

Neumärker®

seit 1894

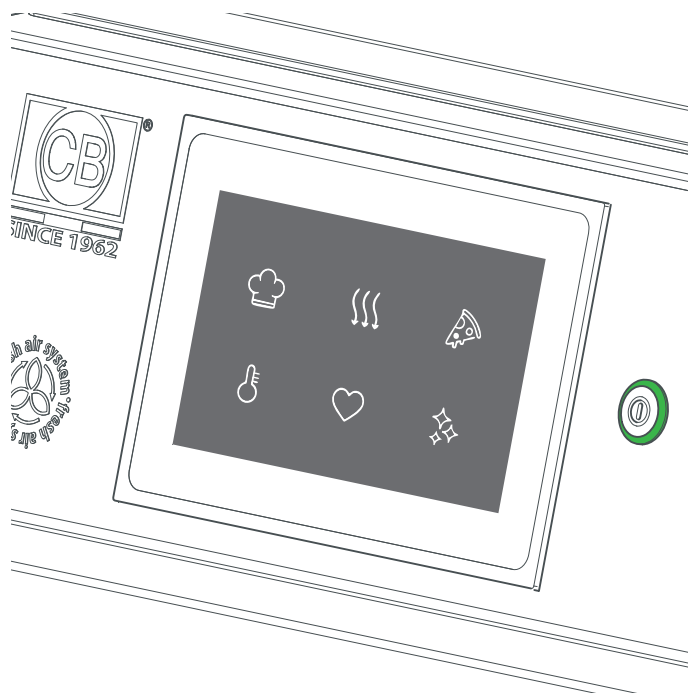
Betriebsanleitung

für die Bedienoberfläche Siemens Touch Screen

FORMULA GRILL

Grillofen mit Infrarot-Technologie

FORMULA grill



Cod. xxxxxxxxxxxx
Ed. 02/2025



(Deutsche Übersetzung der italienischen Originalversion)



ACHTUNG

- DIESES HANDBUCH UND SEINEN ANHANG AUFBEWAHREN UND BEI REINIGUNG ODER WARTUNG ODER IMMER DANN, WENN ZWEIFEL ÜBER DEN EINWANDFREIEN GEBRAUCH DES GERÄTS AUFTAUCHEN, ZU RATE ZIEHEN.
-



HINWEIS

- *Neumärker lehnt jegliche Verantwortung für eventuelle Fehler ab, die bei der Erstellung dieses Handbuchs aufgetreten sind und behält sich das Recht vor, jegliche Änderung vorzunehmen, die aufgrund der Weiterentwicklung unserer Produkte notwendig sind.
Die dargestellten Abbildungen sich unverbindlich und entsprechen möglicherweise nicht dem beschriebenen Bauteil.
Kein einziger Absatz dieses Handbuchs darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von Neumärker reproduziert, in einem Archiv abgespeichert oder an Dritte in irgendeiner Form oder durch irgendein Mittel weitergegeben werden.*
 - *Neumärker behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne vorherige Mitteilung, an seinen Produkten Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen, um deren Qualität ständig zu verbessern und daher können auch an dieser Ausgabe Änderungen vorgenommen werden.
Alle Rechte vorbehalten.*
-



ACHTUNG:
Bevor das Gerät ordentlich in Betrieb genommen wird, diese Anleitungen und jene der mitgelieferten Unterlage „Anleitung für Installation, Betrieb und Wartung“ lesen. Jeder Punkt ist wichtig!



Abschnitt 1: EINLEITUNG

Wir danken Ihnen, dass Sie eines unserer Produkte gewählt haben.

Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch vollkommen durchzulesen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

Diese Unterlagen enthalten Informationen und Hinweise, die dem einwandfreien Gebrauch des Geräts dienen.

Wir sind davon überzeugt, dass Sie sich schnell an Ihr neues Gerät gewöhnen und es so einsetzen werden, dass Sie die innovativen Eigenschaften bestens und unter sicheren Bedingungen nutzen werden.



HINWEIS

- *Diese Ausgabe sowie die Unterlage „Anleitung für Installation, Betrieb und Wartung“ sind ein wesentlicher Bestandteil des Geräts und müssen, falls es verkauft wird, dem neuen Eigentümer übergeben werden.*

Ernst Neumärker GmbH & Co. KG
Website: www.neumaerker.de
Kontakt: info@neumaerker.de
Lohstr. 13 | 58675 Hemer | Germany



HINWEIS

- *Siehe Seite 5 für das Inhaltsverzeichnis.*

1.1 - Verwendete Piktogramme

Viele Unfälle sind auf unzureichende Kenntnis oder Missachtung der Sicherheitsregeln zurückzuführen, die während der Installation, dem Betrieb und der Wartung der Maschine unbedingt zu befolgen sind.

Um Unfälle zu vermeiden, lesen, verstehen und befolgen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen und Warnungen in diesem Handbuch und die der Schilder an der Maschine.

Um die in diesem Handbuch eingefügten Sicherheitshinweise zu bezeichnen, wurden folgende Symbole verwendet:



GEFAHR !

- DIESES SYMBOL WIRD VERWENDET, WENN POTENTIELLE GEFAHRENSITUATIONEN BESTEHEN BZW. VERLETZUNGSGEFAHR BESTEHT.
- DIESER AUSDRUCK WIRD NUR BEI EXTREMEN SITUATIONEN VERWENDET.



ACHTUNG

- DIESES SYMBOL WIRD VERWENDET, WENN POTENTIELLE RISIKEN FÜR DEN BEDIENER DES GERÄTS BESTEHEN.
- GIBT AUCH WICHTIGE INFORMATIONEN AN.



VERBOT

- DIESES SYMBOL WIRD VERWENDET, WENN EINE POTENTIELLE BESCHÄDIGUNGSGEFAHR DES GERÄTES BESTEHT.



PFLICHT

- DIESES SYMBOL WIRD VERWENDET, UM ANZUZEIGEN, DASS DIE GEGEBENEN HINWEISE BEACHTET WERDEN MÜSSEN.



NOTA

- *Dieses Symbol wird verwendet, um Informationen mitzuteilen, damit der Hähnchengrill optimal genutzt wird.*

INHALTSVERZEICHNIS

Abschnitt 1: EINLEITUNG	3
1.1 - Verwendete Piktogramme	4
1.2 - Vorbemerkung	6
Absatz 2: BEDIENFELD	7
2.1 - Funktionen des Bedienfelds	7
2.1.a - Funktion „Schnellgaren“	7
2.1.b - Funktion „Finishing“	7
2.1.c - Funktion „Snack“	7
2.1.d - Funktion „Warm up“	8
2.1.e - Funktion „Favoriten“	8
2.1.f - Funktion „Reinigung“	8
2.1.g - Einstellungen	9
2.1.h - Alarme	10
2.1.i - Reinigung des Displays	10
2.2 - Rezepte	10
2.2.a - Bearbeiten eines Rezepts	11
2.2.b - Erstellen eines Rezepts	11
2.3 - Störungen, mögliche Ursachen und Abhilfen	12

1.2- Vorbemerkung

- Dieses Handbuch vor dem ersten Gebrauch des Geräts aufmerksam durchlesen und dabei sorgfältig die angegebenen Anleitungen und Hinweise befolgen.
- Dieses Handbuch muss als wesentlicher Bestandteil eines Gerätes verstanden werden, das für den professionellen Gebrauch bestimmt ist und es kann daher niemals eine angemessene Ausbildung und Erfahrung des Nutzers ersetzen.
- Es wird empfohlen, diese Unterlagen an einem trockenen Ort aufzubewahren, der den zuständigen Personen bekannt und zugänglich ist. Die Unterlagen sollten durch eine Hülle vor Staub, Feuchtigkeit und Licht geschützt werden, damit sie über lange Zeit, bis zur Entsorgung des Geräts, intakt bleiben. Eine Kopie des Handbuchs ist in der Nähe des Hähnchengrills aufzubewahren, damit es schnell und einfach durch alle Fachkräfte (Installateur, Fachkraft für den Anschluss, Fachmann für ordentliche und Fachmann für außerordentliche Wartung) zu Rate gezogen werden kann.
- Das Handbuch spiegelt den Zustand von Technik und Handwerk zu jenem Zeitpunkt wieder, an dem der Hähnchengrill auf den Markt gebracht wurde und es kann nicht als unzulänglich angesehen werden, nur weil es später aufgrund neuer Erfahrungen oder neuer technischen Lösungen aktualisiert wurde.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, den Hähnchengrill und daher diese Unterlagen gegebenenfalls zu aktualisieren, ohne dazu verpflichtet zu sein, den Hähnchengrill und das Handbuch aus einer früheren Produktion zu aktualisieren, außer in Ausnahmefällen.



Beachten Sie stets die geltenden Umweltschutzvorschriften.

Kann das Gerät nicht mehr benutzt oder repariert werden, sind seine Bauteile getrennt zu entsorgen.

Das Gerät darf nicht mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern es muss laut den Sonderbedingungen für die Entsorgung von Elektroaltgeräten erfolgen (Gesetzesdekret Nr. 151 vom 25.7.05 - 2012/19/ EG - 2003/108/EG)

Elektrogeräte sind mit einem Symbol mit durchgestrichener Mülltonne gekennzeichnet. Das Symbol besagt, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und den Vorgaben der Mülltrennung unterliegt.

Eine unangemessene oder widerrechtliche Entsorgung der Geräte oder ein unsachgemäßer Gebrauch kann in Anbetracht der Stoffe und enthaltenen Materialien Personen- und Umweltschäden verursachen. Die Entsorgung von Elektroschrott entgegen der geltenden Gesetzesvorschriften wird verwaltungs- und strafrechtlich geahndet.

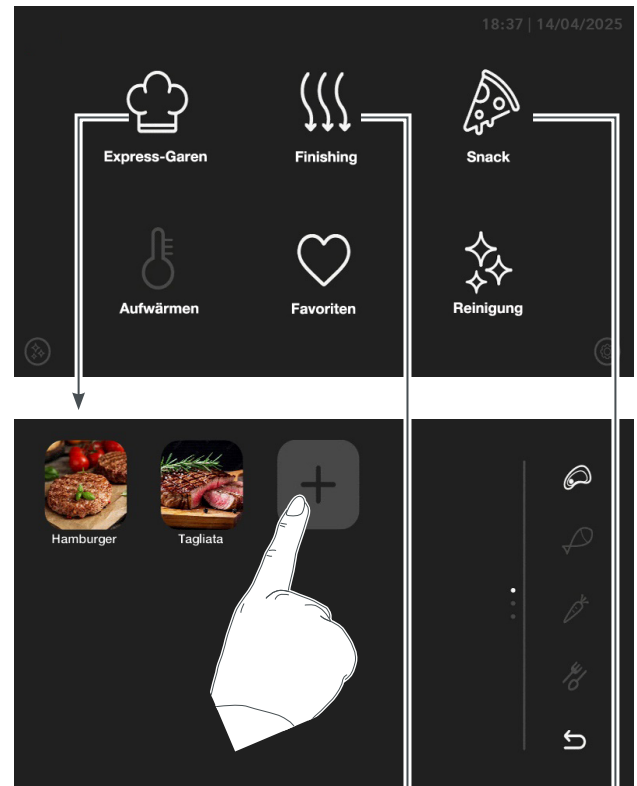
Sezione 2: BEDIENFELD

2.1 - Funktionen des Bedienfelds

- Die Rezepte sind in 3 verschiedene Garmodi unterteilt (mit jeweils unterschiedlichen Garparametern):
 - Schnelligaren
 - Finishing
 - Snack

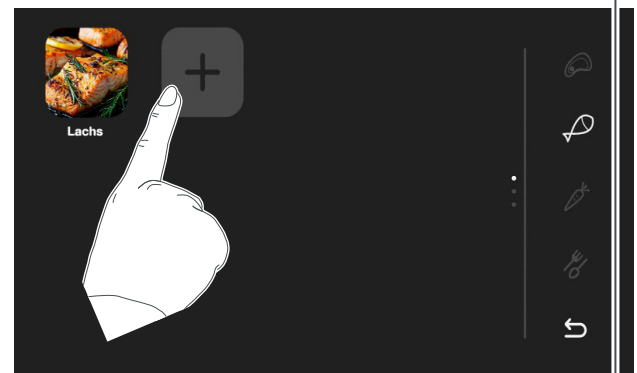
2.1.a – Funktion „Schnelligaren“

- Zum Aufrufen der Funktion auf das Feld „**Schnelligaren**“ drücken.
- Auf dieser Seite kann auf der rechten Seite zwischen 4 Lebensmittelgruppen gewählt werden:
 - Fleisch
 - Fisch
 - Gemüse
 - Sonstiges
- Jede Kategorie umfasst bereits voreingestellte Rezepte. Zum Hinzufügen eines neuen Rezepts auf das Feld „+“ drücken (maximale Anzahl von Rezepten: 36).



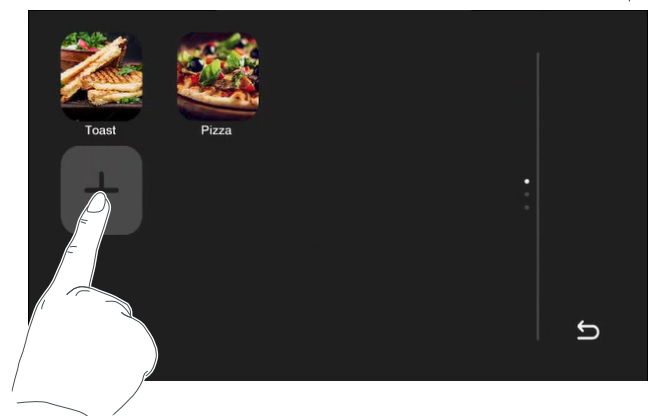
2.1.b – Funktion „Finishing“

- Zum Aufrufen der Funktion auf das Feld „**Finishing**“ drücken.
- Auf dieser Seite kann auf der rechten Seite zwischen 4 Lebensmittelgruppen gewählt werden:
 - Fleisch
 - Fisch
 - Gemüse
 - Sonstiges
- Jede Kategorie umfasst bereits voreingestellte Rezepte. Zum Hinzufügen eines neuen Rezepts auf das Feld „+“ drücken (maximale Anzahl von Rezepten: 36).



2.1.c – Funktion „Snack“

- Zum Aufrufen der Funktion auf das Feld „**Snack**“ drücken.
- Jede Kategorie umfasst bereits voreingestellte Rezepte. Zum Hinzufügen eines neuen Rezepts auf das Feld „+“ klicken (maximale Anzahl von Rezepten: 36).



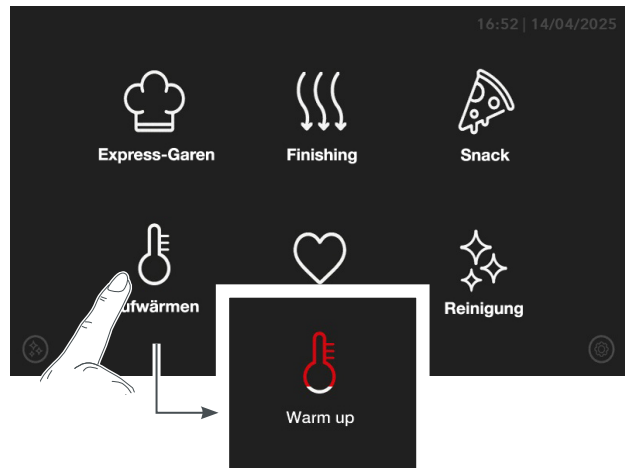
2.1.d – Funktion „Warm up“

- Zum Einschalten des Ofens und zur Inbetriebnahme auf das Feld „**Warm up**“ drücken.
- Der Aufheizvorgang des Ofens wird durch das Aufleuchten des roten Symbols angezeigt.



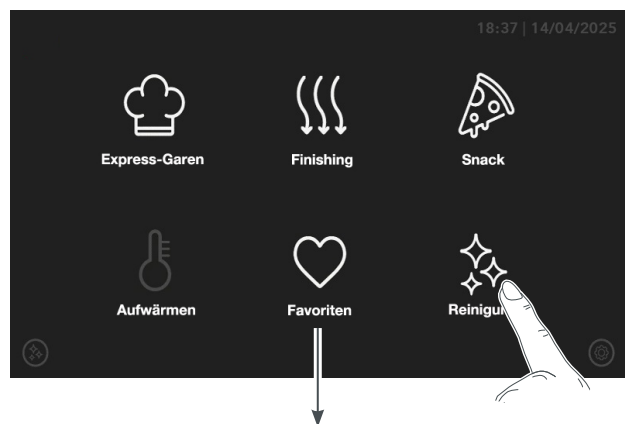
ANMERKUNG

- Wenn ein Garmodus gewählt wird, ohne dass zuvor für die Inbetriebnahme des Ofens das Feld „**Warm Up**“ gedrückt wurde, wird auf dem Display die Meldung „**Warm Up aktivieren**“ angezeigt. Zum Einschalten des Ofens auf diese Meldung drücken. Nach dem Einschalten erscheint anstelle der Taste „Play“ das Symbol „**Warm Up**“ in roter Farbe, die schrittweise weiß wird, um anzuzeigen, dass der Ofen aufgewärmt wird.



2.1.e – Funktion „Favoriten“

- Zum Anzeigen der Rezepte, die der Benutzer in den Favoriten gespeichert hat, auf das Feld „**Favoriten**“ drücken (maximale Anzahl von Rezepten: 36).
- Im Symbol für das jeweilige Rezept befindet sich in der rechten oberen Ecke ein Symbol, das den Rezeptmodus angibt.



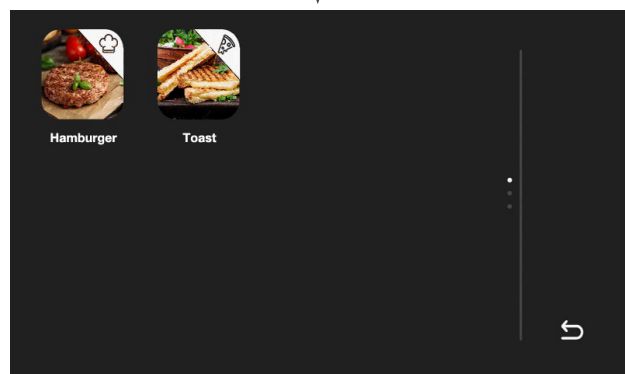
2.1.f – Funktion „Reinigung“

- Zum Anzeigen der Maßnahmen zur Reinigung des Ofens auf das Feld „**Reinigung**“ drücken.



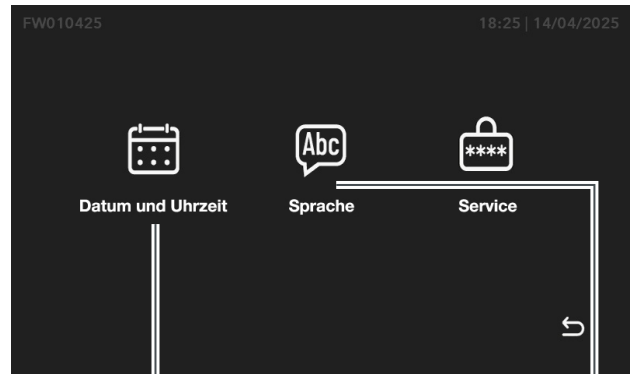
ANMERKUNG

- Für weitere Informationen zu den Verfahren, die für eine ordnungsgemäße Reinigung durchgeführt werden müssen, siehe Kapitel 6 der Bedienungsanleitung.



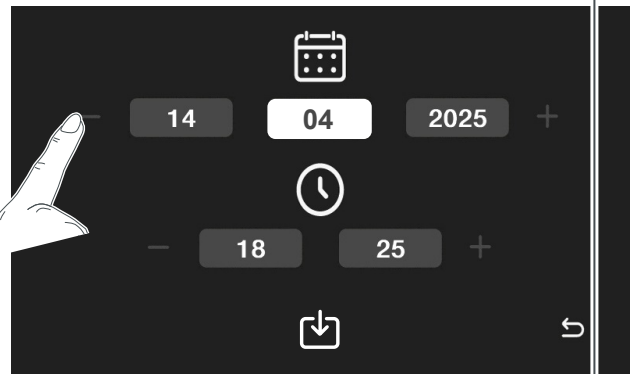
2.1.g – Einstellungen

- Zum Aufrufen des Einstellungsmenüs auf das Symbol unten rechts drücken:
 - Datum und Uhrzeit
 - Sprache
 - Service (nicht für Benutzer zugänglich)



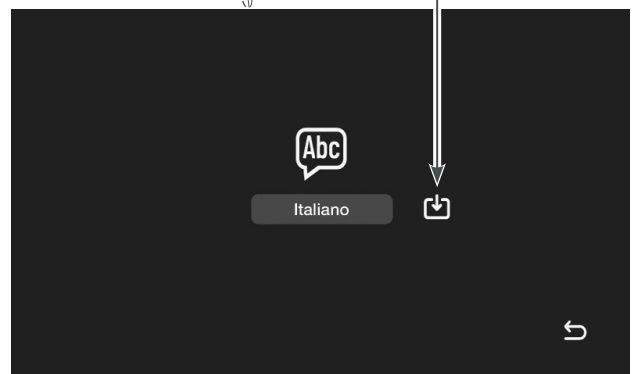
1. Datum und Uhrzeit

- Zum Ändern des Datums und/oder der Uhrzeit auf „**Datum und Uhrzeit**“ drücken.
- Auf das Feld drücken, das geändert werden soll, und den Wert mit den Symbolen „-“ und „+“ erhöhen oder verringern.
- Zum Speichern der Änderungen auf das Symbol  drücken.



2. Sprache

- Zur Auswahl der Sprache auf „**Sprache**“ drücken.
- Die gewünschte Sprache auswählen.
- Zum Speichern der Änderungen auf das Symbol  drücken.



2

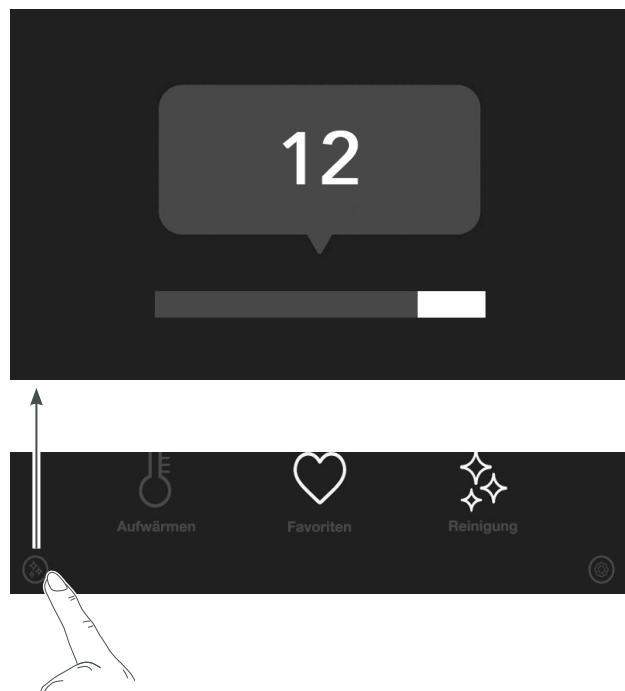
2.1.h – Alarme

- Zum Aufrufen des Alarmmenüs auf das Symbol oben links drücken.
- Für weitere Informationen siehe die Tabelle in Abschnitt „2.3 - Störungen, mögliche Ursachen und Abhilfen“.



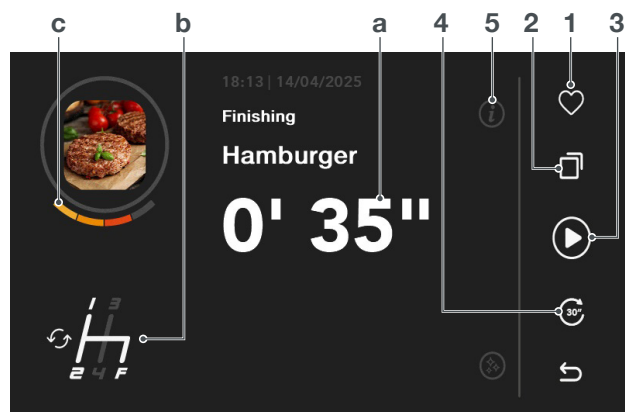
2.1.i – Reinigung des Displays

- Zum Reinigen des Displays auf das Symbol in der rechten unteren Ecke drücken.
- Das Touch-Display wird für die in Sekunden angezeigte Zeit deaktiviert.

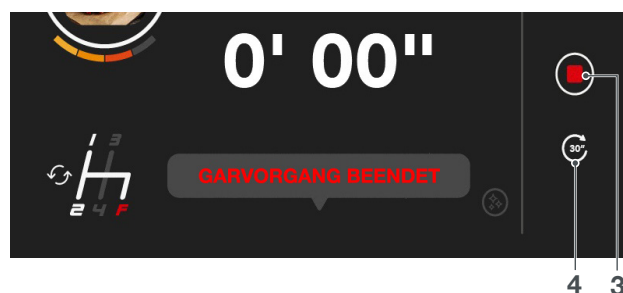


2.2 - Rezepte

- Innerhalb der 3 verschiedenen Modi für jedes Rezept können zusätzlich zu den Informationen über die verbleibende Zeit (a), die Garphasen (b) und die Leistung (c) folgende Informationen angezeigt werden:
 - 1 = das Rezept zur Liste der Favoriten hinzufügen
 - 2 = das Rezept kopieren
 - 3 = den Garzyklus starten oder anhalten
 - 4 = die Garzeit um 30 Sekunden verlängern
 - 5 = weitere Informationen anzeigen und/oder das Rezept bearbeiten.

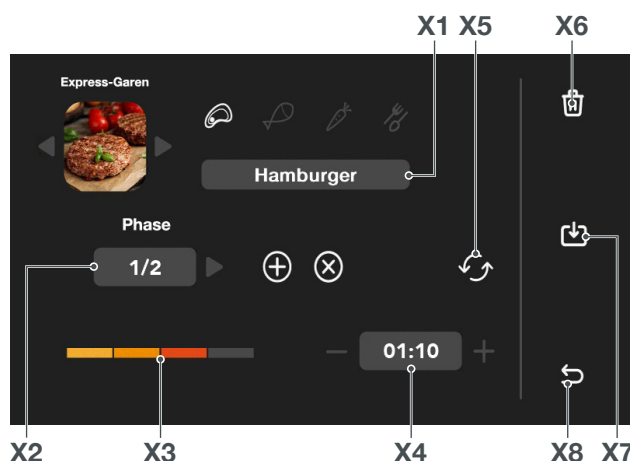


- Am Ende jedes Garvorgangs wird der folgende Bildschirm angezeigt, auf dem das Ende des Garvorgangs durch Drücken von STOP (3) bestätigt werden kann, nachdem die Ofentür geöffnet und die Speisen entnommen wurden, oder durch Drücken von (4) eine zusätzliche Garzeit von 30 Sekunden hinzugefügt werden kann.



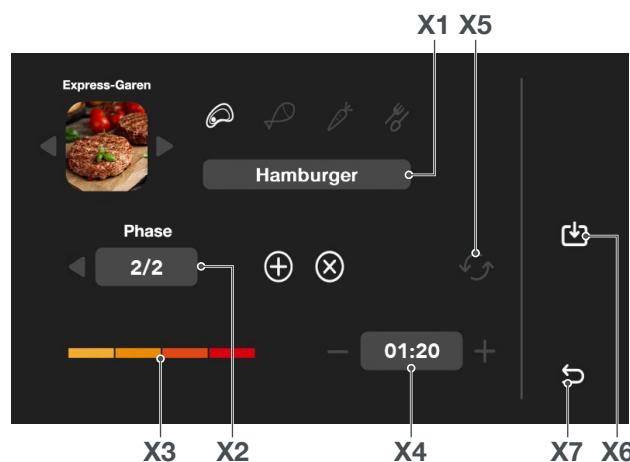
2.2.a – Bearbeiten eines Rezepts

- Durch Drücken auf das Symbol „i“ können die Informationen des gewählten Rezepts aufgerufen und das Rezept bearbeitet werden.
- Zur Auswahl des gewünschten Bildes die Pfeiltasten „▶“ oder „◀“ drücken.
- Auf das Feld (X1) drücken, um das Rezept umzubenennen.
- Im Feld (X2) das Symbol „+“ drücken, um Garphasen hinzuzufügen bzw. das Symbol „x“, um Garphasen zu löschen (es können maximal 4 Garphasen eingestellt werden).
- Im Feld (X3) die gewünschte Leistung für jede einzelne Phase auswählen.
- Im Feld (X4) das Symbol „-“ oder „+“ drücken, um die Dauer jeder einzelnen Phase zu verlängern oder zu verkürzen (in 5-Sekunden-Schritten).
- Auf das Feld (X5) drücken, um eine akustische Meldung am Ende jeder Phase zu aktivieren, damit die Speise gewendet werden kann.
- Auf das Feld (X6) drücken, um das Rezept zu löschen.
- Auf das Feld (X7) drücken, um die Änderung zu speichern.
- Auf das Feld (X8) drücken, um zum ursprünglichen Rezept zurückzukehren, ohne die Änderungen zu speichern.



2.2.b – Erstellen eines Rezepts

- Innerhalb der 3 verschiedenen Garmodi sowie auf dem Bildschirm mit den Favoriten kann durch Drücken auf das Symbol „+“ ein neues Rezept erstellt werden.
- Zur Auswahl des gewünschten Bildes die Pfeiltasten „▶“ oder „◀“ drücken.
- Auf das Feld (X1) drücken, um das Rezept umzubenennen.
- Im Feld (X2) das Symbol „+“ drücken, um Garphasen hinzuzufügen bzw. das Symbol „x“, um Garphasen zu löschen (es können maximal 4 Garphasen eingestellt werden).
- Im Feld (X3) die gewünschte Leistung für jede einzelne Phase auswählen.
- Im Feld (X4) das Symbol „-“ oder „+“ drücken, um die Dauer jeder einzelnen Phase zu verlängern oder zu verkürzen (in 5-Sekunden-Schritten).
- Auf das Feld (X5) drücken, um eine akustische Meldung am Ende jeder Phase zu aktivieren, damit die Speise gewendet werden kann.
- Auf das Feld (X6) drücken, um die Änderung zu speichern.
- Auf das Feld (X7) drücken, um zur vorhergehenden Seite zurückzukehren, ohne die Änderungen zu speichern.



2.3 - Störungen, mögliche Ursachen und Abhilfen

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Mögliche Abhilfe
„Tür Schliessen“	- Die Ofentür ist geöffnet.	- Die Ofentür schließen.
	- Der Sensor für die Türverriegelung ist defekt oder nicht angeschlossen.	- Den Technischen Kundendienst kontaktieren.
„Garraumfühler defekt“	- Die Sonde ist nicht angeschlossen.	- Sicherstellen, dass das Verbindungskabel und die elektrischen Anschlüsse unbeschädigt sind. - Den Technischen Kundendienst kontaktieren.
	- Die Sonde ist defekt.	- Die Sonde austauschen. - Den Technischen Kundendienst kontaktieren.
	- Die Umgebungstemperatur liegt unter 0 °C.	- Den Ofen in einer Umgebung mit einer Temperatur über 0 °C aufstellen.
„Heizelementfühler defekt“	- Die Sonde ist nicht angeschlossen.	- Sicherstellen, dass das Verbindungskabel und die elektrischen Anschlüsse unbeschädigt sind. - Den Technischen Kundendienst kontaktieren.
	- Die Sonde ist defekt.	- Die Sonde austauschen. - Den Technischen Kundendienst kontaktieren.
	- Die Umgebungstemperatur liegt unter 0 °C.	- Den Ofen in einer Umgebung mit einer Temperatur über 0 °C aufstellen.
„Sicherheitsthermostat Heizung“	- Das Gebläse ist blockiert oder defekt.	- Den Ofen abkühlen lassen. - Die Schutzvorrichtung auf der rechten hinteren Seite des Geräts zurücksetzen: die Verschlusskappe abschrauben und die Taste zum Zurücksetzen des Thermostats drücken. - Den Technischen Kundendienst kontaktieren.

„Sicherheitsthermostat Kühlung“	- Das Kühlgebläse des Schaltschranks ist defekt.	- Die einwandfreie Funktion des Kühlgebläses (im Schaltschrank) überprüfen und es bei Bedarf austauschen. - Den Technischen Kundendienst kontaktieren.
	- In der Nähe der Oberseite des Ofens befindet sich eine Wärmequelle.	- Den Ofen von der Wärmequelle entfernen. - Den Thermostat wie zuvor beschrieben zurücksetzen.
„Fehler beim Laden von Parametern“	- Fehler beim Lesen der Maschinenparameter von der SD-Karte.	- Den Technischen Kundendienst kontaktieren.
„Fehler beim Laden der Rezepte“	- Fehler beim Lesen der Rezepte von der SD-Karte.	- Den Technischen Kundendienst kontaktieren.



ANMERKUNG

- Bei Fehlern, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind bzw. wenn die Ursache nicht behoben werden konnte, bitte den Technischen Kundendienst kontaktieren.



ACHTUNG

- SÄMTLICHE WARTUNGSARBEITEN DÜRFEN **AUSSCHLIESSLICH** VON FACHPERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.

