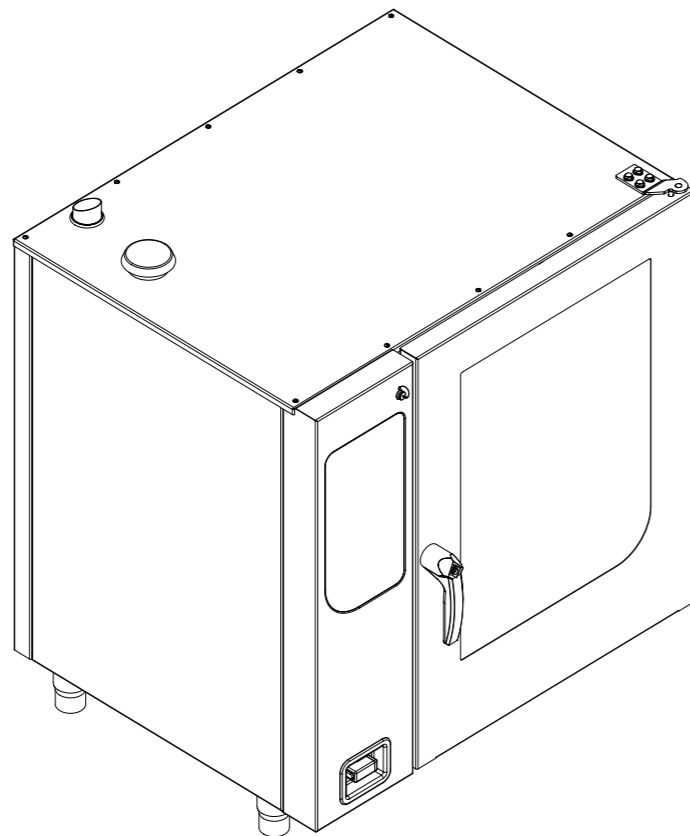
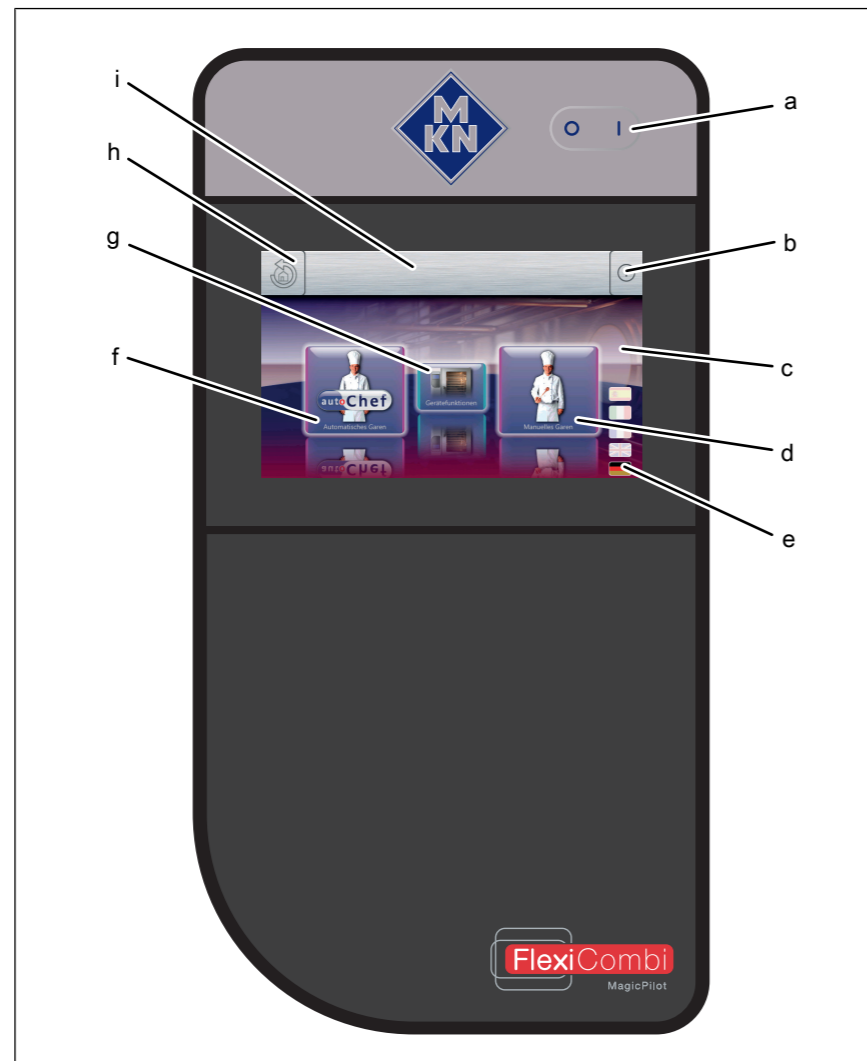




Bedienungsanleitung  
**Combidämpfer**



## Bedien- und Anzeigeelemente



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

10014472-0ABDE--

<b>1 Einleitung</b> .....	<b>7</b>
<b>1.1 Zu dieser Anleitung</b> .....	<b>7</b>
1.1.1 Zeichenerklärung .....	8
<b>1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>9</b>
<b>1.3 Garantie</b> .....	<b>9</b>
<b>2 Sicherheitshinweise</b> .....	<b>10</b>
<b>3 Gerätebeschreibung</b> .....	<b>17</b>
<b>3.1 Geräteübersicht</b> .....	<b>17</b>
3.1.1 Tischgerät .....	17
3.1.2 Standgerät .....	18
<b>3.2 Ausstattung</b> .....	<b>18</b>
3.2.1 Ausstattungsmerkmale .....	18
3.2.2 Betriebsarten .....	19
3.2.3 Gararten .....	19
3.2.4 Erweiterte Garfunktionen .....	20
3.2.5 Kerntemperaturmessung .....	22
3.2.6 Barcode Scanner .....	23
3.2.7 USB Anschluss .....	23
3.2.8 HACCP Protokollierung .....	23
3.2.9 VideoAssist .....	23
3.2.10 Automatische Reinigung WaveClean .....	23
3.2.11 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm) .....	23
<b>3.3 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente</b> .....	<b>24</b>
<b>3.4 Anwendung</b> .....	<b>24</b>
3.4.1 Tellerkapazität beim Regenerieren .....	24
3.4.2 Beschickungsmenge .....	25
3.4.3 Standardeinstellwert Temperatur .....	25
3.4.4 Standardeinstellwert Kerntemperatur .....	25
<b>3.5 Gerätesteuerung MagicPilot</b> .....	<b>26</b>
3.5.1 Touchscreen-Bedienung .....	28
3.5.2 Anzeigeelemente .....	28
<b>4 Gerät in Betrieb nehmen</b> .....	<b>30</b>
<b>5 Gerät bedienen</b> .....	<b>31</b>
<b>5.1 Gerät einschalten und ausschalten</b> .....	<b>31</b>
5.1.1 Einschalten .....	31
5.1.2 Ausschalten .....	31
<b>5.2 Garraumtür öffnen und schließen</b> .....	<b>31</b>
5.2.1 Einstufigen Türverschluss öffnen .....	31
5.2.2 Einstufigen Türverschluss schließen .....	32
5.2.3 Zweistufigen Türverschluss öffnen .....	32
5.2.4 Zweistufigen Türverschluss schließen .....	33

<b>5.3 Gerät beschicken und entleeren</b> .....	<b>33</b>
5.3.1 Beschicken und Entleeren .....	33
5.3.2 Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen .....	34
5.3.3 Beschicken und entleeren mit Hordenwagen .....	35
<b>5.4 Kerntemperaturfühler benutzen</b> .....	<b>36</b>
5.4.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler .....	36
5.4.2 Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler .....	37
5.4.3 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut .....	37
<b>5.5 Grundeinstellungen vornehmen</b> .....	<b>38</b>
5.5.1 Einstellmenü aufrufen .....	38
5.5.2 Geräteinformationen aufrufen .....	39
5.5.3 Datum und Zeit einstellen .....	39
5.5.4 Sprachauswahl voreinstellen .....	40
5.5.5 Bediensperre aktivieren und aufheben .....	40
<b>5.6 Grundlegende Funktionen</b> .....	<b>42</b>
5.6.1 Gartemperatur einstellen .....	42
5.6.2 Gardauer und Dauerbetrieb einstellen .....	43
5.6.3 Kerntemperatur einstellen .....	45
5.6.4 Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung einstellen .....	46
5.6.5 USB-Stick einstecken und herausziehen .....	46
5.6.6 HACCP Protokoll exportieren .....	47
<b>5.7 Gerätefunktionen</b> .....	<b>47</b>
5.7.1 Menü Gerätefunktion öffnen .....	47
<b>5.8 Manuelles Garen</b> .....	<b>47</b>
5.8.1 Menü Manuelles Garen öffnen .....	47
5.8.2 Garprogramm erstellen .....	47
<b>5.9 Eigene Garprogramme</b> .....	<b>48</b>
5.9.1 Garprogramm erstellen .....	48
5.9.2 Garprogramm speichern .....	51
5.9.3 Garprogramm exportieren .....	53
<b>5.10 Automatisches Garen (autoChef)</b> .....	<b>54</b>
5.10.1 Menü Automatisches Garen öffnen .....	54
5.10.2 Garprogramm suchen und öffnen .....	54
5.10.3 Garprogramm starten .....	56
5.10.4 Garprogramm beenden .....	56
5.10.5 Garprogramm anpassen .....	57
5.10.6 Garprogramm löschen .....	58
5.10.7 Garprogramm exportieren und importieren .....	58
<b>5.11 Pausen und Betriebsende</b> .....	<b>59</b>
<b>6 Gerät reinigen und pflegen</b> .....	<b>61</b>
6.1 Korrosion vermeiden .....	61
6.2 Roststellen beseitigen .....	61
6.3 Gehäuse reinigen .....	61

<b>6.4 Griff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen</b> .....	<b>62</b>
<b>6.5 Touchscreen reinigen</b> .....	<b>62</b>
<b>6.6 Türdichtung reinigen</b> .....	<b>63</b>
<b>6.7 Garraumtür reinigen</b> .....	<b>63</b>
6.7.1 Tür mit Hygieneverglasung reinigen .....	63
<b>6.8 Dampf-Austrittsstutzen reinigen</b> .....	<b>63</b>
<b>6.9 Kondensationshaube reinigen (optional)</b> .....	<b>64</b>
<b>6.10 Gerät entkalken</b> .....	<b>65</b>
<b>6.11 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean</b> .....	<b>65</b>
6.11.1 Reinigung vorbereiten .....	65
6.11.2 Reinigungsstufe wählen .....	65
6.11.3 Reinigungskartusche einsetzen .....	66
6.11.4 Automatische Reinigung starten .....	67
6.11.5 Automatische Reinigung abbrechen .....	67
6.11.6 Automatische Reinigung beenden .....	67
<b>6.12 Garraum manuell reinigen</b> .....	<b>67</b>
6.12.1 Garraum vorbereiten .....	67
6.12.2 Reinigungsprogramm starten .....	68
6.12.3 Reiniger einsprühen .....	68
6.12.4 Reiniger einwirken lassen .....	68
6.12.5 Reinigen starten .....	68
6.12.6 Garraum ausspülen .....	68
6.12.7 Garraum trocknen .....	69
<b>6.13 Luftleitblech aufklappen und zurückklappen</b> .....	<b>69</b>
<b>6.14 Gerät prüfen</b> .....	<b>70</b>
6.14.1 Sichtprüfung durchführen .....	70
6.14.2 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm) durchführen .....	71
<b>7 Störungen beheben</b> .....	<b>72</b>
7.1 Fehlerursachen und Abhilfe .....	72
7.2 Typenschild .....	72
<b>8 Umweltgerecht entsorgen</b> .....	<b>73</b>
<b>9 Herstellererklärung</b> .....	<b>74</b>



# 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 aufgeführten 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 technische 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** Personen unter 16 Jahren dürfen das Gerät nicht bedienen.

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.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Heizelemente, Heizflächen oder Zubehör nicht anfassen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Garraumtür nur mit Türgriff öffnen.
- Garraumtür mit Kugelgriff öffnen.
- Keine Topfdeckel oder Besteckteile auf dem Kochfeld ablegen.
- Höhenverstellung nur mit Hebel bedienen.
- Höhenverstellung nur mit Griff bedienen.
- Deckel nur mit vorgesehenen Bediengriffen öffnen.
- Deckel nur mit Deckelgriff öffnen.
- Andruckplatte nur mit vorgesehenem Griff bewegen.
- Deckel vorsichtig öffnen.
- Heißes Geschirr nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.
- Heiße Behälter und Backbleche nur mit geeigneten Schutzhandschuhen oder Topflappen entnehmen.
- Heiße Behälter 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.
- Körbe vorsichtig entnehmen, transportieren und leeren.

- Für den Transport von Gargut hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.
- Maximale Füllmenge einhalten.
- Ablauf vorsichtig öffnen und Gerät entleeren.

### **Verbrühungsgefahr durch heißes Fett**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Vor dem Frittieren überschüssiges Eis vom gefrorenen Gargut entfernen.
- Vor dem Frittieren nasses Gargut trocknen.
- Für den Transport von Frittierfett nur Behälter verwenden, die für den Transport von Frittierfett geeignet sind und die gesamte Frittierfettmenge aufnehmen können.
- Maximale Füllmenge einhalten.
- Gerät nicht ohne Fettauffangbehälter betreiben.

### **Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger**

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

### **Verbrühungsgefahr durch Dampf**

- Arme und Hände durch Schutzhandschuhe schützen.
- Wrasenabzug vorsichtig öffnen.
- Nicht in Wrasenabzug schauen.
- Hand nicht vor Wrasenabzug halten.
- Hand nicht unter Kondensatauslass oder -ablass halten.
- Hand nicht unter Austrittsstutzen von Entlüfter und Sicherheitsventil halten.
- Garraumtür erst einen Spalt öffnen und Dampf entweichen lassen. Anschließend Garraumtür vollständig öffnen.
- Schublade erst einen Spalt öffnen und Dampf entweichen lassen. Anschließend Schublade vollständig öffnen.
- Deckel erst einen Spalt öffnen und Dampf entweichen lassen. Anschließend Deckel vollständig öffnen.
- Abstand zum Gerät halten. Beim Öffnen des Deckels entweicht heißer Dampf.
- Ablauf vorsichtig öffnen und Gerät entleeren.
- Entleerhahn vorsichtig öffnen und Gerät entleeren.
- Gerät nach Reinigung vollständig trocknen.

### **Ungesichertes Kochgeschirr Verletzungsgefahr durch ungesichertes Kochgeschirr**

- Kochgeschirr durch Aufsetzen des Schlingerrahmens sichern.
- Garraumtür mit Türverriegelung sichern.

### **Defektes Gerät Verletzungsgefahr durch defektes Gerät**

- Defektes Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Defektes Gerät mit Gas-Absperrhahn von Gaszufuhr trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

### **Austretendes Gas Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas**

- Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten (siehe „Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten“).

### **Brandschutz Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge**

- Gerät nach Betriebsende reinigen.
- Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.
- Gerät nicht als Fritteuse betreiben.

### **Brandgefahr durch Überhitzen**

- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.
- Gerät nur betreiben, wenn die Wanne mit Wasser gefüllt ist.
- Gerät nicht ohne Wasser betreiben.
- Keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Garraum lagern.
- Maximale Füllmenge einhalten.
- Minimale Füllmenge einhalten.
- Wasserstand der Wanne regelmäßig kontrollieren.
- Wasserstand des Fettaufangbehälters regelmäßig kontrollieren.
- Zum Frittieren nur Frittierfett verwenden.
- Bei großer Füllmenge Frittierfett ausschließlich die Garart *Frittieren* verwenden.

### **Brandgefahr durch Gegenstände**

- Abgasschacht freihalten.

### **Brandbekämpfung**

- Im Brandfall Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Im Brandfall Gerät mit Gas-Absperrhahn von Gaszufuhr trennen.
- Deckel schließen, um Brand zu ersticken.

- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löcher, CO<sub>2</sub>-Löcher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

**Gerät auf Rollen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen**

- Geräte, deren Wandseite schmaler als 600 mm ist, bauseitig an der Wand befestigen.
- 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.

**Beschädigtes Kochfeld Verletzungsgefahr durch beschädigtes Kochfeld**

- Beschädigtes Gerät ausschalten und vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Gerät nicht mit beschädigtem Kochfeld betreiben.
- Kochfeld nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

**Magnetisches Feld Gesundheitsgefahr durch magnetisches Feld**

- Schwangere dürfen sich nicht im Bereich des Kochfeldes aufhalten.
- Personen mit Herzschrittmacher oder Defibrillator sollten abklären, ob sie sich im Bereich des Kochfeldes aufhalten dürfen.

**Sachschaden durch magnetisches Feld**

- Keine magnetempfindlichen Gegenstände auf das Kochfeld legen, zum Beispiel Kreditkarten oder Mobiltelefone.

**Heißes Kochgeschirr Sachschaden durch heißes Kochgeschirr**

- Heißes Kochgeschirr nicht auf Klebefuge des Kochfeldes abstellen, Silikondichtungen werden zerstört.
- Kochgeschirr darf nicht den Rand des Kochfeldes überdecken.

**Unsachgemäße Reinigung Sachschaden durch verschmutzten Luftfilter**

- Verschmutzten Luftfiltereinsatz circa alle 200 Arbeitsstunden wechseln.

### **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.
- Sicherheitsventil nach Benutzung des Gerätes reinigen.
- Nur Edelstahlschaber oder Edelstahlspachtel zur Reinigung verwenden.
- Glaskeramikschaaber zur Reinigung des Kochfeldes verwenden.
- Glaskeramik-Reiniger verwenden.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger verwenden.
- Gehäuse nicht in Wasser tauchen.
- Roststellen mit Scheuermittel entfernen.
- Gerät kalkfrei halten.

### **Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene**

- Öffnungen in der Glühplatte frei halten.
- Übergekochte Speisen vom Brennerdeckel oder Brennerkopf entfernen.
- Gerät regelmäßig reinigen.

### **Hygiene Hygienrisiko durch verdorbenes Fett**

- Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.

**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**

- Gerät nicht im Freien betreiben.
- Nur Originalzubehör verwenden.
- Bediener regelmäßig schulen.
- Keine Warmhalteplatten und Konservendosen erhitzen.
- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.
- Keine Materialien aus Kunststoff oder Aluminium auf das heiße Kochfeld legen.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das von außen trocken ist.
- Nur geeignetes und unbeschädigtes Kochgeschirr verwenden.
- Gewürze, übergekochte Speisen oder Ähnliches umgehend entfernen.
- Kein Kochgeschirr mit rauem Boden verwenden.
- Gerät nicht ohne Luftfiltereinsatz betreiben.
- Zuluft- und Abluftöffnungen nicht abdecken.
- Keine heißen Flüssigkeiten oder Speisen unter dem Luftfilter abstellen.
- Keine Materialien aus Kunststoff oder Aluminium auf die Roste legen.
- Keine Materialien aus Kunststoff oder Aluminium auf die Glühsteine legen.
- Keine Töpfe, Pfannen oder Aluminiumschalen auf die Roste oder Glühsteine stellen.
- Kein Kochgeschirr auf die Roste stellen.
- Nicht direkt auf dem Kochfeld braten.
- Nicht direkt auf der Kochzone braten.
- Nicht direkt auf den Kochplatten braten.
- Nicht direkt auf den Glühsteinen grillen.
- Gerät nicht ohne Glühplatte betreiben.
- Gerät nicht ohne Glühsteine oder Roste betreiben.
- Gerät nicht ohne Roste betreiben.
- Gerät nicht ohne Kochwasser betreiben.
- Gerät nicht ohne Wasser betreiben.
- Gerät nicht ohne Brenner-Topfschutzabdeckung betreiben.
- Gerät nicht ohne Auffangwanne und Rost betreiben.

- Bratfläche nicht als Heizfläche für Töpfe benutzen.
- Festes Frittierfett nicht im Frittierbecken schmelzen.
- Keine aggressiven oder ätzenden Stoffe verwenden oder kochen.
- Kondensatleitung vor jedem Betrieb durchspülen.
- Geeignetes Kochbesteck verwenden.
- Gerät nur mit handelsüblichen Frittierfetten betreiben.
- Schalter *Not-Aus* nur zum Abschalten in Gefahrensituationen verwenden.
- Gerät maximal bis zur Füllmarke befüllen.
- Bedienknebel *Leistung* rechtzeitig zurück drehen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Gerät nur mit Händen bedienen.
- Gerät nicht dauerhaft bei hohen Temperaturen betreiben.
- Keine größeren Mengen Öl über Ablauf ablassen.
- Gerät nicht bei Temperaturen unter 4° C betreiben.
- Kerntemperaturfühler entfernen, bevor das Gargut entnommen wird.
- Kerntemperaturfühler nach Gebrauch wieder in die Halterung stecken.
- Nur USB-Speicher-Sticks auf Basis von Flash-Speicher anschließen.
- Keine USB-Geräte anschließen, wie zum Beispiel USB-Drucker, externe Festplatten, WLAN-Adapter, UMTS-Adapter oder Bluetooth-Adapter.
- Keine PCs oder Notebooks anschließen.
- USB-Speicher-Sticks nicht mit Gewalt einsetzen.
- USB-Speicher-Sticks immer vor dem Kopieren oder Speichern von Daten einsetzen und erst entfernen, wenn die Daten vollständig übertragen sind.
- Multiport während des Betriebes geschlossen lassen.



## 3 Gerätebeschreibung

### 3.1 Geräteübersicht

#### 3.1.1 Tischgerät

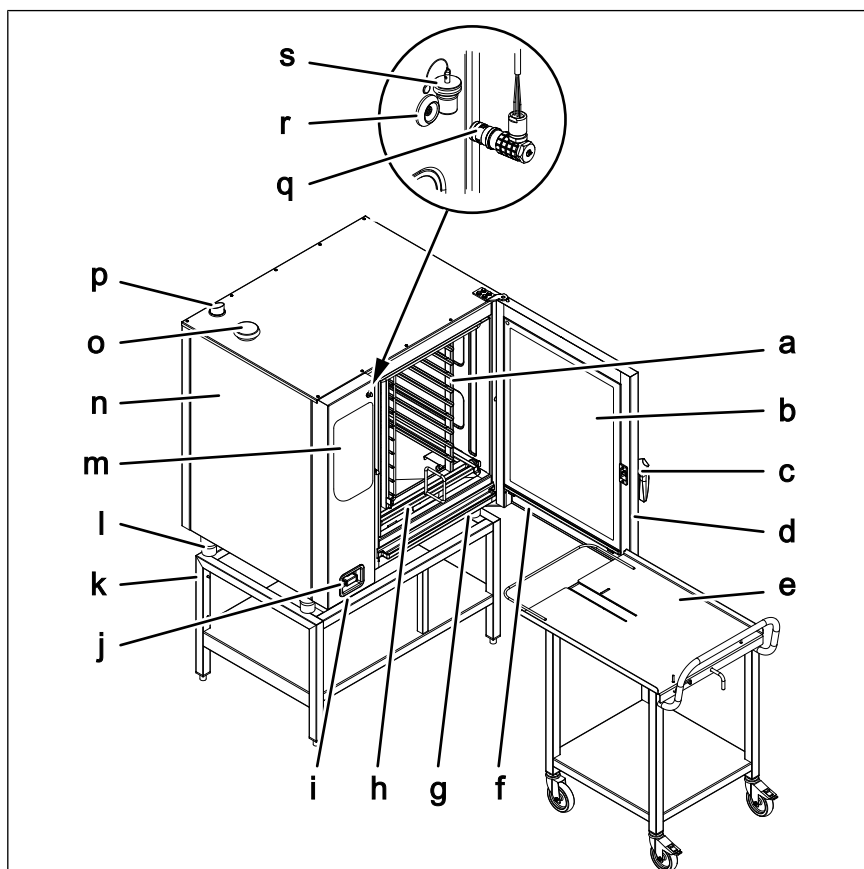


Bild: FlexiCombi mit Hordengestell-Transportwagen

a	Hordengestell	k	Untergestell (optional)
b	Isolierscheibe	l	Gerätefuß
c	Türgriff	m	Bedienelement
d	Garraumtür	n	Gehäuse
e	Hordengestell-Transportwagen (optional)	o	Luft-Ansaugstutzen
f	Wrasenablaufrinne, Tür	p	Dampf-Austrittsstutzen
g	Wrasenablaufrinne, Gerät	q	Kerntemperaturfühler (optional)
h	Führungsschiene für Hordengestell (optional)	r	Anschluss (optional)
i	USB-Anschluss (verdeckt)	s	Verschlusskappe (optional)
j	Handbrause		

## 3.1.2 Standgerät

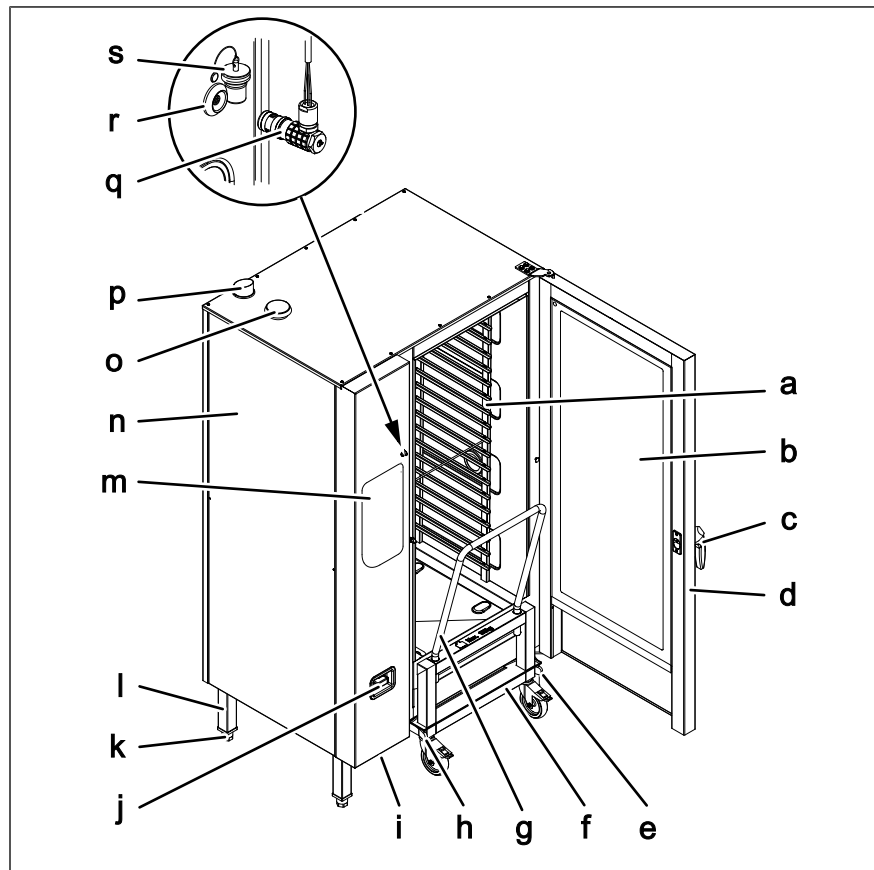


Bild: FlexiCombi mit Hordenwagen

- |   |                          |   |                                 |
|---|--------------------------|---|---------------------------------|
| a | Hordengestell            | k | Gerätebein                      |
| b | Isolierscheibe           | l | Gerätefuß                       |
| c | Türgriff                 | m | Bedienelement                   |
| d | Garraumtür               | n | Gehäuse                         |
| e | Führungsschiene rechts   | o | Luft-Ansaugstutzen              |
| f | Hordenwagen              | p | Dampf-Austrittsstutzen          |
| g | Schiebebügel             | q | Kerntemperaturfühler (optional) |
| h | Führungsschiene links    | r | Anschluss (optional)            |
| i | USB-Anschluss (verdeckt) | s | Verschlusskappe (optional)      |
| j | Handbrause               |   |                                 |

## 3.2 Ausstattung

### 3.2.1 Ausstattungsmerkmale

- 4-Punkt-Kerntemperaturfühler
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler oder ein zweiter 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)
- Handbrause
- Garraumtür mit Hygieneverglasung
- Einstufiger Türverschluss

- Zweistufiger Türverschluss (optional), bei Geräten der Größe 20 ist diese Ausstattung Standard
- Leistungsoptimierungsanlage (optional)
- Ethernet-Anschluss (optional)
- Garraumtür rechtsanschlagend
- Garraumtür linksanschlagend (optional), nicht bei Standgeräten der Größe 20
- WaveClean
- Barcode Scanner (optional)
- Steam Exhaust System (SES)

### 3.2.2 Betriebsarten

#### **Manuelles Garen**

In der Betriebsart Manuelles Garen können einzelne Garprogramme 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 vorbereitete Gargut beschickt und 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 aktuellen 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.

### 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
- Geringer Gewichtsverlust des Gargutes

Folgende Kerntemperaturfühler stehen zur Verfügung:

- 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

oder

- ein zweiter 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)

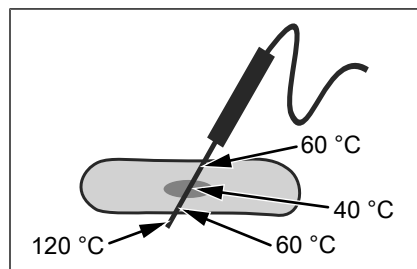


Bild: Kerntemperaturmessung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

oder

- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (optional)

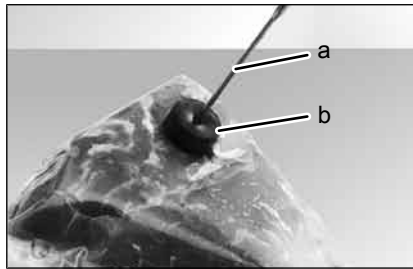


Bild: Kerntemperaturmessung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler

a Sous-Vide-Kerntemperaturfühler      b Moosgummi

### 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 Garschritte werden mit einer Protokollnummer 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 automatische Reinigung WaveClean wird der Garraum mit einer speziell auf das Programm abgestimmten 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät einschalten „I“</li> <li>Gerät ausschalten „O“</li> </ul>
	Taste „Automatisches Garen“	<ul style="list-style-type: none"> <li>öffnet das Menü <i>Automatisches Garen</i> zur Auswahl der Programme</li> </ul>
	Taste „Manuelles Garen“	<ul style="list-style-type: none"> <li>öffnet das Menü <i>Manuelles Garen</i> zur Auswahl der Gararten</li> </ul>
	Taste „Gerätefunktionen“	<ul style="list-style-type: none"> <li>öffnet das Menü <i>Gerätefunktion</i> zur Auswahl der Reinigung und Einstellungen</li> </ul>
	Taste <i>Sprachauswahl</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zeigt an, dass hier die Bediensprache des Gerätes durch Antippen einer Landesflagge ausgewählt werden kann</li> </ul> <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"> <li>ein Mal antippen, wechselt in das vorherige Menü zurück</li> <li>zwei Mal antippen, wechselt direkt in das Hauptmenü</li> </ul>
	Taste <i>Hilfe</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zeigt die Hilfstexte zum aktiven Menü oder Fenster an.</li> </ul>

### 3.4 Anwendung

#### 3.4.1 Tellerkapazität beim Regenerieren

Garzeit und Gartemperatur sind abhängig von der Anzahl der Teller.

Ausführung	Tellerdurchmesser		
	26 cm	28 cm	32 cm
6.15	30	24	22
6.21	30	24	22
10.15	50	40	40
10.21	50	40	40
20.15	100	80	80
20.21	120	120	80



Ausführung	Tellerdurchmesser		
	26 cm	28 cm	32 cm
auf	1/1 GN Rost		Hordengestell oder Hordenwagen

### 3.4.2 Beschickungsmenge

Hordengestell-Transportwagen und Hordenwagen

Ausführung	pro Einschub maximal (kg)	pro Gerät maximal (kg)
6.15	15	50
6.21	15	50
10.15	15	80
10.21	15	80
20.15	15	150
20.21	15	150

### 3.4.3 Standardeinstellwert Temperatur

Einstellbereich der Garraumtemperatur ist von der Garart abhängig.

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

### 3.4.4 Standardeinstellwert Kerntemperatur

Einstellbereich der Kerntemperatur ist von der Garart abhängig.

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

### 3.5 Gerätesteuerung MagicPilot

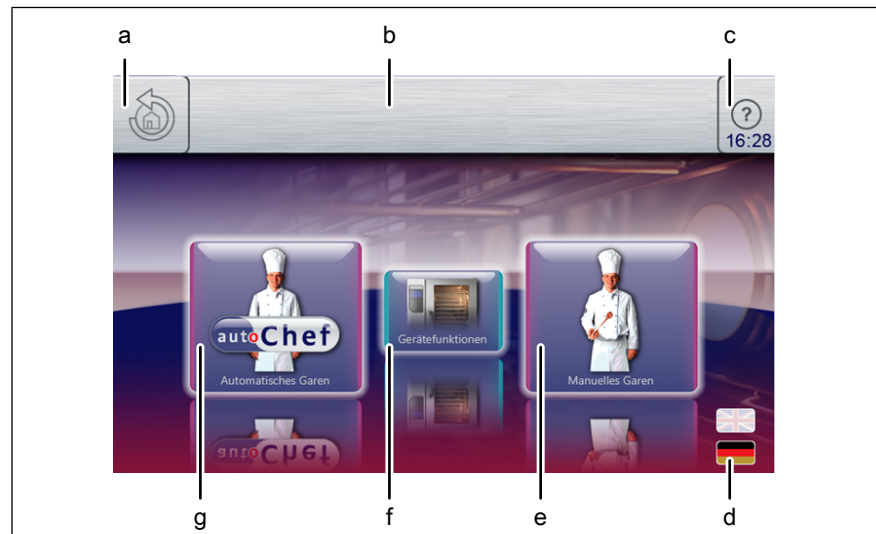


Bild: Hauptmenü

- |   |                            |   |                             |
|---|----------------------------|---|-----------------------------|
| 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> |   |                             |

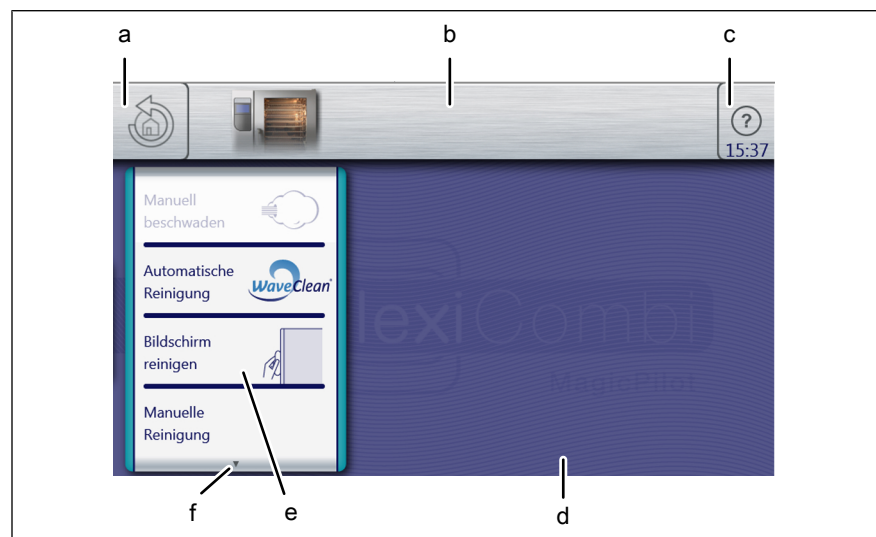


Bild: Menü Gerätfunktionen

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

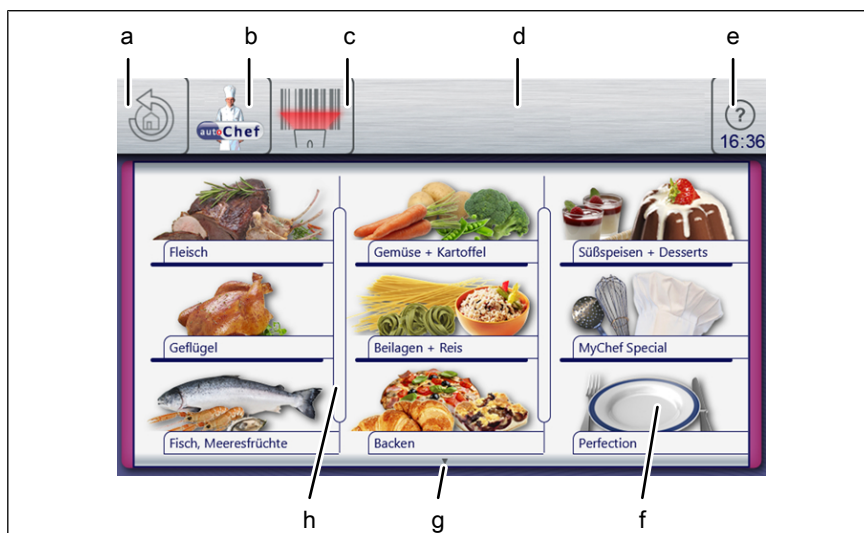


Bild: Menü Automatisches Garen, AutoChef

- |   |                              |   |                                   |
|---|------------------------------|---|-----------------------------------|
| 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                       |

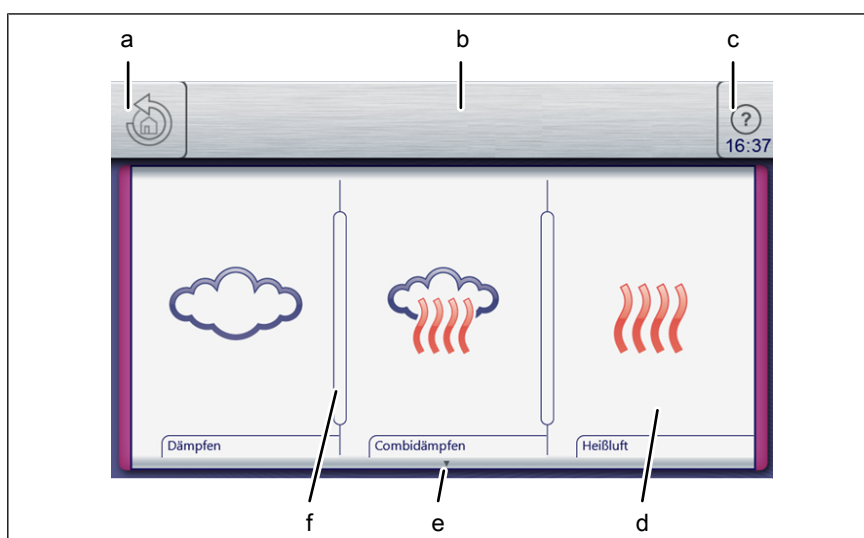


Bild: Menü Manuelles Garen

- |   |                     |   |                                   |
|---|---------------------|---|-----------------------------------|
| 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.

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"> <li>• Blau für Gerätefunktionen</li> </ul> und <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lila für Garfunktionen.</li> </ul> Menüs enthalten oft vertikale Trennbalken, um Wischgesten zu erleichtern. Menüs sind zentraler Einstiegspunkt und bieten eine Übersicht über die auswählbaren Funktionen und Untermenüs.
Fenster	Fenster haben einen farbigen Rahmen und werden aus Menüs oder aus übergeordneten Fenstern heraus aufgerufen. In Fenstern werden Funktionen betätigt und Einstellungen zur Verfügung gestellt. Je nach Funktion gibt es eine Vielzahl von Fenstertypen, zum Beispiel Suche.
Feld	Felder sind Bereiche in Fenstern oder Menüs, die mit Trennbalken abgegrenzt sind. Felder öffnen durch Antippen Funktionen und Einstellungen.

Anzeigeelement	Funktion
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>
Seite	<p>Seiten sind die Inhaltsbereiche von Fenstern und Menüs. Mehrere Seiten können hintereinander folgen.</p> <p>Ein Pfeil-Symbol zeigt weitere Seiten an. Der Wechsel auf die nächste oder vorherige Seite ist mit einem Wischen nach oben oder unten möglich.</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. 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>

## 4 Gerät in Betrieb nehmen

**Voraussetzung** Verpackungsreste im Garraum entfernt  
Schutzfolie am Gehäuse abgezogen

1. Gerät reinigen.
  2. Angaben des Typenschildes eintragen (siehe „7.2 Typenschild“, Seite 72).
  3. Gerät einschalten und im Menü „Manuelles Garen“ das Garprogramm *Combidämpfen* auswählen.
  4. Temperatur auf 200 °C einstellen (siehe „5.6.1 Gartemperatur einstellen“, Seite 42).
- ↳ 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* auf „I“ drücken.
  - ↳ Gerät ist eingeschaltet
  - ↳ Steuerung beginnt automatisch den Einschaltvorgang. Laufbalken am unteren Rand des Touchscreens zeigt den Vorgang 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* auf „O“ drücken.
  - ↳ Gerät ist ausgeschaltet.

### 5.2 Garraumtür öffnen und schließen



Der einstufige Türverschluss ist Standard bei der Größe 6 und 10.



Der zweistufige Türverschluss ist Standard bei Größe 20 und optional bei Größe 6 und Größe 10.

#### 5.2.1 Einstufigen Türverschluss öffnen

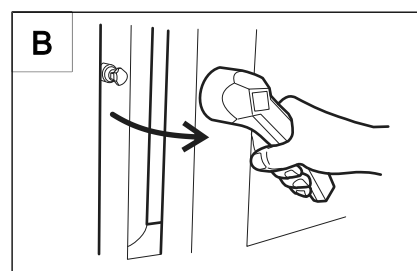
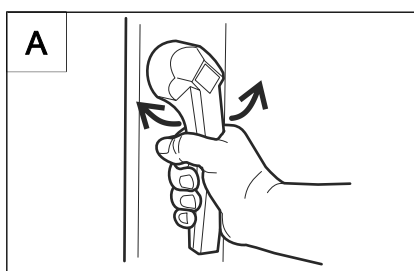


Bild: Einstufigen Türverschluss öffnen

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 Einstufigen Türverschluss schließen

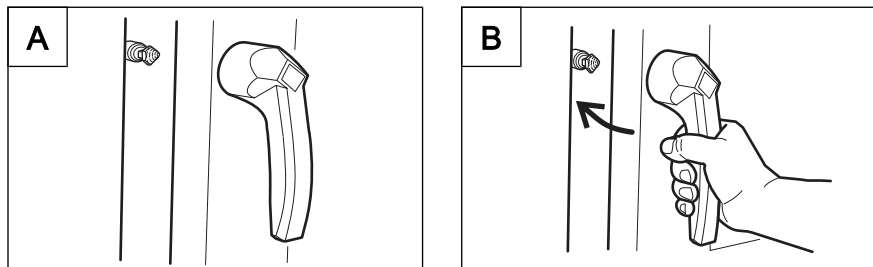


Bild: Einstufigen Türverschluss schließen

**Voraussetzung** Türgriff in Ausgangsstellung

→ Garraumtür mit Druck schließen.

↳ Garraumtür ist geschlossen.

### 5.2.3 Zweistufigen Türverschluss öffnen

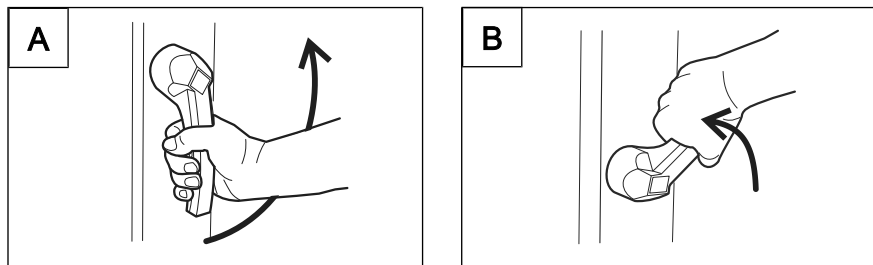


Bild: Zweistufigen Türverschluss öffnen



Bei Größe 6 und Größe 10 zuerst den Türgriff nach links drehen.

---

1. Türgriff in die Waagerechte drehen.

↳ Garraumtür öffnet sich, bleibt noch eingerastet.

2. Türgriff weiter nach oben drehen.

↳ Garraumtür rastet aus.

---



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

---

3. Garraumtür vollständig öffnen.



### 5.2.4 Zweistufigen Türverschluss schließen

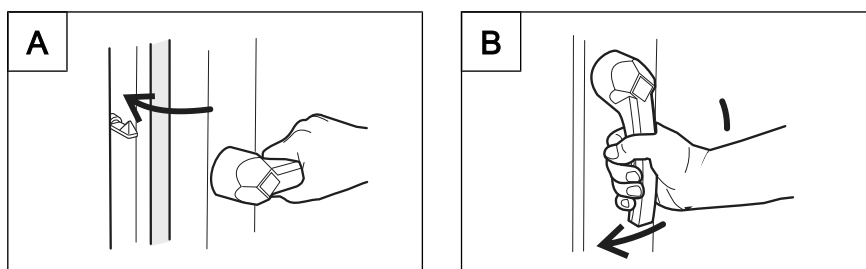


Bild: zweistufigen Türverschluss schließen

**Voraussetzung** Türgriff in waagerechter Ausgangsstellung

1. Garraumtür mit Druck schließen.  
↳ Garraumtür rastet ein.
2. Türgriff nach unten drehen.  
↳ 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.



Keine verbogenen oder beschädigte Einhängestelle verwenden.

#### 5.3.1 Beschicken und Entleeren

##### Beschicken

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

##### 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.

### 5.3.2 Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

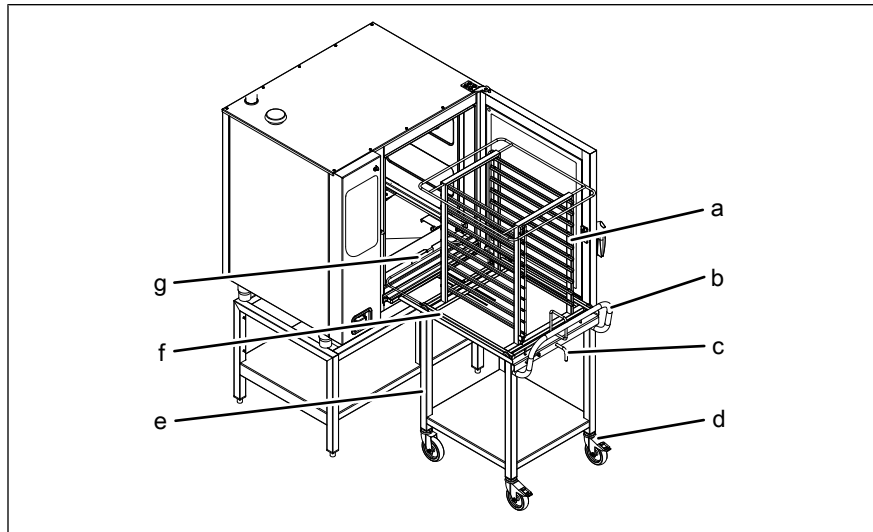


Bild: Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

- |   |                 |   |                              |
|---|-----------------|---|------------------------------|
| a | Hordengestell   | e | Hordengestell-Transportwagen |
| b | Schiebebügel    | f | Hordengestell-Trägerplatte   |
| c | Hebel           | g | Führungsschiene              |
| d | Feststellrollen |   |                              |

#### Beschicken mit Hordengestell-Transportwagen

**Voraussetzung** Einhängegestelle entnommen und Führungsschiene auf Bolzen aufgesteckt

Gargutträger auf richtigen Sitz am Hordengestell geprüft

1. Garraumtür öffnen.
2. Hebel am Hordengestell-Transportwagen drehen.
  - ↳ Hordengestell ist gegen Herunterrollen gesichert.
  - ↳ Verriegelung des Hordengestelles durch leichtes Ziehen überprüfen.
3. Hordengestell befüllen.
4. Hordengestell-Transportwagen an das Gerät heranzufahren.
  - ↳ Rollen gegen Wegrollen sichern.
5. Hebel drehen.
  - ↳ Verriegelung des Hordengestelles ist gelöst.
6. Hordengestell vollständig einfahren, bis die Rollen in den Öffnungen der Führungsschiene einrasten.
7. Hordengestell-Trägerplatte zurückschieben und mit Hebel sichern.

8. Hordengestell-Transportwagen wegfahren.
9. Garraumtür schließen.
10. Garprozess starten.

#### Entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

1. Garraumtür öffnen.
2. Hordengestell-Transportwagen an das Gerät heranfahren.  
↳ Rollen gegen Wegrollen sichern.
3. Hordengestell-Trägerplatte einschieben und Hordengestell auf der Platte sichern.
4. Hordengestell auf den Hordengestell-Transportwagen herausfahren und sichern.
5. Feststellrollen lösen und Hordengestell-Transportwagen vom Gerät wegfahren.
6. Alle Speisereste aus oder vom Ablaufsieb entfernen.
7. Garraumtür einen Spalt breit offen stehen lassen.  
↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.  
↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

#### 5.3.3 Beschicken und entleeren mit Hordenwagen

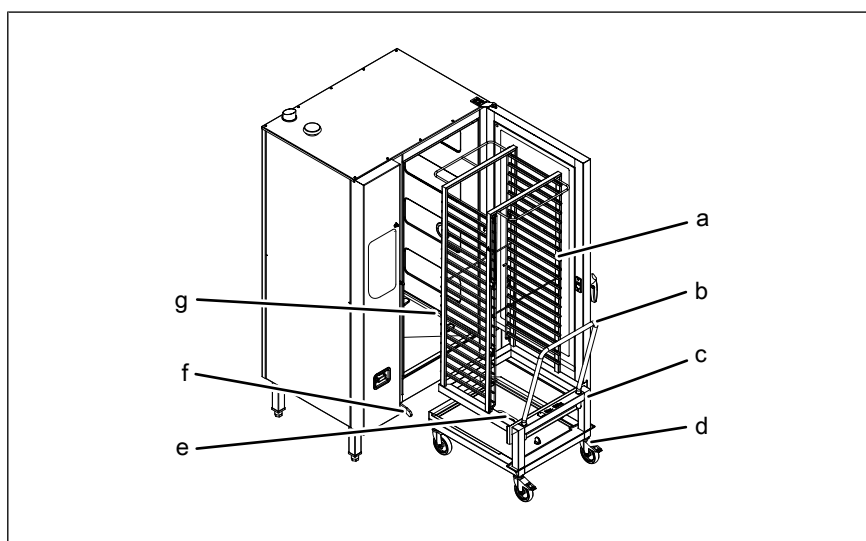


Bild: Beschicken und entleeren mit Hordenwagen

- |   |                 |   |                                 |
|---|-----------------|---|---------------------------------|
| a | Hordengestell   | e | Halter für Reinigungskartuschen |
| b | Schiebebügel    | f | Führungsschiene links           |
| c | Hordenwagen     | g | Führungsschiene rechts          |
| d | Feststellrollen |   |                                 |

#### Beschicken mit Hordenwagen

**Voraussetzung** Gargutträger auf richtigen Sitz im Hordenwagen geprüft

1. Hordenwagen befüllen.
2. Hordenwagen vollständig hinein fahren.

3. Schiebebügel aus dem Hordenwagen herausziehen.
4. Garraumtür schließen.
5. Garprozess starten.

### Entleeren mit Hordenwagen

1. Garraumtür öffnen.
2. Schiebebügel in den Hordenwagen einstecken.
3. Hordenwagen herausfahren.
4. Alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.
5. 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.

Das Gerät hat einen Kerntemperaturfühler im Garraum und kann optional einen Anschluss für Kerntemperaturfühler extern haben.

---

### 5.4.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

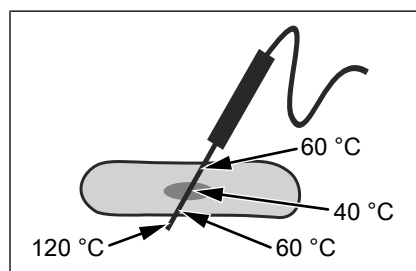


Bild: Kerntemperaturmessfühler mit vier Messstellen

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

→ Kerntemperaturfühler bei Geflügel in die Innenseite der Keule einstechen.

#### 5.4.2 Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler

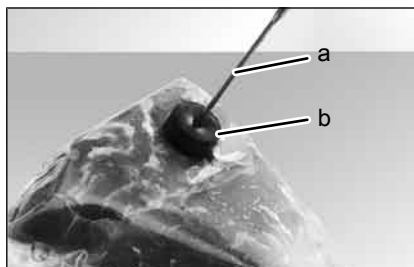


Bild: Sous-Vide Kerntemperaturfühler mit Sous-Vide-Pads

- Sous-Vide-Pads aus Moosgummi oder Zellkautschuk auf das vakuumverpackte Gargut kleben.
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler immer durch Sous-Vide-Pads vollständig in das Gargut einstechen.
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle des Gargutes einstechen.
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler bei Gargut mit Knochen, dicht neben dem Knochen einstechen.
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler bei länglichem Gargut quer einstechen, so wird ein Loch in der Mitte des Aufschnittes vermieden.
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler bei Geflügel in die Innenseite der Keule einstechen.

#### 5.4.3 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut



Bei gefrorenem Gargut ist die Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler nicht möglich.

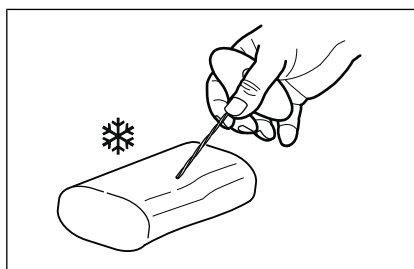


Bild: Einstichkanal mit Handbohrer bohren

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 einstechen.

### 5.5 Grundeinstellungen vornehmen

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

#### 5.5.1 Einstellmenü aufrufen

**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
- HACCP exportieren
- Einstellungen für Favoriten
- CombiDoctor
- Sprachen auswählen
- Aufstellhöhe
- Audioeinstellungen
- Signaltöne auswählen
- Datum und Zeit
- Kochbuch auswählen
- Hersteller Kochbuch importieren
- Kochbuchsperr
- HansDampf Programme importieren
- Software Update
- Zusätzliche Inhalte importieren
- Logdaten exportieren
- Einheiten einstellen

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

- 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

- Symbol Schloss antippen.
  - ↳ Tastatur wird geöffnet.
- 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.

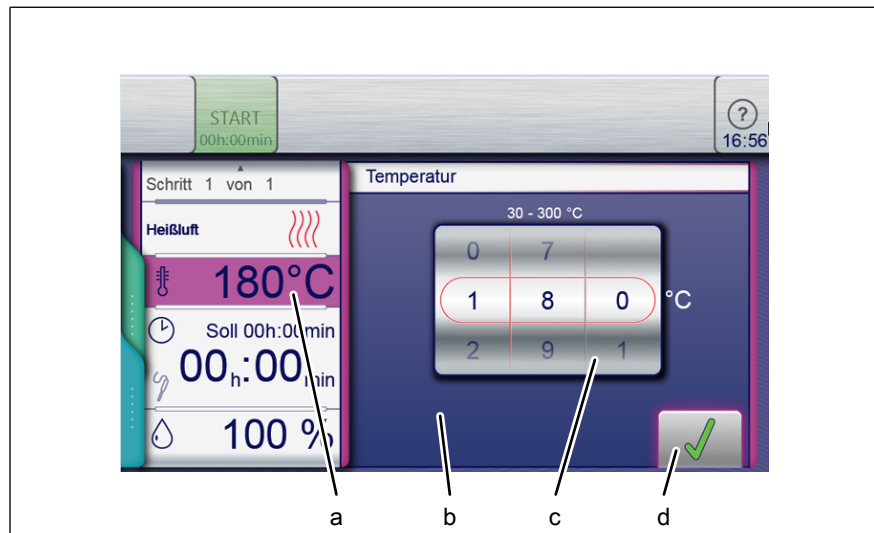


Bild: Fenster Einstellung der Gartemperatur

- |   |                            |   |                          |
|---|----------------------------|---|--------------------------|
| 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

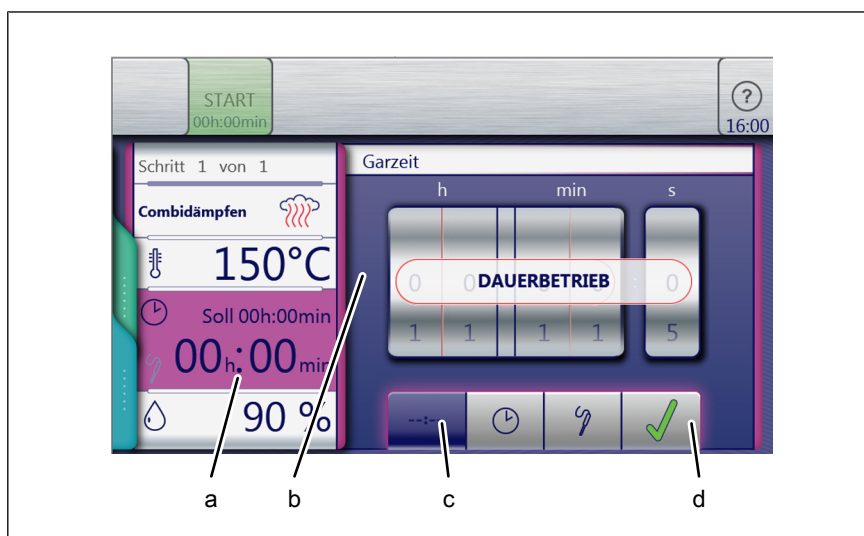


Bild: Einstellung der Garzeit auf Dauerbetrieb

- |   |                            |   |                           |
|---|----------------------------|---|---------------------------|
| 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

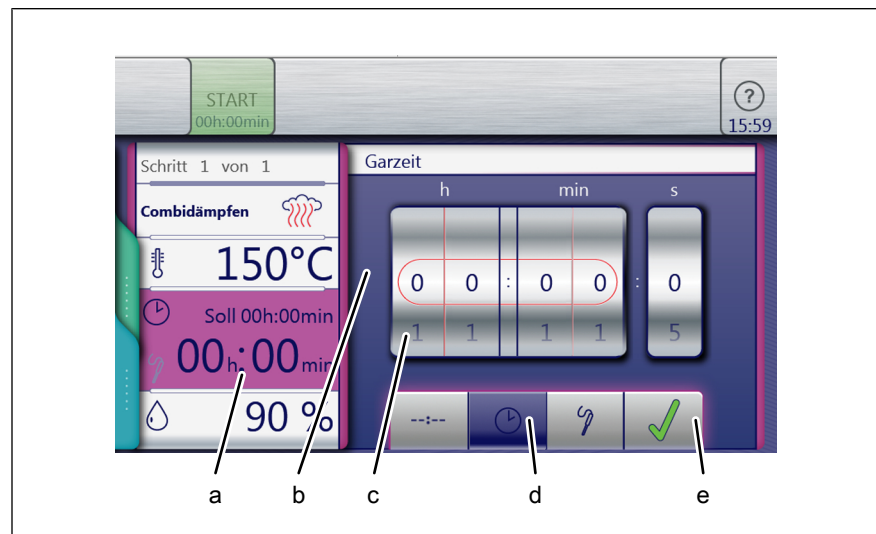


Bild: Einstellung der Gardauer

- |   |                            |   |                          |
|---|----------------------------|---|--------------------------|
| 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

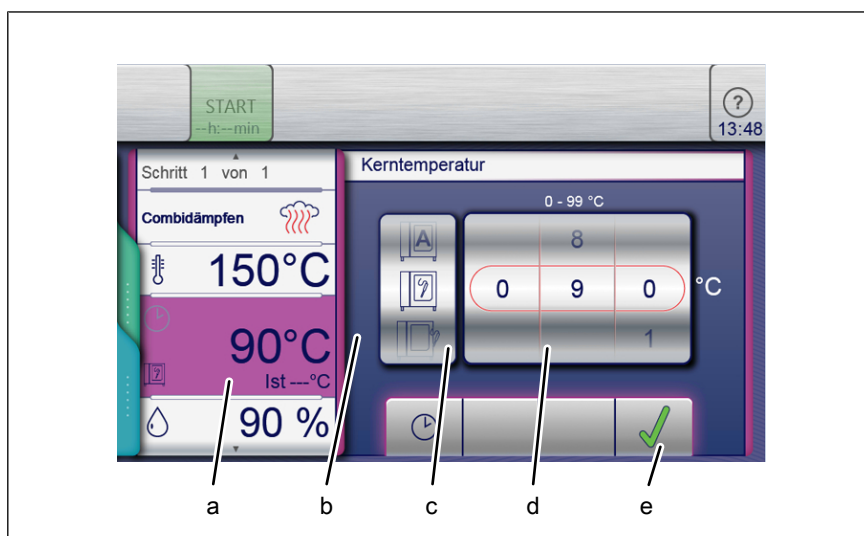


Bild: Fenster Einstellung der Kerntemperatur für Intern und Extern-Anzeige

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

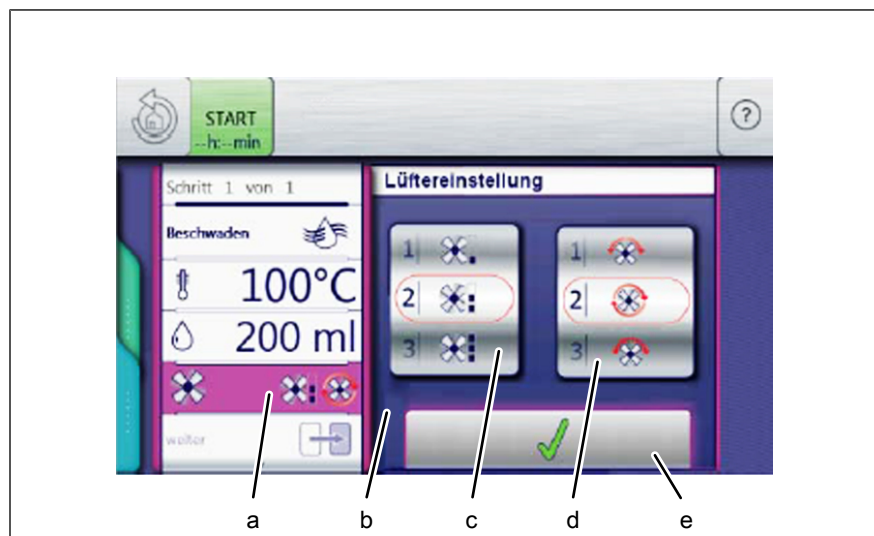


Bild: Einstellung Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung

- |   |                                    |   |                                 |
|---|------------------------------------|---|---------------------------------|
| 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

1. 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

1. 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.

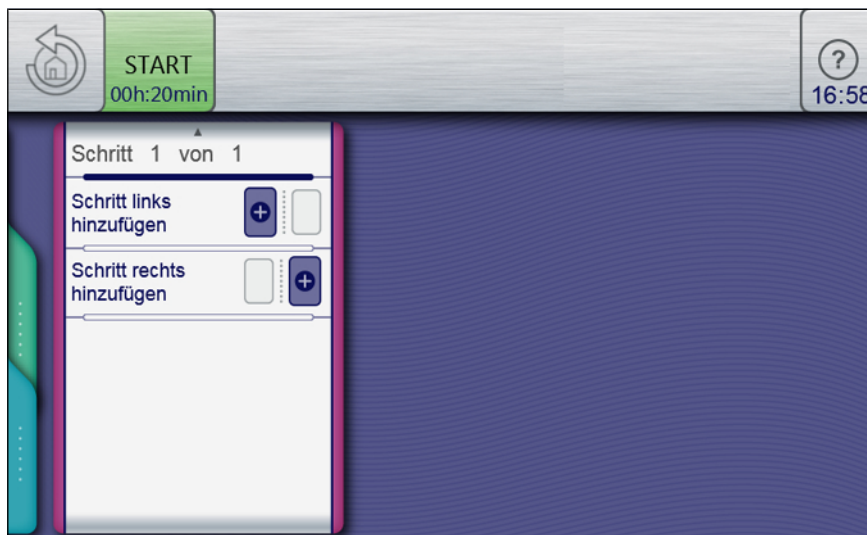


Bild: Schritt im Menüpunkt hinzufügen

**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“.  
↳ 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.

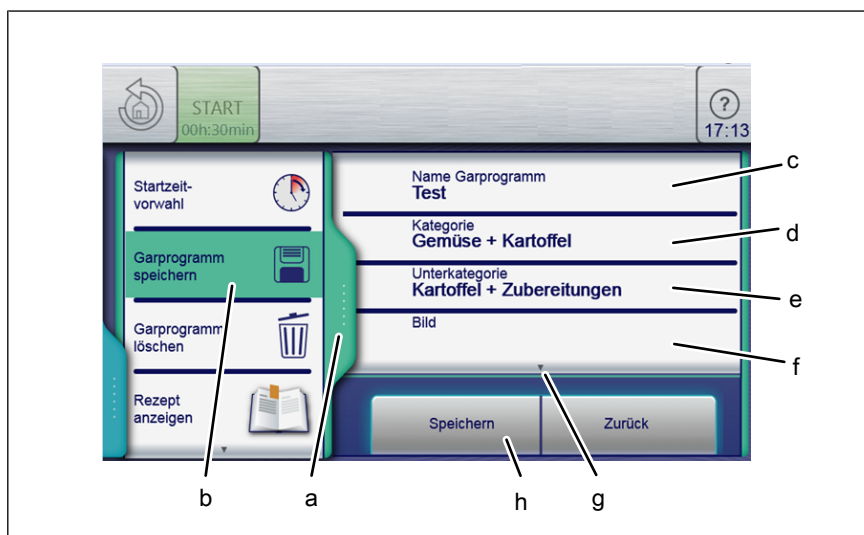


Bild: Register Grün und Garprogramm im Fenster Speichern

- |   |                              |   |                                   |
|---|------------------------------|---|-----------------------------------|
| 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.

#### 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.
  5. Taste „Speichern“ in Fenster *Speichern* antippen.
    - ↳ Garprogramm wird gespeichert.
    - ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
  6. Taste *Bestätigung* antippen.
    - ↳ Register *Grün* wird geschlossen.
- ↳ Garprogramm ist gespeichert.

**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 und schließen.
4. Fenster *Bedienhinweise* schließen.
5. Taste *Bestätigung* antippen.

- ↳ Garprogramm wird auf den USB-Stick exportiert.
- ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
- 6. 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.

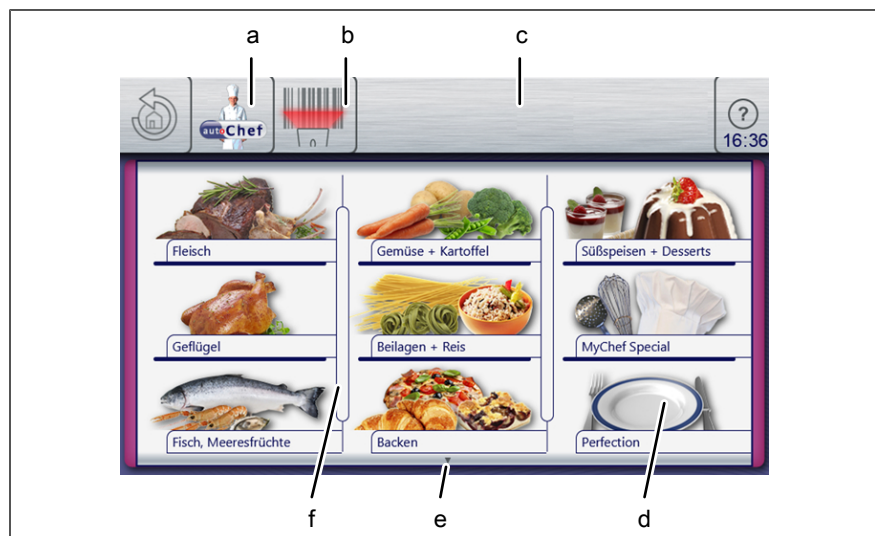


Bild: Menü *Automatisches Garen*

- |   |                          |   |                                   |
|---|--------------------------|---|-----------------------------------|
| 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.  
↳ Eine weitere Menüseite 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.

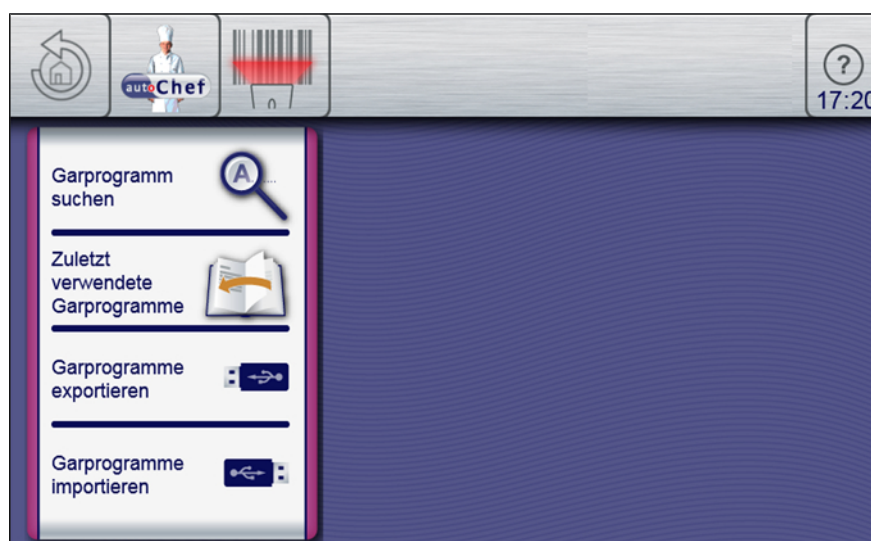


Bild: Fenster Garprogrammssuche

**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.



### 5.10.5 Garprogramm anpassen



Register sind nur innerhalb von Garprogrammen 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 Garprogramm 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 *Behinweis* 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 Tagen

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

1. Handbrause für 1 Minute betätigen.
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. Handbrause für 5 Minuten betätigen.
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 ausgeschaltet 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 Griff, 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 ausgeschaltet

→ 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 ein 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 nach jeder halbautomatischen und automatischen Reinigung extra gereinigt werden.

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



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

### 6.7.1 Tür mit Hygieneverglasung reinigen

→ Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.

## 6.8 Dampf-Austrittsstutzen reinigen

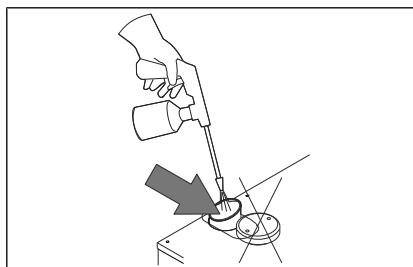


Bild: Dampfaustrittsstutzen reinigen

### 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 Kondensationshaube reinigen (optional)

---



### VORSICHT

#### Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Haube nach Benutzung reinigen.
  - Reinigungshinweise beachten.
- 



### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- 



### VORSICHT

#### Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

- Schutzhandschuhe tragen.
- 

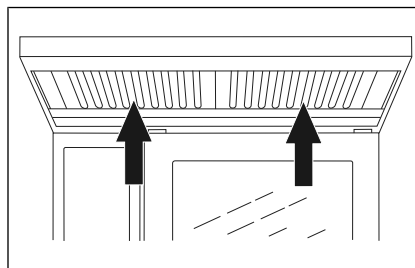


Bild: Kondensationshaube reinigen

**Voraussetzung** Gerät und Haube vom Elektro-Versorgungsnetz getrennt  
Gerät und Haube abgekühlt

1. Gehäuse täglich mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.
2. Fettfilter nach oben schieben.
3. Fettfilter an der Unterseite nach vorne aus der Haube entnehmen.
4. Fettfilter und Haube mit handelsüblichem Reinigungsmittel reinigen.
5. Fettfilter spülen, trocknen und in die Haube einsetzen.



## 6.10 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. Luftleitblech aufklappen.
3. Verdünnten Spezialentkalker in den Garraum sprühen.
4. 30 Minuten einwirken lassen.
5. Garraum gründlich ausspülen.
6. Garraum auf Kalkreste untersuchen.
7. Entkalkung gegebenenfalls wiederholen.
8. 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.

## 6.11 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean

### 6.11.1 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. Bei Tischgeräten nur Einhängestell im Garraum lassen und bei Standgeräten nur Hordenwagen im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

### 6.11.2 Reinigungsstufe wählen



Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen die gleiche Menge Wasser.

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Hauptmenü wird angezeigt

1. Gerätefunktion antippen.
2. Das Symbol *WaveClean* antippen.
3. Reinigungsstufe wählen.

4. Taste „START STOP“ antippen.  
↳ Gegebenenfalls wird der Garraum abgekühlt, bis die Reinigungstemperatur von 60 °C erreicht ist.

### 6.11.3 Reinigungskartusche einsetzen

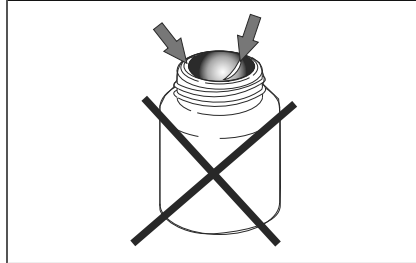


Bild: Wachsiegel der Kartusche beschädigt



Nur Reinigungskartuschen mit unbeschädigtem Wachsiegel verwenden.

Bei beschädigtem Wachsiegel 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 öffnen.

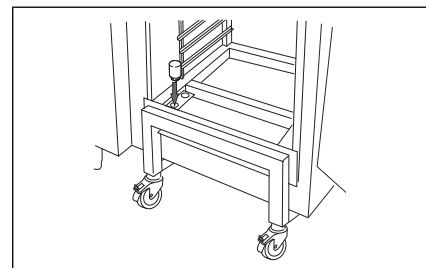
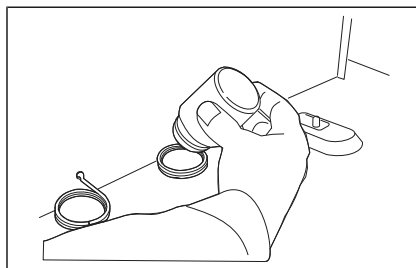


Bild: Kartusche in Tischgerät und Standgerät einsetzen

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.

Bei starker Verschmutzung die Reinigungsstufe „extra“ auswählen und 2 Reinigungskartusche verwenden.

4. Garraumtür schließen.

### 6.11.4 Automatische Reinigung starten

**Voraussetzung** Wasseranschluss geöffnet  
Gerät eingeschaltet  
Garraumtemperatur auf 60 °C

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

### 6.11.5 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.

### 6.11.6 Automatische Reinigung beenden

**Voraussetzung** Automatisches Spülen beendet nach Abbruch des Reinigungsprogrammes oder Reinigungszeit abgelaufen

1. Garraumtür öffnen.
2. Leere Reinigungskartusche entnehmen.
3. Eventuelle Rückstände von Reiniger oder Klarspüler mit der Handbrause 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.

## 6.12 Garraum manuell reinigen

### 6.12.1 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 Ablaufsieb ist frei.
2. Bei Tischgeräten nur Einhängestell im Garraum lassen und bei Standgeräten nur Hordenwagen im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

### 6.12.2 Reinigungsprogramm starten

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet

→ Manuelle Reinigung antippen.

### 6.12.3 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.

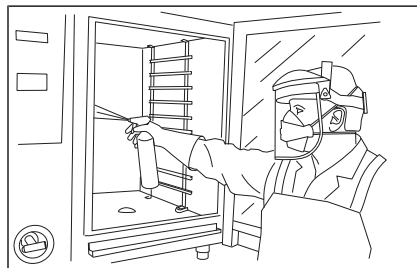


Bild: Garraum einsprühen

1. Wenn der Hinweis „Reiniger einsprühen“ angezeigt wird, Garraumtür öffnen.
2. Garraum, Heizregister und Lüfterrad mit Reiniger einsprühen.

### 6.12.4 Reiniger einwirken lassen

→ Garraumtür schließen.

↳ Einwirkzeit startet.

↳ Anzeige zeigt verbleibende Einwirkzeit an.

### 6.12.5 Reinigen starten

→ Einwirkzeit abgelaufen, Reinigungsprozess startet.

↳ Garraum wird aufgeheizt.

↳ Anzeige zeigt die Restlaufzeit an.

### 6.12.6 Garraum ausspülen

**Voraussetzung** Reinigungsprozess ist abgeschlossen

1. Garraumtür öffnen.

2. Mit Handbrause durch die Öffnungen im Luftleitblech gründlich ausspülen.
3. Garraum mit Handbrause 3 Minuten gründlich ausspülen.
4. Garraumtür schließen.

### 6.12.7 Garraum trocknen

**Voraussetzung** Garraumtür geschlossen

1. Trocknungsprozess startet automatisch.



Der Garraum wird 5 Minuten lang 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.

### 6.13 Luftleitblech aufklappen und zurückklappen



#### VORSICHT

#### Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter

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

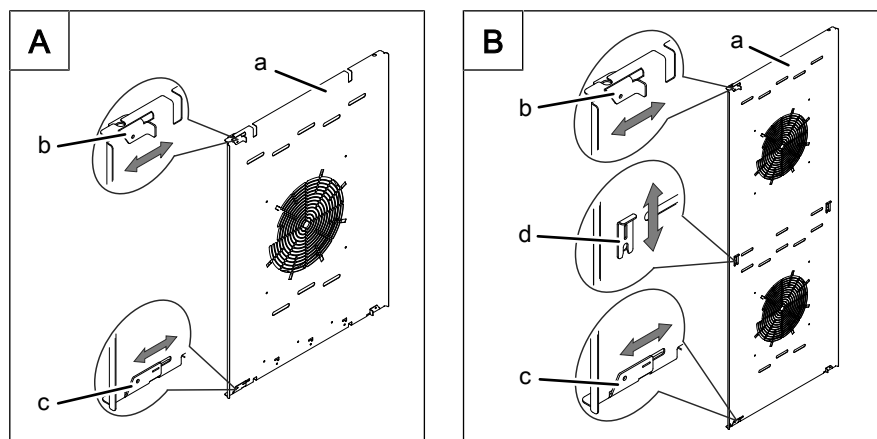


Bild: Verriegelung vom Luftleitblech bei Tisch- und Standgerät

a Luftleitblech  
b Obere Verriegelung

c Untere Verriegelung  
d Mittige Verriegelung

### Luftleitblech aufklappen

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet

1. Linkes Einhängestell entnehmen, nur in Größe 6 und in Größe 10 vorhanden.
2. Obere Verriegelung lösen.
3. Untere Verriegelung lösen.
4. Mittige Verriegelung lösen, nur in Größe 20 vorhanden.
5. Luftleitblech zur Rückwand klappen.

### Luftleitblech zurückklappen

1. Luftleitblech zurückklappen zur Seitenwand.
2. Obere Verriegelung schließen.
3. Untere Verriegelungen schließen.
4. Mittige Verriegelung schließen, nur in Größe 20 vorhanden.
5. Verriegelungen prüfen.
6. Linkes Einhängestell einsetzen, nur in Größe 6 und in Größe 10 vorhanden.

## 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** Garraum leer und gereinigt  
Garraumbür vollständig geöffnet

- Gehäuse, Garraumbür und Garraum jährlich auf Verformung und Risse prüfen.
- ↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

## 6.14.2 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm) durchführen



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

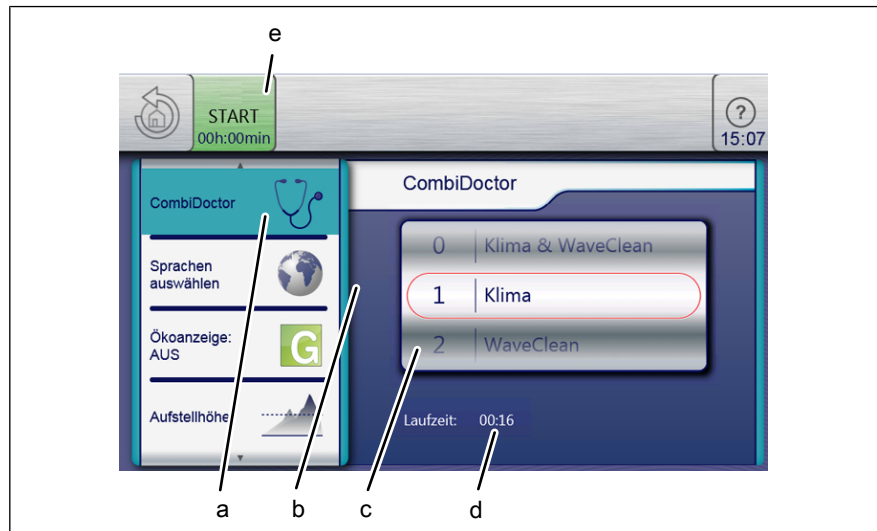


Bild: Einstellung Selbstdiagnose-Programm auswählen

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

**Voraussetzung** Wasseranschluss geöffnet

Energieotimierungsanlage deaktiviert (optional)

Garraum leer, ohne Roste und ohne Behälter, mit Einhängestell oder Hordenwagen

Gerät eingeschaltet

Keine Fehler angezeigt

Gerätefunktionen 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 Störungen beheben

## 7.1 Fehlerursachen und Abhilfe

Tritt während des Betriebes ein Fehler auf, wird die Fehlergruppe und die Fehlernummer innerhalb der Gruppe angezeigt.

## 7.2 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



<b>Hersteller:</b>	MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel
<b>Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:</b>	Peter Helm, Technischer Leiter Entwicklung und Konstruktion Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass das Produkt

<b>Geräteart:</b>	Kombi Dämpfer für das Zubereiten von Nahrungsmitteln zur Verwendung im gewerblichen Bereich
<b>Gerätetyp:</b>	Elektro Kombi Dämpfer 'FLEXI COMBI'
<b>Geräte-Nummer:</b>	- 615, 621 „TOUCH“ FKECOD615TXXXX, FKECOD621TXXXX „CLASSIC“ FKECOD615CXXXX, FKECOD621CXXXX - 115, 121 „TOUCH“ FKECOD115TXXXX, FKECOD121TXXXX „CLASSIC“ FKECOD115CXXXX, FKECOD121CXXXX - 215, 221 „TOUCH“ FKECOD215TXXXX, FKECOD221TXXXX „CLASSIC“ FKECOD215CXXXX, FKECOD221CXXXX (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 ISO 12100:2010
• EN 60335-2-42:2003 + A1:2008	• EN 55014-2:1997 + Corrigendum:1997 + A1:2001 + A2:2008
• EN 55014-1:2006	

Anbringung der CE-Kennzeichnung: 13  
 Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

10013864-KODE--

Wolfenbüttel, den 15.10.2013

  
 ppa. Peter Helm  
 Leiter Konstruktion und Entwicklung

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

10014472-0ABDE--





[www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)

