:** Falls dieser Fehler nach 2 Versuchen, den Fehler zu beheben, ein drittes Mal angezeigt wird, nehmen Sie den Ofen außer Betrieb und kontaktieren bitte umgehend einen zugelassenen Alto-Shaam-Kundendienst.	Ausgang zurücksetzen des Zündmoduls ist EINGESCHALTET	— Glühzünder funktioniert nicht. — Keine Gasversorgung. — Flammensensor funktioniert nicht. — Fehlerhafte Zündsteuerung.

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE

FEHLERSUCHE

FEHLERCODES

Fehler-code	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache(n)
E90	Drehzahl unteres Gasverbrennungsluftgebläse nicht korrekt	Drehzahl zu niedrig	— Netzkabel nicht mit dem Gebläsemotor verbunden. — Drehzahlregelungskabel nicht mit dem Gebläsemotor verbunden. — Gebläsemotor blockiert, Drehung behindert oder Motor fehlerhaft. — Fehlerhafte Steuerkarte.
E91	Drehzahl oberes Gasverbrennungsluftgebläse nicht korrekt	Drehzahl zu niedrig.	— Netzkabel nicht mit dem Gebläsemotor verbunden. — Drehzahlregelungskabel nicht mit dem Gebläsemotor verbunden. — Gebläsemotor blockiert, Drehung behindert oder Motor fehlerhaft. — Fehlerhafte Steuerkarte.
E92	Kommunikationsfehler CB antwortet nicht korrekt	Zwölf (12) Fälle ohne Antwort der Relaistafel (CB) an die Displaytafel (IB).	— CAN-Kabelverbindungen prüfen. — CAN-Kabel fehlerhaft. — Relaistafel, Niederspannung, Stecker fehlerhaft. — Stecker Anzeigeplatine fehlerhaft.
E93	Schnittstellenplatine (IB) und Steuertafel (CB) besitzen einen unterschiedlichen Zustand	Die IB besitzt während mehr als 20 Sekunden einen anderen Betriebszustand als die CB.	— CAN-Kabelverbindungen prüfen. — CAN-Kabel fehlerhaft. — Relaistafel, Niederspannung, Stecker fehlerhaft. — Stecker Anzeigeplatine fehlerhaft.
E94	Kommunikationsfehler, AN Schnittstellentafel	Keine Signalübertragung während mehr als 5 Sekunden zwischen der Schnittstellentafel (IB) und der Steuerkarte (CB).	— CAN-Kabelverbindungen prüfen. — CAN-Kabel fehlerhaft. — Relaistafel, Niederspannung, Stecker fehlerhaft. — Stecker Anzeigeplatine fehlerhaft.
E100	Eine oder mehrere Wartungserinnerungen sind abgelaufen.	Wenn eine Wartungserinnerung abläuft, ohne dass der Bediener Schritte unternommen hat.	— Rufen Sie im Menü der Wartungserinnerungen die Position auf, deren Zeit überschritten wurde, und setzen Sie diese zurück
E101	Fehler entlüftungslose Abzugshaube - Kein Druck	Falls der Netz- oder Druckschalter nicht geschlossen ist.	— Prüfen, dass der Netzschalter eingeschaltet ist. — Prüfen, ob der Lüftermotor sich in der richtigen Richtung dreht. — Druckschalter ist falsch verkabelt oder fehlerhaft. — Filter muss/müssen gereinigt oder ausgetauscht werden
E102	Fehler entlüftungslose Abzugshaube - Keine Filter vorhanden	Falls die Luftfilterschalter nicht geschlossen sind.	— Prüfen, dass die Filter installiert sind und korrekt sitzen. — Prüfen, dass die Filterschalter nicht beschädigt, fehlerhaft oder verrutscht sind.
E103	Optionstafel sendet keine Schaltereinstellungen	Die OB kommuniziert ihre Schaltereinstellungen nicht an die CB.	— CAN-Kabelverbindung zwischen OB und CB prüfen. — Sicherstellen, dass der CB-DIP-Schalter darauf eingestellt ist, eine OB zu erkennen. — Nicht kompatible OB- und CB-Software (Software aktualisieren). — OB fehlerhaft. — CB fehlerhaft.
E104	Optionstafel kommuniziert nicht	Die Optionstafel kommuniziert nicht mit der CB	— CAN-Verbindung der Optionstafel an der CB und OB prüfen. — OB fehlerhaft. — CB fehlerhaft.

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE

FEHLERSUCHE

FEHLERCODES

Fehler-code	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache(n)
E105	Kein oder niedriger Wasserdruck	Wasserdruckschalter nicht aktiviert.	— Wasserversorgung ist nicht angeschlossen. — Wasserversorgung ist abgeschaltet. — Wasserversorgung an das Gerät blockiert oder behindert — Fehlerhafter oder falsch verkabelter Druckschalter.
E106	Fehler der Boilerablasspumpe	Hall-Sensor oder Drehgeber sendet kein Signal an die Relaistafel	— Ablasspumpenmotor läuft nicht oder ist fehlerhaft. — Hall-Sensor gebrochen oder falsch verkabelt. — Motor falsch verkabelt.
E108	Ausfall des Kühlerlüfters	Falls die Temperatur der Steuerkarte (Relaistafel) über 60ºC und unter 80ºC liegt. (Siehe Fehlercode E02)	— Kühlerlüfter beschädigt. — Kühlerlüfter blockiert oder Blätter werden an der Drehung gehindert. — Einlasslufttemperatur über 38°C (100°F). — Lufteinlass blockiert.
E109	Obergrenzschalter **HINWEIS:** Jeder Ofen, der diesen Fehler aufweist, sollt von einem zugelassenen Alto-Shaam-Kundendienst geprüft werden.	Der Eingang des Obergrenzschalters an die CB (N7) ist „offen“	— Gerät wurde überhitzt. — Umluftelement-Schaltschütz klemmt. — Magnetventil Y1 fehlerhaft. — Hindernis zwischen Magnetschalter Y1 und Einspritzleitung. — Falsch angeschlossener Ablauf. — Reinigungsöffnung der Kondensatwanne nicht geschlossen. — Am Schalter oder der CB falsch verkabelter Obergrenzschalter. — Obergrenzschalter fehlerhaft.
E200	Es wurde erkannt, dass die SD-Karte größer als 2GB ist.	Die eingeführte SD-Karte ist größer als 2GB.	— Die SD-Karte ist größer als 2 GB. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um eine Ersatz-SD-Karte zu bestellen.
E210	Unterspannung VFD	Die VFD hat eine vorhandene Unterspannung erkannt.	— Möglicher Fehler der VFD.
E211	VFD Überspannung	Die VFD hat eine vorhandene Überspannung erkannt.	— Möglicher Fehler der VFD.
E212	Überhitzung VFD	Die VFD hat eine vorhandene Überhitzung erkannt.	— Gerät wurde überhitzt. — Obergrenzschalter fehlerhaft. — Gebläse fehlerhaft. — Möglicher Fehler der VFD.
E213	Überstrom Motor	Überstrom Motor erkannt.	— Lüfterrad blockiert. — Möglicher Fehler der VFD.
E214	Stromspitze VFD	Stromspitze VFD erkannt.	— Möglicher Fehler der VFD.
E215	EEPROM-Fehler VFD	EEPROM-Fehler VFD erkannt.	— Möglicher Fehler der VFD.
E216	Überstrom VFD	Überstrom VFD erkannt.	— Möglicher Fehler der VFD.
E217	Kurzschluss VFD	Kurzschluss VFD erkannt.	— Möglicher Fehler der VFD.
E218	Spannungsfehler VFD	Die Spannung der VFD stimmt nicht mit der Brückeneinstellung überein.	— Spannungsbrücke VFD ist nicht korrekt. — Möglicher Fehler der VFD.

FORTSETZUNG AUF DER NÄCHSTEN SEITE

FEHLERSUCHE

FEHLERCODES

Fehler-code	Angezeigter Fehlercode auf dem Display	Beschreibung des Fehlers	Mögliche Ursache(n)
E220	Unterspannung untere VFD	Die untere VFD hat eine vorhandene Unterspannung erkannt.	— Möglicher Fehler untere VFD.
E221	Überspannung untere VFD	Die untere VFD hat eine vorhandene Überspannung erkannt.	— Möglicher Fehler untere VFD.
E222	Überhitzung untere VFD	Die untere VFD hat eine vorhandene Überhitzung erkannt.	— Gerät wurde überhitzt. — Obergrenzschalter fehlerhaft. — Gebläse fehlerhaft. — Möglicher Fehler untere VFD.
E223	Überstrom unterer Motor	Überstrom unterer Motor erkannt.	— Möglicher Fehler untere VFD.
E224	Stromspitze untere VFD	Stromspitze untere VFD erkannt.	— Möglicher Fehler untere VFD.
E225	EEPROM-Fehler untere VFD	EEPROM-Fehler untere VFD erkannt.	— Möglicher Fehler untere VFD.
E226	Überstrom untere VFD	Überstrom untere VFD erkannt.	— Möglicher Fehler untere VFD.
E227	Kurzschluss untere VFD	Kurzschluss untere VFD erkannt.	— Möglicher Fehler untere VFD.
E228	Spannungsfehler untere VFD	Die Spannung der unteren VFD stimmt nicht mit der Brückeneinstellung überein.	— Spannungsbrücke untere VFD ist nicht korrekt. — Möglicher Fehler untere VFD.
E289	Unbekannter Fehler von der VFD	Die VFD hat einen unbekannten Fehler bereitgestellt.	— Möglicher Fehler der VFD.
E290	Unbekannter Fehler von der unteren VFD	Die untere VFD hat einen unbekannten Fehler bereitgestellt.	— Möglicher Fehler untere VFD.

BITTE SEHEN SIE HIERZU DIE FEHLERTABELLE AUF DER NÄCHSTEN SEITE

FEHLERSUCHE

FEHLERCODES MOTOR-TOUCHSTEUERUNG

Art des Fehlers	Anzeige	Auslösung des Fehlers
Unterspannung	LED-Blinksequenz mit 1 x Blinken pro Periode.	Die Spannung des Zwischenschaltkreises liegt unter 250V
Überspannung	LED-Blinksequenz mit 2 x Blinken pro Periode.	Die Spannung des Zwischenschaltkreises liegt über 445V
Übermäßige Temperatur	LED-Blinksequenz mit 3 x Blinken pro Periode.	Der Temperaturfühler der Antriebseinheit ist über 93°C (199°F)
Stromspitze	LED-Blinksequenz mit 4 x Blinken pro Periode.	Blockierter Motor, erkannt von der Stromspitzenüberwachung vom Drehfeld von 900 U/min
Überstrom	LED-Blinksequenz mit 5 x Blinken pro Periode.	Die Spannung des Zwischenschaltkreises liegt über 4,0 A
Kurzschluss	LED-Blinksequenz mit 6 x Blinken pro Periode.	Auslösung des Trennschalters bei Zwischenschaltkreis über 53 A
Einschaltung	LED-Blinksequenz mit 7 x Blinken pro Periode.	Die tatsächliche Netzspannung stimmt nicht mit der Brückeneinstellung von 115V/230V überein
Watchdog	LED-Blinksequenz mit 8 x Blinken pro Periode.	Watchdog der Mikrosteuerung ausgelöst, Programmabsturz

BESCHRÄNKTE GARANTIE AUF ORIGINALTEILE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer, dass alle Originalteile, die
Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt. Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten für eine autorisierte Alto-Shaam Serviceagentur während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Die Garantie auf Teile gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt. Wahlweise ist eine verlängerte Garantie verfügbar, diese muss jedoch zusammen mit der Originalbestellung erworben werden. Bezüglich der Nettopreise und weiteren Einzelheiten wenden Sie sich bitte an das Werk.

DIESE GARANTIE GILT NICHT FÜR:

1. Den Ersatz von Verschleißteilen, darunter Glühbirnen und Türdichtungen, und/oder den Ersatz der Scheibe aufgrund irgendeiner Art von Beschädigung.
2. Geräteschäden durch Unfall, Transport und Handhabung, falsche Installation oder Modifizierung irgendeiner Art.
3. Schäden am Gehäuse, den Komponenten oder am System auf Grund von mangelnder Pflege und Reinigung. Die erforderliche Wartung und Reinigung der Dampferzeugungsgeräte liegt im Verantwortungsbereich des Besitzers/Betreibers.
4. Geräte, die missbraucht, vernachlässigt, falsch oder fahrlässig benutzt oder unter ungewöhnlichen Bedingungen betrieben wurden; dazu gehören u. a., aber nicht beschränkt darauf, Benutzung nicht zugelassener oder ungeeigneter Chemikalien, einschließlich jedoch nicht beschränkt auf chlor- oder chloridhaltige Salze, Ammoniumverbindungen, sowie Geräte mit fehlenden oder veränderten Seriennummern. Schäden durch Reiniger außer Combitherm® Ofenreiniger von Alto-Shaam, einschließlich aber nicht begrenzt auf Chlor, Bleiche, Ammoniumverbindungen, Scheuerpulver oder andere schädliche Chemikalien. Die Benutzung des Alto-Shaam Combitherm® Reinigers an Combitherm-Öfen wird dringend angeraten.
5. Der Eigentümer/Bediener/Käufer dieses Geräts trägt die alleinige Verantwortung für die Überprüfung, dass die Wasserversorgung gründlich getestet wird und dass je nach Bedarf eine Wasseraufbereitung vorgesehen wird, welche die rechts angegebenen Anforderungen an die Wasserqualitätsstandards erfüllt. Die Nichterfüllung dieser Mindeststandards kann zu einer möglichen Beschädigung dieses Geräts und/oder dessen Komponenten und zum ERLÖSCHEN der Originalhersteller-Garantie führen. Alto-Shaam empfehlt den Gebrauch von OptiPure®-Produkten zur korrekten Wasseraufbereitung.

MINDESTANFORDERUNGEN AN DIE WASSERQUALITÄT FÜR COMBITHERM

VERUNREINIGUNG	ANFORDERUNGEN AN DIE WASSERVERSORGUNG
Freies Chlor	Weniger als 0,1 ppm (mg/L)
Härte	30-70 ppm
Chlorid	Weniger als 30 ppm (mg/L)
pH-Wert	7,0 bis 8,5

6. Verluste oder Schäden auf Grund von Fehlfunktionen, einschließlich Produktverluste oder Folgeschäden oder zufällige Schäden beliebiger Art.
7. Geräteschäden aufgrund irgendeiner Modifizierung der Originalausführung, Ersatz von Teilen durch nicht vom Werk genehmigten Teile, Entfernung von Teilen, wie beispielsweise Standbeinen, oder Hinzufügen von Teilen.

DIESE GARANTIE GILT AUSSCHLIESSLICH UND ANSTELLE ALLER ANDEREN AUSDRÜCKLICHEN UND STILLSCHWEIGENDEN GARANTIEN, EINSCHLIESSLICH DER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE DER MARKTFÄHIGKEIT UND EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK. IN KEINEM FALL HAFTET ALTO-SHAAM FÜR NUTZUNGSVERLUSTE, EINNAHMEN- UND UMSATZVERLUSTE, PRODUKTVERLUSTE ODER INDIREKTE, ZUFÄLLIGE SCHÄDEN ODER FOLGESCHÄDEN.

Keine Person außer ein Direktor von Alto-Shaam, Inc. ist dazu berechtigt, diese Garantie zu ändern oder andere Verpflichtungen oder Haftungen im Namen von Alto-Shaam und bezüglich Alto-Shaam-Geräten einzugehen.

GARANTIEBEDINGUNGEN STAND 1. Januar 2014

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSFORDERUNGEN

Alle Alto-Shaam Geräte werden FOB ab Auslieferungsort verkauft; bei Übernahme durch den Spediteur werden sie Eigentum des Warenempfängers.

Sollten während des Transports Schäden entstehen, darf das Gerät erst dann in Betrieb genommen werden, nachdem es von einem zugelassenen Alto-Shaam-Kundendienst geprüft wurde.

Transportschäden sind zwischen dem Spediteur und dem Warenempfänger zu regeln. In solchen Fällen wird angenommen, dass der Spediteur für die sichere Zustellung der Waren haftet, es sei denn es kann Fahrlässigkeit durch den Absender nachgewiesen werden.

1. Das Gerät muss noch im Lkw inspiziert werden, bzw. unmittelbar nach Verschieben in den Empfangsbereich. Mit der Inspektion nicht warten, bis das Material in das Lager transportiert wird.
2. Keinen Empfangsbeleg oder Frachtbrief unterschreiben, solange nicht geprüft wurde, ob alle Teile vorhanden sind und alle Waren geprüft wurden.
3. Alle Schäden an Verpackungen direkt auf dem Zustellschein des Spediteurs vermerken.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diesen Beleg unterzeichnet. Falls er sich weigert diesen zu unterschreiben, muss diese Weigerung auf dem Beleg vermerkt werden.
5. Falls der Fahrer keine Inspektion zulässt, muss auf dem Zustellbeleg Folgendes vermerkt werden:

   Fahrer verweigerte die Inspektion der Behälter auf sichtbare Schäden.

6. Wenn Schäden festgestellt werden, muss der Spediteur unverzüglich darüber unterrichtet und eine Inspektion angefordert werden. Senden Sie auf dem Postweg eine schriftliche Bestätigung von Zeit, Datum und angerufener Person.
7. Alle Verpackungen und Verpackungsmaterialien für weitere Inspektionen durch den Spediteur aufheben.
8. Reichen Sie unverzüglich eine schriftliche Schadensforderung beim Spediteur ein und legen Sie Kopien aller unterstützenden Unterlagen bei.

Wir werden unsere Kunden bei der Einholung von Schadensforderungen auch weiterhin unterstützen, soferne diese korrekt eingereicht und aktiv nachverfolgt werden. Wir können jedoch keine Schadensforderungen in Ihrem Namen einreichen, Haftung für Forderungen übernehmen oder Zahlungsnachlässe für solche Forderungen gewähren.

NOTIEREN SIE MODELL- UND SERIENNUMMER DES GERÄTS, DAMIT DIESE LEICHT AUFZUFINDEN SIND. BEI KONTAKTAUFNAHME MIT ALTO-SHAAM ÜBER DIESES GERÄT GEBEN SIE BITTE IMMER DIE MODELL- UND AUCH DIE SERIENNUMMER AN.

Modell:_____

Seriennummer: _____

Datum der Installation:_____

Spannung: _____

Gekauft bei: _____

_____

_____

Alto-Shaam hat einen vierundzwanzigstьndigen Notdienst eingerichtet, der Kunden auch auЯerhalb der gewцhnlichen Geschдftszeiten unverzьglichen Zugang zu einer цrtlichen autorisierten Serviceagentur bietet. Dieser Notdienst gilt nur fьr Alto-Shaam-Gerдte und ist in den Vereinigten Staaten ьber die gebьhrenfreie Rufnummer von Alto-Shaam zu erreichen. Notdienste sind rund um die Uhr und sieben Tage in der Woche einschlieЯlich Feiertage erhдltlich.

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls , Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

TEL: 262.251.3800 • 800.558-8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 NUR NUR

www.alto-shaam.com

CT PROformance™
COMBITHERM®

Alto-Shaam Hauptniederlassung
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, U.S.A.
Gebührenfreie Telefonnummer +1-800-558-8744
Telefon +1-262, -251-3800

Alto-Shaam Asien
Shanghai, China
Telefon +86-21-6173 0336

400-611/6908

Alto-Shaam Kanada
Concord, Ontario Kanada
Gebührenfreie Telefonnummer 866-577-4484
Telefon 905-660/-6781

Alto-Shaam Mittel- und Südamerika
Miami, FL USA
Telefon 1-954-655 5727

Alto-Shaam France, L.L.C.
Aix en Provence, Frankreich
Telefon +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam GmbH
Bochum, Deutschland
Telefon +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam Mexiko
Leon, Mexiko
Telefon +521 477-754-1305

Alto-Shaam Russland
Moskau., Russland
Telefon +7-903, -793-2331

ALTO-SHAAM®

CT PROformance™

www.alto-shaam.com | 800-558-8744 | 262-251-3800

ecosmart® Ecologically Smart. Economically Smart.

GEDRUCKT IN DEN USA

MN-35948DE • REV. 8 • 06/15