Bedienungsanleitung



2026-11-15

REGBOX programmierbar 14x GN 1/1
400 V / 3N
RD 1411 EP

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3

2. TECHNISCHE DATEN 3

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG 3

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 3

5. INSTALLATION 4

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ 4

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH 7

8. REINIGUNG UND WARTUNG 16

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Wird geladen
820	1500	1500	140.00	15.900	400 V / 3N - 50 Hz

Grobtiefe [MM]	GN -Gerätetiefe	Bruttohöhe [MM]	Maximale Gerätetemperatur [° C]	Anzahl der Fans	Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten
900	150	1600	170	1	2

Anzahl der Programme	Anzahl der GN / en	Bruttovolumen [M3]	Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]
10	14	1.303	0.923	160.00	905

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.**

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Mate-

rialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	**Baumaterialien**
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.

- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gereinigt werden. Das Gerät muss über eine Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- **Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω für Phasenleiter und 0,028 + j 0,017 Ω für den Neutralleiter.**

Wasseranschlüsse (nur bei Modellen mit Luftbefeuchter)

Der Wasserdruck darf 2,5 bar (250 kPa) nicht überschreiten. Wenn der Wasserdruck in der Hauptleitung höher als dieser Wert ist, installieren Sie den Druckminderer hinter dem Gerät. Der Mindestwasserdruck für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts muss

größer als 0,5 bar sein.

Das Gerät hat einen Eingang für enthärtetes Wasser (Abb. 1).

Wir empfehlen Ihnen, immer einen Wasserenthärter zu installieren, damit die Wasserhärte am Geräteeingang immer im Bereich von

8° bis 10° F.

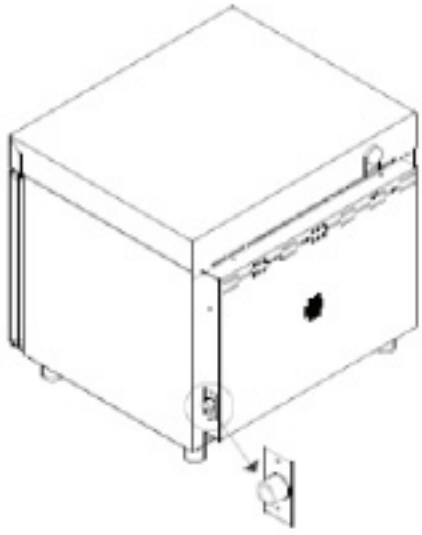
Spülen Sie den Wasserkanal vor dem Anschließen mit ausreichend Wasser, um Metallrückstände zu entfernen.

Prüfen Sie, ob der Filter des Magnetventils sauber ist. Schließen Sie die Leitung "Wasser" an die spezifische Kaltwasser-Hauptleitung an und installieren Sie das Absperrventil.

Installieren Sie den Absperrhahn an einer Stelle, die leicht zugänglich ist und vom Bediener jederzeit leicht betätigt werden kann.

Achtung! Bei einem Defekt des Abflussrohrs muss dieses durch ein neues ersetzt werden, und das alte oder defekte Rohr darf nie wieder verwendet werden.

Abb. 1



Elektrischer Anschluss

Die elektrische Anlage muss, wie in der geltenden Norm vorgeschrieben und spezifiziert, über eine wirksame Erdung verfügen. Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur bei Verwendung einer normgerechten elektrischen Anlage gewährleistet werden.

Vor dem eigentlichen elektrischen Anschluss müssen die Spannung und die Frequenz des Stromnetzes überprüft werden, und es muss sichergestellt werden, dass diese Werte mit den auf dem Typenschild angegebenen Anforderungen übereinstimmen.

Bei direktem Anschluss an das Stromnetz ist es erforderlich, die Stromversorgung zwischen dem Gerät und dem Stromnetz abzuschalten.ein für die Last ausgelegtes stromführendes Gerät wird an das Stromnetz angeschlossen, um sicherzustellen, dass das Gerät im Bedarfsfall abgeschaltet wird. Der Abstand zwischen den Kontakten muss so groß sein, dass das Gerät im Falle einer Überspannung der Kategorie III gemäß den Installationsvorschriften vollständig abgeschaltet werden kann; die Einrichtung muss so angebracht sein, dass sie für das Bedienungspersonal jederzeit leicht zugänglich ist. Schalten Sie den Hauptschalter, über den der Netzkabelstecker angeschlossen wird, auf Position 0 (Null).

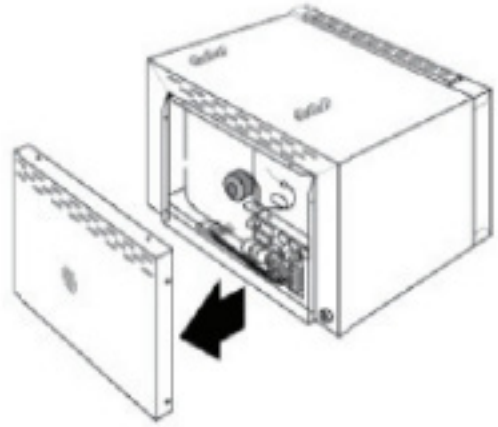
Lassen Sie einen qualifizierten Fachmann überprüfen, ob der Querschnitt des Netzkabels mit dem angegebenen Verbrauch des Geräts übereinstimmt.

Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Rückwand des Geräts und legen Sie sie beiseite (Abb. 2).

Das flexible Kabel muss aus Polychloropren oder einem synthetischen Elastomer mit einem geeigneten ölbeständigen Mantel bestehen.

Verwenden Sie ein Kabel mit einem Leitungsquerschnitt, der der Belastung des jeweiligen Geräts entspricht, gemäß der angegebenen Tabelle.

Abb. 2



Modell	Spannung (V/Hz)	Frequenz (Hz)	Leistungsaufnahme (kW)	Stromaufnahme pro Phase (A)	Querschnitt des Leiters (mm²)
HD 0311 E	230-1N	50/60 Hz	0,7	3	3 x 1,5 mm² angeschlossen
HD 0511 E	230-1N	50/60 Hz	1	4,4	3 x 1,5 mm² angeschlossen
RD 0523 EM	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1,5 mm² angeschlossen
RD 0511 EM	400-3N	50 Hz	6,3	10	3 x 1,5 mm² angeschlossen
RD 0511 EL	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1,5 mm²
RD 1011 EM	400-3N	50 Hz	12,6	20	5 x 2,5 mm²
RD 1021 E	400-3N	50 Hz	16	26	5 x 4 mm²
HD 2011 E	400-3N	50 Hz	7,2	14	5 x 1,5 mm²
RD 2011 E	400-3N	50 Hz	16,2	26	5 x 4 mm²

Ziehen Sie das Netzkabel durch die Gummidurchführung an der Rückseite des Geräts. Einige der in der Tabelle aufgeführten Geräte können sowohl mit 400 V Dreiphasen- als auch mit 230 V Einphasenspannung geliefert werden. Schließen Sie das Kabel an die Anschlussdose an und beachten Sie dabei die dort angegebenen Hinweise (Abb. 3). Sichern Sie das Kabel mit einer Kabelverschraubung. Die Versorgungsspannung des Geräts darf während des Betriebs nicht um mehr als ±10 % von ihrem Nennwert abweichen. Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem integriert werden, dessen Wirksamkeit gemäß den Anforderungen der geltenden Norm geprüft werden muss. Für den eigentlichen Anschluss befindet sich am

Rahmen eine Klemme, die mit dem in Abb. 4 dargestellten Symbol gekennzeichnet ist und an die ein Draht mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm2 angeschlossen werden muss.

Bringen Sie die Rückseite des Geräts wieder an.

Das Gerät erfüllt die grundlegenden Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG und 2006/95/EWG. Es erfüllt die Bestimmungen der die folgenden elektrischen Normen:

- EN 60335-1 + spätere Aktualisierungen;
- EN 60335-2-42 + spätere Aktualisierungen;
- EN 55104 / EN 55014 + spätere Aktualisierungen;
- EN 61000 + spätere Aktualisierungen;

Abb. 3

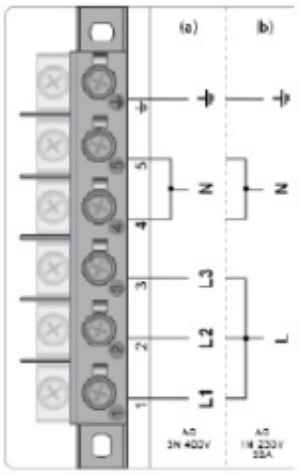


Abb. 4



Das Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG und 2006/95/EWG.

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Inbetriebnahme der Geräte

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, führen Sie gewissenhaft alle erforderlichen Kontrollen durch und vergewissern Sie sich, dass die Anlagen und die gesamte Geräteinstallation den gesetzlichen Vorschriften und den technischen und sicherheitstechnischen Hinweisen in dieser Anleitung entsprechen. Die folgenden Punkte müssen beachtet werden:

Die Umgebungstemperatur am Aufstellungsort des Geräts muss über +4 °C liegen.

Die Kochstelle muss leer sein.

Alle Verpackungen müssen entfernt werden, auch die Schutzfolien auf dem Gerät.

Öffnungen und Schlitze müssen offen und frei von Hindernissen sein.

Alle Teile, die für den Transport aus dem Gerät entfernt wurden, müssen aus Gründen der Installation wieder in das Gerät eingebaut werden.

Der elektrische Hauptschalter muss eingeschaltet und der Wasserabsperrhahn des Geräts muss geöffnet sein.

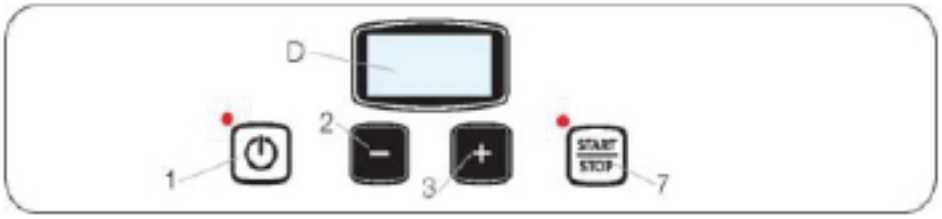
Beim Einschalten des Geräts kann ein akustisches Signal ertönen.

ANWEISUNGEN ZUR VERWENDUNG DER HOLDBOX

Das Gerät ist für das Garen von Speisen und die Aufrechterhaltung der Betriebstemperatur von Speisen in Innenräumen konzipiert und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung, die

als missbräuchlich und gefährlich angesehen wird, muss daher vermieden werden. Beaufsichtigen Sie das Gerät während des Betriebs.

Temperaturhalter (HOLDBOX) ohne Kernfühler (Abb. 5)

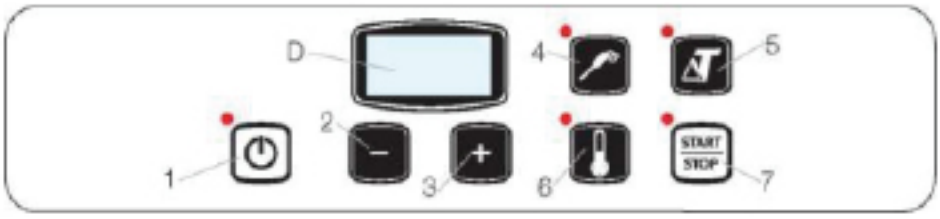


1. Gerätestart-Taste
2. Taste zum Absenken der Temperatur.
3. Taste zur Erhöhung der Temperatur.
7. Start-/Stopptaste für Kochen/Halten der Temperatur.
D. Ablehnen

Die Wirkstoffe (1) stehen bei einer Temperatur von 90 °C zur Verfügung. Mit den Tasten 2 und 3 kann der Benutzer diese Solltemperatur von minimal 25 °C bis maximal 120 °C beim HD-Modell und maximal 95 °C bei den HDZ-Modellen ändern. Der Startpunkt 7 (Start) wird vom Gerät aktiviert, sodass der Modus „PRE“ erneut abgelesen werden kann. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt ein akustisches Signal und das Ergebnis wird im „HOLD“-Modus „unbegrenzt“ gespeichert. Sobald der Raum ausreichend vorgeheizt ist, ist die HOLDBOX bereit für den HOLD-Modus.

Während der „HOLD“-Phase zeigt das Display die Temperatur im Schrank an. Drücken Sie die Tasten 2 und 3, um den Wert der gehaltenen Temperatur zu verringern oder zu erhöhen.

HOLDBOX mit Kernsonde (Abb. 6)



1. Gerätestart-Taste
2. Taste zum Absenken der Temperatur.
3. Taste zur Erhöhung der Temperatur.
4. Taste für die Kernfühlertemperatur (nur bei Modellen mit Kernfühler)
5. Delta-T-Taste (nur bei Modellen mit Kernfühler)
6. Taste Garen/Halten der Temperatur (nur bei Modellen mit Kernfühler)
7. Start-/Stopptaste für Kochen/Halten der Temperatur.

Anzeige

Zusätzlich zu der im vorigen Abschnitt beschriebenen Funktion MAINTENANCE verfügen die mit einem Kernfühler ausgestatteten Geräte über die Möglichkeit des Kochens bei fester Temperatur oder des Delta--T-Modus.

Feste Temperatureinstellung zum Garen:

Schließen Sie die Kernsonde an das Gerät an. Drücken Sie Taste 1, um das Anzeigefeld einzuschalten.

HOLDBOX zeigt die zuletzt eingestellte Haltetemperatur (vor dem Einschalten) oder die zuletzt eingestellte Temperatur an. Mit den Tasten 2 und 3 können Sie diese Temperatur ändern (z. B. auf 70 °C). Drücken Sie die Taste 4, um die Gartemperatur einzustellen, und ändern Sie diese Temperatur mit den Tasten 2 und 3 (z. B. auf 75 °C).

Drücken Sie die Taste 6, um die Garraumtemperatur einzustellen, und verwenden Sie die Tasten 2 und 3, um diese Temperatur zu ändern (z. B. auf 90 °C).

Drücken Sie die Taste 7 (Start), um den Garvorgang zu starten. Die HOLDBOX ist auf die Vorheiztemperatur "PRE" eingestellt und gibt ein akustisches Signal ab, wenn die ideale Gartemperatur erreicht ist; Sie können nun die zu garenden Speisen einlegen.

Wenn das Gerät mit dieser Einstellung arbeitet, gart es die Speisen nach dem Vorheizen bei 90 °C, bis die Innentemperatur von 75 °C erreicht ist. Sobald diese Temperatur erreicht ist, schaltet die HOLDBOX auf unbestimmte Zeit in den Modus "MAINTAIN " bei 70 °C.

Kocheinrichtung mit DELTA-T:

Das Garen im Modus DT (Delta-T) ermöglicht das Garen unter Beibehaltung einer konstanten Temperaturdifferenz zwischen der Kerntemperatur des Garguts und der Garraumtemperatur. Um beste Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, den Garvorgang bei Raumtemperatur durchzuführen.

Schließen Sie die Kernsonde an das Gerät an. Drücken Sie Taste 1, um das Anzeigefeld einzuschalten.

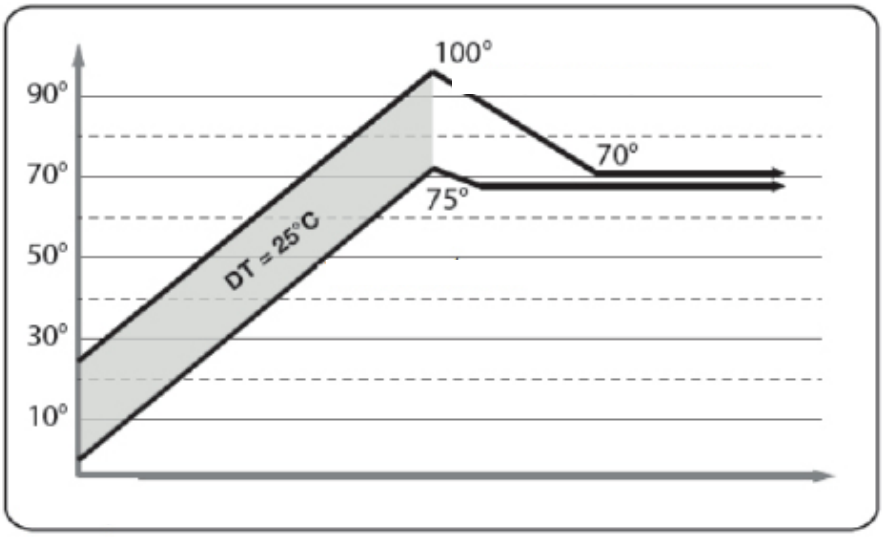
HOLDBOX zeigt die zuletzt eingestellte Haltetemperatur (vor dem Einschalten) oder die zuletzt eingestellte Temperatur an. Mit den Tasten 2 und 3 können Sie diese Temperatur ändern (z. B. auf 70 °C). Drücken Sie die Taste 4, um die Gartemperatur einzustellen, und ändern Sie diese Temperatur mit den Tasten 2 und 3 (z. B. auf 75 °C).

Drücken Sie die Taste 5, um die DT-Gartemperatur einzustellen, und verwenden Sie die Tasten 2 und 3, um diese Temperatur zu ändern (z. B. auf 25 °C).

Legen Sie die Lebensmittel in die HOLDBOX und drücken Sie die Taste 7 (Start), um den Garvorgang zu starten.

Wenn das Gerät mit dieser Einstellung arbeitet, beginnt es mit dem Garen der Speisen bei einer konstanten Temperaturdifferenz von 25 °C zwischen der Kerntemperatur der Speisen und der Garraumtemperatur, bis die Innentemperatur von 75 °C erreicht ist. Sobald diese Temperatur erreicht ist, schaltet die HOLDBOX auf unbestimmte Zeit in den Modus "MAINTAIN" bei 75 °C.

(Abb. 7)



WIE MAN EINEN REGENERATIVOFEN BENUTZT

Das Gerät wurde zum Regenerieren und Konstanthalten von Lebensmitteln entwickelt und darf nur zu

diesem Zweck verwendet werden

Jede andere Verwendung, die als missbräuchlich und gefährlich angesehen wird, muss daher vermieden werden.

Behalten Sie das Gerät während des Betriebs im Auge.

Handbuch REGBOX (Abb. 8)



(Abb. 9)



1. ON/OFF-Schalter
2. Temperatureinstellknopf 140°C - 160°C
3. Zeiteinstellknopf 0‘ - 120‘ / UNBEGRENZT
4. Einstellknopf für die Luftfeuchtigkeit
5. Schalter WARTUNG - REGENERATION
6. REGBOX-Status-LED: EIN = EIN, AUS = AUS
7. LED-Heizelement: EIN = EIN, AUS = AUS

Manuelle REGBOX - horizontale Platte (Abb. 9)

Schalten Sie den Wärmerückgewinnungsofen ein, indem Sie den Schalter 1 auf die Position ON stellen. Die grüne LED (4) leuchtet auf.

Stellen Sie nun mit dem Drehknopf 2 die Regenerationstemperatur auf 140° oder 160°C ein. Drehen Sie nun den TIME-Drehknopf (3) im Uhrzeigersinn. Die rote LED 5 leuchtet auf und zeigt damit die Aktivierung der Heizelemente an.

Stellen Sie die Luftfeuchtigkeit durch Drehen des Drehknopfes 4 ein.

Warten Sie, bis die Regenerierkammer die richtige Temperatur erreicht hat, geben Sie die zu regenerierenden Lebensmittel ein und stellen Sie die Regenerierzeit ggf. mit dem Drehknopf Time (3) neu ein.

Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter 5 vom Regenerationsmodus (COOKING) in den Temperaturerhal-

tungsmodus (MAINTENANCE).

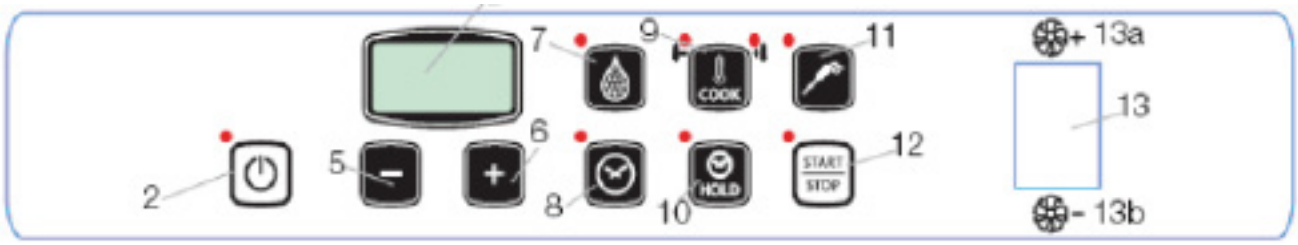
Handbuch REGBOX - vertikale Platte (Abb. 8)

Stellen Sie die Regenerationstemperatur mit dem Drehknopf 2 auf 140° oder 160°C ein. Drehen Sie nun den Drehknopf Time (3) im Uhrzeigersinn. Die rote LED 5 leuchtet auf und zeigt damit die Aktivierung der Heizelemente an.

Warten Sie, bis die Regenerierkammer die richtige Temperatur erreicht hat, und fügen Sie die zu regenerierenden Lebensmittel hinzu. Stellen Sie die Regenerierzeit gegebenenfalls mit dem Zeitregler (3) neu ein.

REGBOX mit elektronischer Schalttafel

ELEKTRONISCHE REGBOX (Abb. 10)



ELEKTRONISCH-PROGRAMMIERBARE REGBOX (Abb. 11)



1. Enter-Taste - Bestätigung (nur bei programmierbaren Modellen - Abb. 11).
2. Gerätestart-Taste
3. Taste Phase (nur bei programmierbaren Modellen - Abb. 11).
4. Buchtaste (nur bei programmierbaren Modellen - Abb. 11).
5. Taste zum Absenken der Temperatur.
6. Taste zur Erhöhung der Temperatur.
7. Taste zur Einstellung des Befeuchtungsparameters (Bereich 0-10).
8. Taste zur Zeiteinstellung (bei Regeneration auf 20 Minuten eingestellt) (bei Temperaturerhaltung unbegrenzt).
9. Taste zur Einstellung des Parameters Regeneration; die Standardeinstellung ist 140°C/160°C (Bereich 90/170°C).
10. Taste zur Einstellung des Parameters Temperaturerhaltung (Bereich 25/100°C).
11. Taste für REGBOX mit Kernsonde (optionales Zubehör).
12. Start-/Stopp-Taste Aufrechterhaltung der Temperatur. Rote LED leuchtet, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
13. Taste, um die Geschwindigkeit des/der Lüfter(s) einzustellen.

13a. Maximale Gebläsedrehzahl.

13b. Minimale Gebläsedrehzahl.

L1 Phase 1

L2 Phase 2

Einstellung des Regenerationszyklus

Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Einschalttaste (2) ein. Wählen Sie mit der Taste 9 die Regenerationstemperatur. Das System bietet zwei voreingestellte Werte an (140°C / 160°C).

Mit den Tasten 5 und 6 kann der Benutzer diese eingestellte Temperatur von mindestens 90 °C bis maximal 170 °C ändern. Drücken Sie die Taste Feuchtigkeit (7), um den Feuchtigkeitswert einzustellen. Mit den Tasten 5 und 6 können Sie diesen Parameter von 0 bis 10 ändern. Drücken Sie die Taste Uhr (8), um die Regenerationszeit einzustellen (Standardwert 20 Minuten). Verwenden Sie die Tasten 5 und 6, um die gewünschte Regenerationszeit einzustellen. Für eine kernsondengesteuerte Regeneration drücken Sie die Kernsonden-Taste (11) und ändern Sie die Kerntemperatur mit den Tasten 5 und 6. Drücken Sie die Starttaste (12), um diesen Vorgang zu aktivieren; das Gerät schaltet sich in den Modus "PRE" oder Vorheizen. Nach Ablauf der Vorheizzeit gibt das Gerät ein akustisches Signal ab. Öffnen Sie die Tür, legen Sie die zu regenerierenden Speisen ein und schließen Sie die Tür. Die Dauer des Regeneriervorgangs hängt von der gewählten Zeit ab. Am Ende dieses Regenerierzyklus ertönt erneut ein akustisches Signal (Piepton), und Sie können die Speisen entnehmen oder den Temperaturerhaltungszyklus verlängern. Bei Modellen mit programmierbarem Bedienfeld (Abbildung 12, Seite 11) kann die REGBOX so programmiert werden, dass sie nach Beendigung des Regenerationszyklus automatisch in die Temperaturhaltephase übergeht.

Aufrechterhaltung der Temperatur

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um einen Temperaturerhaltungszyklus nach Abschluss des Regenerationszyklus oder einen neuen Zyklus einzurichten.

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Einschalttaste (2) ein. Drücken Sie die Taste MAINTENANCE (10). Auf dem Display wird die Wartungstemperatur angezeigt, die mit den Tasten 5 und 6 geändert werden kann. Drücken Sie die Taste Start (12). Wenn die Kammer nicht ausreichend warm ist (z.B. bei einem neuen Zyklus), wird die REGBOX in den Vorheizmodus versetzt und auf dem Display erscheint PRE.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass die Lebensmittel in die REGBOX eingelegt werden können. Wenn die Kammer beim Einschalten des Geräts bereits ausreichend warm ist, geht das Gerät direkt in den Temperaturerhaltungsmodus über und zeigt die Kammertemperatur an. Der Haltezyklus wird fortgesetzt, bis der Bediener den manuellen Stopp (Taste 12) betätigt.

Programmierung von 2 Regenerationsphasen und Temperaturerhaltung (MAINTENANCE).

NUR PROGRAMMIERBARE GERÄTE

Wenn Sie über eine programmierbare REGBOX (Abb. 11) verfügen, können Sie das Gerät so programmieren, dass es automatisch in den Temperaturhaltemodus wechselt, wenn der Regenerationszyklus abgeschlossen ist. Mögliche Kombinationen bieten die Möglichkeit, bis zu zwei Regenerationsphasen, gefolgt von einer WARTUNGSPhase, einzustellen. Stellen Sie die Regenerationsparameter gemäß dem in Abschnitt 4.2.1 beschriebenen Verfahren ein. Die LED L1 neben dem Display blinkt, während dieser Parameter eingestellt wird. Sobald die Parameter Temperatur, Kernsondenzeit/Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die Phasentaste (3), um die nächste Regenerationsphase einzuleiten und die Parameter für diese Regeneration (Kammertemperatur und Kernsondenzeit/Temperatur) einzustellen. Es ist beispielsweise möglich, die erste Regenerationsphase auf 130 °C für 15 Minuten einzustellen, gefolgt von der nächsten Regenerationsphase bei 80 °C mit einer Kernsonden-Temperatur von 65 °C.

In beiden Fällen können Sie die Regeneration mit einer oder zwei Phasen einstellen; wenn Sie am Ende

des Regenerationszyklus eine Temperaturerhaltungsphase hinzufügen möchten, drücken Sie diehOLD (10) am Ende von Phase 1 (einphasige Regeneration) oder Phase 2 (zweiphasige Regeneration) und folgen Sie den Anweisungen in Schritt 4.2.(2) Die Temperaturerhaltungsphase muss in jedem Fall nach der letzten Phase eingestellt werden. Es ist nicht möglich, die Regenerationsphase, gefolgt von der Temperaturerhaltungsphase, gefolgt von der Regenerationsphase einzustellen.

Folgende Kombinationen sind möglich:

Beispiel 1: PHASE 1 - KÖCHEN + WARTUNG

Beispiel 2: COOKING + COOKING

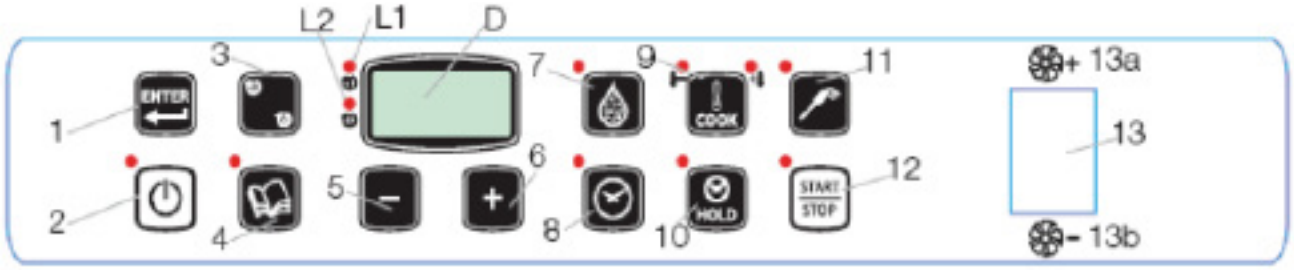
Beispiel 3: PHASE 1 - KÖCHEN + PHASE 2 - KÖCHEN + WARTUNG

Regenerations-/Temperaturhalteprogramme speichern/ändern/löschen

Bei programmierbaren Geräten (Abb. 12) ist es möglich, die Regenerations-/Temperaturhalteprogramme zu speichern und später zu verwenden.

Es können bis zu 10 verschiedene Programme gespeichert werden.

Abb. 12



Um das Programm zu speichern, wählen Sie die Taste Book (4), um diese Funktion zu aktivieren. Blättern Sie nun mit den Tasten 5 und 6 bis zur Nummer des gewünschten Programms.

Hinweis: Leere Programme werden durch Blinken der Programmnummer angezeigt.

Drücken Sie die Eingabetaste (1), um das ausgewählte Programm zu bestätigen. Die LED L1 beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass das System gerade Phase 1 programmiert.

Stellen Sie die Regenerationsparameter wie in Abschnitt 4.2.3 beschrieben ein.

Sobald Sie die gewünschte(n) Phase(n) programmiert haben, drücken Sie die Eingabetaste (1), um Ihre Änderungen zu speichern.

PRAKTISCHES PROGRAMMIERUNGSSCHEMA:

So stellen Sie das Programm ein: mit einer ersten Regenerationsphase bei 80 °C für 20 Minuten, gefolgt von einer zweiten Regenerationsphase bei 95 °C mit einer Kerntemperatur von 65 °C, gefolgt von einer abschließenden Temperaturerhaltungsphase bei 70 °C:

1. Drücken Sie die Buchtaste , um das Programmiermenü aufzurufen.

2. Wählen Sie die Programmnummer mit den Tasten + und -.

3. Drücken Sie die Eingabetaste (), um die Nummer des ausgewählten Programms zu bestätigen.

4. Drücken Sie die Regenerationstaste  und stellen Sie die Kammertemperatur auf 80 °C und die Zeit

auf 20 Minuten ein (Taste ).

5. Drücken Sie nun die Taste Phase , um in das Programmiermenü Phase 2 zu wechseln.

6. Drücken Sie die Regenerationstaste 

und stellen Sie die Kammertemperatur auf 95 °C und die Kerntemperatur auf 65 °C ein (Taste ).

7. Drücken Sie die Taste MAINTENANCE 

, um die endgültige Wartungstemperatur auf 70°C einzustellen.

8. Drücken Sie die Eingabetaste 

, um diese Änderungen zu speichern.

So bearbeiten Sie ein gespeichertes Programm

Um ein zuvor gespeichertes Programm zu bearbeiten, drücken Sie die Taste Book (4), um die Programmliste aufzurufen. Wählen Sie die gewünschte Programmnummer mit den Tasten (5) und (6).

Die REGBOX stellt sich automatisch auf die erste Phase ein; wenn Sie die zweite Phase ändern möchten, drücken Sie die Taste Phase (3).

Ändern Sie die Regenerationstemperatur, indem Sie die Taste Regeneration (9) drücken und mit den Tasten 5 und 6 den Wert dieser Temperatur ändern.

Ändern Sie die Regenerationstemperatur, indem Sie die Taste Regeneration (10) drücken und mit den Tasten 5 und 6 den Wert dieser Temperatur ändern.

Drücken Sie nun die Eingabetaste (1), um diese Änderungen zu speichern.

So löschen Sie ein gespeichertes Programm

Um ein zuvor gespeichertes Programm zu löschen, drücken Sie die Taste Book (4), um die Programmliste aufzurufen. Wählen Sie mit den Tasten (5) und (6) die gewünschte Programmnummer.

Drücken Sie die Tasten Book (5) und Phase (3) gleichzeitig für 10 Sekunden; das Programm wird gelöscht.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät am Ende des Arbeitstages, sowohl aus hygienischen Gründen als auch um Betriebsstörungen zu vermeiden.

Das Gerät darf niemals direkt mit Wasser oder mit einem Wasserstrahl unter hohem Druck gereinigt werden.

Außerdem darf das Gerät nicht mit Drahtbürsten, normalen Stahlbürsten oder Schabern gereinigt werden; alternativ können Sie eine Edelstahlplatte verwenden und das Gerät in Richtung der Textur der Platte waschen.

Lassen Sie den Garraum abkühlen. Entfernen Sie die Grillhalterungen.

Entfernen Sie alle Rückstände, die sich von Hand entfernen lassen, und geben Sie die abnehmbaren Teile in die Spülmaschine.

Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums warmes Seifenwasser. Anschließend müssen alle relevanten Oberflächen gründlich abgespült werden, wobei darauf zu achten ist, dass eventuelle Reinigungsmittelreste entfernt werden. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel, um das Äußere des Geräts zu reinigen.

Solenoidventil

Ein Magnetventil ist ein Gerät, das zu bestimmten Zeiten und in bestimmten Modi Wasser liefert, wenn die Anlage in Betrieb ist.

Tür-Mikroschalter (NUR REGBOX)

Ein Tür-Mikroschalter ist eine Vorrichtung, die den Betrieb des Geräts unterbricht, wenn die Tür geöffnet wird. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, wird der unterbrochene Zyklus fortgesetzt.

Betreiben Sie das Gerät nicht bei geöffneter Gerätetür.

Thermischer Motorschutzschalter

Der Lüftermotor ist mit einem eingebauten Wärmeschutz ausgestattet, der das Gerät im Falle einer Motorüberlastung abschaltet.

Wenn die Temperatur sinkt, startet der Motor automatisch neu und kehrt in den sicheren Betrieb zurück.

FEHLERSUCHE

Allgemeine Probleme

Im Falle einer schwerwiegenden Störung ist es unbedingt erforderlich, das Gerät zunächst mit dem Mehrstufen-Hauptschalter auszuschalten und das Wasserabsperrventil am Gerät zu schließen.

Das Problem	**Mögliche Lösungen**
Das Gerät startet nicht	Prüfen Sie, ob der Mehrstellungs-Hauptschalter eingeschaltet ist und ob Spannung anliegt.
	Prüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist.
	Vergewissern Sie sich, dass die Parameter des Garvorgangs richtig eingestellt sind.
Wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an das Service Support Center.	

Das Problem	**Mögliche Lösungen**
Die Ventilatoren bleiben während des Betriebs stehen. (GERÄTE MIT MOTOR)	Nach jeweils 3 Minuten wechselt der Lüftermotor automatisch die Drehrichtung, während der Motor 20 Sekunden lang stillsteht. Bei einer Reihe von Garvorgängen kann der letzte Vorgang nach dem geplanten Stillstand des Motors enden, weshalb der Motor beim erneuten Einschalten des Geräts vorübergehend im Stillstand bleibt. Vergewissern Sie sich, dass der Ventilatormotor nicht nur vorübergehend (innerhalb von 20 Sekunden) durch den normalen Betrieb des Geräts ausgeschaltet wird.
	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis sich der thermische Motorschutzschalter automatisch zurücksetzt.
	Prüfen Sie, ob die Kühlluftöffnungen verstopft sind.
Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Service Support Center.	

Das Problem	**Mögliche Lösungen**
Aus den Schläuchen des Befeuchters keine Wasserversorgung	Prüfen Sie, ob das Absperrventil geöffnet ist.
	Prüfen Sie, ob der Luftbefeuchter aktiviert ist.
Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Service Support Center.	

Liste der Fehlermeldungen

Siehe	**Beschreibung**	**Veranstaltungen**
So1	Fehler des Kammersensors	Kochen blockiert, automatische Nachrüstung.
So2	Fehler der Kernsonde	Kochen blockiert, automatische Nachrüstung.
Sic	Temperatur der Sicherheitskammer	Garen blockiert, automatische Wiedereinschaltung (mechanischer Thermostat).
Mot	Motor-Alarm	Garen blockiert, automatische Wiedereinschaltung. Gebläsemotor prüfen.
Hit	Temperatur im Technikschrank zu hoch	Garen blockiert, automatische Wiedereinschaltung. Prüfen Sie die elektronische Platine.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**