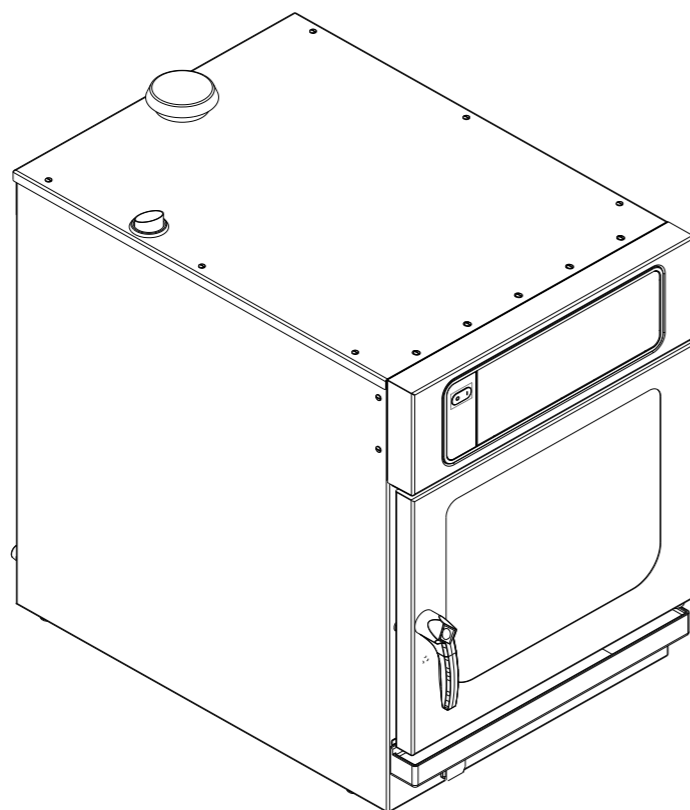




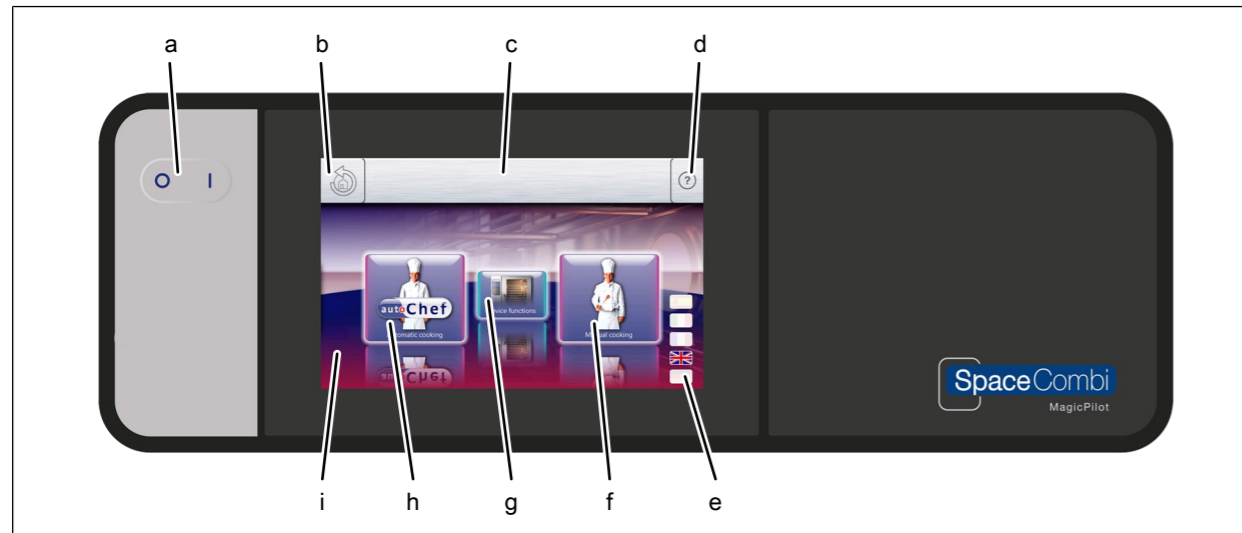
Bedienungsanleitung Combidämpfer



Zur Ansicht der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.

Gerät	Modell	Energieart	Ausführung
SpaceCombi Compact MagicPilot	6.10	Elektro	HandClean WaveClean
SpaceCombi Junior MagicPilot	6.23		1-Punkt-Kerntemperaturfühler 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) Softwareversion: 1.49.0.0.

Bedien- und Anzeigeelemente



- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------------|
| a | Taste <i>Ein Aus „I O“</i> | f | Taste „Manuelles Garen“ |
| b | Taste <i>Zurück</i> | g | Taste „Gerätefunktionen“ |
| c | Informationsleiste | h | Taste „Automatisches Garen“ |
| d | Taste <i>Hilfe</i> | i | Bedienelement mit Touchscreen |
| e | Taste <i>Sprachauswahl</i> | | |

Hersteller

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
D-38300 Wolfenbüttel

Telefon 0 53 31 / 89-0
Telefax 0 53 31 / 89-280

Urheberrecht

Sämtliche Rechte an Texten, Grafiken oder Bildern dieser Dokumentation liegen bei der MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Eine Verbreitung oder Vervielfältigung ist ausschließlich nach schriftlicher Zustimmung der MKN zulässig.
Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG

1 Einleitung	7
1.1 Zu dieser Anleitung	7
1.1.1 Zeichenerklärung	8
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.3 Garantie	9
2 Sicherheitshinweise	10
3 Gerätebeschreibung	13
3.1 Geräteübersicht	13
3.2 Ausstattung	13
3.2.1 Ausstattungsmerkmale	13
3.2.2 Betriebsarten	14
3.2.3 Gararten	14
3.2.4 Erweiterte Garfunktionen	15
3.2.5 Kerntemperaturmessung	17
3.2.6 Barcode Scanner	17
3.2.7 USB Anschluss	17
3.2.8 HACCP Protokollierung	18
3.2.9 VideoAssist	18
3.2.10 Automatische Reinigung WaveClean	18
3.2.11 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm)	18
3.3 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente	18
3.4 Anwendung	19
3.4.1 Tellerkapazität beim Regenerieren	19
3.4.2 Standardeinstellwert Temperatur	19
3.4.3 Standardeinstellwert Kerntemperatur	19
3.5 Gerätesteuerung MagicPilot	20
3.5.1 Touchscreen-Bedienung	22
3.5.2 Anzeigeelemente	22
4 Gerät in Betrieb nehmen	25
5 Gerät bedienen	26
5.1 Gerät einschalten und ausschalten	26
5.1.1 Einschalten	26
5.1.2 Ausschalten	26
5.2 Garraumtür öffnen und schließen	26
5.2.1 Öffnen	26
5.2.2 Schließen	27
5.3 Gerät beschicken und entleeren	27
5.3.1 Beschicken	27
5.3.2 Entleeren	27
5.4 Kerntemperaturfühler benutzen	28
5.4.1 Messung mit 1- und 4-Punkt-Kerntemperaturfühler	28

5.4.2 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut	28
5.5 Grundeinstellungen vornehmen	29
5.5.1 Einstellmenü aufrufen	29
5.5.2 Geräteinformationen aufrufen	30
5.5.3 Datum und Zeit einstellen	31
5.5.4 Sprachauswahl voreinstellen	32
5.5.5 Bediensperre aktivieren und aufheben	33
5.6 Grundlegende Funktionen	34
5.6.1 Gartemperatur einstellen	34
5.6.2 Gardauer und Dauerbetrieb einstellen	35
5.6.3 Kerntemperatur einstellen	37
5.6.4 Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung einstellen	38
5.6.5 USB-Stick einstecken und herausziehen	38
5.6.6 HACCP Protokoll exportieren	39
5.7 Gerätefunktionen	39
5.7.1 Menü Gerätefunktion öffnen	39
5.8 Manuelles Garen	39
5.8.1 Menü Manuelles Garen öffnen	39
5.8.2 Garprogramm erstellen	40
5.9 Eigene Garprogramme	40
5.9.1 Garprogramm erstellen	41
5.9.2 Garprogramm speichern	43
5.9.3 Garprogramm exportieren	45
5.10 Automatisches Garen (autoChef)	46
5.10.1 Menü Automatisches Garen öffnen	46
5.10.2 Garprogramm suchen und öffnen	46
5.10.3 Garprogramm starten	48
5.10.4 Garprogramm beenden	48
5.10.5 Garprogramm anpassen	49
5.10.6 Garprogramm löschen	50
5.10.7 Garprogramme exportieren und importieren	50
5.11 Pausen und Betriebsende	52
6 Gerät reinigen und pflegen	53
6.1 Korrosion vermeiden	53
6.2 Roststellen beseitigen	53
6.3 Gehäuse reinigen	54
6.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen	54
6.5 Touchscreen reinigen	54
6.6 Türdichtung reinigen	55
6.7 Garraumtür reinigen	55
6.8 Dampf-Austrittsstutzen reinigen	55
6.9 Gerät entkalken	56
6.10 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean	57

6.10.1 Reinigung vorbereiten	57
6.10.2 Reinigungsstufe wählen	57
6.10.3 Reinigungskartusche einsetzen	58
6.10.4 Automatische Reinigung starten	58
6.10.5 Automatische Reinigung abrechen	58
6.10.6 Automatische Reinigung beenden	59
6.11 Garraum manuell reinigen	59
6.11.1 Garraum vorbereiten	59
6.11.2 Reinigungsprogramm starten	59
6.11.3 Reiniger einsprühen	59
6.11.4 Reiniger einwirken lassen	60
6.11.5 Reinigen starten	60
6.11.6 Garraum trocknen	60
6.12 Garraum mit AutoShower spülen	61
6.12.1 AutoShower starten	61
6.12.2 AutoShower beenden	61
6.13 Luftleitblech ausbauen und einbauen	62
6.14 Gerät prüfen	62
6.14.1 Sichtprüfung durchführen	62
7 Störungen beheben	63
7.1 Notbetrieb	63
7.2 Fehlerursachen und Abhilfe	63
7.3 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm) durchführen	63
7.4 Typenschild	64
8 Umweltgerecht entsorgen	65
9 Herstellererklärung	66

1 Einleitung

1.1 Zu dieser Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen:

- zum sicheren Betrieb,
- zur Reinigung und Pflege
- zur Abhilfe bei auftretenden Störungen

Folgende Hinweise beachten und einhalten:

- Die Bedienungsanleitung vor dem ersten Bedienen vollständig lesen.
- Die Bedienungsanleitung dem Bediener zu jeder Zeit am Einsatzort des Gerätes bereit stellen.
- Die Ergänzungen des Herstellers einfügen.
- Die Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes aufbewahren.
- Die Bedienungsanleitung an den nachfolgenden Betreiber des Gerätes weitergeben.

Zielgruppe Zielgruppe der Bedienungsanleitung ist der Bediener, der mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Gerätes betraut ist.

Abbildungen Alle Abbildungen in dieser Anleitung sind beispielhaft. Abweichungen zum vorliegenden Gerät können auftreten.

1.1.1 Zeichenerklärung



GEFAHR
Unmittelbar drohende Gefahr

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen.



WARNUNG
Möglicherweise drohende Gefahr

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.



VORSICHT
Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

ACHTUNG
Sachschaden

Nichtbeachtung kann zu Sachschaden führen.



Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Gerätes.

Symbol / Auszeichnung	Bedeutung
•	Auflistung von Informationen.
→	Handlungsschritte, die in beliebiger Reihenfolge auszuführen sind.
1. 2.	Handlungsschritte, die in vorgegebener Reihenfolge auszuführen sind.
↳	Ergebnis einer ausgeführten Handlung.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Dieses Gerät darf nur mit geeignetem Zubehör zum Garen von Lebensmitteln benutzt werden.

Untersagt ist die Benutzung des Gerätes unter anderem für folgende Zwecke:

- Spülen von Geschirr
- Aufbewahren von Vorräten
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Konserven
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Beheizen von Räumen
- Reinigen von Luftfiltern

Dieses Gerät ist nicht für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt. Es darf dort nicht verwendet werden.

1.3 Garantie

Die Garantie erlischt und die Gerätesicherheit ist nicht mehr gewährleistet bei:

- Umbau oder technischer Veränderungen am Gerät,
- Nichtbestimmungsgemäßer Verwendung,
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes,
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Anleitung zurückzuführen sind.

2 Sicherheitshinweise

Das Gerät erfüllt die relevanten Sicherheitsstandards. Restgefahren bei der Bedienung oder Gefahren durch Fehlbedienung sind nicht auszuschließen und werden in den Sicherheits- und Warnhinweisen gesondert erwähnt.

Der Bediener muss die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

Betrieb Folgender Personenkreis muss bei der Bedienung durch eine Person beaufsichtigt werden, die für die Sicherheit verantwortlich ist:

- Personen, die physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind oder denen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät bestimmungsgemäß zu bedienen.

Die beaufsichtigende Person muss mit dem Gerät und den davon ausgehenden Gefahren vertraut sein.

Heiße Oberflächen Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Heißes Geschirr nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.
- Heiße Behälter und Backbleche nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.

Heiße Flüssigkeiten Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Behälter vorsichtig entnehmen, transportieren und leeren.

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Garraum bis auf unter 60 °C abkühlen lassen, dann reinigen.

Verbrühungsgefahr durch Dampf

- Arme und Hände durch Schutzhandschuhe schützen.
- Hand nicht vor Wrasenabzug halten.
- Garraumbür erst einen Spalt öffnen und Dampf entweichen lassen. Anschließend Garraumbür vollständig öffnen.
- Gerät nach Reinigung vollständig trocknen.

Defektes Gerät Verletzungsgefahr durch defektes Gerät

- Defektes Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

Brandschutz Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge

- Gerät nach Betriebsende reinigen.
- Gerät nicht als Fritteuse betreiben.

Brandgefahr durch Überhitzen

- Keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Garraum lagern.

Brandbekämpfung

- Im Brandfall Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löscher, CO₂-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Gerät auf Rollen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen

- Gerät nur für Reinigung oder Wartung bewegen.
- Rollen während des Betriebes feststellen.
- Gerät nur entleert bewegen.

Gefahr durch elektrischen Schlag an spannungsführenden Teilen

- Elektro-Anschlussleitung mit einer Kette als Zugentlastung bauseitig an der Wand befestigen.

Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Beim Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

Sturzgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reinigung

- Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nach Benutzung reinigen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger verwenden.
- Roststellen mit Scheuermittel entfernen.
- Gerät kalkfrei halten.

Hygiene Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.

Kerntemperaturmessung Verletzungsgefahr durch überhitzten Kerntemperaturfühler

- Kerntemperaturfühler nicht über offener Flamme erhitzen.

Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Nur Originalzubehör verwenden.
- Bediener regelmäßig schulen.
- Keine Warmhalteplatten und Konservendosen erhitzen.
- Zuluft- und Abluftöffnungen nicht abdecken.
- Gerät nicht bei Temperaturen unter 4 °C betreiben.
- Kerntemperaturfühler entfernen, bevor das Gargut entnommen wird.
- Kerntemperaturfühler nach Gebrauch wieder in die Halterung stecken.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Geräteübersicht

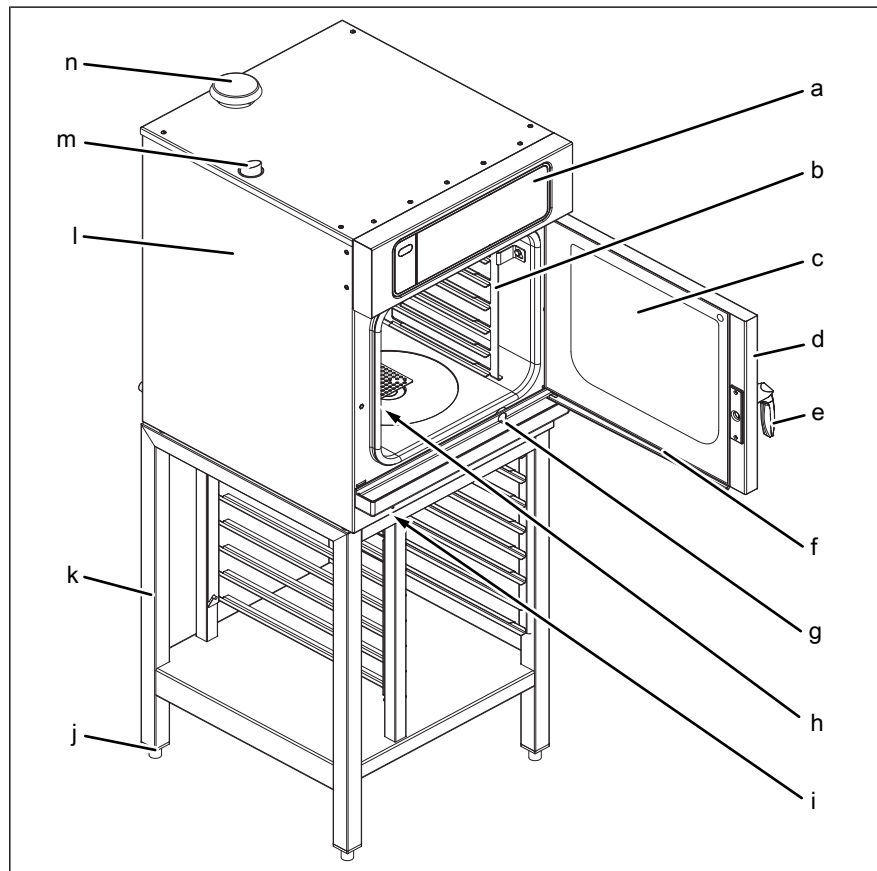


Bild: SpaceCombi mit Untergestell

a	Bedienelement	h	Kerntemperaturfühler (verdeckt)
b	Einhängegestell	i	USB-Anschluss (verdeckt)
c	Isolierscheibe	j	Gestellfuß (verstellbar)
d	Garraumtür	k	Untergestell (optional)
e	Türgriff	l	Gehäuse
f	Ablaufrinne, Tür	m	Dampf-Austrittsstutzen
g	Ablaufrinne, Gerät	n	Luft-Ansaugstutzen

3.2 Ausstattung

3.2.1 Ausstattungsmerkmale

- 1-Punkt-Kerntemperaturfühler
- 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)
- Garraumtür mit Hygieneverglasung
- Einstufiger Türverschluss
- Leistungsoptimierungsanlage (optional)
- Garraumtür rechtsanschlagend

- Garraumtür linksanschlagend (optional)
- WaveClean
- AutoShower
- Barcode Scanner (optional)
- Steam Exhaust System (SES)

3.2.2 Betriebsarten

Manuelles Garen

In der Betriebsart Manuelles Garen können einzelne Gararten und Gerätefunktionen direkt ausgeführt werden. Die verschiedenen Gararten und Gerätefunktionen lassen sich individuell anpassen.

Automatisches Garen (autoChef)

In der Betriebsart Automatisches Garen können gespeicherte Garprogramme ausgeführt und bei Bedarf angepasst werden.

3.2.3 Gararten

Dämpfen

Dämpfen ist eine Garart, mit der Gargut mit Hilfe von Wasserdampf im Temperaturbereich von 30 °C bis 130 °C schonend gegart wird.

Combidämpfen

Combidämpfen ist eine Garart, mit der Großbratstücke, Aufläufe und Backwaren im Temperaturbereich von 30 °C bis 250 °C gegart werden können.

Heißluft

Heißluft ist eine Garart, mit der Gargut ohne zusätzliche Feuchtigkeit im Temperaturbereich 30 °C bis 300 °C gegart wird.

Perfection (Regenerieren)

Perfection ist eine Garart, mit der gekühltes Gargut, in kurzer Zeit, in einem Temperaturbereich von 30 °C bis 150 °C aufbereitet und warm gehalten werden kann.

Delta T-Garen

Delta T-Garen ist eine Garart, in der die Gartemperatur abhängig von der Kerntemperatur des Gargutes ist.

Die Gartemperatur ist immer um den eingestellten Wert (Delta-T-Wert, Differenz Gartemperatur) höher als die aktuelle Kerntemperatur. Die resultierende Gardauer ist länger als bei anderen Gararten.

Delta T-Garen eignet sich besonders zum schonenden Garen. Das Gargut bleibt mit geringem Gewichtsverlust zart und saftig.

Niedertemperatur-Garen

Niedertemperatur-Garen ist eine Garart, mit der Gargut in einem Temperaturbereich von 30 °C bis 100 °C besonders schonend gegart wird.

Die Garzeit ist wesentlich länger als bei höheren Temperaturen, es bedarf aber keiner Aufsicht und sie kann ohne qualitative Einbußen deutlich verlängert werden.

Das Gargut bleibt mit geringem Gewichtsverlust zart und saftig.

Backen

Backen ist eine Garart, mit der Gargut in einem Temperaturbereich 30 °C bis 220 °C mit heißer Luft gelockert, gegart und gebräunt wird. Vor dem Backen kann eine Beschwadung und eine davon abhängige Ruhezeit durchgeführt werden.

3.2.4 Erweiterte Garfunktionen

Mit den erweiterten Garfunktionen lassen sich einzelne Garschritte an das jeweilige Gargut anpassen.

Folgende erweiterte Garfunktionen stehen zur Verfügung:

PerfectHold

PerfectHold ist eine Garfunktion, mit der Gargut, nach dem eigentlichen Garprozess in einem Temperaturbereich von 50 °C bis 100 °C im Gerät bis zur Ausgabe warm gehalten wird.

Ready2Cook (Vorheizen)

Für viele Garprogramme, zum Beispiel Backen, ist die richtige Starttemperatur wichtig.

Mit Ready2Cook lässt sich der Garraum automatisch auf die richtige Starttemperatur aufwärmen oder abkühlen.

Startzeitvorwahl



Bei Verwendung der Startzeitvorwahl können im Garraum Temperaturen auftreten, die das Wachstum von schädlichen Keimen auf dem Gargut fördern. Lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

Mit der Startzeitvorwahl kann eine Wartezeit bis zum Programmstart eingestellt werden.

Auf diese Weise lassen sich Engpässe in der Produktion und Vorbereitung vermeiden.

Das Gerät kann mit dem vorbereiteten Gargut beschickt und das gewünschte Garprogramm gewählt werden.

Steam Exhaust System (SES)

Bei allen Garprogramme mit einer Garzeit von mehr als 6 Minuten ist die Funktion standardmäßig aktiviert.

Steam Exhaust System (SES) wird kurz vor dem Garende automatisch aktiviert.

Nach Ende der Garzeit saugt Steam Exhaust System (SES) den Dampf aus dem Garraum ab. Anschließend ist ein gefahrloses Öffnen der Garraumtür möglich.

RackControl

Mit der erweiterten Garfunktion RackControl können gleichzeitig unterschiedliche Lebensmittel, zum Beispiel Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Fleisch, zu unterschiedlichen Zeiten gegart werden.

RackControl überwacht in einem Arbeitsgang die verschiedenen Garzeiten. Bei Erreichen einer Garzeit ertönt ein Signal und das Gargut kann entnommen werden. RackControl ist ideal zum rollierenden Garen.

FamilyMix

Mit der erweiterten Garfunktion FamilyMix werden zur aktuell eingestellten Garart die passenden Garprogramme aus dem Menü *Automatisches Garen (autoChef)* angezeigt. Die angezeigten Garprogramme haben das gleiche Garklima und eine gleiche oder kürzere Garzeit. Durch Antippen der einzelnen Vorschläge werden die Garzeiten der jeweiligen Produkten in die RackControl Funktion übernommen und können während des Garens nach belieben gestartet werden.

Manuelles Beschwaden

Mit der erweiterten Garfunktion Manuelles Beschwaden lässt sich während des Betriebes die Garraumfeuchte erhöhen.

Manuelles Beschwaden kann nur in den Gararten Heißluft und Delta T-Heißluft angewendet werden.

Ruhezeit

Mit der erweiterten Garfunktion Ruhezeit lässt sich ein Garschritt einfügen, in dem die Heizung und der Lüfter für eine bestimmte Zeit programmgesteuert ausgeschaltet werden.

Mit einem Infoschritt können zusätzliche Informationen während eines laufenden Garprogrammes angezeigt werden.

3.2.5 Kerntemperaturmessung

Bei der Kerntemperaturmessung wird mit einem Messfühler die Temperatur im Inneren des Gargutes gemessen.

Der Kerntemperaturfühler misst die Kerntemperatur an einem oder an mehreren Punkten, je nach Ausführung. Die kälteste Messstelle wird für die Steuerung des Garprozesses verwendet.

Sobald die Ziel-Kerntemperatur erreicht wurde, wird der Garprozess automatisch beendet oder bei mehrschrittigem Garprogramm auf den nächsten Garschritt geschaltet.

Die Verwendung der Kerntemperaturmessung bietet folgende Vorteile:

- Geringerer Energie- und Wasserverbrauch
- Kein Übergaren
- Geringerer Gewichtsverlust des Gargutes

Folgende Kerntemperaturfühler stehen zur Verfügung:

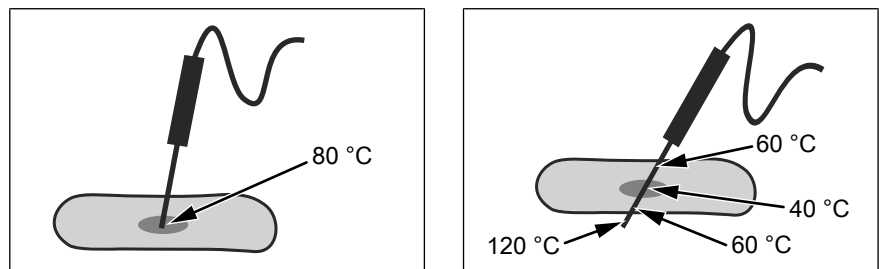


Bild: Kerntemperaturmessung mit 1- oder 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

- 1-Punkt-Kerntemperaturfühler
- 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)

3.2.6 Barcode Scanner

Mit dem Barcode Scanner wird der Barcode an der Gargutverpackung eingescannt und an das Gerät übertragen. Im Gerät wird nach dem passenden Garprogramm für das Gargut gesucht. Werden mehrere passende Garprogramme gefunden, werden diese in einer Liste angezeigt.

Voraussetzung dafür ist, dass die Garprogramme beim Abspeichern mit einer entsprechenden Kennung versehen werden.

3.2.7 USB Anschluss

Das Gerät ist mit einem USB-Anschluss (USB 2.0) ausgestattet.

HACCP-Protokolle können über den USB-Anschluss exportiert werden.

Ein Funk oder kabelgebundener Barcode Scanner (optional) kann an den USB-Anschluss angeschlossen werden.

3.2.8 HACCP Protokollierung

Alle durchgeführten Garprogramme werden im HACCP-Protokoll erfasst.

Die Daten werden über den USB-Anschluss exportiert.

3.2.9 VideoAssist

Mit VideoAssist können Videos aufgerufen werden, die zusätzlich Erklärungen zur Bedienung zeigen.

3.2.10 Automatische Reinigung WaveClean

Mit der automatischen Reinigung WaveClean wird der Garraum mit einer Reinigungskartusche gereinigt und klargespült.

3.2.11 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm)

Der CombiDoctor überprüft mit einem wählbaren Selbstdiagnose-Programm die Komponenten für die Klimasteuerung und der Reinigung.


3.3 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente



Zur Ansicht der Bedien- und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.

Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
	Taste <i>Ein Aus „I O“</i>	<ul style="list-style-type: none"> Gerät einschalten „I“ Gerät ausschalten „O“
	Taste „Automatisches Garen“	<ul style="list-style-type: none"> öffnet das Menü <i>Automatisches Garen</i> zur Auswahl der Programme
	Taste „Manuelles Garen“	<ul style="list-style-type: none"> öffnet das Menü <i>Manuelles Garen</i> zur Auswahl der Gararten
	Taste „Gerätefunktionen“	<ul style="list-style-type: none"> öffnet das Menü <i>Gerätefunktion</i> zur Auswahl der Reinigung und Einstellungen
	Taste <i>Sprachauswahl</i>	<ul style="list-style-type: none"> zeigt an, dass hier die Bediensprache des Gerätes durch Antippen einer Landesflagge ausgewählt werden kann <p>Die Auswahl und Anzahl der wählbaren Sprachen kann im Menü <i>Gerätefunktionen</i> in Einstellungen Feld „Sprachen“ festgelegt werden.</p>
	Taste <i>Zurück</i>	<ul style="list-style-type: none"> ein Mal antippen, wechselt in das vorherige Menü zurück zwei Mal antippen, wechselt direkt in das Hauptmenü

10015160-0ABDE--

Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
	Taste <i>Hilfe</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt die Hilfstexte zum aktiven Menü oder Fenster an.

3.4 Anwendung

3.4.1 Tellerkapazität beim Regenerieren

Garzeit und Gartemperatur sind abhängig von der Anzahl der Teller.

Ausführung	Tellerdurchmesser
	26 - 32 cm
6.10	12
6.23	6

3.4.2 Standardeinstellwert Temperatur

Einstellbereich der Garraumtemperatur ist von der Garart abhängig.

Garart	Standardwert (°C)	Einstellbereich (°C)	Änderungsschritte (°C)
Dämpfen	100	30 - 130	1
Combidämpfen	150	30 - 250	1
Heißluft	180	30 - 300	1
Regenerieren	50	30 - 150	1

3.4.3 Standardeinstellwert Kerntemperatur

Einstellbereich der Kerntemperatur ist von der Garart abhängig.

Garart	Standardwert (°C)	Einstellbereich (°C)	Änderungsschritte (°C)
Dämpfen	70	0 - 99	1
Combidämpfen	70	0 - 99	1
Heißluft	70	0 - 99	1
Regenerieren	50	20 - 99	1

3.5 Gerätesteuerung MagicPilot

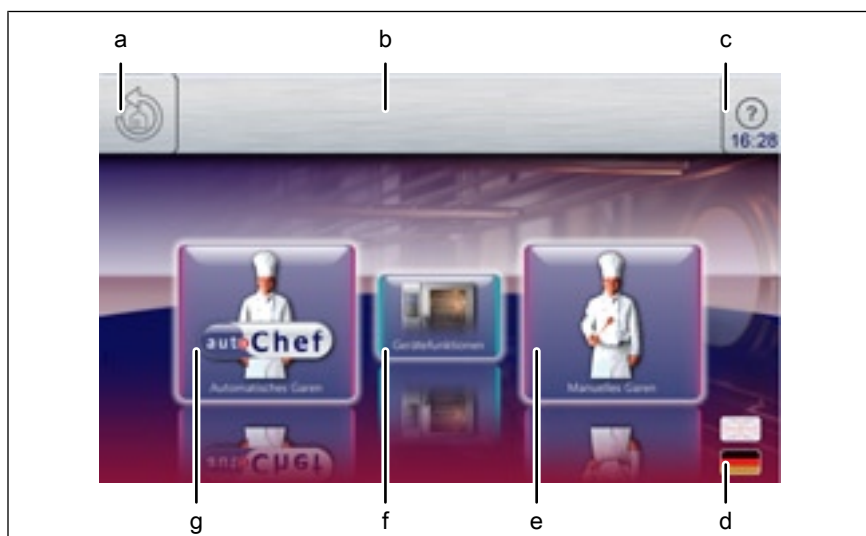


Bild: Hauptmenü

- | | | | |
|---|----------------------------|---|-----------------------------|
| a | Taste <i>Zurück</i> | e | Taste „Manuelles Garen“ |
| b | Informationsleiste | f | Taste „Gerätfunktionen“ |
| c | Taste <i>Hilfe</i> | g | Taste „Automatisches Garen“ |
| d | Taste <i>Sprachauswahl</i> | | |

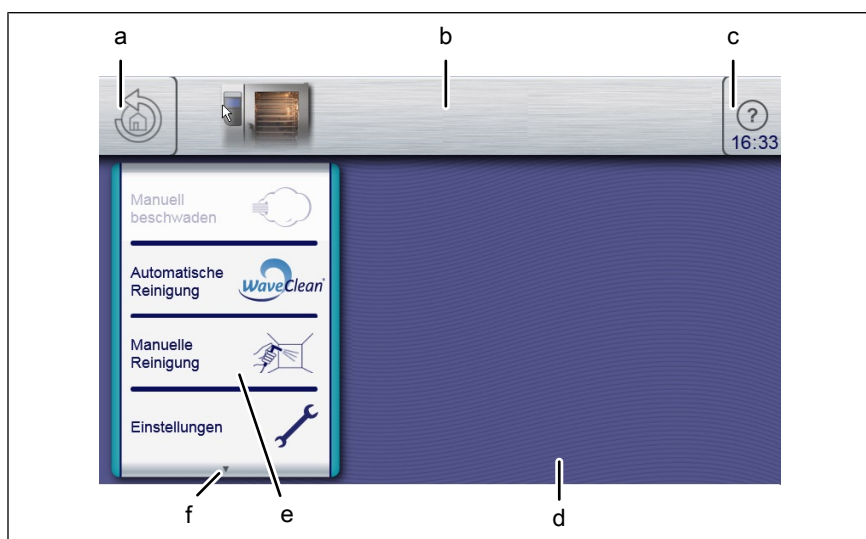


Bild: Menü Gerätefunktionen

- | | | | |
|---|---------------------|---|-----------------------------------|
| a | Taste <i>Zurück</i> | d | Fenster |
| b | Informationsleiste | e | Feld <i>Manuelle Reinigung</i> |
| c | Taste <i>Hilfe</i> | f | Pfeil-Symbol <i>nächste Seite</i> |

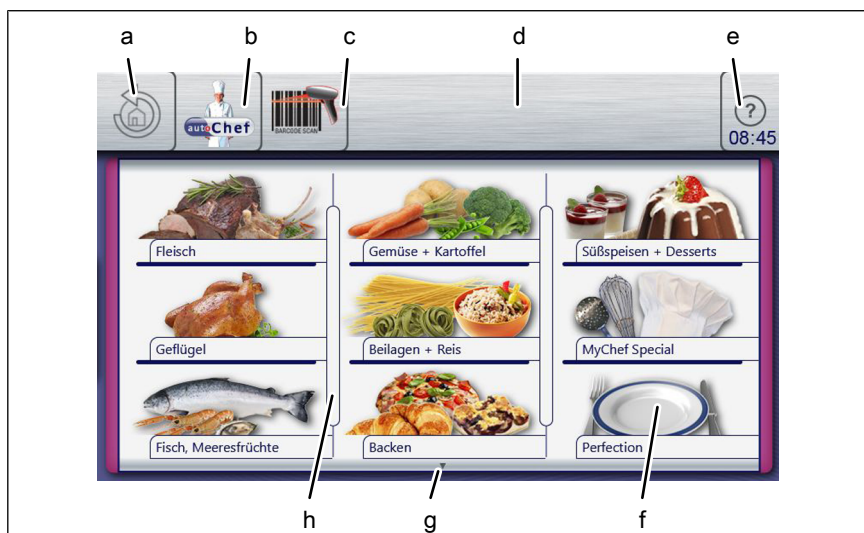


Bild: Menü Automatisches Garen, AutoChef

- | | | | |
|---|------------------------------|---|-----------------------------------|
| a | Taste <i>Zurück</i> | e | Taste <i>Hilfe</i> |
| b | Taste „autoChef“ | f | Feld „Perfection“ |
| c | Taste <i>Barcode Scanner</i> | g | Pfeil-Symbol <i>nächste Seite</i> |
| d | Informationsleiste | h | Trennbalken |

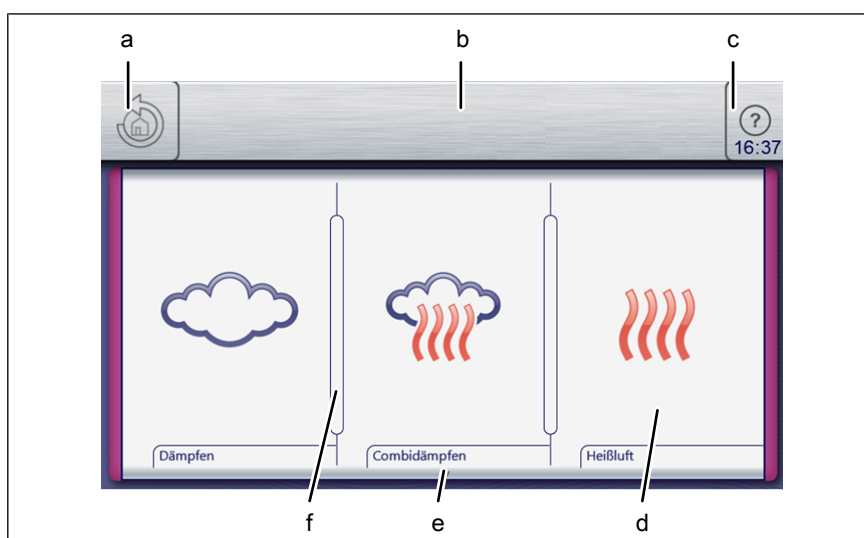


Bild: Menü Manuelles Garen

- | | | | |
|---|---------------------|---|-----------------------------------|
| a | Taste <i>Zurück</i> | d | Feld „Heißluft“ |
| b | Informationsleiste | e | Pfeil-Symbol <i>nächste Seite</i> |
| c | Taste <i>Hilfe</i> | f | Trennbalken |

3.5.1 Touchscreen-Bedienung



Der Touchscreen kann mit Latexhandschuhen bedient werden.

Durch Antippen auf dem Touchscreen können Befehle ausgeführt werden, die das Gerät bedienen.

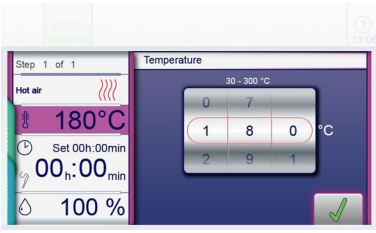

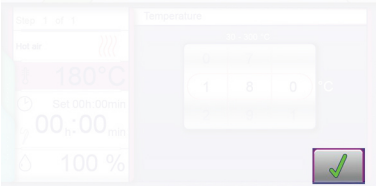
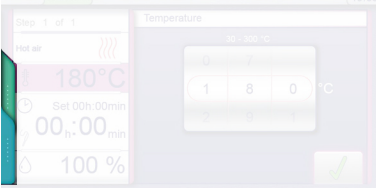
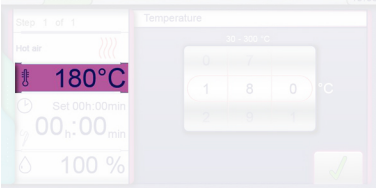
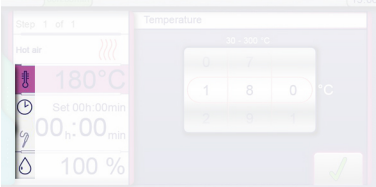
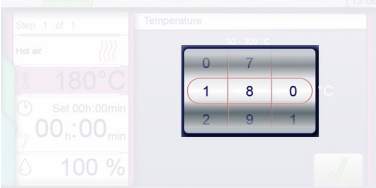
Aktion	Funktion
Antippen	Anzeigeelemente wie zum Beispiel Tasten, Felder, Register wählen oder aktivieren.
Zweimal Antippen	Spezielle Funktionen durch schnelles zweimaliges Antippen einer Taste ausführen.
Wischgeste	Mit der Fingerspitze beim ersten Berühren und Festhalten des zu ändernden Feldes wird mit der Bewegung nach oben, nach unten, nach links oder nach rechts die Seiten gewechselt oder der Wert eingestellt.

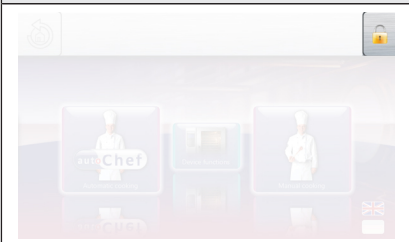
3.5.2 Anzeigeelemente

Die folgende Tabelle stellt die grundlegenden Anzeigeelemente der Gerätesteuerung mit Beispielen dar.

Symbol	Anzeigeelement	Funktion
	Informationsleiste	Die Informationsleiste ist die oberste Leiste des Touchscreens und jederzeit sichtbar. Die Informationsleiste dient zur Anzeige von aktuellen Informationen, zum Beispiel Kategorien oder Garprogrammen.
	Menü	Menüs haben zur thematischen Zuordnung einen farbigen Rahmen. <ul style="list-style-type: none"> • Blau für Gerätefunktionen und • Lila für Garfunktionen. Menüs enthalten oft vertikale Trennbalken, um Wischgesten zu erleichtern. Menüs sind zentraler Einstiegspunkt und bieten eine Übersicht über die auswählbaren Funktionen und Untermenüs.
	Seite	Seiten sind die Inhaltsbereiche von Fenstern und Menüs. Mehrere Seiten können hintereinander folgen. Ein Pfeil-Symbol zeigt weitere Seiten an. Der Wechsel auf die nächste oder vorherige Seite ist mit einem Wischen nach oben oder unten möglich.



Symbol	Anzeigeelement	Funktion
	Fenster	<p>Fenster haben einen farbigen Rahmen und werden aus Menüs oder aus übergeordneten Fenstern heraus aufgerufen.</p> <p>In Fenstern werden Funktionen betätigt und Einstellungen zur Verfügung gestellt.</p> <p>Je nach Funktion gibt es eine Vielzahl von Fenstertypen, zum Beispiel Suche.</p>
	Feld	<p>Felder sind Bereiche in Fenstern oder Menüs, die mit Trennbalken abgegrenzt sind.</p> <p>Felder öffnen durch Antippen Funktionen und Einstellungen.</p>
	Taste	<p>Tasten sind gerahmte Flächen, die in Fenstern oder Menüs verfügbar sind.</p> <p>Durch das Antippen von Tasten werden Einstellungen bestätigt. Tasten steuern Funktionen und dienen zur Navigation in Menüs und Fenstern.</p>
	Register	<p>Das Register <i>Blau</i> und das Register <i>Grün</i> befinden sich an der linken Seite des Touchscreens. Die Register sind nur in der Garschrittanzeige verfügbar.</p> <p>Die Register bieten durch Antippen schnellen Zugriff auf Gerätefunktionen und Garprogrammfunktionen.</p>
	Anzeige	<p>Anzeigen sind Informationsbereiche in Fenstern.</p> <p>Anzeigen zeigen Eingaben und aktuelle Informationen, die teilweise durch Antippen bedienbar sind.</p>
	Symbol	<p>Symbole sind grafische Elemente in Fenstern und in der Symbolleiste.</p> <p>Symbole verdeutlichen aktuelle Zustände und mögliche Funktionen, die teilweise durch Antippen bedienbar sind.</p>
	Walze	<p>Walzen sind Bereiche, in denen durch Wischgesten Einstellung vorgenommen werden können.</p>

Symbol	Anzeigeelement	Funktion
	Schloss	<p>Das Symbol signalisiert, dass eine Bildschirmsperre eingeschaltet ist. Lediglich das Schlosssymbol kann noch angetippt werden.</p> <p>Tippt der Bediener auf das Schlosssymbol, so erscheint eine Zifferntastatur. Durch Eingabe einer bestimmten Zahlenkombination wird der Bildschirm freigegeben.</p>

4 Gerät in Betrieb nehmen

Voraussetzung Verpackungsreste im Garraum entfernt
Schutzfolie am Gehäuse abgezogen

1. Gerät reinigen.
 2. Angaben des Typenschildes eintragen (siehe „Typenschild“).
 3. Gerät einschalten und über Betriebsart Manuelles Garen das Garprogramm *Combidämpfen* auswählen.
 4. Temperatur auf 200 °C einstellen (siehe „Gartemperatur einstellen“).
- ↳ Das Gerät für 20 Minuten betreiben.

5 Gerät bedienen



Über die Taste Hilfe können unter VideoAssist erklärende Videoclips ausgewählt werden.

5.1 Gerät einschalten und ausschalten

5.1.1 Einschalten

- Taste *Ein Aus „I O“* auf „I“ drücken.
 - ↳ Gerät ist eingeschaltet.
 - ↳ Steuerung beginnt automatisch den Einschaltvorgang. Laufbalken am unteren Rand des Touchscreens zeigt den Fortschritt an.
- ↳ Das Hauptmenü wird nach 1 Minute angezeigt und das Gerät ist betriebsbereit.

5.1.2 Ausschalten



Zur Kühlung kann Lüfter nachlaufen, die Gerätesteuerung ist stromlos.

- Taste *Ein Aus „I O“* auf „O“ drücken.
 - ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

5.2 Garraumtür öffnen und schließen

5.2.1 Öffnen

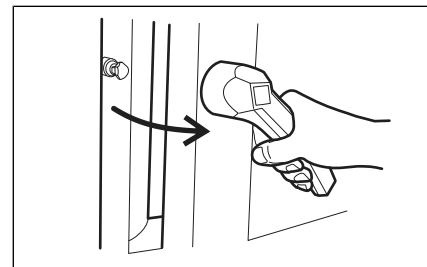
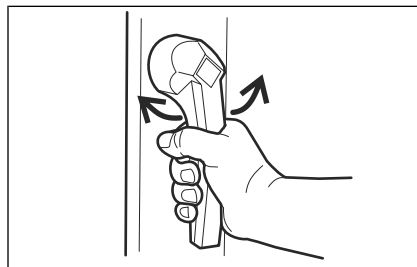


Bild: Einstufigen Türverschluss öffnen

1. Türgriff nach links oder rechts drehen.
 - ↳ Garraumtür öffnet sich.
-



Wird der Türgriff losgelassen, kehrt er automatisch in die Ausgangsstellung zurück.

2. Garraumtür vollständig öffnen.

5.2.2 Schließen

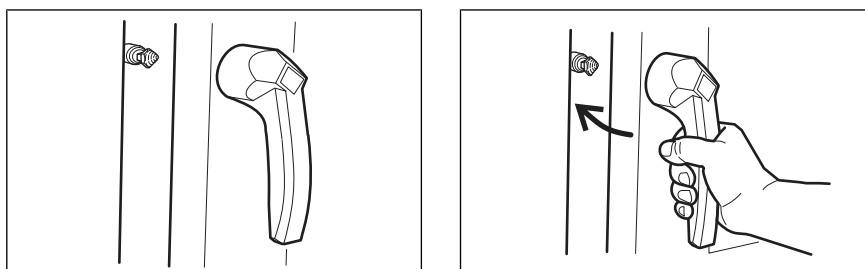


Bild: Einstufigen Türverschluss schließen

Voraussetzung Türgriff in Ausgangsstellung

- Garraumtür mit Druck schließen.
- ↳ Garraumtür ist geschlossen.

5.3 Gerät beschicken und entleeren



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

- Gargutträger mit flüssigem Gargut nicht über Augenhöhe einschieben.
- Nur passende Gargutträger verwenden. Die Gargutträger müssen sicher auf den Auflegewinkeln ruhen.
- Gargutträger immer in die U-Schiene einschieben.



VORSICHT

Sach- und Personenschaden durch Überschreiten der Beschickungsmenge

- Die maximale Beschickungsmenge nicht überschreiten.

5.3.1 Beschicken

1. Garraumtür öffnen.
2. Gargutträger in Einhängestelle einschieben.
3. Garraumtür schließen.
4. Garprozess starten.

5.3.2 Entleeren

1. Garraumtür öffnen.
2. Gargutträger entnehmen.
3. Alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.
4. Garraumtür einen Spalt breit offen stehen lassen.
 - ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
 - ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.4 Kerntemperaturfühler benutzen



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch Platzen des Kerntemperaturfühlers

- Durch Überhitzen der Messspitze kann der Kerntemperaturfühler platzen.
- Nie den Kerntemperaturfühler mit Feuerzeug oder anderen Wärmequellen erhitzen.



Kerntemperaturmessung wird bei allen Gararten empfohlen, um ein optimales Ergebnis zu erreichen.

5.4.1 Messung mit 1- und 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

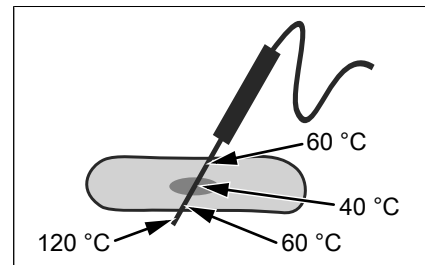
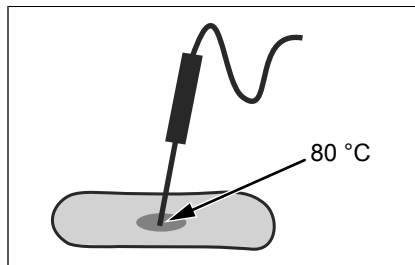


Bild: Kerntemperaturfühler mit ein und vier Messstellen

- Kerntemperaturfühler vollständig in das Gargut einstechen.
- Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle des Gargutes einstechen.
- Kerntemperaturfühler bei Gargut mit Knochen, dicht neben dem Knochen einstechen.
- Kerntemperaturfühler bei länglichem Gargut quer einstechen, so wird ein Loch in der Mitte des Aufschnittes vermieden.
- Kerntemperaturfühler bei Geflügel in die Innenseite der Keule einstechen.

5.4.2 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut

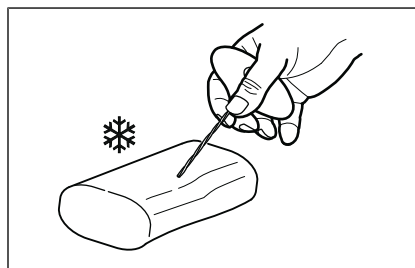


Bild: Einstichkanal mit Handbohrer bohren

1. Einen Einstichkanal mit dem Handbohrer bohren.

2. Gargut auf das Backblech oder in den Behälter legen.
3. Backblech oder Behälter in das Gerät schieben.
4. Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken.

5.5 Grundeinstellungen vornehmen

Durch Eingabe des Passwortes „111“ können die Grundeinstellungen für die Bedienung angezeigt und geändert werden.

5.5.1 Einstellmenü aufrufen



Bild: Fenster PIN-Eingabe

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü angezeigt

1. Taste „Gerätefunktionen“ antippen.
↳ Menü *Gerätefunktionen* wird angezeigt.
 2. Feld „Einstellungen“ antippen.
↳ Fenster *PIN* öffnet sich.
 3. Passwort eingeben.
 4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Menü *Geräteeinstellungen* wird angezeigt.
- ↳ Grundeinstellungen können geändert werden.

Das Gerät ist bereits voreingestellt, wenn es ausgeliefert wird.

Diese Felder im Fenster „Einstellung“ sind änderbar:

- Geräteinformationen (nur abrufbar)
- HACCP exportieren
- Einstellungen für Favoriten
- CombiDoctor
- Sprachen auswählen

- Audioeinstellungen
- Signaltöne auswählen
- Datum und Zeit
- Kochbuch auswählen
- Hersteller Kochbuch importieren
- Kochbuchsperre
- HansDampf Programme importieren
- Software Update
- Zusätzliche Inhalte importieren
- Logdaten exportieren
- Einheiten einstellen

Diese Felder im Fenster „Einstellung“ werden ein- oder ausgeschaltet:

- Wasserfilterwartung ein oder aus
- QualityControl ein oder aus
- Ökoanzeige ein oder aus
- Bediensperre ein oder aus

5.5.2 Geräteinformationen aufrufen



In den Geräteinformationen sind Angaben zur Software- und Hardwareversion, die Seriennummer des Gerätes und Kontaktdaten angegeben.

Voraussetzung Menü *Einstellung* angezeigt

- Feld „Geräteinformationen“ antippen.
 - ↳ Fenster *Geräteinformationen* wird angezeigt.
 - ↳ Geräteinformationen können abgelesen werden.

5.5.3 Datum und Zeit einstellen



Das angezeigte Datum- und Zeitformat genau beachten. Bei ungültigen Werten wird die Eingabe nicht übernommen.



Bild: Fenster Einstellung von Datum und Uhrzeit

Voraussetzung Menü *Einstellungen* angezeigt

1. Feld „Datum und Zeit einstellen“ antippen.
 - ↳ Fenster *Einstellung* wird geöffnet.
 - ↳ *Tastatur* wird geöffnet.
 2. Datum und Uhrzeit eingeben.
 3. Taste Bestätigung antippen.
 - ↳ *Tastatur* wird geschlossen.
- ↳ Datum und Zeit ist eingestellt.

5.5.4 Sprachauswahl voreinstellen



Für die Sprachauswahl im Hauptmenü können maximal 5 Sprachen ausgewählt werden.



Hervorgehobene Felder sind ausgewählte Sprachen.
Nicht hervorgehobene Felder sind nicht ausgewählte Sprachen.



Die aktuell eingestellte Sprache kann nicht abgewählt werden.



Bild: Fenster Einstellung Sprache

Voraussetzung Menü *Einstellung* angezeigt

1. Feld „Sprachen auswählen“ antippen.
↳ Menü *Sprachen* wird angezeigt.
2. Durch Antippen der Felder mit Länderflaggen die Sprache aus- oder abwählen.
↳ Gewählte Sprachen werden angezeigt.
3. Taste „OK“ antippen.
↳ Sprachen für Sprachauswahl sind voreingestellt und stehen im Hauptmenü zur Verfügung.

5.5.5 Bediensperre aktivieren und aufheben

Bediensperre aktivieren

Voraussetzung Unter Menü *Einstellung* die Funktion „Bediensperre EIN“ eingeschaltet

- Informationsleiste mittig antippen und 3 Sekunden halten.
 - ↳ Die Taste Hilfe verschwindet und das Symbol Schloss wird in der Informationsleiste sichtbar.
 - ↳ Touchscreen ist gesperrt.

Bediensperre aufheben



Bild: Hauptmenü mit PIN-Eingabe entsperren

Voraussetzung Touchscreen ist gesperrt

1. Symbol Schloss antippen.
 - ↳ Tastatur wird geöffnet.
 2. Passwort eingeben.
 - ↳ Durch Eingabe des Passwortes „369“ wird die Bediensperre entsperrt.
- ↳ Das Symbol Schloss und die Tastatur verschwinden. Die Taste *Hilfe* wird in der Informationleiste sichtbar und der Touchscreen ist freigegeben.

5.6 Grundlegende Funktionen

5.6.1 Gartemperatur einstellen



Der Temperaturbereich unterscheidet sich je nach Garart. Bei einer Gartemperatur außerhalb des erlaubten Temperaturbereiches färbt sich die Anzeige rot.

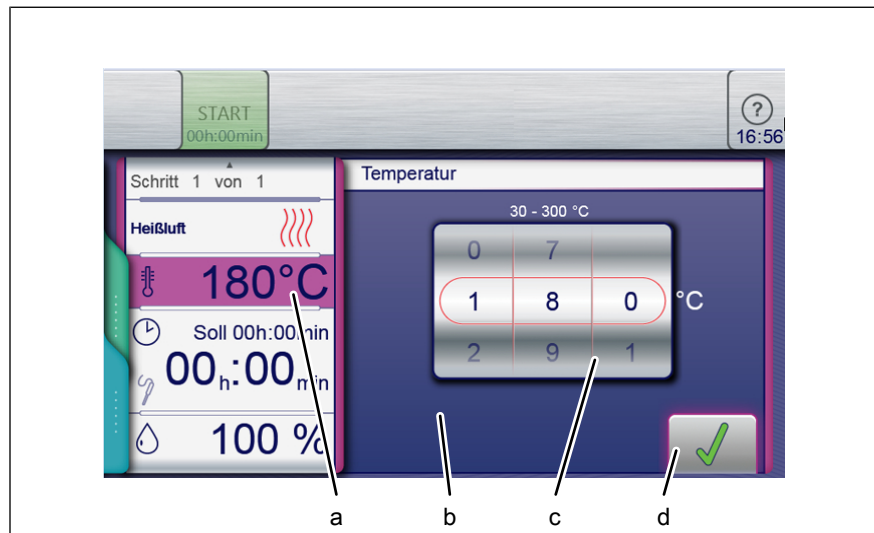


Bild: Fenster Einstellung der Gartemperatur

- | | | | |
|---|----------------------------|---|--------------------------|
| a | Feld <i>Temperatur</i> | c | Walzen |
| b | Fenster <i>Einstellung</i> | d | Taste <i>Bestätigung</i> |

Voraussetzung Garprogramm gewählt

- Feld *Gartemperatur* antippen.
 - ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
- Feld *Temperatur* antippen.
- Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
 - ↳ Nach oben oder unten wischen, Gartemperatur wird erhöht oder gesenkt.
- Taste *Bestätigung* antippen.
 - ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
 - ↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Gartemperatur.
- ↳ Gartemperatur ist eingestellt.

5.6.2 Gardauer und Dauerbetrieb einstellen

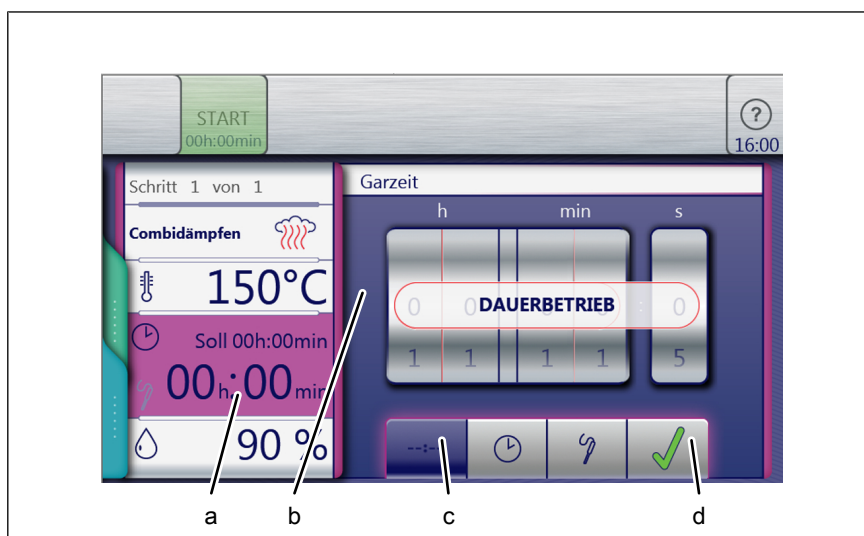


Bild: Einstellung der Garzeit auf Dauerbetrieb

- | | | | |
|---|----------------------------|---|---------------------------|
| a | Feld <i>Gardauer</i> | c | Taste <i>Dauerbetrieb</i> |
| b | Fenster <i>Einstellung</i> | d | Taste <i>Bestätigung</i> |

Voraussetzung Garprogramm gewählt

1. Feld *Gardauer* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
 2. Taste *Dauerbetrieb* antippen.
 3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Garzeit.
- ↳ Gardauer ist auf Dauerbetrieb eingestellt und endet nach 24 Stunden.

Gardauer einstellen

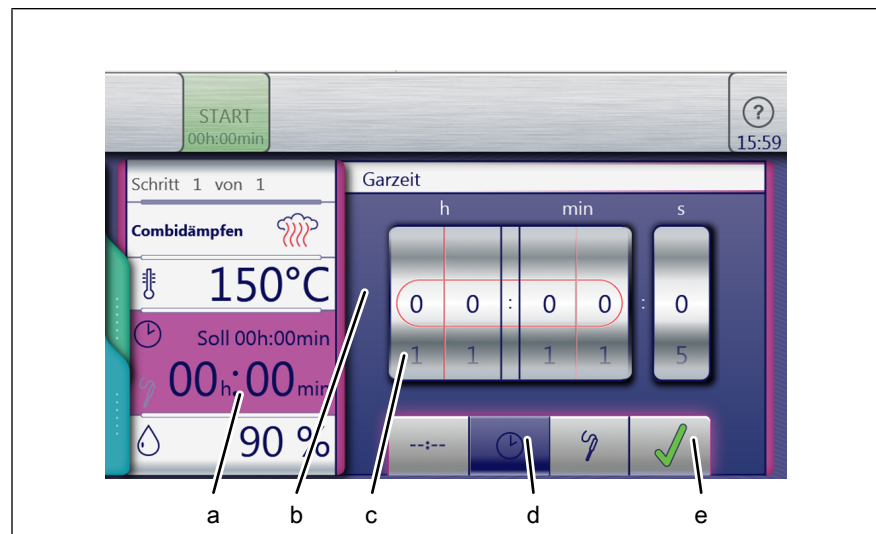


Bild: Einstellung der Gardauer

- | | | | |
|---|----------------------------|---|--------------------------|
| a | Feld <i>Gardauer</i> | d | Taste <i>Garzeit</i> |
| b | Fenster <i>Einstellung</i> | e | Taste <i>Bestätigung</i> |
| c | Walzen | | |

Voraussetzung Garprogramm gewählt

1. Feld *Gardauer* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
 2. Taste *Garzeit* antippen.
 3. Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
↳ Nach oben oder unten, Garzeit wird erhöht oder gesenkt.
 4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Garzeit.
- ↳ Gardauer ist eingestellt.

5.6.3 Kerntemperatur einstellen

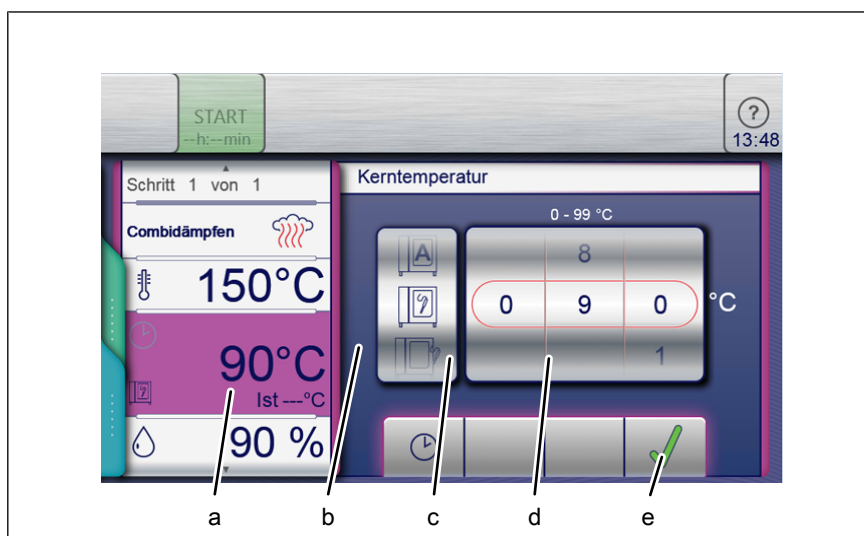


Bild: Fenster Einstellung der Kerntemperatur für Intern und Extern-Anzeige

- | | | | |
|---|----------------------------|---|--------------------------|
| a | Feld <i>Kerntemperatur</i> | d | Walze <i>Temperatur</i> |
| b | Fenster <i>Einstellung</i> | e | Taste <i>Bestätigung</i> |
| c | Walze (<i>optional</i>) | | |

Voraussetzung Garprogramm gewählt
Gardauer eingestellt

1. Feld *Gardauer* antippen.
↳ Fenster *Einstellung Gardauer* wird angezeigt.
2. Taste *Kerntemperatur* antippen.
↳ Fenster *Einstellung Kerntemperatur* wird angezeigt.
3. Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
↳ Nach oben oder unten wischen, *Kerntemperatur* wird erhöht oder gesenkt.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
↳ Das Feld *Gardauer* wechselt auf Feld *Kerntemperatur*.

5.6.4 Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung einstellen

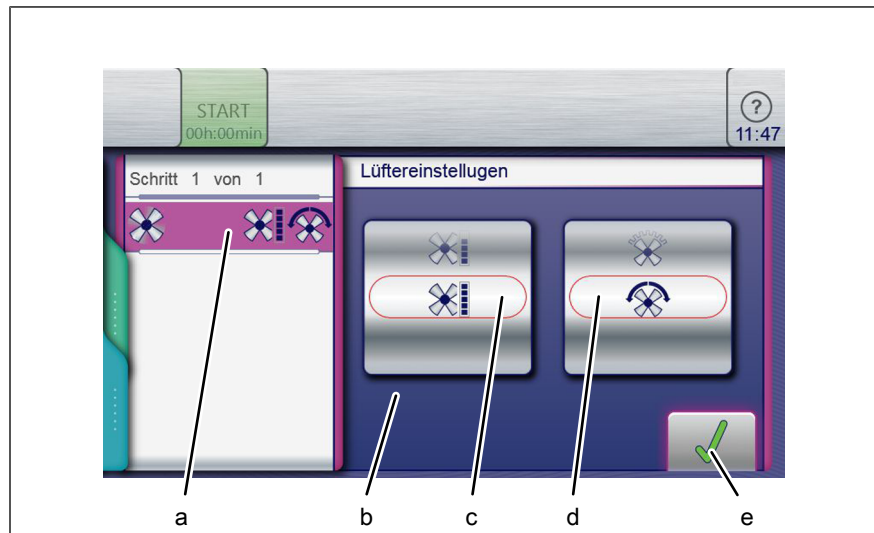


Bild: Einstellung Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|---------------------------------|
| a | Feld <i>Lüftereinstellung</i> | d | Walze <i>Lüfterdrehrichtung</i> |
| b | Fenster <i>Einstellung</i> | e | Taste <i>Bestätigung</i> |
| c | Walze <i>Lüftergeschwindigkeit</i> | | |

Voraussetzung Garprogramm gewählt

1. Feld *Lüftereinstellung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geöffnet.
2. Walze *Lüftergeschwindigkeit* mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
3. Walze *Lüfterdrehrichtung* mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung ist eingestellt.

5.6.5 USB-Stick einstecken und herausziehen

USB-Stick einstecken

Voraussetzung USB-Stick mit minimal 2 GB und maximal 32 GB freien Speicherplatz (nicht im Lieferumfang enthalten)
USB-Stick nicht schreibgeschützt

- USB-Stick einstecken.
↳ Nach maximal 20 Sekunden ist der USB-Stick bereit.

USB-Stick herausziehen

Voraussetzung Exportieren oder Importieren der Daten abgeschlossen

- USB-Stick herausziehen.

5.6.6 HACCP Protokoll exportieren

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt

Unter Geräteeinstellungen mit Passwort angemeldet

1. Feld „HACCP exportieren“ antippen.
↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.
2. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ HACCP-Protokoll wird auf den USB-Stick exportiert.
↳ Fenster *Bestätigung* wird geöffnet.
3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Bestätigung* wird geschlossen.
↳ HACCP-Protokoll wird auf den USB-Stick exportiert.

5.7 Gerätefunktionen

In dem Menü „Gerätefunktionen“ können verschiedene Funktionen oder Einstellungen ausgewählt werden.

5.7.1 Menü Gerätefunktion öffnen



Alle Gerätefunktionen stehen auch innerhalb eines Garprogrammes durch Antippen auf das Register *Blau* zur Verfügung.

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

Hauptmenü angezeigt

- Taste Gerätefunktionen antippen.
↳ Menü Gerätefunktionen wird angezeigt.

5.8 Manuelles Garen

In der Betriebsart Manuelles Garen stehen Gararten und weitere Funktionen zur Verfügung. Die Auswahl einer dieser Komponenten erstellt automatisch ein einschrittiges Garprogramm.

5.8.1 Menü Manuelles Garen öffnen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

Hauptmenü angezeigt

- Taste „Manuelles Garen“ antippen.
↳ Menü *Manuelles Garen* wird angezeigt.

5.8.2 Garprogramm erstellen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Menü *Manuelles Garen* wird angezeigt
Garart ausgewählt

1. Feld *Gartemperatur* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
2. Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
4. Feld *Gardauer* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
5. Taste *Dauerbetrieb* oder Taste *Garzeit* oder Taste *Kerntemperatur* antippen.
6. Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
7. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
8. Garraumfeuchte antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
9. Walze mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
10. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
11. Mit Wischgeste auf die nächste Seite wechseln und weitere Einstellungen durchführen.
12. Feld *Lüfter* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
13. Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung einstellen.
14. Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
15. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
16. Register *Grün* antippen.
↳ Register *Grün* wird geöffnet.
17. Garprogramm speichern oder starten.

5.9 Eigene Garprogramme

Im Menü *Manuelles Garen* stehen Gararten und weitere Funktionen zur Verfügung. Mit diesen Komponenten können eigene Garprogramme erstellt werden.

5.9.1 Garprogramm erstellen

Voraussetzung Menü *Manuelles Garen* geöffnet

1. Feld gewünschter Garart antippen.
 - ↳ Erster Schritt des Garprogrammes wird angelegt.
 - ↳ Anzeige Garprogramm-Schritt zeigt „Schritt 1 von 1“.
2. Gewünschte Einstellungen für den ersten Schritt anpassen.
 - ↳ Garprogramm mit erstem Schritt ist erstellt.

Garprogramm-Schritt hinzufügen



Einem Garprogramm können bis zu 20 Schritte hinzugefügt werden.

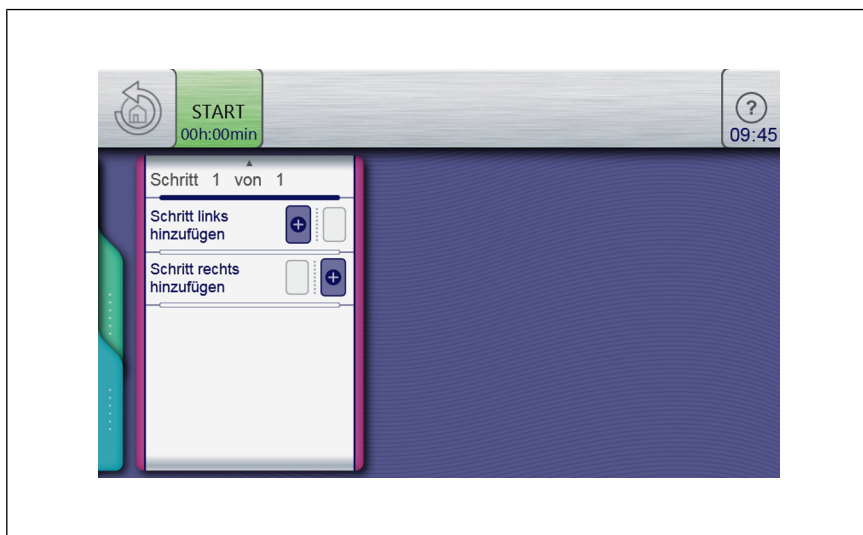


Bild: Schritt im Menüpunkt hinzufügen

Voraussetzung Garprogramm ist erstellt und geöffnet

1. Mit Wischgeste nach oben wird die nächste Seite geöffnet.
 - ↳ Nächste Seite wird angezeigt.
 2. Feld „Schritt links hinzufügen“ antippen.
- oder
3. Feld „Schritt rechts hinzufügen“ antippen.
 - ↳ Fenster „Neuer Schritt“ wird geöffnet.
 4. Garart oder Funktion aus dem Fenster durch Antippen auswählen.
 - ↳ Anzeige Garprogramm-Schritt des Fensters zeigt aktuelle Position des neuen Schrittes im Garprogramm an.
 5. Einstellungen des Schrittes anpassen.
 - ↳ Neuer Schritt ist hinzugefügt.

Garprogramm-Schritt löschen



Besteht das Garprogramm aus nur einem Schritt, kann er nicht gelöscht werden. Die Funktion ist nicht aktiv.

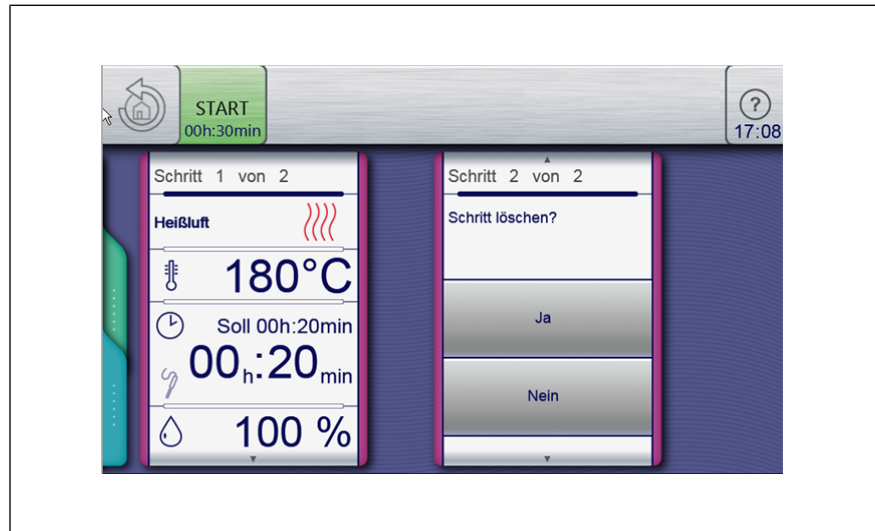


Bild: Schritt löschen

Voraussetzung Garprogramm ist erstellt und geöffnet

1. Den Schritt auswählen.
2. Mit Wischgeste nach oben wird die nächste Seite geöffnet.
↳ Nächste Seite des Schrittes wird angezeigt.
3. Feld „Schritt löschen“ antippen.
↳ Fenster *Löschen* wird angezeigt.
4. Taste „Ja“ antippen.
↳ Schritt wird gelöscht.
↳ Positionen der restlichen Schritte des Garprogrammes werden aktualisiert.
↳ Der Schritt ist gelöscht.

5.9.2 Garprogramm speichern



Erstellte Garprogramme können vor dem Starten oder nach Ablauf des Garprogrammes gespeichert werden.



Zum Speichern eines Garprogrammes muss mindestens ein Garprogrammname und eine Kategorie festgelegt sein.

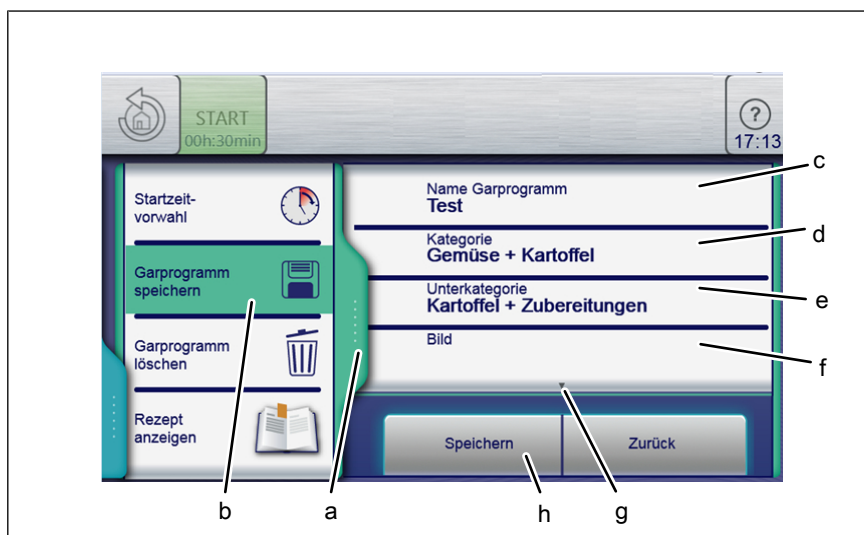


Bild: Register Grün und Garprogramm im Fenster Speichern

- | | | | |
|---|------------------------------|---|-----------------------------------|
| a | Register <i>Grün</i> | e | Feld „Unterkategorie“ |
| b | Feld „Garprogramm speichern“ | f | Feld „Bild“ |
| c | Feld „Name Garprogramm“ | g | Pfeil-Symbol <i>nächste Seite</i> |
| d | Feld „Kategorie“ | h | Taste „Speichern“ |

Voraussetzung Garprogramm ist erstellt und wird angezeigt

1. Register *Grün* antippen.
↳ Fenster *Register* ist geöffnet.
 2. Feld „Garprogramm speichern“ antippen.
↳ Fenster *Speichern* ist geöffnet.
- ↳ Nach den Eingaben speichern.

Garprogrammnamen speichern

1. Feld „Name Garprogramm“ antippen.
↳ Menü *Tastatur* wird angezeigt.
2. Gewünschten Programmnamen über die Tasten eingeben.
3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Menü *Tastatur* wird geschlossen.
↳ Programmname wird in Fenster *Speichern* angezeigt.

Kategorie eingeben

1. Feld „Kategorie“ antippen.
 - ↳ Menü *Automatisches Garen (autoChef)* wird angezeigt.
2. Feld mit der gewünschten *Kategorie* antippen.
 - ↳ Kategorie ist eingestellt.
 - ↳ Menü *Automatische Garen (autoChef)* wird geschlossen.
 - ↳ Kategorie wird in Fenster *Speichern* angezeigt.

Unterkategorie (optional) eingeben

1. Feld „Unterkategorie“ antippen.
 - ↳ Menü *Unterkategorie* wird angezeigt.
2. Feld mit der gewünschten *Unterkategorie* antippen.
 - ↳ Unterkategorie ist eingestellt.
 - ↳ Menü *Unterkategorie* wird geschlossen.
 - ↳ Unterkategorie wird in Fenster *Speichern* angezeigt.

Bild (optional) zuordnen

1. Feld „Bild“ antippen.
 - ↳ Menü *Bild* wird angezeigt.
2. Foto durch Antippen auswählen.
3. Speicherort des Fotos auswählen.
4. Taste „Fotos im Gerät“ oder Taste „Fotos auf USB-Stick“ antippen.
 - ↳ Foto ist ausgewählt.
 - ↳ Menü *Bild* wird geschlossen.
 - ↳ Name des Fotos wird in Fenster *Speichern* angezeigt.

Rezept (optional) zuordnen

1. Feld „Rezept“ antippen.
 - ↳ Menü *Rezept* wird angezeigt.
2. Feld „leere Rezeptur“ antippen.
3. Speicherort auswählen.
4. Taste „Rezepte im Gerät“ oder Taste „Rezepte auf USB-Stick“ antippen.
 - ↳ Rezept ist eingestellt.
 - ↳ Menü *Rezept* wird geschlossen.
 - ↳ Name des Rezeptes wird in Fenster *Speichern* angezeigt.

Favoriten (optional) auswählen

1. Feld „Favoriten sichtbar“ antippen.
 - ↳ Menü *Favoriten sichtbar* wird angezeigt.
2. Taste „Ja“ oder Taste „Nein“ antippen.
 - ↳ Mit Ja wird das Garprogramm im Favoritenmenü angezeigt.

Eigenschaften des Gargutes (optional) auswählen

1. Feld „Tiefkühl-Ware“ antippen.
↳ Menü *Tiefkühl-Ware* wird angezeigt.
2. Taste „Ja“ oder Taste „Nein“ antippen.
↳ Mit Ja wird das Gargut als Tiefkühlware ausgewählt.

Kennung (optional) zuordnen

1. Feld „Kennung“ antippen.
↳ Menü *Kennung* wird angezeigt.
2. Taste *Barcode Scanner* antippen.
↳ Barcode scannen und Garprogramm oder Gargut zuordnen.

QualityControl auswählen

1. Feld „QualityControl“ antippen.
↳ Menü *QualityControl* wird angezeigt.
 2. Taste „Nein“ antippen.
↳ QualityControl ist für das Garprogramm ausgeschaltet.
 3. Taste „Ja“ antippen.
↳ Mit Ja ist das Garprogramm für eine minimale Gargutmenge erstellt.
- ↳ QualityControl passt die Garzeit für höhere Beladung automatisch an.

5.9.3 Garprogramm exportieren

Bereits exportierte Garprogramme auf dem USB-Stick werden überschrieben.

Voraussetzung Garprogramm geöffnet
Garprogramm gespeichert
USB-Stick eingesteckt

1. Register *Grün* antippen.
↳ Fenster *Register* ist geöffnet.
 2. Feld „Garprogramme exportieren“ antippen.
↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.
 3. Angezeigte Bedienhinweise lesen.
 4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Garprogramm wird auf den USB-Stick exportiert.
↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
 5. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Register Grün* wird geschlossen.
- ↳ Garprogramm ist exportiert.

5.10 Automatisches Garen (autoChef)

In der Betriebsart Automatisches Garen stehen alle im Gerät gespeicherte Garprogramme zur Verfügung. Die Auswahl der Garprogramme erfolgt im Menü *Automatisches Garen*.

5.10.1 Menü Automatisches Garen öffnen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü angezeigt

→ Taste „Automatisches Garen“ antippen.
↳ Menü *Automatisches Garen (autoChef)* wird angezeigt.

5.10.2 Garprogramm suchen und öffnen

Garprogramm über Kategorie suchen und öffnen

Garprogramme können im Menü *Automatisches Garen* über Kategorien und Unterkategorien gesucht werden.



Pfeil-Symbole in einem Fenster zeigen immer eine nächste oder vorherige Seite an. Mit einer Wischgeste nach oben oder nach unten wird die entsprechende Seite geöffnet.

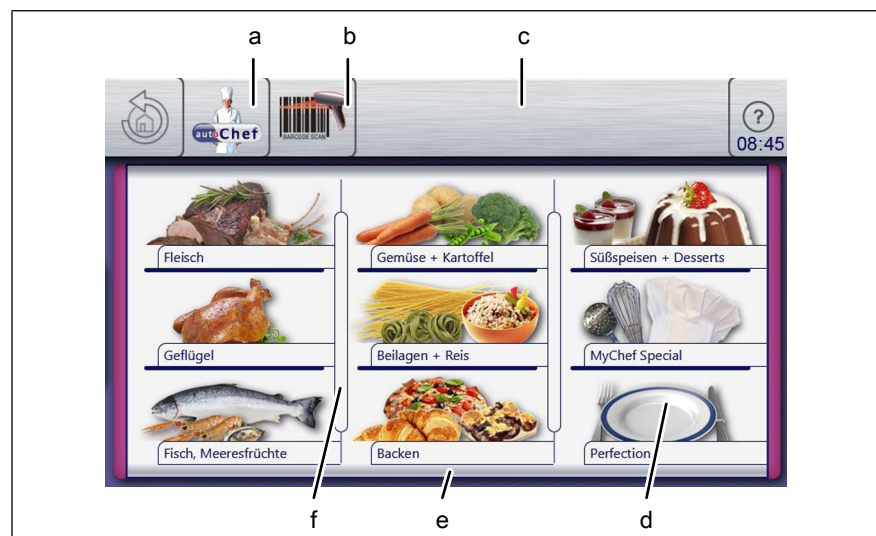


Bild: Menü *Automatisches Garen*

- | | | | |
|---|--------------------------|---|-----------------------------------|
| a | Taste „autoChef“ | d | Feld <i>Kategorie</i> |
| b | Taste <i>BarcodeScan</i> | e | Pfeil-Symbol <i>nächste Seite</i> |
| c | Informationsleiste | f | Trennbalken |

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü wird angezeigt

1. Taste „Automatisches Garen“ antippen.
↳ Menü *Automatisches Garen* wird angezeigt.

2. Feld mit der gewünschten Kategorie antippen.
↳ Menü Unterkategorie wird angezeigt.
 3. Feld mit der gewünschter Unterkategorie antippen.
↳ Menü Rezept mit allen Rezepten der Unterkategorie werden angezeigt.
 4. Feld mit dem gewünschten Rezept antippen.
↳ Garprogramm ist ausgewählt und wird geladen.
↳ Garprogrammschritte werden angezeigt.
- ↳ Garprogramm ist geöffnet.

Garprogramm im Kochbuch suchen und öffnen

Im Kochbuch werden alle Garprogramme in einer alphabetisch sortierten Liste gespeichert.

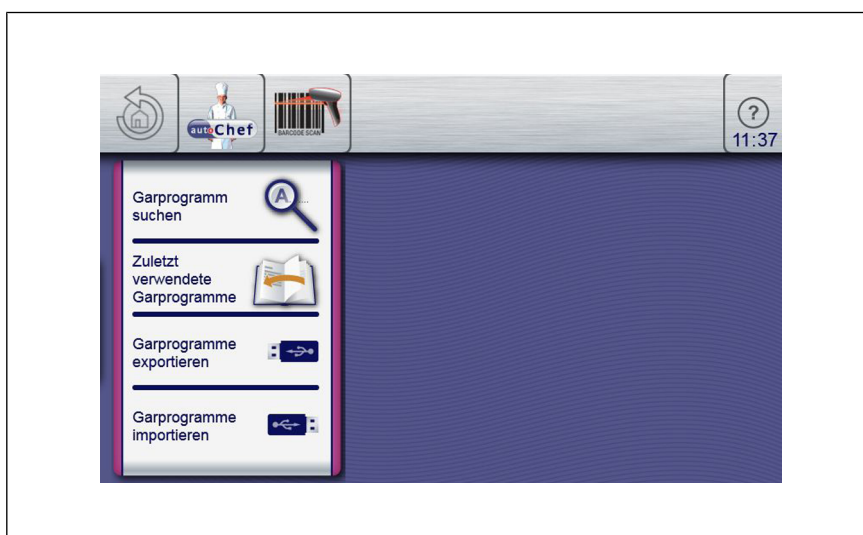


Bild: Fenster Garprogrammssuche

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü wird angezeigt

1. Taste „Automatisches Garen“ antippen.
↳ Menü Kategorie wird angezeigt.
 2. Taste „autoChef“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Fenster *autoChef* wird angezeigt.
 3. Feld *Garprogramm* suchen antippen.
↳ Fenster *Eingabe* wird angezeigt.
 4. Buchstaben des gesuchten Namens über die Tastatur eingeben.
↳ Im Fenster *Ergebnis* wird eine gefilterte Liste angezeigt.
 5. Feld mit dem gesuchten Namen antippen.
↳ Garprogramm ist ausgewählt und wird geladen.
↳ Garprogrammschritte werden angezeigt.
- ↳ Garprogramm ist geöffnet.

5.10.3 Garprogramm starten



Der aktuelle Schritt im Garprogramm wird hervorgehoben. Nach Beendigung rückt der folgende Schritt automatisch in der Anzeige nach.

Voraussetzung Garprogramm geöffnet

1. Taste „START“ in der Informationsleiste antippen.
 - ↳ Garprogramm startet.
 - ↳ Taste „START“ wechselt in der Informationsleiste auf Taste „STOPP“
 - ↳ Verbleibende Garprogrammdauer wird in der Taste „STOPP“ angezeigt.
- ↳ Garprogramm ist gestartet.

5.10.4 Garprogramm beenden

Voraussetzung Garprogramm gestartet
Garprogrammdauer nicht abgelaufen

1. Taste „STOPP“ in der Informationsleiste antippen.
oder
 2. Ende der Gardauer abwarten.
 - ↳ Garprogramm beendet.
 - ↳ Taste „STOPP“ wechselt in der Informationsleiste auf Taste „START“
- ↳ Garprogramm ist beendet.



Wird die Garraumtür nicht geöffnet, läuft der Lüfter in Intervallabständen auf niedriger Stufe weiter. Ein gleichmäßiges Nachgaren wird erreicht.

5.10.5 Garprogramm anpassen



Register sind nur innerhalb von Garprogrammen oder Garschrittanzeige verfügbar. Durch Antippen bieten Register einen schnellen Zugriff auf ihre Funktionen.



Der aktuelle Schritt im Garprogramm ist hervorgehoben und kann angepasst werden. Es können sämtliche Einstellungen eines Schrittes angepasst werden.



Nach der Einstellung kann das angepasste Garprogramm gespeichert werden. Das Garprogramm wird überschrieben, wenn kein neuer Garprogrammname angegeben wird.

Garprogramm anpassen, nach dem Programmstart

Voraussetzung Garprogramm gestartet
Garprogramm nicht abgelaufen

1. Einstellungen des aktuellen Schritt anpassen.
 - ↳ Änderungen des Schrittes sind sofort aktiv.
 - ↳ Änderungen des Schrittes werden angezeigt.
 2. Feld „Weiter“ antippen.
 - ↳ Aktiver Schritt wird beendet.
 - ↳ Nächster folgender Schritt wird gestartet.
 - ↳ Schritte rücken in Fenster *Einstellungen* nach.
- ↳ Garprogramm ist angepasst.

Garprogramm anpassen, vor dem Programmstart

Voraussetzung Garprogramm geöffnet
Garprogramm nicht gestartet

1. Verschiedene Schritte anpassen.
2. Mit Wischgeste zum anzupassenden jeweiligen Schritt.
3. Einstellungen des Schrittes anpassen.
 - ↳ Änderungen des Schrittes werden angezeigt.
 - ↳ Garprogramm kann ohne speichern gestartet werden.
 - ↳ Sollen die Änderungen gespeichert werden, mit dem nächsten Schritt fortfahren.
4. Register *Grün* antippen.
 - ↳ Fenster *Register* ist geöffnet.

5. Garprogramm speichern.
 - ↳ Alle Anpassungen des Garprogrammes werden gespeichert.
 - ↳ Gespeichertes Garprogramm ist angepasst.

5.10.6 Garprogramm löschen

Voraussetzung Garprogramm geöffnet
Garprogramm nicht gestartet

1. Register *Grün* antippen.
 2. Fenster *Register* ist geöffnet.
 3. Feld „Garprogramm löschen“ antippen.
 - ↳ Fenster *Löschen* wird angezeigt.
 4. Taste „Ja“ antippen.
 - ↳ Garprogramm wird gelöscht.
 - ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
 5. Taste *Bestätigung* antippen.
 - ↳ Register *Grün* wird geschlossen.
- ↳ Garprogramm ist gelöscht.

5.10.7 Garprogramme exportieren und importieren

Garprogramme exportieren

Beim Exportieren werden alle selbst erstellten Garprogramme des Kochbuches exportiert.



Bereits exportierte Garprogramme auf dem USB-Stick werden überschrieben.

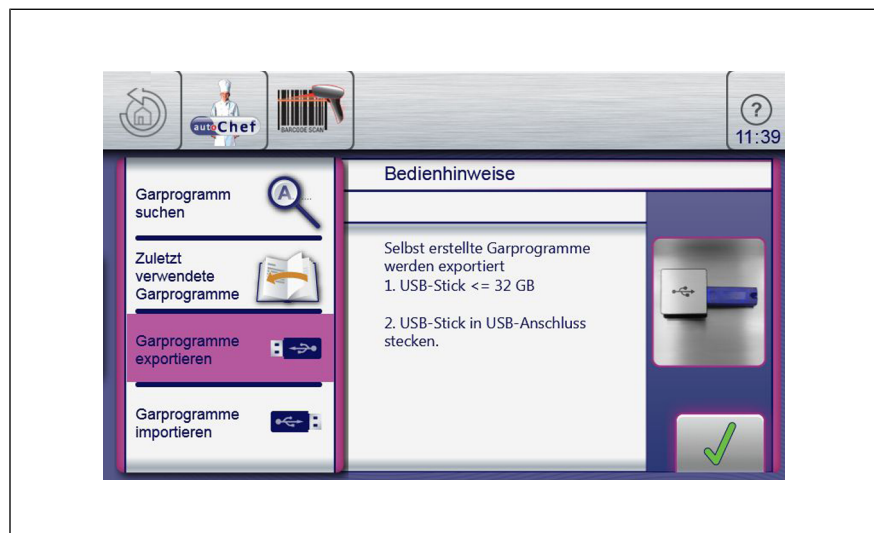


Bild: Fenster Garprogramm exportieren

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt
 Menü *Automatisches Garen* geöffnet
 Selbst erstellte Garprogramme sind im Kochbuch abgespeichert

1. Taste „autoChef“ in der Informationsleiste antippen.
 ↳ Fenster *autoChef* wird geöffnet.
 2. Feld „Garprogramme exportieren“ antippen.
 ↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.
 ↳ Angezeigte Bedienhinweise lesen.
 3. Taste *Bestätigung* antippen.
 ↳ Alle selbst erstellte Garprogramme aus dem Kochbuch werden auf den USB-Stick exportiert.
 ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
 4. Taste *Bestätigung* antippen.
 ↳ Fenster *Bestätigung* schließen.
- ↳ Garprogramme sind exportiert.

Garprogramme importieren

Beim Importieren wird das Kochbuch mit den neuen Garprogrammen ergänzt.



Bestehende Garprogramme können überschrieben werden oder die Dateinamen der importierten Garprogramme werden mit einem Zusatz ergänzt.

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt
 Menü *Automatisches Garen* geöffnet.

1. Taste „autoChef“ in der Informationsleiste antippen.
 ↳ Fenster *autoChef* wird geöffnet.
2. Feld „Garprogramme importieren“ antippen.
 ↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.
 ↳ Angezeigte Bedienhinweise lesen.
3. Taste *Bestätigung* antippen.
 ↳ Alle Garprogramme des USB-Stick werden in das Kochbuch importiert.
 ↳ Fenster *Bedienhinweis* wird angezeigt.
4. Taste „OK“ antippen.
 ↳ Garprogramme sind importiert.

5.11 Pausen und Betriebsende

→ Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

Betriebspause mehr als 2 Tage

Voraussetzung GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt
Kein Gargut im Garraum

1. Mit AutoShower für 1 Minute spülen (siehe AutoShower starten).
2. Garart Dämpfen für 7 Minuten bei 100 °C betreiben.

Betriebspausen mehr als 7 Tagen

Voraussetzung GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt
Kein Gargut im Garraum

1. Mit AutoShower für 5 Minute spülen (siehe AutoShower starten).
2. Garart Dämpfen für 1 Stunde bei 100 °C betreiben.

6 Gerät reinigen und pflegen



VORSICHT**Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
-

ACHTUNG**Sachschaden durch schockartiges Abkühlen**

- Gerät nicht schockartig abkühlen.
-

ACHTUNG**Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
-

6.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten.
- Entfernen von Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten.
- Entfernen von Salzanreicherungen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Vermeiden von Verletzung der Edelstahloberfläche durch andere Metallteile, zum Beispiel Stahlspachtel oder Stahl-Drahtbürste.
- Vermeiden von Kontakt mit Eisen und Stahl, zum Beispiel Stahlwolle und Stahlspachtel.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit Wasser reinigen.

6.2 Roststellen beseitigen

- Frische Roststellen mit mildem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
- Roststellen immer vollständig entfernen.
- Freien Luftzutritt an behandelten Stellen für mindestens 24 Stunden sicherstellen. In dieser Zeit darf es zu keinem Kontakt mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln kommen, damit sich eine neue Schutzschicht bilden kann.

6.3 Gehäuse reinigen

Voraussetzung Gerät spannungsfrei und abgekühlt

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
 - Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
-

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

6.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Oberfläche nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
 - Oberfläche nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
-

Voraussetzung Gerät spannungsfrei geschaltet

→ Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie mit feuchtem Lappen und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

6.5 Touchscreen reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Touchscreen nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
 - Touchscreen nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
-



Es ist eine Reinigungsdauer von 20 Sekunden vorgesehen. In dieser Zeit kann der Touchscreen nicht bedient werden.

Voraussetzung Menü Gerätefunktion angezeigt

1. Feld „Touchscreen reinigen“ antippen.
 - ↳ Touchscreen reagiert nicht mehr auf Berührung.
 - ↳ Fenster *Reinigung* wird geöffnet.
 - ↳ Reinigungsdauer wird aktualisiert.
 2. Touchscreen innerhalb von 20 Sekunden reinigen.
 - ↳ Fenster *Reinigung* wird geschlossen.
 - ↳ Menü Gerätefunktion wird angezeigt.
- ↳ Touchscreen ist gereinigt.

6.6 Türdichtung reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

Tierische Fette in Verbindung mit hohen Temperaturen können bei mangelhafter Pflege die Türdichtung in kurzer Zeit zerstören.

- Türdichtung regelmäßig reinigen.
- Keine aggressiven Reiniger verwenden.



Bei der automatischen Reinigung und bei der halbautomatischen Reinigung wird die Außenseite der Türdichtung nicht gereinigt.

Die Türdichtung muss extra gereinigt werden.



Wird das Gerät überwiegend zum Braten verwendet, Türdichtung auch in Betriebspausen reinigen.

→ Türdichtung nach Betriebsende mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

6.7 Garraumtür reinigen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung der Oberfläche

- Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.
- Keine Grillreiniger verwenden.

→ Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.

6.8 Dampf-Austrittsstutzen reinigen

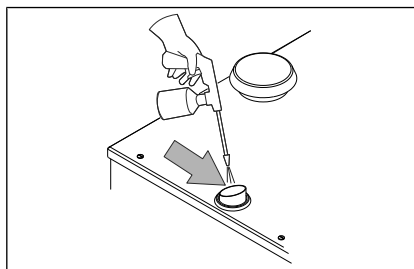


Bild: Dampf-Austrittsstutzen reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch Ablagerungen

- Dampf-Austrittsstutzen und die angeschlossenen Rohrleitungen auf Ablagerungen kontrollieren.
-



Flüssigreiniger mit höchstens 20 % Natron- oder Kalilauge verwenden.

Ausspülen mit Wasser ist nicht erforderlich.

1. Dampf-Austrittsstutzen und angeschlossene Rohrleitungen auf Ablagerungen untersuchen.
2. Flüssigreiniger in Dampf-Austrittsstutzen sprühen.

6.9 Gerät entkalken



Zum manuellen Entkalken Spezialentkalker in Handdruck-Sprühpistole einfüllen.

Voraussetzung Garraumtemperatur weniger als 40 °C
Garraum gereinigt

1. Spezialentkalker im Verhältnis 1:2 mit Wasser verdünnen.
2. Verdünnten Spezialentkalker in den Garraum sprühen.
3. 30 Minuten einwirken lassen.
4. Garraum gründlich ausspülen.
5. Garraum auf Kalkreste untersuchen.
6. Entkalkung gegebenenfalls wiederholen.
7. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
 - ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
 - ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

6.10 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean



Bei einem Stromausfall wird die Reinigung abgebrochen.



Bei Abbruch startet die automatische Zwangsspülung des Garraumes.



Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen die gleiche Menge Wasser.

6.10.1 Reinigung vorbereiten

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

Voraussetzung GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt

1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
↳ Das Ablaufsieb ist frei.
2. Nur Einhängestell im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

6.10.2 Reinigungsstufe wählen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü wird angezeigt

1. Gerätefunktion antippen.
2. Das Symbol *WaveClean* antippen.
3. Reinigungsstufe wählen.
↳ Fenster *Bedinenhinweis* wird angezeigt.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Auswahl Reinigungsstufe* wird angezeigt.
5. Taste „START STOPP“ antippen.
↳ Gegebenenfalls wird der Garraum abgekühlt, bis die Reinigungstemperatur von 60 °C erreicht ist.

6.10.3 Reinigungskartusche einsetzen



Nur Reinigungskartuschen mit unbeschädigtem Wachssiegel verwenden.

Bei beschädigtem Wachssiegel kann der Reiniger vorzeitig in den Reinigungskreislauf gelangen oder sich nicht vollständig auflösen, so dass die vollständige Reinigung nicht mehr gewährleistet ist.

Reinigungskartuschen erst nach Aufforderung einsetzen.

Voraussetzung Reinigungskartuschen versiegelt und unbeschädigt

1. Garraumtür öffnen.
2. Deckel der Kartusche entfernen.

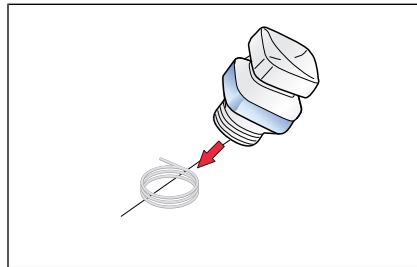


Bild: Eine Kartusche einsetzen

3. Kartusche in die Halterung am Luftleitblech einsetzen oder Kartusche in den Halter des Hordenwagens einsetzen.
-



Gerät in der automatischen Reinigung niemals ohne Reinigungskartusche betreiben.

4. Garraumtür schließen.

6.10.4 Automatische Reinigung starten

Voraussetzung Wasseranschluss geöffnet
Gerät eingeschaltet
Reinigungsstufe ausgewählt
Garraumtemperatur auf 60 °C

- Taste „START STOPP“ antippen.
↳ Anzeige zeigt Restlaufzeit an.

6.10.5 Automatische Reinigung abbrechen

1. Taste „STOPP“ antippen.
↳ Automatische Reinigung abgebrochen.
↳ Eine automatische Zwangsspülung erfolgt, die nicht abgebrochen werden kann.
↳ Nach Ablauf Aufforderung die Kartusche zu entnehmen.
2. Kartusche entnehmen.

6.10.6 Automatische Reinigung beenden

Voraussetzung Zwangsspülung beendet oder Reinigungszeit abgelaufen

1. Garraumtür öffnen.
2. Leere Reinigungskartusche entnehmen.
3. Eventuelle Rückstände von Reiniger oder Klarspüler gründlich ausspülen.
4. Garraumtür bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
 - ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
 - ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

6.11 Garraum manuell reinigen

6.11.1 Garraum vorbereiten

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
-

Voraussetzung GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt

1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
 - ↳ Das Abflusssieb ist frei.
2. Nur Einhängestell im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

6.11.2 Reinigungsprogramm starten

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

→ Manuelle Reinigung antippen.

6.11.3 Reiniger einsprühen



VORSICHT

Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

- Schutzkleidung tragen.
 - Atemschutz tragen.
-

ACHTUNG

Sachschaden durch Überschreiten der empfohlenen Einwirkzeit

- Reiniger nicht länger als vom Programm vorgegeben einwirken lassen.
-

1. Menüfeld zeigt den Hinweis „Reiniger einsprühen“ an
2. Schutzkleidung, Schutzbrille und Schutzhandschuhe anziehen
3. Garraumtür öffnen.
4. Garraum, Heizregister und Lüfterrad mit Reiniger einsprühen.

6.11.4 Reiniger einwirken lassen

- Garraumtür schließen.
- ↳ Einwirkzeit startet.
- ↳ Anzeige zeigt verbleibende Einwirkzeit an.

6.11.5 Reinigen starten

- Einwirkzeit abgelaufen, Reinigungsprozess startet automatisch.
- ↳ Garraum wird aufgeheizt.
- ↳ Anzeige zeigt die Restlaufzeit an.

6.11.6 Garraum trocknen

Voraussetzung Garraumtür geschlossen

1. Trocknungsprozess startet automatisch.
-



Der Garraum wird aufgeheizt.

2. Nach Ende des Trocknungsprozesses ertönt ein Signal.
 - ↳ Anzeige zeigt „End“ an.
3. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
 - ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
 - ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

6.12 Garraum mit AutoShower spülen

6.12.1 AutoShower starten

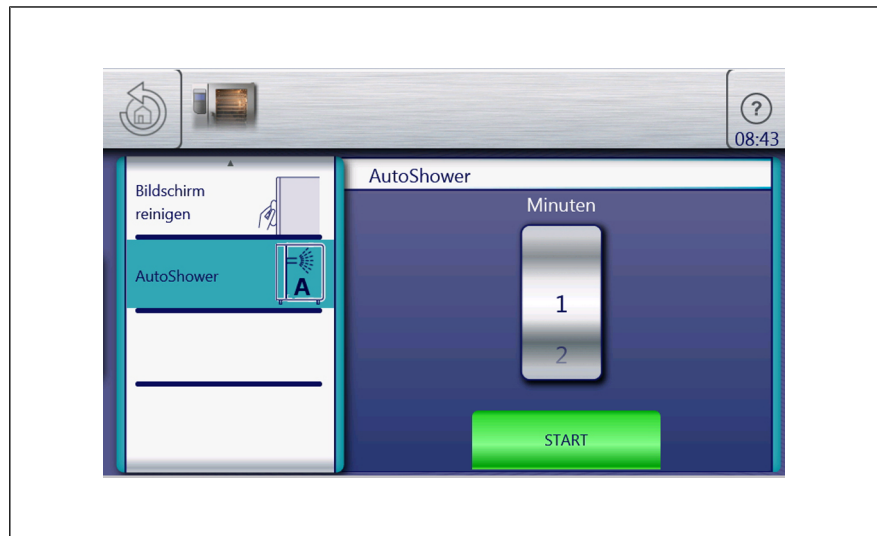


Bild: AutoShower starten

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
 Hauptmenü wird angezeigt
 Garraumtemperatur weniger als 70 °C

1. Taste „Gerätfunktionen“ antippen.
 ↳ Menü *Gerätfunktionen* wird angezeigt.
2. Mit Wischgeste nach oben wird die nächste Seite geöffnet.
 ↳ Nächste Seite wird angezeigt.
3. Feld „AutoShower“ antippen.
4. Walze mit Wischgeste auf die gewünschte Dauer einstellen.
5. Taste „Start“ antippen.
 ↳ Taste „Start“ wechselt auf Taste „STOPP“.
 ↳ AutoShower startet.

6.12.2 AutoShower beenden

1. Taste „STOPP“ drücken oder Ablaufzeit ist abgelaufen.
 ↳ AutoShower wird beendet.

6.13 Luftleitblech ausbauen und einbauen



VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter

- Vor dem Arbeiten am Gerät sicherstellen, dass das Gerät spannungslos ist.
 - Gerät nicht ohne Luftleitblech betreiben.
-

Luftleitblech ausbauen

Voraussetzung Gerät spannungslos geschaltet

1. Kerntemperaturfühler aus Halter entfernen.
2. Rechtes und linkes Einhängestell entnehmen.
3. Wasserzulaufrohr mit Werkzeug entfernen.
4. Obere Verriegelungen mit Werkzeug entfernen.
5. Untere Verriegelungen mit Werkzeug entfernen.
6. Luftleitblech von den Bolzen entnehmen.

Luftleitblech einbauen

1. Luftleitblech auf die Bolzen aufstecken.
2. Obere Verriegelung mit Werkzeug schließen.
3. Untere Verriegelungen mit Werkzeug schließen.
4. Wasserzulaufrohr mit Werkzeug einbauen.
5. Rechtes und linkes Einhängestell einsetzen.
6. Kerntemperaturfühler in Halter einsetzen.

6.14 Gerät prüfen

6.14.1 Sichtprüfung durchführen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

- Prüfung gemäß den Prüfungsintervallen durchführen.
 - Prüfungen von befähigten Bediener durchführen lassen.
 - Bei Schäden oder Anzeichen von Verschleiß sofort Kundenservice kontaktieren und Gerät nicht mehr betreiben.
-

Voraussetzung Gerät spannungslos geschaltet

Garraum leer und gereinigt

Garraumbür vollständig geöffnet

→ Gehäuse, Garraumbür und Garraum jährlich auf Verformung und Schäden prüfen.

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

7 Störungen beheben

7.1 Notbetrieb

Um im Fehlerfall eine eingeschränkte Benutzung zu ermöglichen, verfügt das Gerät über einige verschiedene Notprogramme. Der Notbetrieb wird automatisch aktiviert und angezeigt. Nach Behebung des angezeigten Fehlers schaltet die Steuerung automatisch in den Normalbetrieb zurück. Ein Reset ist nicht erforderlich.



Notprogramme dienen dem eingeschränkten Weiterbetrieb des Gerätes bis zur Instandsetzung. Abweichende Garergebnisse und Temperaturabweichungen sind möglich.

7.2 Fehlerursachen und Abhilfe

Tritt während des Betriebes ein Fehler auf, muß das Selbstdiagnose-Programm CombiDoctor durchgeführt werden.

7.3 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm) durchführen



Bei warmen Gerät werden falsche Ergebnisse angezeigt. Gerät abkühlen lassen.

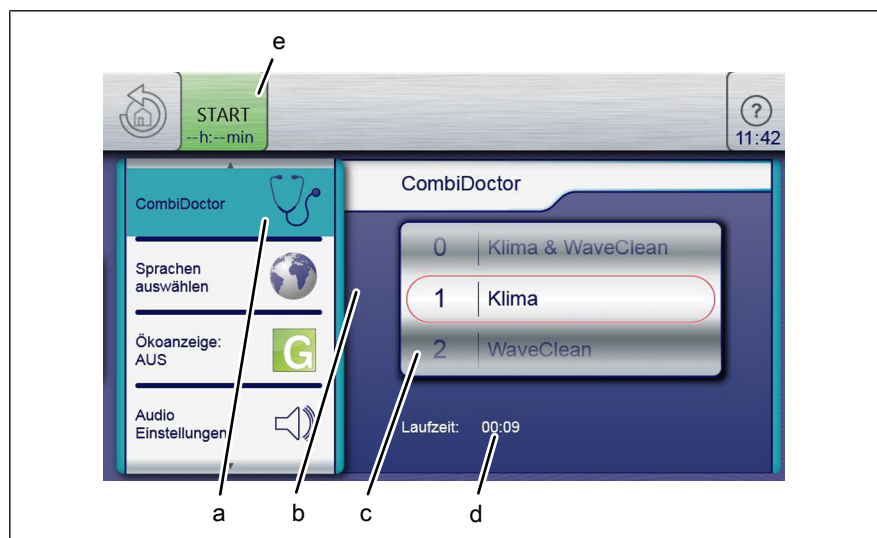


Bild: Einstellung Selbstdiagnose-Programm auswählen

- | | | | |
|---|--------------------|---|-------------|
| a | Feld CombiDoctor | d | Restzeit |
| b | Fester Einstellung | e | Taste START |
| c | Walze | | |

Voraussetzung Wasseranschluss geöffnet
Energieoptimierungsanlage deaktiviert (optional)
Garraum leer, ohne Roste und ohne Behälter, mit Einhängestell
oder Hordenwagen
Gerät eingeschaltet
Keine Fehler angezeigt
Gerätfunktionen angezeigt

1. Menü *Einstellungen* öffnen.
 2. Passwort eingeben.
 3. Feld „CombiDoctor“ antippen.
 4. Walze mit Wischgeste auf gewünschte Selbstdiagnose-Programm einstellen.
↳ Das eingestellte Selbstdiagnose-Programm zeigt die Ablaufzeit an.
 5. Taste „START“ drücken.
↳ Hilfetext wird angezeigt.
 6. Garraumtür kurz öffnen und schließen.
↳ Automatisch wird das Selbstdiagnose-Programm fortgesetzt.
- ↳ Nach Ablauf der Selbstdiagnose wird das Ergebnis angezeigt.
Fehlermeldung notieren und an ihren Kundenservice weiter geben.

7.4 Typenschild

Bei Rückfragen an den Kundenservice geben Sie bitte immer folgende Daten des Typenschildes an:

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

8 Umweltgerecht entsorgen

Bei durchschnittlicher Benutzung ist das Gerät für die Lebensdauer von 10 Jahre ausgelegt.

Das Gerät nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung schädigen diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt. Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte. Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (zum Beispiel Abfallwirtschaft).

Gerät Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Reinigungsmittel Reste und Behälter von Reinigungsmitteln gemäß den Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers entsorgen. Die regional geltenden Vorschriften beachten.

9 Herstellereklärung



EG-Konformitätserklärung Combidämpfer



Hersteller: MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:
Peter Helm, Technischer Leiter
Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass das Produkt

Geräteart: Kombi Dämpfer für das Zubereiten von Nahrungsmitteln zur Verwendung im gewerblichen Bereich

Gerätetyp: Elektro Heißluftdämpfer 'SPACE COMBI'

Geräte-Nummer:
- 610, 623 „MAGICPILOT“ SKECOD610TXXXX, SKECOD623TXXXX
„CLASSIC“ SKECOD610CXXXX, SKECOD623CXXXX
(X: Ausstattungsmerkmal)

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien entspricht:

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung)
- Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 2002/95/EG (RoHS) vom 27. Januar 2002
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Zur Konformitätsbewertung wurden nachfolgende harmonisierte Normen herangezogen:


- EN 60335-1 : 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2012
- EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 | • EN ISO 12100:2010
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 | • EN 55014-2:1997 + Corrigendum:1997 + A1:2001 + A2:2008

Anbringung der CE-Kennzeichnung: 14

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

10015159--KODE--

Wolfenbüttel, den 25.09.2014


ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

Diese EG-Konformitätserklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

1/1

10015160-0ABDE--



www.mkn.eu

