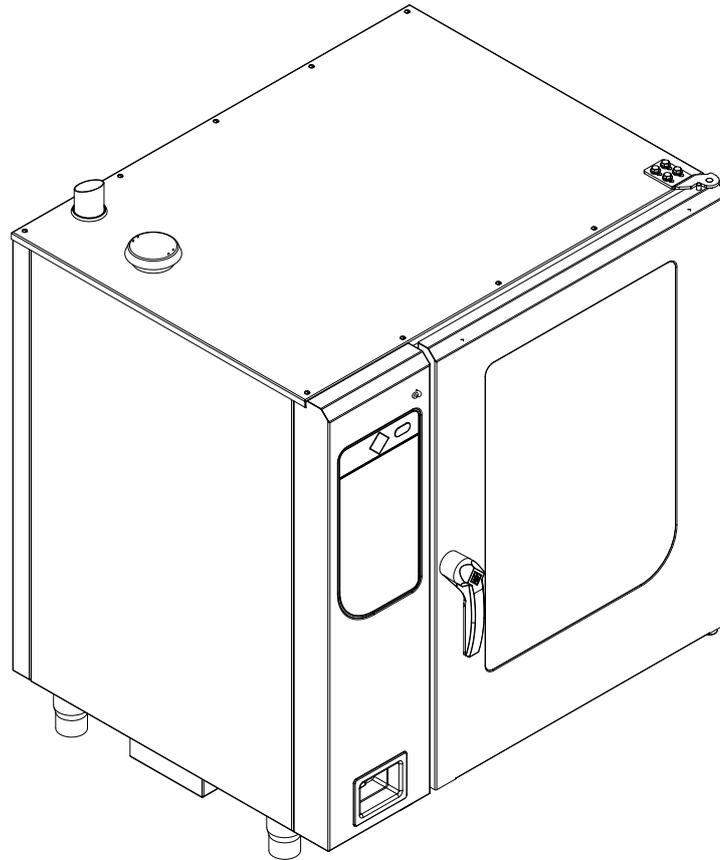


Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

## Kombidämpfer



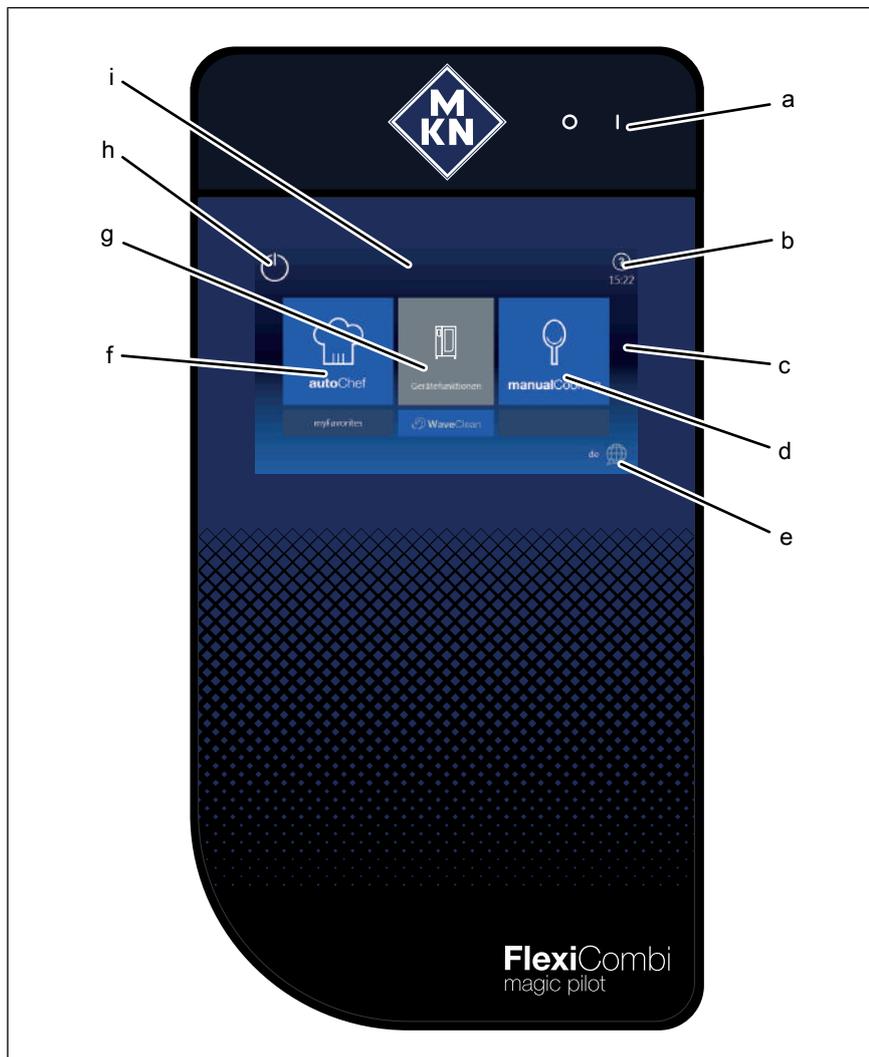
Originaldokument • 10000025709ABEDE- • 14.03.2024

Gerät	Modell	Energieart	Ausführung
FlexiCombi MagicPilot	FKECOD615TG2	Elektro	WaveClean
	FKECOD621TG2		Tür mit Hygieneverglasung
	FKECOD115TG2		4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)
	FKECOD121TG2		Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (optional)
	FKECOD215TG2		Softwareversion 2.xx
	FKECOD221TG2		

10000025709ABEDE-

de-DE

## Bedien- und Anzeigeelemente



- |   |                               |   |                             |
|---|-------------------------------|---|-----------------------------|
| a | Taste <i>Ein Aus</i> „I O“    | 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>    |   |                             |

## **Hersteller**

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

Telefon +49 5331 89-0  
Telefax +49 5331 89-280  
Internet [www.mkn.com](http://www.mkn.com)

## **Urheberrecht**

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



<b>1 Einleitung</b> .....	<b>9</b>
<b>1.1 Zu dieser Anleitung</b> .....	<b>9</b>
1.1.1 Zeichenerklärung .....	10
<b>1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>11</b>
<b>1.3 Garantie</b> .....	<b>11</b>
<b>2 Sicherheitshinweise</b> .....	<b>12</b>
<b>3 Gerätebeschreibung</b> .....	<b>15</b>
<b>3.1 Geräteübersicht</b> .....	<b>15</b>
3.1.1 Tischgerät .....	15
3.1.2 Standgerät .....	16
<b>3.2 Ausstattung</b> .....	<b>16</b>
3.2.1 Ausstattungsmerkmale .....	16
3.2.2 Barcode Scanner .....	17
3.2.3 USB Anschluss .....	17
3.2.4 HACCP Protokollierung .....	17
3.2.5 Automatische Reinigung WaveClean .....	17
3.2.6 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm) .....	17
3.2.7 VideoAssist .....	18
<b>3.3 Betriebs- und Gararten</b> .....	<b>18</b>
3.3.1 Betriebsarten .....	18
3.3.2 Gararten .....	18
3.3.3 Erweiterte Garfunktionen .....	19
3.3.4 Kerntemperaturmessung .....	21
<b>3.4 Gerätesteuerung MagicPilot</b> .....	<b>22</b>
<b>3.5 Beschickungsmengen</b> .....	<b>24</b>
3.5.1 Tellerkapazität beim Regenerieren .....	24
3.5.2 Beschickungsmenge .....	24
<b>3.6 Standardeinstellwerte</b> .....	<b>24</b>
3.6.1 Standardeinstellwert Kerntemperatur .....	24
3.6.2 Standardeinstellwert Temperatur .....	25
3.6.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte .....	25
<b>4 Gerät bedienen</b> .....	<b>26</b>
<b>4.1 Umweltgerecht bedienen</b> .....	<b>26</b>
<b>4.2 Gerät einschalten und ausschalten</b> .....	<b>27</b>
4.2.1 Einschalten .....	27
4.2.2 Ausschalten .....	27
<b>4.3 Garraumtür öffnen und schließen</b> .....	<b>27</b>
4.3.1 Einstufigen Türverschluss öffnen .....	27
4.3.2 Einstufigen Türverschluss schließen .....	28
4.3.3 Zweistufigen Türverschluss öffnen .....	28
4.3.4 Zweistufigen Türverschluss schließen .....	29

<b>4.4 Gerät beschicken und entleeren .....</b>	<b>29</b>
4.4.1 Beschicken und Entleeren .....	29
4.4.2 Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen .....	30
4.4.3 Beschicken und entleeren mit Hordenwagen .....	31
<b>4.5 Menü Gerätefunktionen .....</b>	<b>32</b>
4.5.1 Hauptmenü ansteuern .....	33
4.5.2 Menü Gerätefunktionen öffnen .....	33
4.5.3 Grundeinstellungen ändern .....	33
4.5.4 Geräteinformationen aufrufen .....	35
4.5.5 Datum und Zeit einstellen .....	36
4.5.6 Sprachauswahl voreinstellen .....	36
4.5.7 Einstellung der Favoriten .....	37
4.5.8 Bediensperre aktivieren und aufheben .....	38
4.5.9 Hintergrundbeleuchtung einstellen .....	38
4.5.10 Einstellung der Wasserfilterwartung .....	39
4.5.11 Einstellmöglichkeiten in der Parameterebene .....	39
4.5.12 Video importieren .....	43
4.5.13 Bilder importieren .....	44
<b>4.6 Grundlegende Funktionen .....</b>	<b>45</b>
4.6.1 Gartemperatur einstellen .....	45
4.6.2 Gardauer und Dauerbetrieb einstellen .....	46
4.6.3 Kerntemperatur einstellen .....	48
4.6.4 Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung einstellen .....	49
4.6.5 Perfektion (Regenerieren) verwenden .....	50
4.6.6 PerfectHold verwenden .....	51
4.6.7 Ready2Cook einstellen .....	52
4.6.8 Startzeitvorwahl verwenden .....	53
4.6.9 Steam Exhaust System (SES) verwenden .....	55
4.6.10 HoodIn .....	55
4.6.11 RackControl2 verwenden .....	56
4.6.12 FamilyMix verwenden .....	59
4.6.13 Nachgaren verwenden .....	60
4.6.14 Manuelles Beschwaden einstellen .....	61
4.6.15 Ruheschritt einstellen .....	62
4.6.16 QualityControl verwenden .....	63
4.6.17 NT-Garen verwenden .....	64
4.6.18 Delta-T-Garen verwenden .....	65
4.6.19 Barcode-Scanner verwenden .....	66
4.6.20 USB-Stick zum Importieren und Exportieren vorbereiten .....	66
4.6.21 USB-Stick einstecken und herausziehen .....	67
4.6.22 HACCP Protokoll exportieren .....	67
<b>4.7 Kerntemperaturfühler benutzen .....</b>	<b>68</b>
4.7.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler .....	69
4.7.2 Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler .....	69

4.7.3 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut .....	70
4.7.4 Anzeige Kerntemperatur bei zeitgesteuertem Garprozess .....	70
4.7.5 Anzeige Kerntemperatur außerhalb des Garprozesses .....	71
<b>4.8 Manuelles Garen .....</b>	<b>71</b>
4.8.1 Menü Manuelles Garen öffnen .....	71
4.8.2 Garprogramm-Schritt erstellen .....	71
<b>4.9 Eigene Garprogramme erstellen und verwalten .....</b>	<b>73</b>
4.9.1 Garprogramm erstellen .....	74
4.9.2 Garprogramm speichern .....	75
4.9.3 Garprogramm exportieren .....	78
<b>4.10 Automatisches Garen (autoChef) .....</b>	<b>79</b>
4.10.1 Menü Automatisches Garen öffnen .....	79
4.10.2 Garprogramm suchen und öffnen .....	79
4.10.3 Garprogramm starten .....	81
4.10.4 Garprogramm beenden .....	81
4.10.5 Garprogramm anpassen .....	81
4.10.6 Garprogramm löschen .....	82
4.10.7 Garprogramm exportieren und importieren .....	83
<b>4.11 VideoAssist .....</b>	<b>85</b>
4.11.1 Video ansehen .....	85
4.11.2 Video löschen .....	85
<b>4.12 Pausen und Betriebsende .....</b>	<b>86</b>
4.12.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen .....	86
<b>5 Gerät reinigen und pflegen .....</b>	<b>87</b>
<b>5.1 Korrosion vermeiden .....</b>	<b>88</b>
<b>5.2 Roststellen beseitigen .....</b>	<b>88</b>
<b>5.3 Gehäuse reinigen .....</b>	<b>89</b>
<b>5.4 Griff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen .....</b>	<b>89</b>
<b>5.5 Touchscreen reinigen .....</b>	<b>89</b>
<b>5.6 Türdichtung reinigen .....</b>	<b>90</b>
<b>5.7 Garraumtür reinigen .....</b>	<b>90</b>
<b>5.8 Dampf-Austrittsstutzen reinigen .....</b>	<b>91</b>
<b>5.9 Kondensationsabluflhaube reinigen (optional) .....</b>	<b>91</b>
<b>5.10 Gerät entkalken .....</b>	<b>92</b>
<b>5.11 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean (optional) .....</b>	<b>93</b>
5.11.1 Reinigung vorbereiten .....	94
5.11.2 Reinigungsstufe wählen .....	94
5.11.3 Reinigungskartusche einsetzen .....	95
5.11.4 Automatische Reinigung starten .....	96
5.11.5 Automatische Reinigung abbrechen .....	96
5.11.6 Automatische Reinigung beenden .....	96
<b>5.12 Garraum manuell reinigen .....</b>	<b>97</b>
5.12.1 Garraum vorbereiten .....	97

5.12.2 Reinigungsprogramm starten .....	97
5.12.3 Reiniger einsprühen .....	97
5.12.4 Reiniger einwirken lassen .....	97
5.12.5 Reinigen starten .....	98
5.12.6 Garraum ausspülen .....	98
5.12.7 Garraum trocknen .....	98
<b>5.13 Luftleitblech aufklappen und zurückklappen .....</b>	<b>98</b>
<b>5.14 Gerät prüfen .....</b>	<b>99</b>
5.14.1 Sichtprüfung durchführen .....	99
5.14.2 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm) durchführen .....	100
<b>6 Gerät transportieren .....</b>	<b>102</b>
<b>7 Störungen beheben .....</b>	<b>103</b>
7.1 Notbetrieb .....	103
7.2 Fehlerursachen und Abhilfe .....	103
7.3 Typenschild .....	104
<b>8 Wartung durchführen .....</b>	<b>105</b>
<b>9 Umweltgerecht entsorgen .....</b>	<b>106</b>
<b>10 Herstellererklärung .....</b>	<b>107</b>
<b>Stichwortverzeichnis .....</b>	<b>108</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 oder Zusatzinformation einer ausgeführten Handlung.

## 1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

- Spülen von Geschirr
- Als Abstellplatz im oder auf dem Gerät
- 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

**Untersagt ist die Benutzung des Gerätes in folgenden Ländern:**

- USA
- Kanada

## 1.3 Garantie

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

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

## 2 Sicherheitshinweise

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

Der Bediener muss die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

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

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

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

Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen, reinigen oder damit spielen.

### **Heiße Oberflächen** Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

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

### **Heiße Fette, Flüssigkeiten und Dämpfe** Verbrühungsgefahr durch heiße Fette, Flüssigkeiten und Dämpfe

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

#### **Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger**

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

#### **Verbrühungsgefahr durch Dampf**

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

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

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

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

- Gerät nach Betriebsende reinigen.
- Gerät nicht als Fritteuse betreiben.
- Garraum regelmäßig reinigen und abgelagertes Fett entfernen.

### **Brandgefahr durch Überhitzen**

- Keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Garraum lagern.

### **Brandbekämpfung**

- Im Brandfall Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löscher, CO<sub>2</sub>-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

### **Gerät auf Rollen oder Walzen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen oder Walzen**

- Rollen während des Betriebes feststellen.
- Gerät nur entleert bewegen.

### **Gefahr durch Abreißen der Zuleitung bei Geräten auf Rollen oder Walzen**

- Die Sicherung muss auf eine Zugkraft von mindestens 0,6 kN ausgelegt sein.
- Das Sicherungsseil muss kürzer sein als die Anschlussleitung des Gerätes.
- Keine Rollen unter ein Standard-Untergestell mit verstellbaren Gerätebeinen montieren.

### **Gefahr durch Manipulation bei Geräten auf Rollen oder Walzen**

- Bei Geräten auf Rollen und Walzen können die Zuleitungen leichter manipuliert werden, als bei feststehenden Geräten. Eine regelmäßige Sichtkontrolle der Zuleitungen ist erforderlich.

### **Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel**

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

### **Sturzgefahr auf nassem und rutschigem 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 oder Wasserstrahl reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Roststellen mit Scheuermittel entfernen.
- Gerät kalkfrei halten.

### **Hygiene Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene**

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.

### **Kerntemperaturmessung Verletzungsgefahr durch überhitzten Kerntemperaturfühler**

- Kerntemperaturfühler nicht über offener Flamme erhitzen.

### **Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch**

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

### 3 Gerätebeschreibung

Das Gerät ist ein Heißluftdämpfer, geeignet für die meisten in der gewerblichen Küche angewandten Garmethoden. Zum wahlweisen Einsatz der Garmedien Heißluft, drucklosem Frischdampf, einzeln, nacheinander oder kombiniert mit feuchter und trockener Hitze.

#### 3.1 Geräteübersicht

##### 3.1.1 Tischgerät

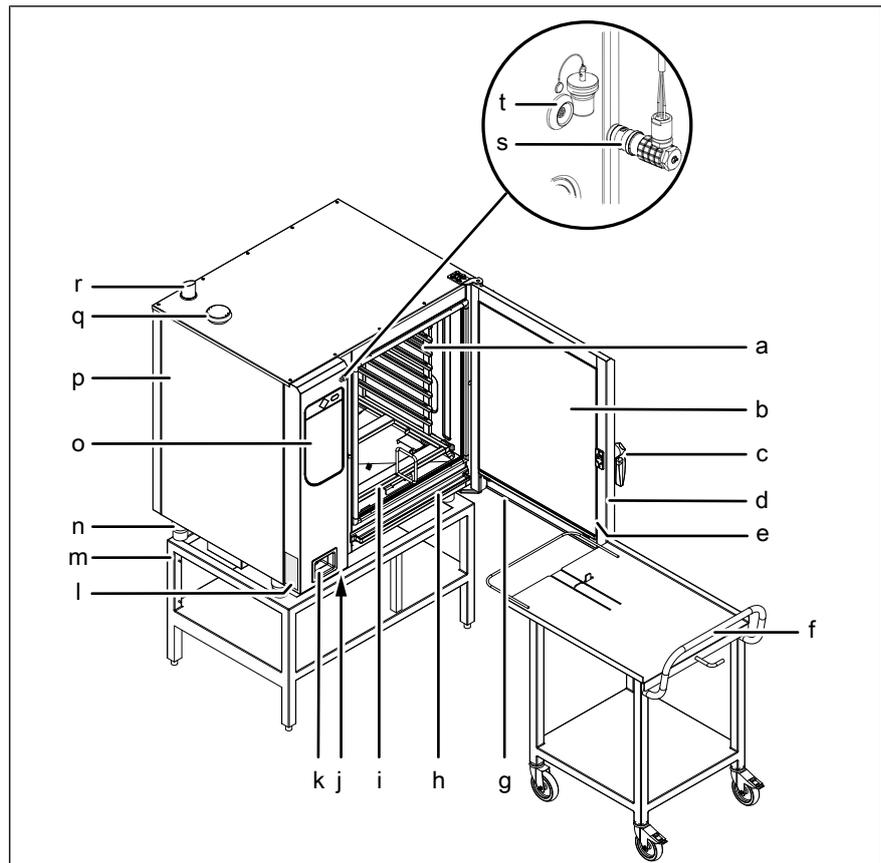


Bild: Gerät mit Hordengestell-Transportwagen

- |  |   |
|--|---|
| a Hordengestell                                | k Schlauchbrause (optional)                 |
| b Isolierscheibe                               | l Typenschild                               |
| c Türgriff                                     | m Untergestell (optional)                   |
| d Garraumtür                                   | n Gerätebein                                |
| e Beleuchtung (Tür)                            | o Bedieneinheit                             |
| f Hordengestell-Transportwagen (optional)      | p Gehäuse                                   |
| g Wrasenablaufrinne, Tür                       | q Luftansaugstutzen                         |
| h Wrasenablaufrinne, Gerät                     | r Dampf-Austrittsstutzen                    |
| i Führungsschiene für Hordengestell (optional) | s Kerntemperaturfühler (optional)           |
| j USB-Anschluss (verdeckt)                     | t Anschluss Kerntemperaturfühler (optional) |

## 3.1.2 Standgerät

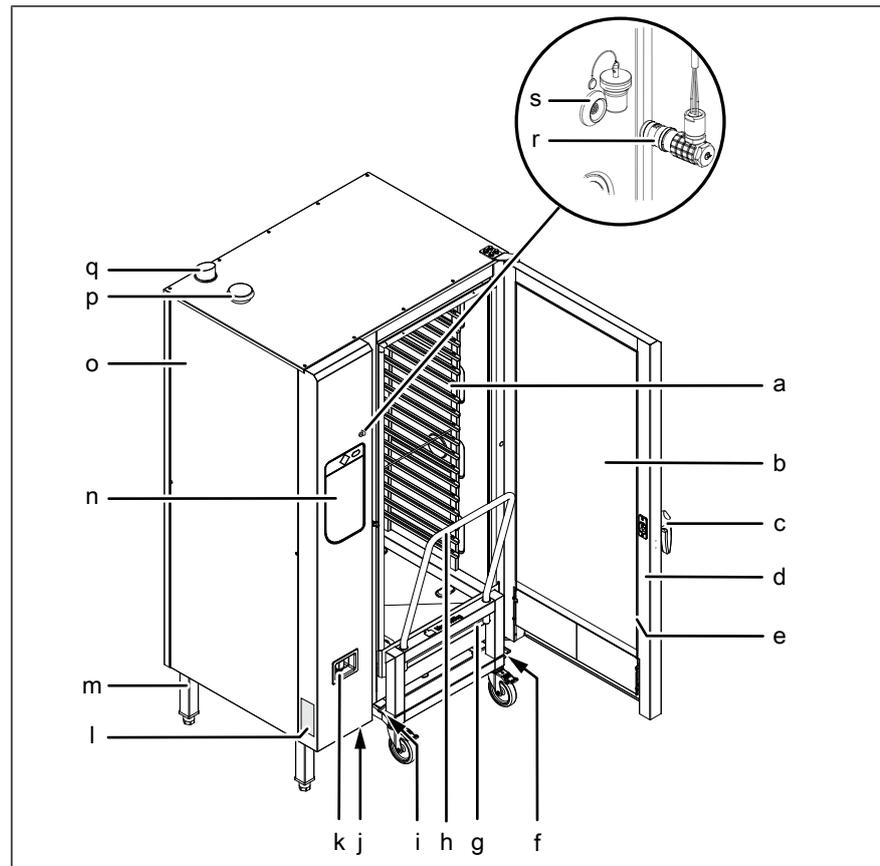


Bild: Gerät mit Hordenwagen

- |   |                          |   |   |
|---|--------------------------|---|---|
| a | Hordengestell            | k | Schlauchbrause (optional)                 |
| b | Isolierscheibe           | l | Typenschild                               |
| c | Türgriff                 | m | Gerätebein                                |
| d | Garraumtür               | n | Bedieneinheit                             |
| e | Beleuchtung (Tür)        | o | Gehäuse                                   |
| f | Führungsschiene rechts   | p | Luftansaugstutzen                         |
| g | Hordenwagen              | q | Dampf-Austrittsstutzen                    |
| h | Schiebebügel             | r | Kerntemperaturfühler (optional)           |
| i | Führungsschiene links    | s | Anschluss Kerntemperaturfühler (optional) |
| j | USB-Anschluss (verdeckt) |   |   |

## 3.2 Ausstattung

### 3.2.1 Ausstattungsmerkmale

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

- Zweistufiger Türverschluss (optional), bei Geräten der Größe 20 ist diese Ausstattung Standard
- Energieoptimierungsanlage (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 Barcode Scanner



Mit dem Barcode Scanner wird der Barcode, beispielsweise an der Verpackung des Gargutes, gescannt und an das Gerät übertragen. Im Gerät wird nach dem passenden Garprogramm gesucht. Werden mehrere Garprogramme gefunden, werden sie aufgelistet.

Voraussetzung für die Verwendung des Barcode Scanners ist der korrekte Anschluss des Barcode Scanners und ein mit entsprechender Kennung gespeichertes Garprogramm.

### 3.2.3 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.

### 3.2.4 HACCP Protokollierung

Alle durchgeführten Garprogramme werden im HACCP-Protokoll erfasst.

Die Daten werden über den USB-Anschluss exportiert.

### 3.2.5 Automatische Reinigung WaveClean

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

### 3.2.6 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm)

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

### 3.2.7 VideoAssist

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

## 3.3 Betriebs- und Gararten

### 3.3.1 Betriebsarten



#### Manuelles Garen (manualCooking)

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



#### Automatisches Garen (autoChef)

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

### 3.3.2 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, bei der die Gararten Dämpfen und Heißluft kombiniert werden. Der Temperaturbereich erstreckt sich von 30 °C bis 250 °C.



#### 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 180 °C aufbereitet und warm gehalten werden kann.



#### Delta T-Garen

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



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 Beschwädung und eine davon abhängige Ruhezeit durchgeführt werden.

## 3.3.3 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.

Eine bildschirmfüllende Anzeige informiert während des Vorgangs über den Status.



### 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.



### **RackControl2**

RackControl ist ideal zum rollierenden Garen.

Mit der erweiterten Garfunktion RackControl2 können gleichzeitig unterschiedliche Lebensmittel, zum Beispiel Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Fleisch, zu unterschiedlichen Zeiten gegart werden.

RackControl2 überwacht in einem Arbeitsgang die verschiedenen Garzeiten. Bei Erreichen einer Garzeit ertönt ein Signal und das Gargut kann entnommen werden.

Während eines aktiven Garprozesses kann die Solltemperatur geändert werden, ohne dass der Prozess gestoppt werden muss.



### **ChefsHelp**

Mit der erweiterten Garfunktion ChefsHelp lässt sich ein Garschritt einfügen, der zu einem bestimmten Zeitpunkt, Informationen durch Text und Bild dem Benutzer weiter hilft.



### **RackTimer**

Mit RackTimer kann in einem Garprogramm eine Garzeit für jeden Einschub einzeln eingestellt werden.



### **FamilyMix**

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



### **Manuelles Beschwaden**

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

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

Während der Beschwadung wird die Restmenge für diesen Vorgang angezeigt. Nach dem Berühren des Tropfensymbols wird der eingestellte Sollwert für 3 Sekunden angezeigt.



### 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.



### QualityControl

Durch die erweiterte Garfunktion QualityControl erkennt die Steuerung von selbst das Beschickungsvolumen und passt die jeweiligen Garparameter im autoChef an. Das sorgt für eine konstant erstklassige Qualität.



### Taste Nachgaren

Die Taste Nachgaren erlaubt eine Fortführung des Garprozesses nach Ablauf eines Garprogramms für einen vorher definierten Zeitraum.



### Time2Serve

Mit der erweiterten Garfunktion Time2Serve sind unterschiedliche Produkte gleichzeitig servierfertig.

Die Servierzeit wird vorgegeben. Der Kombidämpfer meldet sich bei Erreichen einer Restgarzeit für ein Produkt. Es ertönt ein Signal und das Gargut wird während eines aktiven Garprozesses nacheinander eingelegt. Die Garzeit wird verkürzt und Ressourcen eingespart.



### ClimaSelect

Die erweiterte Garfunktion ClimaSelect plus optimiert das Klima im Garraum. Dampf wird in kleinen Stufen zugeführt, das Klima individuell steuerbar.

## 3.3.4 Kerntemperaturmessung

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

Sobald die Ziel-Kerntemperatur erreicht wird, wird der Garprozess automatisch beendet oder bei mehrschrittigem Garprozess der nächste Schritt begonnen.

Die Verwendung der Kerntemperaturmessung bietet folgende Vorteile:

- Geringerer Energie- und Wasserverbrauch
- Kein Übergaren
- Geringerer Gewichtsverlust des Gargutes
- Hohe HACCP-Sicherheit

### 3.4 Gerätesteuerung MagicPilot

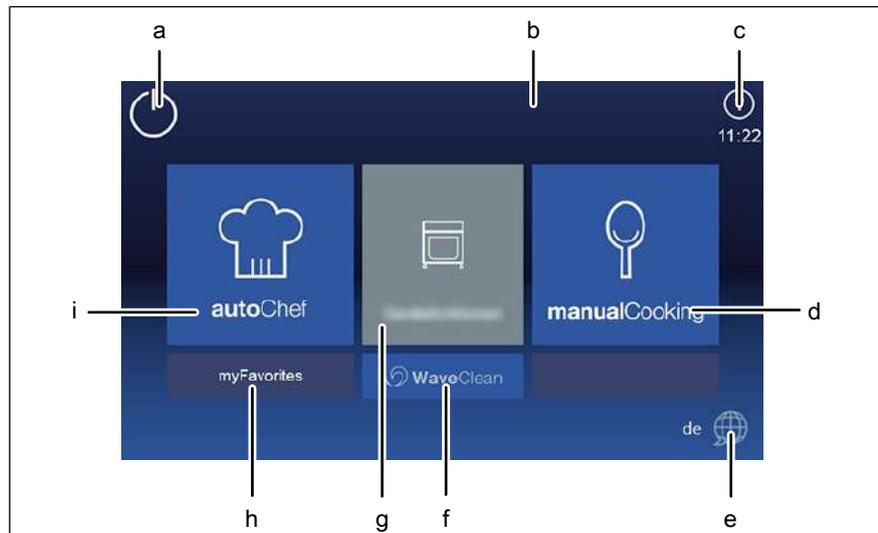


Bild: Hauptmenü

- |   |  |
|---|--|
| a Taste <i>Stand-by</i>                 | f Taste Vollautomatische Reinigung „WaveClean“ |
| b Informationsleiste                    | g Taste „Gerätefunktionen“                     |
| c Taste <i>Hilfe</i>                    | h Taste Favoriten „myFavorites“                |
| d Taste Manuelles Garen „manualCooking“ | i Taste Automatisches Garen „autoChef“         |
| e Taste <i>Sprachauswahl</i>            |  |

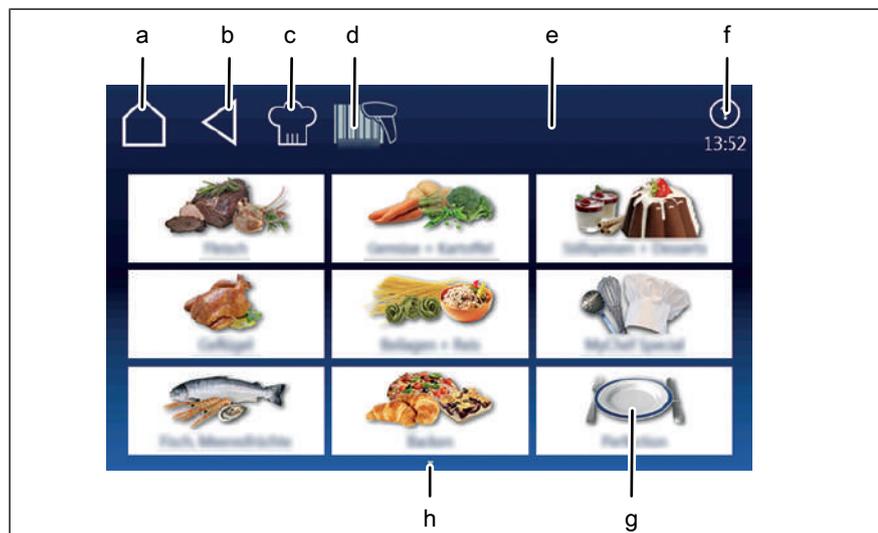


Bild: Menü Automatisches Garen, autoChef

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

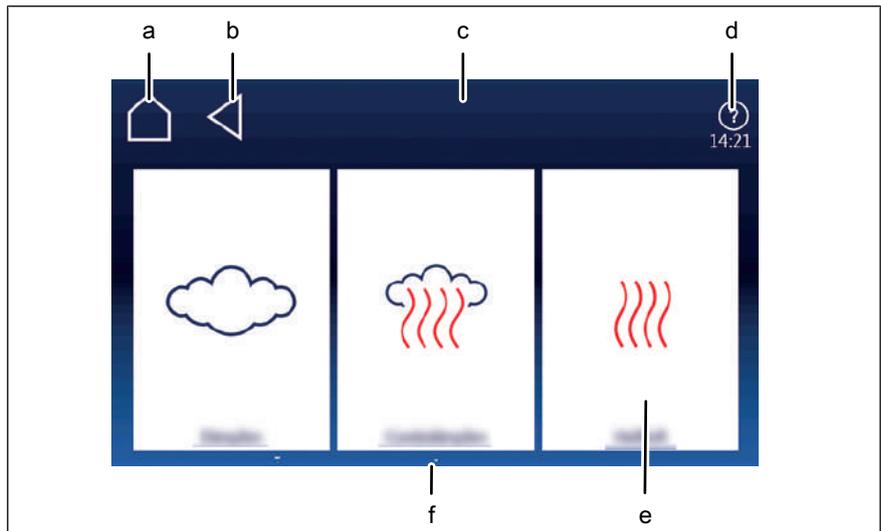


Bild: Menü Manuelles Garen

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

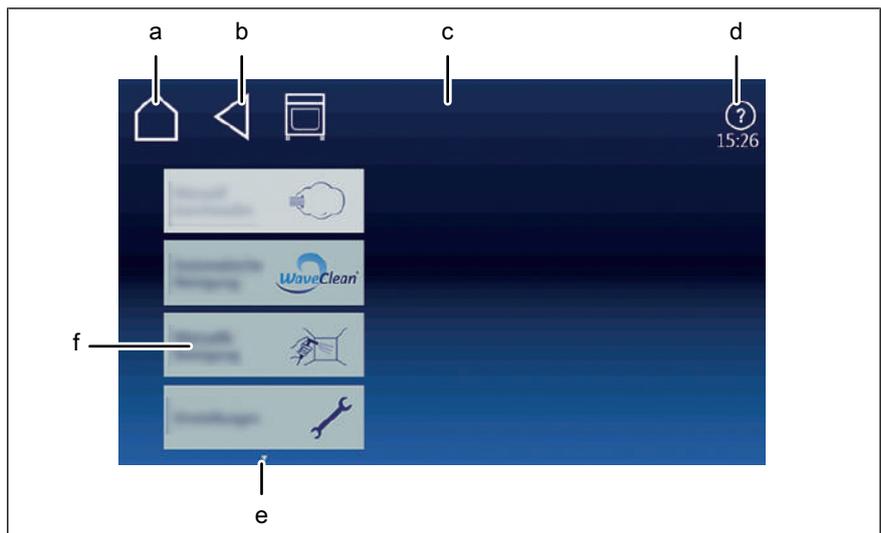


Bild: Menü Gerätefunktionen

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

### 3.5 Beschickungsmengen

#### 3.5.1 Tellerkapazität beim Regenerieren

Garzeit und Gartemperatur sind abhängig von der Anzahl der Teller.

Ausführung	Tellerdurchmesser	
	28 cm auf Rost	32 cm auf Hordengestell oder Hordenwagen
615	24	22
621	24	22
115	40	40
121	40	40
215	80	80
221	120	120

#### 3.5.2 Beschickungsmenge

Hordengestell-Transportwagen und Hordenwagen

Ausführung	pro Einschub maximal (kg)	pro Gerät maximal (kg)
615	22,5	54
621	30	72
115	22,5	90
121	30	120
215	22,5	150
221	30	200

### 3.6 Standardeinstellwerte

#### 3.6.1 Standardeinstellwert Kerntemperatur

Einstellbereich der Kerntemperatur ist von der Garart abhängig.

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

### 3.6.2 Standardeinstellwert Temperatur

Einstellbereich der Garraumtemperatur ist von der Garart abhängig.

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

### 3.6.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte

Einstellbereich der Garraumfeuchte ist von der Garart abhängig.

Garart	Standardwert (%)	Einstellbereich (%)	Änderungsschritte (%)
Dämpfen	100	90 - 110	90 - 100 - 110
Combidämpfen	90	20 - 100	20 - 40 - 70 - 90 - 100
Heißluft	100	0 - 100	0 - 25 - 50 - 75 - 100
Regenerieren	100	0 - 100	0 - 25 - 50 - 75 - 100

## 4 Gerät bedienen

---

### **ACHTUNG**

#### **Verstopfung des Ablaufs im Garraum**

Lebensmittelreste, Haut und Knochen können den Ablauf und die Pumpe verstopfen.

- Bei sehr fetthaltigem Gargut, ein Sieb oder gelochten GN-Behälter in den untersten Einschub geben.
  - Nach jedem Garvorgang einen prüfenden Blick in den Garraum werfen und eventuelle Restmengen aufnehmen und fachgerecht entsorgen.
- 



#### **Ablauf im Garraum muss beim Betrieb frei sein.**

Vor dem Beschicken des Garraums

- Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
  - Ablaufsieb auf Sauberkeit kontrollieren.
  - Keine GN-Behälter oder Bleche auf den Ablauf im Garraum stellen.
- 



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

---



#### **Verringerung des Acrylamidwertes**

Seit dem 11.04.2018 gilt in Europa die Verordnung EU 2017/2158.

Sie gibt vor, dass bei der Zubereitung von Kartoffelprodukten ein möglichst niedriger Acrylamidwert erreicht werden muss.

Deshalb empfiehlt MKN bei Kartoffelprodukten:

- eine Gartemperatur von 220 °C nicht zu überschreiten, es sei denn der Lebensmittelhersteller zeigt auf, dass dies für sein Produkt unbedenklich ist.
  - ein übermäßiges Garen zu vermeiden.
  - wenn möglich vorblanchierte Erzeugnisse zu nutzen.
  - die Zubereitungshinweise auf der Produktverpackung, bzw. des Lebensmittelherstellers zu beachten.
- 

### 4.1 Umweltgerecht bedienen

Dieser Kombidämpfer erreicht bei richtigem Einsatz einen sehr geringen Energieverbrauch.

Den Energieverbrauch verringern durch:

- Dauerbetrieb vermeiden - der Kombidämpfer heizt sehr schnell auf, daher ist ein Dauerbetrieb nicht notwendig.
- Garraum möglichst voll beladen - eventuell Kombidämpfer mit kleinerem Garraum nutzen.

## 4.2 Gerät einschalten und ausschalten

### 4.2.1 Einschalten

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

### 4.2.2 Ausschalten



Zur Kühlung kann Lüfter nachlaufen, die Gerätesteuerung ist stromlos.

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

## 4.3 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.

### 4.3.1 Einstufigen Türverschluss öffnen

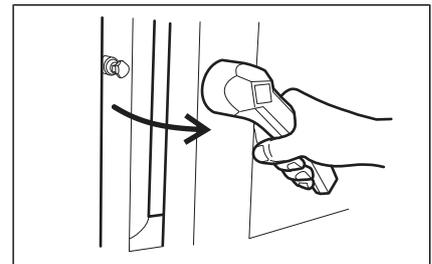
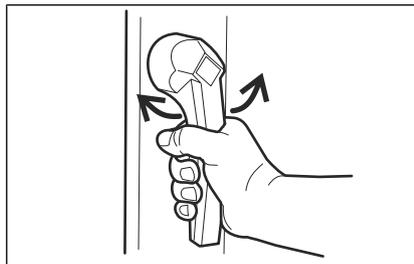


Bild: Einstufigen Türverschluss öffnen

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.

### 4.3.2 Einstufigen Türverschluss schließen

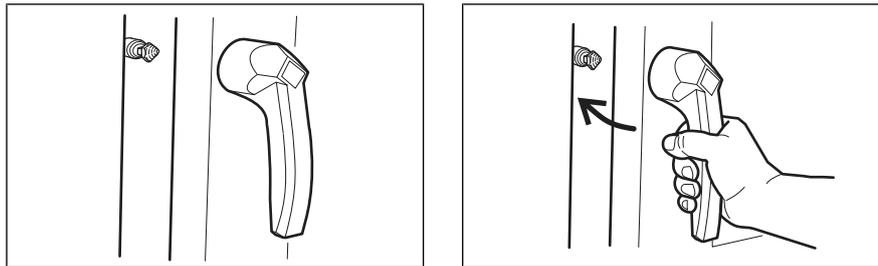


Bild: Einstufigen Türverschluss schließen

**Voraussetzung** Türgriff in Ausgangsstellung

→ Garraumtür mit Druck schließen.

↳ Garraumtür ist geschlossen.

### 4.3.3 Zweistufigen Türverschluss öffnen

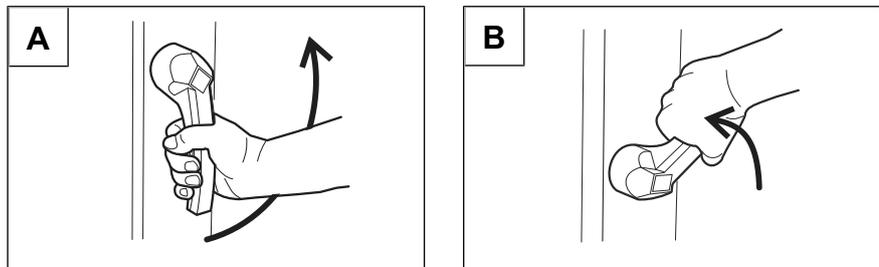


Bild: Zweistufigen Türverschluss öffnen



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.  
↳ Rasterung der Garraumtür ist entriegelt.  
↳ Garraumtür entriegelt.



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

3. Garraumtür vollständig öffnen.  
↳ Garraumtür ist geöffnet.

#### 4.3.4 Zweistufigen Türverschluss schließen

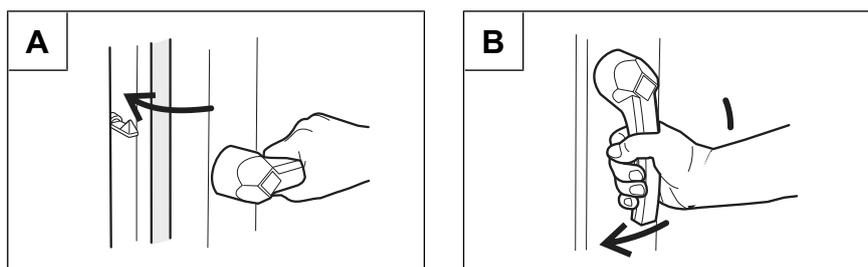


Bild: zweistufigen Türverschluss schließen

**Voraussetzung** Türgriff in waagerechter Ausgangsstellung

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

#### 4.4 Gerät beschicken und entleeren



##### **VORSICHT**

##### **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit**

- Gargutträger mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nicht über Augenhöhe einschieben.
- Nur passende Gargutträger verwenden. Die Gargutträger müssen sicher auf den Auflagewinkeln 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.

#### 4.4.1 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.

### 4.4.2 Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

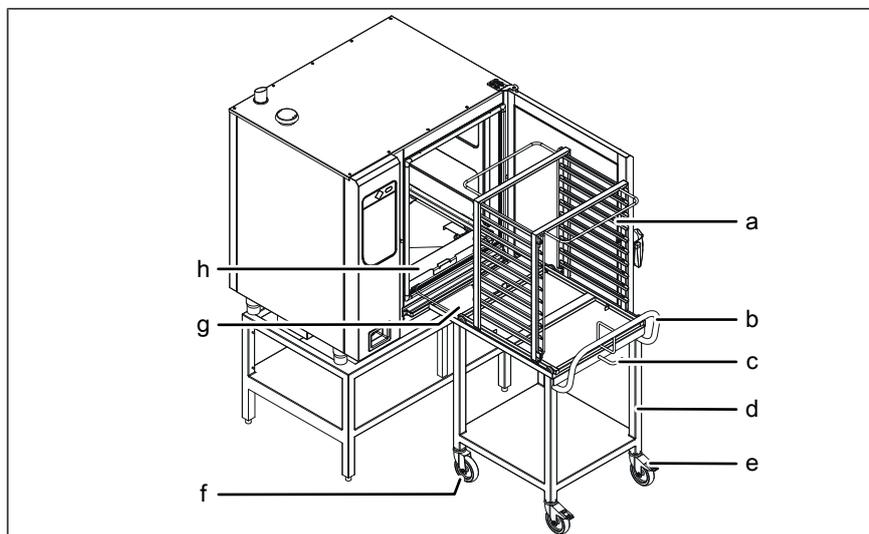


Bild: Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| a Hordengestell                | e Feststellrolle             |
| b Schiebebügel                 | f Laufrolle                  |
| c Hebel                        | g Hordengestell-Trägerplatte |
| d Hordengestell-Transportwagen | h Führungsschiene            |

#### 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 heranfahren.
  - ↳ 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.

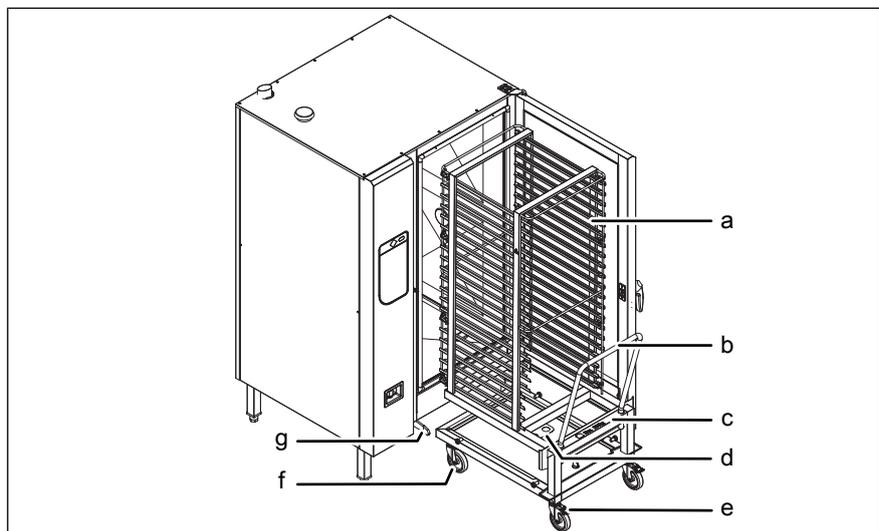
**4.4.3 Beschicken und entleeren mit Hordenwagen**

Bild: Beschicken und entleeren mit Hordenwagen

- |                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| a Hordengestell                   | e Feststellrolle  |
| b Schiebebügel                    | f Laufrolle       |
| c Hordenwagen                     | g Führungsschiene |
| d Halter für Reinigungskartuschen |                   |

**Beschicken mit Hordenwagen**

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

1. Hordenwagen befüllen.
2. Hordenwagen vollständig hineinfahren.
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.

### 4.5 Menü Gerätefunktionen

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



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

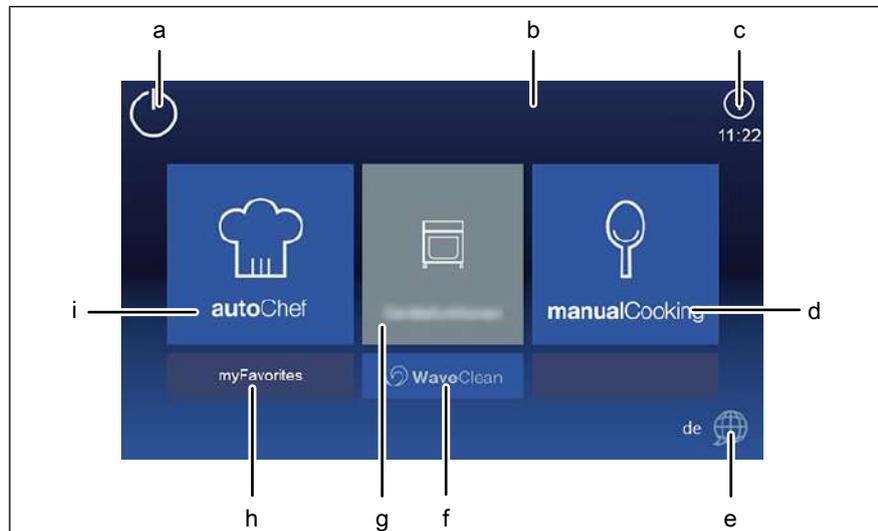


Bild: Hauptmenü

- |   |  |
|---|--|
| a Taste <i>Stand-by</i>                 | f Taste Vollautomatische Reinigung „WaveClean“ |
| b Informationsleiste                    | g Taste „Gerätefunktionen“                     |
| c Taste <i>Hilfe</i>                    | h Taste Favoriten „myFavorites“                |
| d Taste Manuelles Garen „manualCooking“ | i Taste Automatisches Garen „autoChef“         |
| e Taste <i>Sprachauswahl</i>            |  |



Die Geräteinformationen werden auch ohne die Eingabe eines Passwortes angezeigt.

### 4.5.1 Hauptmenü ansteuern



Das Hauptmenü kann aus jedem Programmschritt direkt angesteuert werden.

**Voraussetzung** Menü *Garprogramm* oder *Einstellung* aufgerufen



1. Taste *Zurück* antippen.  
↳ Vorheriges Menü oder Programmschritt wird angezeigt.
2. Bei Bedarf mehrmals wiederholen.
3. Taste *Zurück* doppelt antippen.  
↳ Alle Programmschritte werden übersprungen.  
↳ Anzeige zeigt Hauptmenü.

### 4.5.2 Menü Gerätefunktionen öffnen

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Hauptmenü angezeigt

- Taste „Gerätefunktionen“ antippen.  
↳ Menü *Gerätefunktionen* wird angezeigt.

### 4.5.3 Grundeinstellungen ändern



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

#### Einstellmenü aufrufen

**Voraussetzung** Menü *Gerätefunktionen* geöffnet

1. Feld „Einstellungen“ antippen.  
↳ Fenster *PIN* öffnet sich.



2. Passwort eingeben.
3. Taste *Bestätigung* antippen.  
↳ Menü *Geräteeinstellungen* wird angezeigt.  
↳ Grundeinstellungen können geändert werden.

**Neben den in diesem Kapitel beschriebenen gibt es folgende weitere Funktionen.**

### **Audioeinstellungen**

Auswahl der Lautstärke der Signaltöne.

### **Bediensperre**

Verschiedenen Einstellungen ob und wann die Bediensperre aktiviert werden soll.

Eingabe und Änderung des Kennwortes.

### **Standby-Betrieb**

Zum Einstellen des Standby-Betriebes Bediensperre deaktivieren.

Bei aktiviertem Standby-Betrieb wird der Bildschirm nach der eingestellten Zeit abgedunkelt. Die Garraumbeleuchtung wird ausgeschaltet.

### **Hintergrundbeleuchtung einstellen**

Mit dieser Einstellung wird die Helligkeit des Bildschirms reduziert.

### **CombiDoctor**

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

### **Eigene Garprogramme löschen**

Löschen sämtlicher selbst erstellten Garprogramme.

### **Einheiten einstellen**

Einstellung der Einheiten für Temperatur und Flüssigkeitsmengen.

Möglich sind bei der Temperatur °C und °F.

Möglich sind bei dem Volumen ml, fl.oz (Imp.) und fl.oz. (U.S.)

### **Fehlerspeicher anzeigen**

Aufrufen der abgelegten Fehler zur Weitergabe an den Servicepartner.

### **HansDampf Programme importieren**

Import bestehender HansDampf Programme.

### **Herstellerkochbuch importieren**

Import der durch den Hersteller bereitgestellten Kochbücher.

### **Kochbuch auswählen**

Auswahl der landestypischen Kochbücher.

### **Kochbuchsperrung**

Sperrfunktion für die Garprogramme im AutoChef.

Einstellung	Funktion
Frei	Löschen, Ändern und Überschreiben der Garprogramme ist möglich
Gesperrt	Änderungen der Garschritte, zum Beispiel Temperaturerhöhungen, sind möglich. Beim nächsten Aufrufen des Garprogrammes gelten wieder die voreingestellten Werte.
Vollständig gesperrt	Das Garprogramm kann nur so genutzt werden, wie es hinterlegt ist. Änderungen der Garschritte sind nicht möglich.

#### Logdaten exportieren

Export von Logdaten zur Weitergabe an den Servicetechniker.

#### OEM-Einstellungen laden

Spezielle Einstellungen können geladen werden.

#### Ökoanzeige ein oder aus

Einstellung der Funktion Ökoanzeige.

#### Signaltöne auswählen

Auswahl eines der vier möglichen Signaltöne.

#### Software Update

Aktualisierung der Software über einen USB-Stick.

#### Zusätzliche Inhalte importieren

Import zusätzlicher Inhalte über einen USB-Stick.

### 4.5.4 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.

### 4.5.5 Datum und Zeit einstellen



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

**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.

### 4.5.6 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.

**Voraussetzung** Menü *Einstellungen* angezeigt

1. Feld „Sprachen auswählen“ antippen.  
↳ Menü *Sprachen* wird angezeigt.



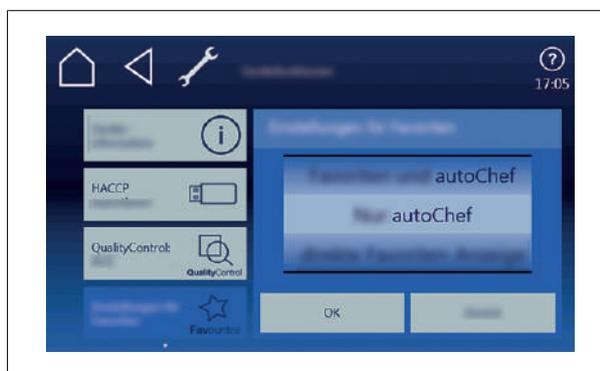
2. Durch Antippen der Felder mit Länderflaggen die Sprache aus- oder abwählen.
  - ↳ Gewählte Sprachen werden angezeigt.
3. Taste „OK“ antippen.
  - ↳ Sprachen für Sprachauswahl sind voreingestellt und stehen im Hauptmenü zur Verfügung.

#### 4.5.7 Einstellung der Favoriten

In dem Fenster *Einstellungen für Favoriten* wird ausgewählt, welche Ansicht das Bedienfeld nach dem Start des Gerätes zeigt. Dadurch werden die nutzbaren Funktionen für den Bediener eingeschränkt.

**Voraussetzung** Menü *Gerätefunktionen* geöffnet

1. Feld Einstellungen für Favoriten antippen.
  - ↳ Fenster *Einstellungen für Favoriten* wird angezeigt.



2. Die Walze mit Wischgeste auf die gewünschte Anzeige stellen.
3. Taste „OK“ antippen.
  - ↳ Fenster *Einstellungen für Favoriten* wird geschlossen.
  - ↳ Die Favoriten sind eingestellt.

### 4.5.8 Bediensperre aktivieren und aufheben



Das Display kann durch Tippen und Halten der Informationsleiste oder automatisch nach einer vorgebenen Zeit ohne Berührung des Displays gesperrt werden. Die Zeit bis zum Sperren des Displays wird in der Parameterebene eingestellt.

#### 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

**Voraussetzung** Touchscreen ist gesperrt

1. Symbol Schloss antippen.

↳ Tastatur wird geöffnet.

2. Passwort eingeben.

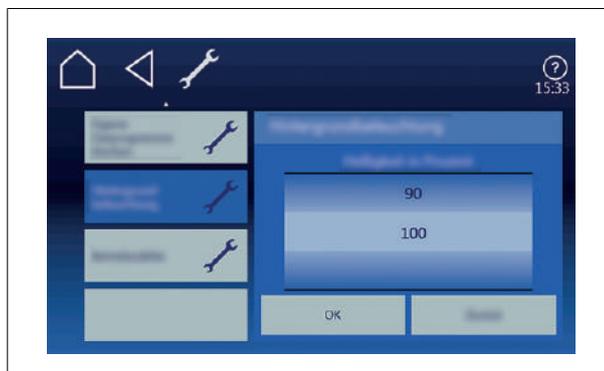
↳ Durch Eingabe des Passwortes „369“ wird die Bediensperre entsperrt.

↳ Das Symbol Schloss und die Tastatur verschwinden. Die Taste *Hilfe* wird in der Informationsleiste sichtbar und der Touchscreen ist freigegeben.

### 4.5.9 Hintergrundbeleuchtung einstellen

**Voraussetzung** Menü *Einstellungen* angezeigt

1. Feld „Hintergrundbeleuchtung“ antippen.



2. Menü *Helligkeit in Prozent* wird angezeigt.

↳ Walze zeigt aktuellen Wert an.

3. Walze mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.

4. Taste „OK“ bestätigen.
- ↳ Hintergrundbeleuchtung ist eingestellt.

#### 4.5.10 Einstellung der Wasserfilterwartung

**Voraussetzung** Menü *Einstellungen* angezeigt

1. Feld „Wasserfilter Wartung“ antippen.



2. Menü *Wasserfilter Wartung* wird angezeigt.
  - ↳ Der eingegebene Wert, wann an die Wasserfilterwartung erinnert werden soll, wird angezeigt.
  - ↳ Die gefilterte Wassermenge seit dem letzten Filterwechsel wird angezeigt.
  - ↳ Der Wert für die Wasserfilterwartung kann mit der Tastatur eingegeben und mit dem Feld „OK“ bestätigt werden.

#### 4.5.11 Einstellmöglichkeiten in der Parameterebene

**Voraussetzung** Menü *Einstellungen* angezeigt

1. Feld „Parameter Einstellungen“ antippen.
  - ↳ Menü *Parameter Einstellungen* wird angezeigt.
2. Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Parameter einstellen.
  - ↳ Die Bezeichnung des gewählten Parameters wird angezeigt.
3. Taste „Lesen“ antippen.
  - ↳ Aktueller Wert des gewählten Parameters wird angezeigt.
4. Aktuellen Wert mit Tastatur löschen.
5. Neuen Wert mit Tastatur eingeben.
6. Taste „Schreiben“ antippen.
  - ↳ Der angezeigte Wert wird für diesen Parameter übernommen.
- ↳ Der Parameter ist geändert.

#### Parameter Grundeinstellung

Zur Auslieferung ist das Gerät bereits voreingestellt. Die Werte in der folgenden Liste können in der Parameterebene angepasst werden.

## Gerät bedienen

Grundeinstellung	Parameter	Standardwert	Einstellbereich	Erklärung
<b>Bildschirm Sperre</b>				
Bildschirm Sperre	662	0	0 = deaktiviert 1 = aktiviert	Aktivieren oder deaktivieren der Bildschirm Sperre. Die Bildschirm Sperre schaltet sich nach einer bestimmten Zeit ein, wenn auf dem Touchscreen keine Eingaben mehr erfolgen.
Passwort	7	111	0 — 300	In diesem Bereich lässt sich das Passwort für die Grundeinstellungen ändern.
<b>Gararten</b>				
Vorwahl-Temperatur Dämpfen	9	100	30 °C — 130 °C	Voreinstellung der Temperatur beim Dämpfen
Vorwahl-Temperatur Combidämpfen	10	150	30 °C — 250 °C	Voreinstellung der Temperatur beim Combidämpfen
Vorwahl-Temperatur Heißluft	11	180	30 °C — 250 °C	Voreinstellung der Temperatur bei Heißluft
Vorwahl-Temperatur Regenerieren	12	130	30 °C — 180 °C	Voreinstellung der Temperatur beim Regenerieren
<b>Ready2Cook</b>				
Ready2Cook aktiv	607	1	0 = nicht aktiviert 1 = aktiviert	Gibt an, ob die Voreinstellung aktiviert ist oder nicht.
Vorheizfaktor Ready2Cook	4	15	0 — 30%	Bei Vollbeschickung mit großen Massen (Braten, Brotlaib) die Aufheiztemperatur erhöhen, damit Garraumtemperatur nicht zu stark einbricht.
Maximale Wartezeit nach Ready2Cook bei T < 250 °C	37	120	0 — 300 min	Maximale Wartezeit nach Erreichen der Ready2Cook Temperatur, bei Sollwert < 250 °C
Maximale Wartezeit nach Ready2Cook bei T > 250 °C	38	30	0 — 60 min	Maximale Wartezeit nach Erreichen der Ready2Cook Temperatur, bei Sollwert > 250 °C
Zeitintervall für Ready2Cook Fertigmeldung	618	60	30 — 120 s	Zeit bis zur Wiederholung des Signaltons.
<b>Garen</b>				
SES: am Ende des Garprogramms verwenden	624	1	0 = deaktiviert 1 = aktiviert	Voreinstellung für Steam Exhaust System bei Erstellung neuer Garprogramme

Grundeinstellung	Parameter	Standardwert	Einstellbereich	Erklärung
HoodIn (Wrasenablöschung)	48	1	0 = Geringerer Wasserverbrauch , große Dampfmenge im Gerät beim Öffnen der Garraumtür	Einstellung der Stärke der Wrasenablöschung. Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein.
			1 = Normal	
			2 = Höherer Wasserverbrauch , stark verringerte Dampfmenge im Gerät beim Öffnen der Garraumtür	
Abfragemeldung: Neustart nach Garprogrammunterbrechung	697	0	0 = keine Abfrage 1 = Abfrage nur bei AutoChef 2 = Abfrage immer aktiviert	Einstellung für das Verhalten nach einer Unterbrechung des Garprogrammes
Änderungen nach Ende des Garprogrammes übernehmen	696	0	0 = nicht übernehmen 1 = übernehmen	Automatisches Speichern vorgenommener Änderungen am Ende eines Garprogrammes.
Format für Garprogrammzeiten	676	0	0 = hh:mm 1 = mm:ss 2 = automatisch	Anzeigeformat für Garprogrammzeiten
Anzahl Wiederholungen Signalton für Garprogrammende	636	5	1 — 100	Gibt an, wie oft der Signalton bei Garprogrammende wiederholt wird.
Zeit bis zur Anzeige der vollflächigen Garschrittanzeige	623	60	0 — 300 s	Die vollflächige Garschrittanzeige erscheint nach der eingestellten Zeit.
Verzögerungszeit zum Ausschalten der Garraumbeleuchtung	49	0	0 s = Immer an	Garraumbeleuchtung schaltet nicht aus.
			1 — 60 s = Verzögerungszeit	Zeit, nach der die Garraumbeleuchtung nach Öffnen der Garraumtür ausschaltet.
Verzögerungszeit zum Einschalten der Beleuchtung	50	1	0 — 60 s = Verzögerungszeit	Zeit, nach der die Garraumbeleuchtung nach Schließen der Garraumtür einschaltet.
Maximale Zeit bis ChefsHelp zum nächsten Garschritt springt	637	30	10 — 90 s	Die eingblendete Information bleibt für die eingestellte Zeit am Bildschirm sichtbar, bevor der nächste Garschritt folgt.
Intervall für Hinweisdialog bei Garprogrammende	635	60	30 — 300 s	Der Hinweisdialog bei Garprogrammende wird nach der eingestellten Zeit wiederholt.
<b>Standby-Betrieb</b>				

## Gerät bedienen

Grundeinstellung	Parameter	Standardwert	Einstellbereich	Erklärung
Wartezeit bis zum Standby-Modus	704	0	0 = nicht aktiviert 1 — 7200 s	Wenn auf dem Touchscreen keine Eingaben mehr erfolgen, wird die Hintergrundbeleuchtung reduziert. Ist nur aktiviert, wenn Bediensperre nicht aktiv ist.
<b>Hintergrundbeleuchtung</b>				
Helligkeit der Hintergrundbeleuchtung	705	100	20 — 100 %	Die Helligkeit der Hintergrundbeleuchtung ist einstellbar und dient zum Beispiel dazu, in dunklen Räumen oder bei Frontcooking, die Helligkeit des Bildschirms zu reduzieren.
<b>FlexiCombi Air</b>				
Nachlaufzeit Kondensationsablufthaube	5	60	0 — 600 s	Nachlaufzeit der Kondensationsablufthaube nach Öffnen der Garraumtür
Startzeitvorwahl mit oder ohne Lüfter	13	0	0 = ohne Lüfter	Ist die Einstellung „0“ gewählt, ist der Lüfter während der Zeitvorwahl aus.
			1 = mit Lüfter	Ist die Einstellung „1“ gewählt, läuft der Lüfter während der Zeitvorwahl in Intervallen.
<b>Reinigung</b>				
Reinigungserinnerung	46	0	0 = Nein	Bei aktivierter Reinigungserinnerung erfolgt eine Meldung, wenn das Reinigungsprogramm länger als 1 Tag nicht gestartet wurde.
			1 = Ja	
Reinigungserinnerung Intervall-Vorgabe	669	0	0 = kein Hinweis 1 — 7 Tage	Gibt an, nach wieviel Tagen ein Hinweis zur Reinigung erscheinen soll.
Einstellung für Schnellreinigungstaste	679	0	0 = Nicht anzeigen 1 = WaveClean 1 2 = WaveClean 2 3 = WaveClean 3	Anzeige der Taste für Reinigung in der Titelleiste AutoChef / Favoriten.
Reinigungserinnerung Alarmintervall	681	60	30 — 300 s	Zeit, nach der das akustische Signal wiederholt wird.
Reinigungserinnerung Alarmhäufigkeit	682	5	1 — 100	Angabe, wie oft der akustische Alarm ertönt.
Favoritenmodus	632	2	0 = nur Favoriten 1 = Favoriten und autoChef 2 = nur autoChef 3 = direkte Favoriten-Anzeige	Möglichkeiten zur Auswahl von Garprogrammen einstellen.
Intervall für Erinnerung für externen Kerntemperaturfühler	638	15	10 — 30	Gibt die Zeit an, wann sich die Erinnerungsmeldung im Garprogramm zum Anschließen des externen Kerntemperaturfühlers an das Gerät, wiederholt.

10000025709ABEDE-

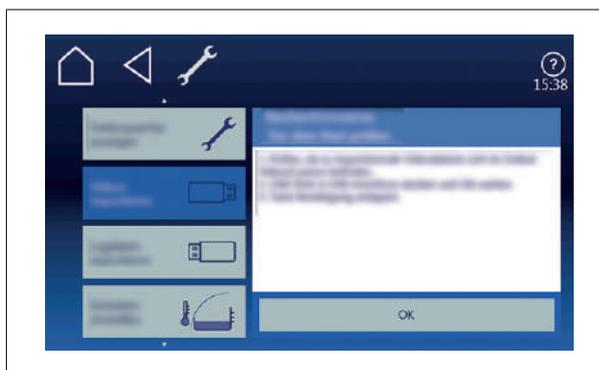
Grundeinstellung	Parameter	Standardwert	Einstellbereich	Erklärung
Kochbuchsperr	640	0	0 = frei	Löschen, Ändern und Überschreiben der Garprogramme ist möglich.
			1 = gesperrt	Änderungen der Garschritte, zum Beispiel Temperaturerhöhungen, sind möglich. Ein Speichern der Änderungen ist nicht möglich. Beim nächsten Aufrufen des Garprogrammes gelten wieder die voreingestellten Werte.
			2 = vollständig gesperrt	Das Garprogramm kann nur so genutzt werden, wie es hinterlegt ist. Änderungen der Garschritte sind nicht möglich.
Ökoanzeige aktiviert	643	0	0 = deaktiviert 1 = aktiviert	Anzeige des Energie und Wasserverbrauchs nach Ende des Garprogrammes.
Aktuelles Sound-Schema	651	1	1 — 4	Es stehen 4 Sätze unterschiedlicher Klänge zur Verfügung.
Autostart	674	0	0 = kein Autostart 1 = nur direkte Favoriten 2 = immer	Automatischer Start eines Garprogramms nach Auswahl aus AutoChef / Favorit
Zeitformat	675	0	0 = 24 h	Einstellung des 12 h oder 24 h Zeitformates
			1 = 12 h	
Scanner-Knopf verfügbar	678	1	0 = nicht anzeigen 1 = anzeigen	Gibt an, ob die Schaltfläche für den Scanner in der Titelleiste angezeigt wird.

#### 4.5.12 Video importieren

**Voraussetzung** WMV-Format

Datengröße < 50 MB

1. Auf einem USB-Stick das Verzeichnis *VideosCustom* anlegen.
2. Gewünschtes Video in diesem Verzeichnis speichern.  
↳ USB-Stick vorbereitet.
3. USB-Stick am Multiport einstecken.
4. Menü *Gerätfunktionen* öffnen.
5. Menü *Einstellungen* öffnen.
6. Menü *Videos importieren* auswählen.



7. Den Bedienhinweisen folgen.

↳ Video importiert.

### 4.5.13 Bilder importieren

**Voraussetzung** PNG-Format

Bildgröße 249x111 Pixel

Datengröße < 50 MB

1. Auf einem USB-Stick das Verzeichnis *Content\_CODG2* anlegen.

2. Gewünschtes Bild in diesem Verzeichnis speichern.

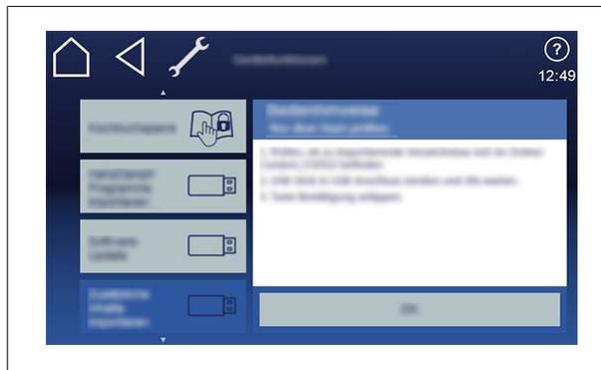
↳ USB-Stick vorbereitet.

3. USB-Stick am Multiport einstecken.

4. Menü *Gerätefunktionen* öffnen.

5. Menü *Einstellungen* öffnen.

6. Menü *Zusätzliche Inhalte* auswählen.



7. Den Bedienhinweisen folgen.

↳ Bild importiert.

## 4.6 Grundlegende Funktionen

### 4.6.1 Gartemperatur einstellen

#### ACHTUNG Erhöhter Verschleiß

Eine dauerhafte Nutzung des Gerätes mit Gartemperaturen über 250 °C führt zu einem erhöhten Verschleiß.



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

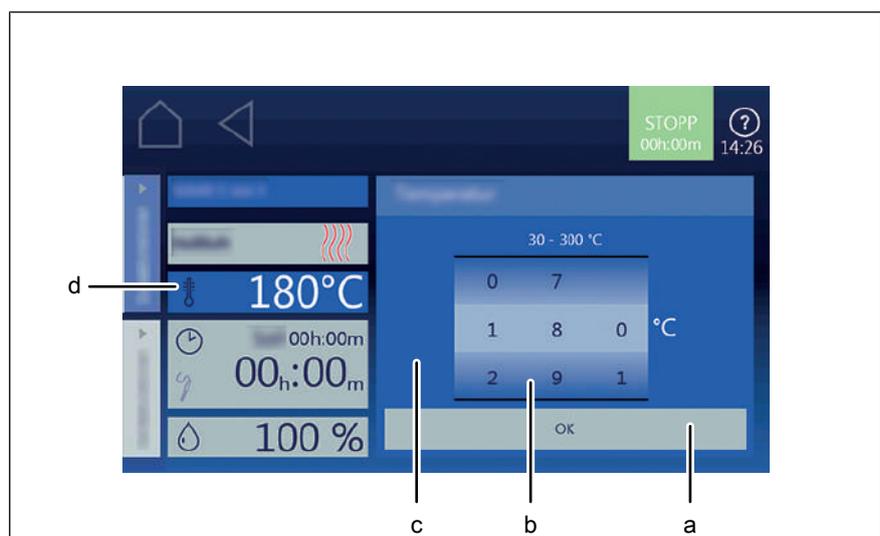


Bild: Fenster *Einstellung der Gartemperatur*

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

#### Voraussetzung Garprogramm gewählt

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

## 4.6.2 Gardauer und Dauerbetrieb einstellen

### Gardauer einstellen

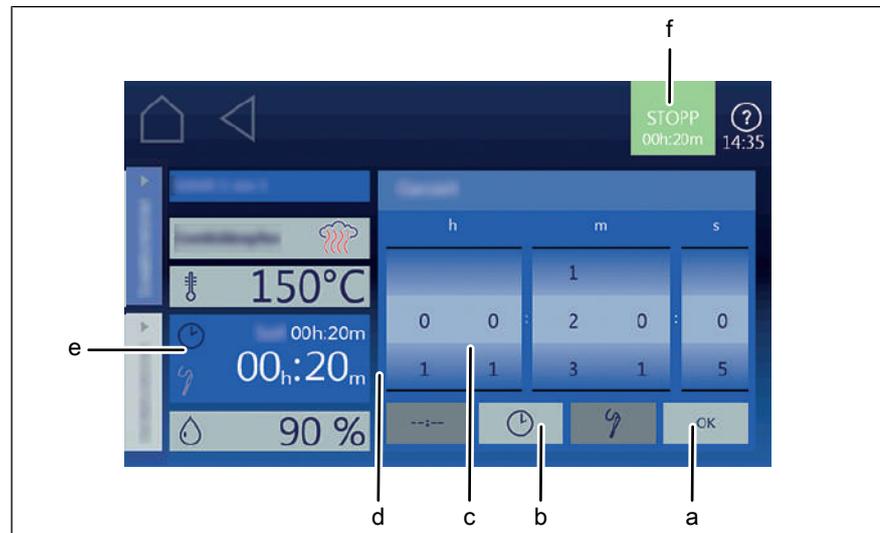


Bild: Einstellung der Gardauer

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

#### **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 *OK* antippen.  
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.  
↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Garzeit.
- ↳ Gardauer ist eingestellt.

## Dauerbetrieb einstellen

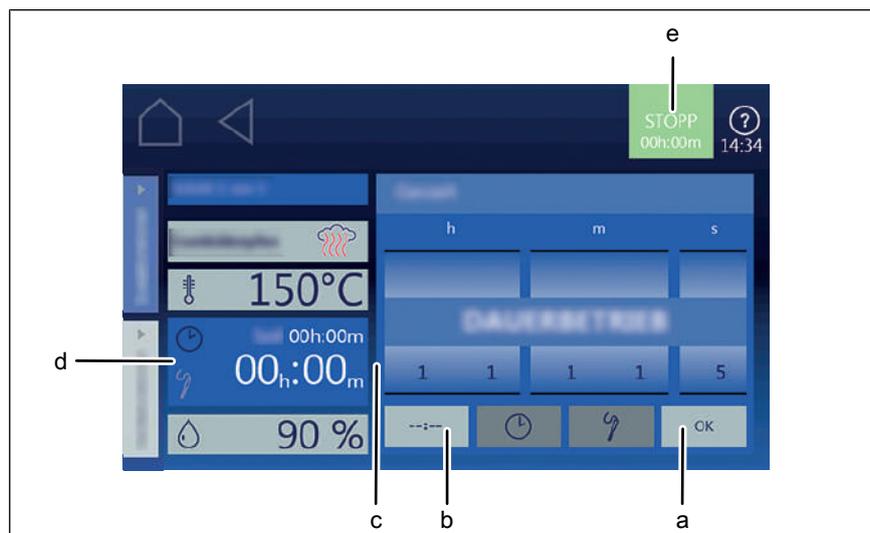


Bild: Einstellung der Gardauer auf Dauerbetrieb

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

**Voraussetzung** Garprogramm gewählt

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



Ein Garschritt, der im Dauerbetrieb läuft, kann auf eine Restlaufzeit umgestellt werden.

## 4.6.3 Kerntemperatur einstellen

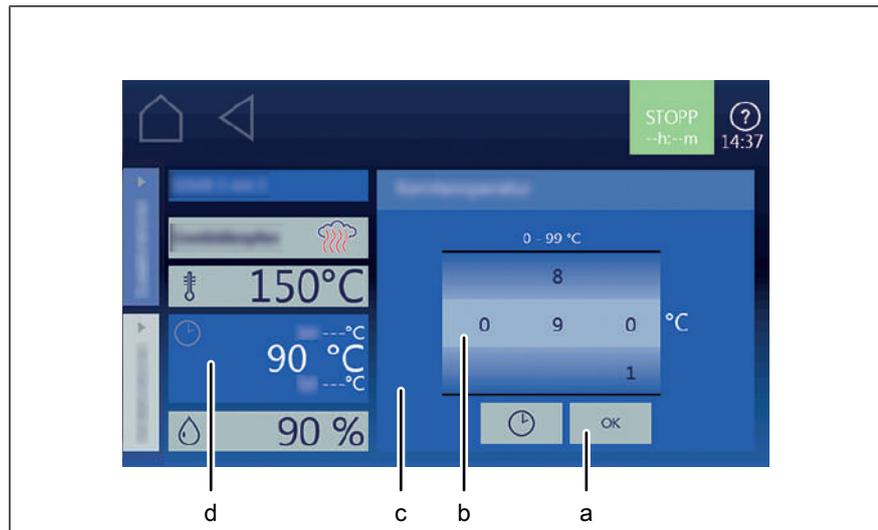


Bild: Fenster Einstellung der Kerntemperatur

- a Taste *Bestätigung*
- b Walze *Temperatur*
- c Fenster *Einstellung*
- d Feld *Kerntemperatur*

**Voraussetzung** Garprogramm gewählt  
Gardauer eingestellt

1. Feld *Gardauer* antippen.  
↳ Fenster *Einstellung Gardauer* wird angezeigt.
2. Feld *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*.



Weitere Hinweise zur Arbeit mit dem Kerntemperaturfühler finden Sie unter *Kerntemperaturfühler benutzen*.

#### 4.6.4 Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung einstellen

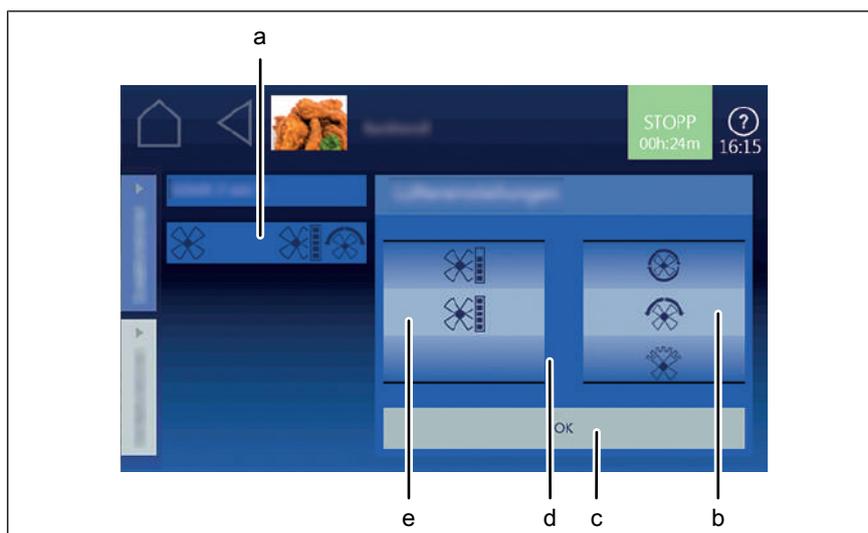


Bild: Einstellung Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung

- |   |                                 |   |                                    |
|---|---------------------------------|---|------------------------------------|
| a | Feld <i>Lüftereinstellung</i>   | d | Fenster <i>Einstellung</i>         |
| b | Walze <i>Lüfterdrehrichtung</i> | e | Walze <i>Lüftergeschwindigkeit</i> |
| c | Taste <i>OK</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 *OK* antippen.  
↳ Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung ist eingestellt.

### 4.6.5 Perfektion (Regenerieren) verwenden

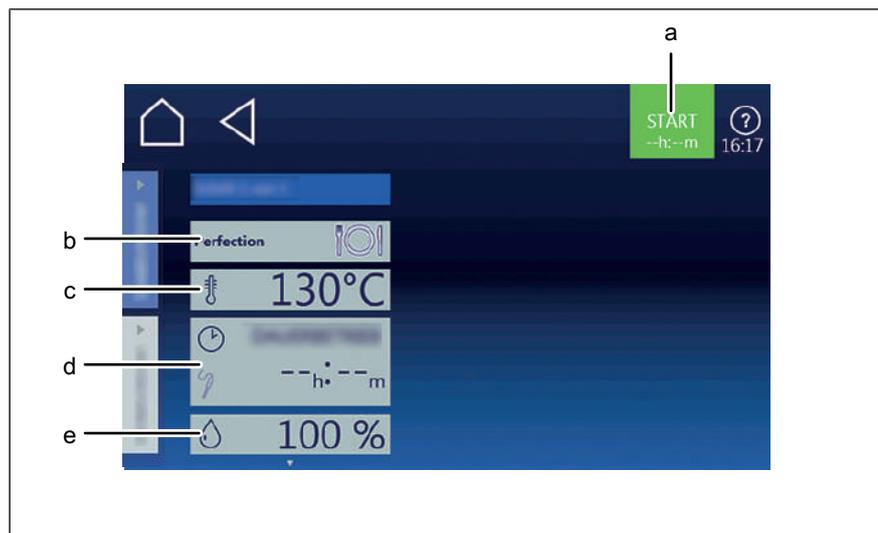


Bild: Fenster Einstellung Garart Perfection

- |   |                        |   |                          |
|---|------------------------|---|--------------------------|
| a | Taste „Start“          | d | Feld <i>Gardauer</i>     |
| b | Feld <i>Garart</i>     | e | Feld <i>Feuchtigkeit</i> |
| c | Feld <i>Temperatur</i> |   |                          |

#### Perfektion starten

- Voraussetzung** Gargut auf Einsatz im Einschub  
Tür geschlossen  
Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Feld Garart *Perfection* antippen.  
↳ Fenster *Garart* wird angezeigt.
2. Einstellungen vornehmen.  
↳ Fenster *Garart* zeigt vorgenommene Einstellungen.
3. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.  
↳ Gerät heizt auf.  
↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.  
↳ Garzeit wird im Fenster *Garart* aktualisiert.  
↳ Perfektion ist gestartet.

#### Perfektion beenden

- Voraussetzung** Perfektion gestartet  
Garzeit nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.  
oder

2. Ende der Garzeit abwarten.
  - ↳ Heizen des Gerätes wird beendet.
  - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
  - ↳ Garzeit wird zurückgesetzt.
- ↳ Perfection ist beendet.

#### 4.6.6 PerfectHold verwenden

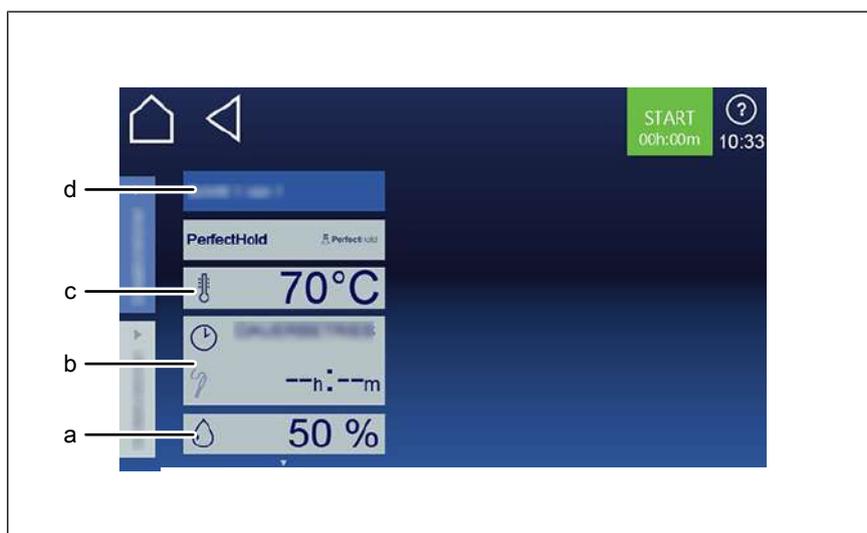


Bild: Fenster Einstellung PerfectHOLD

- |                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| a Taste <i>Feuchtigkeit</i> | c Feld <i>Temperatur</i>     |
| b Feld <i>Gardauer</i>      | d Fenster <i>Einstellung</i> |

**Voraussetzung** Garprogramm beendet  
Menü Manuelles Garen geöffnet  
Erweiterte Garfunktion gewählt

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

## 4.6.7 Ready2Cook einstellen

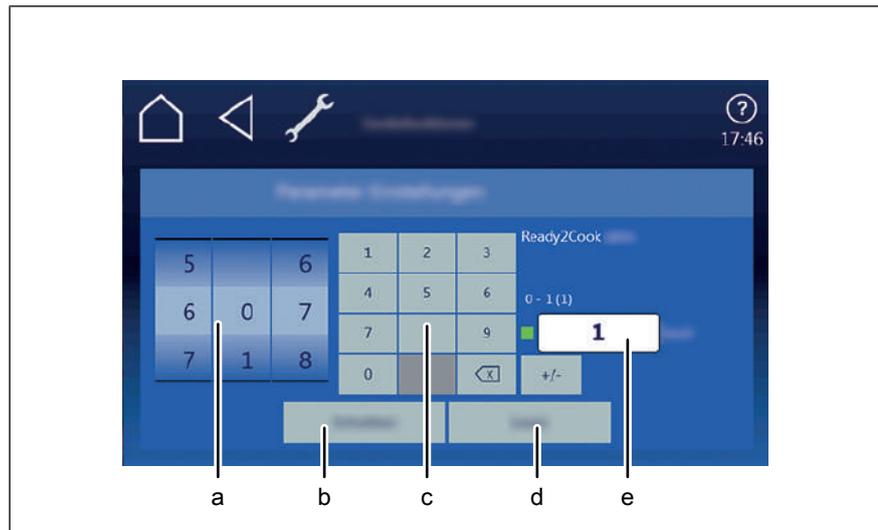


Bild: Fenster Parameter Einstellungen „Ready2Cook“

- a Walzen
- b Taste *Schreiben*
- c Taste *Tastatur*
- d Taste *Lesen*
- e Anzeige

**Voraussetzung** Menü *Gerätefunktion* geöffnet

1. Feld *Einstellungen* antippen.
  2. PIN 111 eingeben und bestätigen.
  3. Feld *Parameter Einstellungen* antippen.
    - ↳ Menü *Parameter Einstellungen* wird angezeigt.
  4. Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
    - ↳ Bezeichnung des gewählten Parameters wird angezeigt.
  5. Taste *Lesen* antippen.
    - ↳ Aktueller Wert wird angezeigt.
    - ↳ Bei Bedarf die Funktion einschalten oder ausschalten.
  6. Aktuellen Wert mit *Tastatur* löschen.
  7. Neuer Wert mit *Tastatur* eingeben.
  8. Taste *Schreiben* antippen.
    - ↳ Angezeigter Wert wird übernommen.
- ↳ Funktion *Ready2Cook* ist eingestellt.



## autoChef Startzeitvorwahl ändern

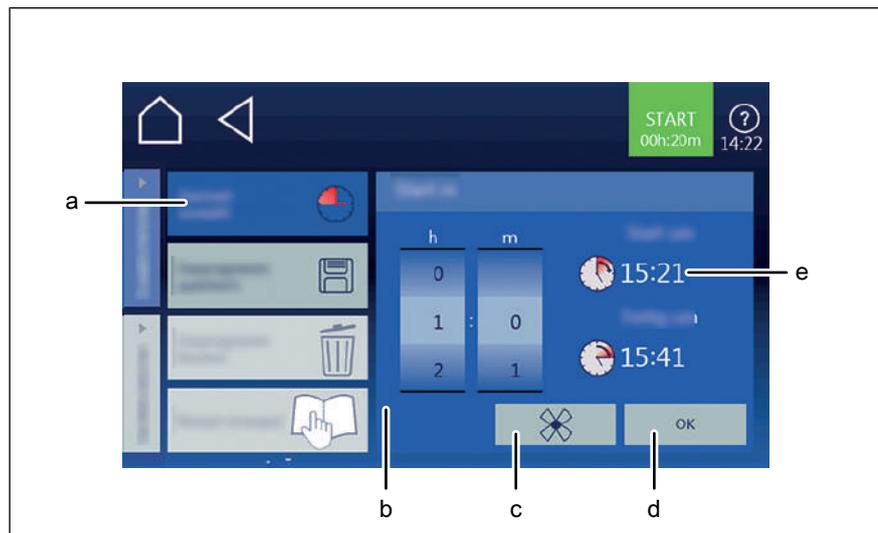


Bild: Fenster Einstellung Startzeitvorwahl ändern

- a Feld *Startzeitvorwahl*
- b Fenster *Startzeitvorwahl*
- c Taste *Lüfter*
- d Taste *Bestätigung*
- e Feld *Startzeit*

**Voraussetzung** Garprogramm beendet  
Menü Automatisches Garen *AutoChef* geöffnet  
Erweiterte Garfunktion gewählt

1. Taste *Startzeitvorwahl* antippen.  
↳ Feld *Startzeitvorwahl* zeigt eingestellte Vorwahlzeit an.
2. Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
3. Taste *Bestätigung* antippen.  
↳ Startzeitvorwahl ist neu eingestellt.

#### 4.6.9 Steam Exhaust System (SES) verwenden



*Steam Exhaust System (SES)* saugt automatisch den Dampf aus dem Garraum.

Sie ist standardmäßig eingeschaltet und kann für einzelne Programme ausgeschaltet werden.



Bild: Fenster Auswahl Steam Exhaust System (SES)

a Feld *Steam Exhaust System*

**Voraussetzung** Infoschritt *Chefs Help* angelegt

1. Zusatzfunktion antippen.
2. Feld *SES* antippen.
  - ↳ Die Anzeige „EIN“ wechselt automatisch auf „AUS“ und umgekehrt.
  - ↳ Funktion *SES* ist eingestellt.

#### 4.6.10 HoodIn



*HoodIn* sorgt durch eine Wrasenablösung für eine verringerte Wrasenmenge im Garraum am Ende eines Garvorgangs, bevor die Garraumtür geöffnet wird.

Die Grundeinstellungen der Funktion *HoodIn* können in den Parametern verändert werden.

Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein.

## 4.6.11 RackControl2 verwenden



Während des Garprozesses können eingestellte Parameter wie Garzeit oder Kerntemperatur für ausgewählte Einschübe verändert werden. Der Garprozess wird nicht unterbrochen.

Parameter wie Garraumfeuchte, Garraumtemperatur und Lüftergeschwindigkeit können aufgerufen und eingestellt werden.

Änderungen gelten nur für das laufende Garprogramm und werden nicht als Voreinstellung übernommen.

### RackControl2 einstellen und starten



Bild: Fenster Einstellung Garzeit RackControl2

a Feld *Gareinstellungen*

b Feld vorgewählte Zeiten

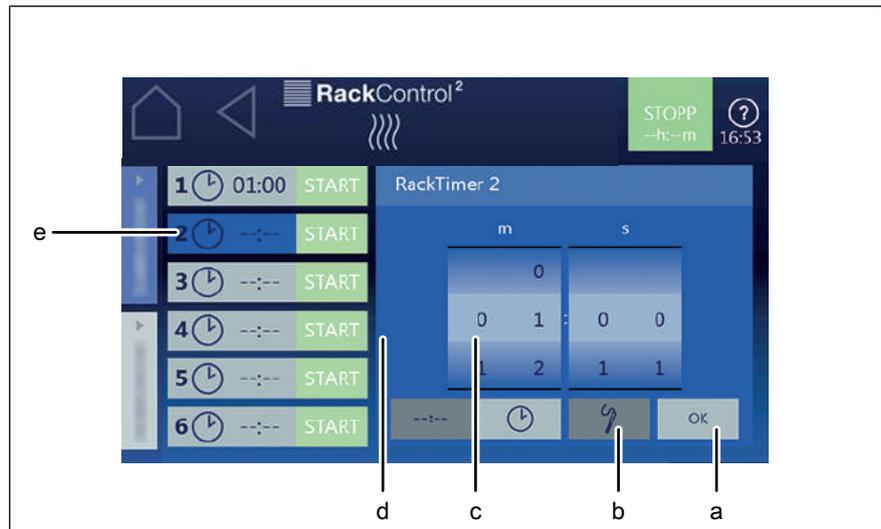


Bild: Fenster Einstellung Kerntemperatur RackControl2

- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| a Taste <i>Bestätigung</i>    | d Feld <i>Einstellungen</i> |
| b Taste <i>Kerntemperatur</i> | e Feld <i>Startzeit</i>     |
| c Walzen                      |                             |

### Voraussetzung Feld *Manuelles Garen* ausgewählt

1. Feld *RackControl2* antippen.
2. Feld *Garart* antippen.
3. Feld *Einstellungen* antippen.
4. Mit Wischgeste nach oben die nächste Seite öffnen.
  - ↳ Nächste Seite mit Feld *Lüftereinstellung* wird angezeigt.
5. Nach Bedarf Lüftereinstellungen auswählen.
6. Gewünschten Einschub auswählen.
7. Gewünschte Einstellungen vornehmen und bestätigen (siehe „Garzeit einstellen“ und „Kerntemperatur einstellen“).
  - ↳ RackControl2 für ausgewählten Einschub ist eingestellt.
8. Bei Bedarf Einstellungen für weitere Einschübe vornehmen.
9. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
  - ↳ Anzeige wechselt auf „Ist-Anzeige“.
  - ↳ Gerät heizt auf.
  - ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
- ↳ RackControl2 ist gestartet.

## RackControl2 beenden

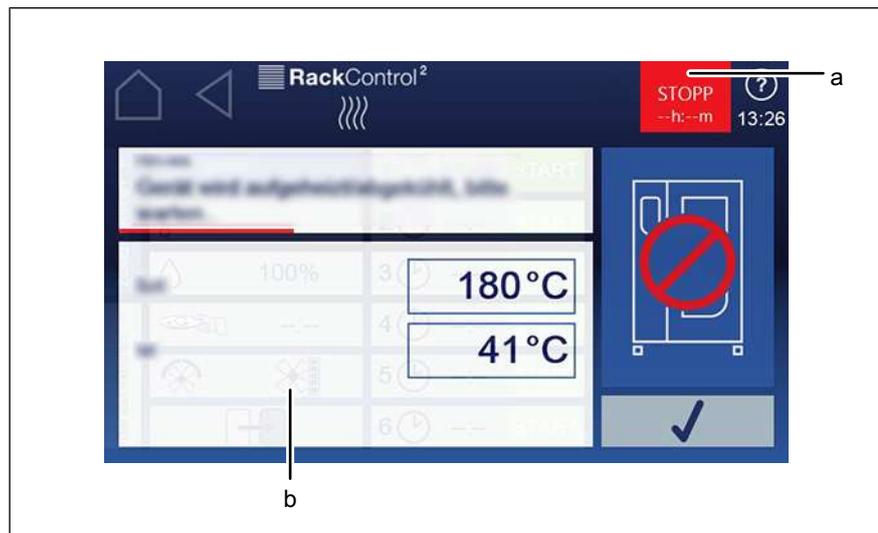


Bild: Fenster RackControl2 vorzeitig beenden

a Taste *Stopp*

b Fenster *Einstellung*

**Voraussetzung** RackControl2 gestartet  
Aufheiztemperatur nicht erreicht

1. Fenster *RackControl2* antippen.  
↳ letzte Anzeige *Einstellung* wird angezeigt.
2. Mit Wischgeste nach oben die nächste Seite öffnen.
3. Feld *Weiter* antippen.  
↳ Aufheizung wird unterbrochen.  
↳ RackControl2 startet mit der Ist-Temperatur.

## 4.6.12 FamilyMix verwenden

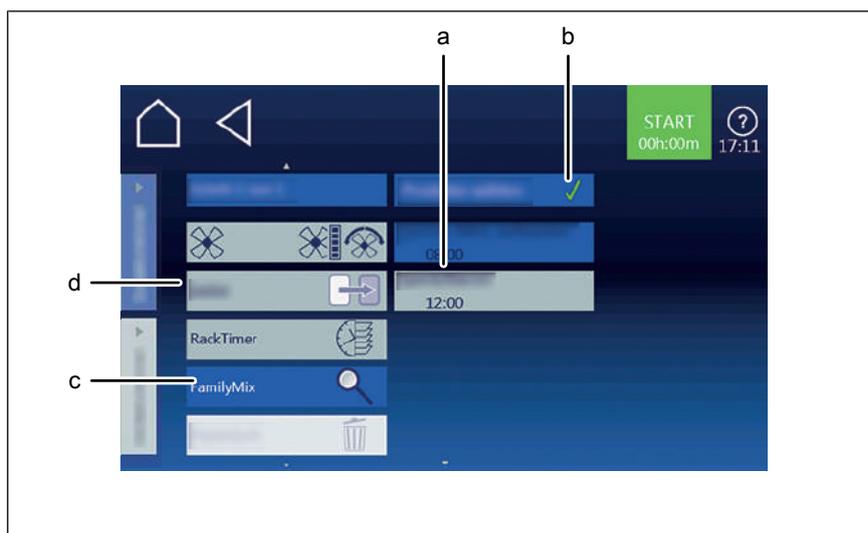


Bild: Fenster Auswahl FamilyMix

- |   |                              |   |                           |
|---|------------------------------|---|---------------------------|
| a | Feld <i>Produktübersicht</i> | c | Feld <i>FamilyMix</i>     |
| b | Feld <i>Produkt</i>          | d | Feld <i>Einstellungen</i> |

**Voraussetzung** Feld *Manuelles Garen* ausgewählt  
Garprogramm geladen

1. Feld *Einstellungen* antippen.
  2. Feld *FamilyMix* antippen.
  3. Feld *Produktübersicht* antippen und Produkt auswählen.
    - ↳ Feld *Produkt* antippen: Produkt ist ausgewählt.
    - ↳ Feld *Produkt* erneut antippen: Produktauswahl ist aufgehoben.
  4. Taste „Start“ antippen.
    - ↳ Anzeige wechselt auf „Ready2Cook“.
    - ↳ Gerät heizt auf.
    - ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
  5. Ende der Garzeit abwarten.
    - ↳ Heizen des Gerätes wird beendet.
    - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
    - ↳ Garzeit wird zurückgesetzt.
- ↳ Funktion *FamilyMix* ist eingestellt.

4.6.13 Nachgaren verwenden



Bei der Auswahl von Produkten mit unterschiedlich voreingestellter Garzeit, kann die Garzeit für ausgewählte Produkte individuell verlängert werden.



*Nachgaren* lässt sich in 1-Minuten-Schritten maximal bis auf 5 Minuten einstellen.

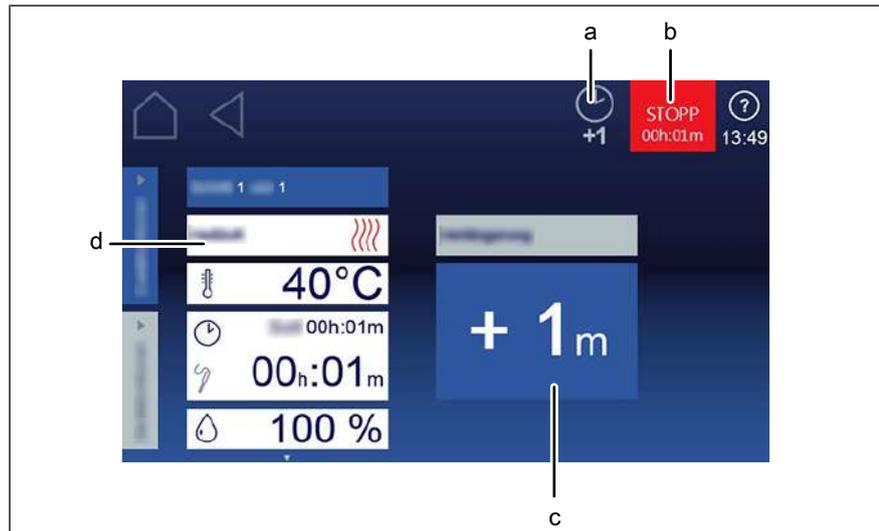


Bild: Fenster Auswahl Garzeitverlängerung

a Taste *Nachgaren*

b Taste *Stopp*

c Feld *Nachgaren*

d Feld *Einstellungen*

**Voraussetzung** Garprogramm ausgewählt

1. Taste „Start“ antippen.
  - ↳ Gerät heizt auf.
  - ↳ Garprogramm startet.
  - ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
2. Taste „Stopp“ drücken.
  - ↳ Garprogramm wird unterbrochen.
  - ↳ Taste „Nachgaren“ erscheint in der Informationsleiste.
3. Taste „Nachgaren“ antippen.
4. Gewünschte Zeit für das Nachgaren einstellen.
  - ↳ Garzeit wird in 1-Minuten-Schritten erhöht.
  - ↳ Veränderte Garzeit gilt nur für das aktuelle Garprogramm.
  - ↳ Es ändert nicht das gespeichert Garprogramm.
  - ↳ Funktion *Nachgaren* ist eingestellt.

5. Taste „Start“ antippen.
  - ↳ Garprogramm startet.
  - ↳ Garzeit wird um die gewünschte Zeit verlängert.
  - ↳ Funktion *Nachgaren* wird ausgeführt.

#### 4.6.14 Manuelles Beschwaden einstellen



Bild: Fenster *Einstellung Manuelles Beschwaden*

- |   |                                |   |                                  |
|---|--------------------------------|---|----------------------------------|
| a | Feld <i>Lüftereinstellung</i>  | c | Feld <i>Temperatur</i>           |
| b | Feld <i>Feuchtigkeitsmenge</i> | d | Feld <i>Manuelles Beschwaden</i> |

#### Voraussetzung Garprogramm läuft

1. Feld *Gerätfunktionen* antippen.
    - ↳ Menü *Gerätfunktionen* geöffnet.
  2. Feld *Manuelles Beschwaden* antippen.
    - ↳ Menü *Manuelles Beschwaden* geöffnet.
  3. Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
    - ↳ Nach oben oder unten, Gartemperatur wird erhöht oder gesenkt.
  4. Taste *OK* antippen.
    - ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
  5. Feld *Soll-Einspritzmenge* antippen.
    - ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
  6. Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
    - ↳ Nach oben oder unten, Einspritzmenge wird erhöht oder gesenkt.
  7. Taste *Bestätigung* antippen.
    - ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
- ↳ Manuelles Beschwaden ist eingestellt.

### 4.6.15 Ruheschritt einstellen



Die Funktion *Ruheschritt einfügen* ist jederzeit möglich.  
Ohne Speichern gilt der Schritt nur für das aktuelle Garprogramm.

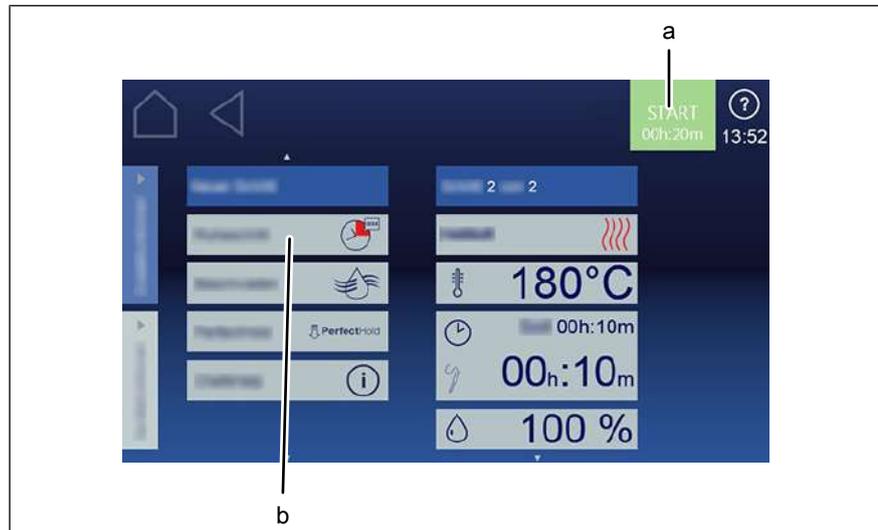


Bild: Fenster *Ruheschritt einfügen*

a Taste *Start*

b Feld *Ruheschritt*

**Voraussetzung** Menü *Automatisches Garen* geöffnet  
Garprogramm ausgewählt

1. Funktion *Neuer Schritt* auswählen.
2. Feld *Ruheschritt* antippen.
  - ↳ Menü *Manuelles Garen* erscheint.
3. Einstellungen vornehmen.
  - ↳ Garart einstellen.
  - ↳ Temperatur einstellen.
  - ↳ Zeit einstellen.
  - ↳ Feuchtigkeit einstellen.
4. Taste „Start“ antippen.
  - ↳ *Ruheschritt* ist zum aktuellen Programm zugefügt.
  - ↳ *Ruheschritt* ist nicht im Garprogramm gespeichert.
5. Garprogramm speichern.
  - ↳ *Ruheschritt* ist im Garprogramm gespeichert.

## 4.6.16 QualityControl verwenden



*QualityControl* ist eine automatische Garzeitoptimierung durch automatische Temperaturanpassung. Sie optimiert den Vorheizprozess.

Sie ist standardmäßig eingeschaltet und kann für einzelne Programme ausgeschaltet werden.



Die jeweilige Einstellung bleibt bis zur Änderung für alle Garprogramme gültig.

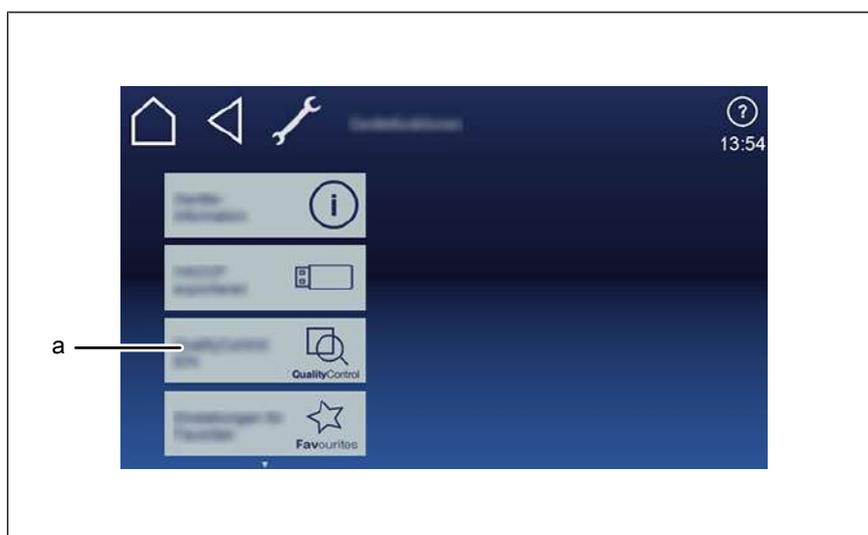


Bild: Fenster Auswahl QualityControl

a Feld *QualityControl*

**Voraussetzung** Menü *Gerätefunktionen* geöffnet

1. Feld „Einstellungen“ antippen.
2. PIN 111 eingeben und bestätigen.
  - ↳ Feld *QualityControl* wird angezeigt.
3. Bei Bedarf die Funktion einschalten oder ausschalten.
4. Feld *QualityControl* antippen.
  - ↳ Anzeige *EIN* wechselt automatisch auf *AUS* und umgekehrt.
  - ↳ Funktion *QualityControl* ist eingestellt.

4.6.17 NT-Garen verwenden

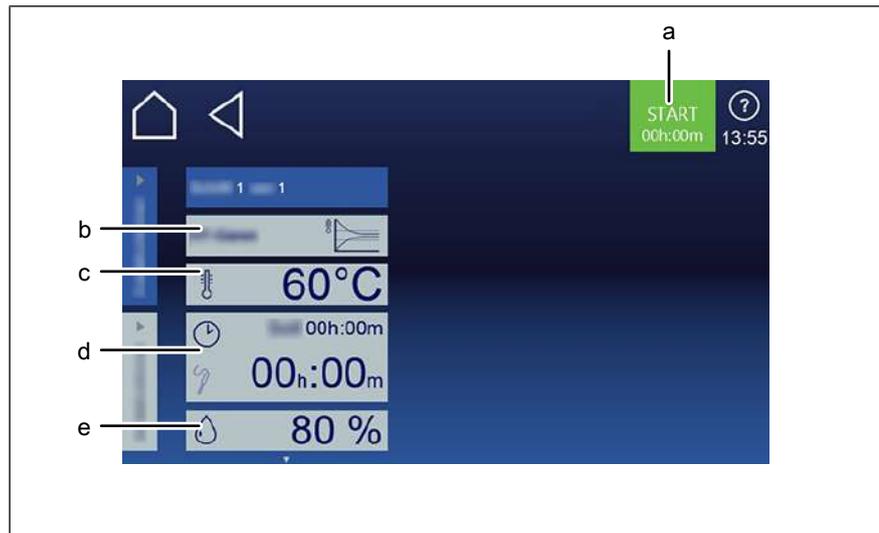


Bild: Fenster *Einstellung Garart NT-Garen*

- a Taste „Start“
- b Feld *Garart*
- c Feld *Differenz Gartemperatur*
- d Feld *Garzeit*
- e Feld *Feuchtigkeit*

**NT-Garen starten**

**Voraussetzung**

- Gargut auf Einsatz im Einschub
- Kerntemperaturfühler gesetzt
- Tür geschlossen
- Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Feld Garart „NT-Garen“ antippen.  
↳ Fenster „Garart“ wird angezeigt.
2. Einstellungen vornehmen.  
↳ Fenster „Garart“ zeigt vorgenommene Einstellungen.
3. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.  
↳ Gerät heizt auf.  
↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.  
↳ Garzeit wird im Fenster „Garart“ aktualisiert.  
↳ NT-Garen ist gestartet.

**NT-Garen beenden**

**Voraussetzung**

- NT-Garen gestartet
- Garzeit nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.  
oder

2. Ende der Garzeit abwarten.
  - ↳ Heizen des Gerätes wird beendet.
  - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
  - ↳ Garzeit wird zurückgesetzt.
- ↳ NT-Garen ist beendet.

#### 4.6.18 Delta-T-Garen verwenden

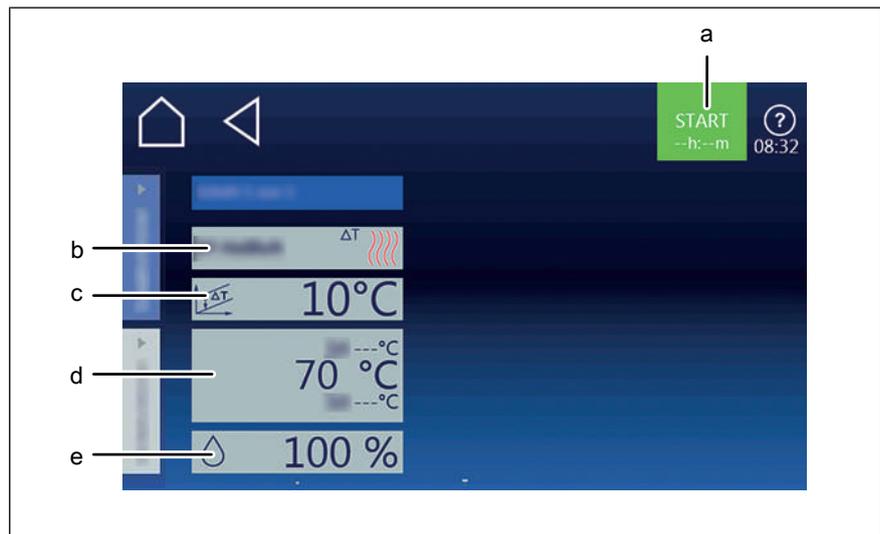


Bild: Fenster *Einstellung Garart Delta-T-Garen*

- |   |                                     |   |                            |
|---|-------------------------------------|---|----------------------------|
| a | Taste „Start“                       | d | Feld <i>Kerntemperatur</i> |
| b | Feld <i>Garart</i>                  | e | Feld <i>Feuchtigkeit</i>   |
| c | Feld <i>Differenz Gartemperatur</i> |   |                            |

#### Delta-T-Garen starten

**Voraussetzung** Gargut auf Einsatz im Einschub  
 Kerntemperaturfühler gesetzt  
 Tür geschlossen  
 Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Feld Garart „Delta-T-Garen“ antippen.
  - ↳ Fenster „Garart“ wird angezeigt.
2. Einstellungen vornehmen.
  - ↳ Fenster „Garart“ zeigt vorgenommene Einstellungen.
3. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
  - ↳ Gerät heizt auf.
  - ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
  - ↳ Garzeit wird im Fenster „Garart“ aktualisiert.
- ↳ Delta-T-Garen ist gestartet.

### Delta-T-Garen beenden

**Voraussetzung** Delta-T-Garen gestartet  
Garzeit nicht abgelaufen

1. Taste „Stopp“ in Informationsleiste antippen.  
oder
  2. Ende der Garzeit abwarten.
    - ↳ Heizen des Gerätes wird beendet.
    - ↳ Taste „Stopp“ wird durch Taste „Start“ ersetzt.
    - ↳ Garzeit wird zurückgesetzt.
- ↳ Delta-T-Garen ist beendet.

### 4.6.19 Barcode-Scanner verwenden

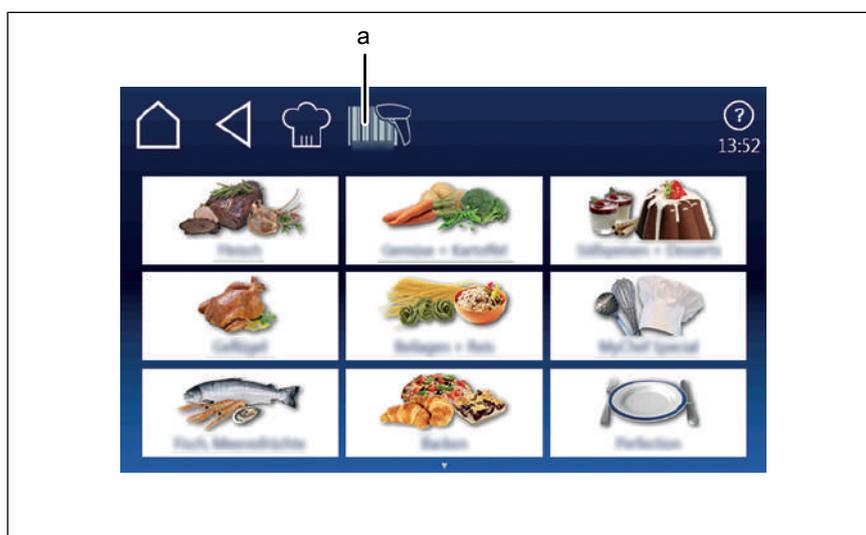


Bild: Fenster *Auswahl Barcode-Scanner*

a Taste *Barcode-Scanner*

**Voraussetzung** Barcode Scanner angeschlossen

1. Taste *Barcode Scanner* antippen.
  2. Barcode einlesen.
    - ↳ Produkt wird ausgesucht.
    - ↳ Garprogramm wird geladen.
- ↳ Funktion *Barcode-Scanner* wird angewendet.

### 4.6.20 USB-Stick zum Importieren und Exportieren vorbereiten

**Voraussetzung** USB-Stick ist formatiert  
USB-Stick nicht schreibgeschützt

1. Ordnerstruktur zum Importieren und Exportieren anlegen.

2. Ordner Namen „autoChefImages“ anlegen.  
↳ Datenaustausch von Fotos im PNG Format, Auflösung von 249x111 Pixel.
  3. Ordner Namen „FCBrowserFiles“ anlegen.  
↳ Datenaustausch von Texten im HTML Format.
  4. Ordner Namen „FCImport“ anlegen.  
↳ Datenaustausch von Kochbücher.
  5. Ordner Namen „MMIContent“ anlegen.  
↳ Datenaustausch von zusätzliche Inhalte Importieren.
  6. Ordner Namen „MMiUpdate anlegen.  
↳ Datenaustausch von Update-Dateien.
- ↳ Nach Fertigstellen der Ordnerstruktur ist der USB-Stick einsatzbereit.

#### 4.6.21 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.

#### 4.6.22 HACCP Protokoll exportieren

**Voraussetzung** USB-Stick eingesteckt  
Unter Geräteeinstellungen mit Passwort angemeldet

1. Feld „HACCP exportieren“ antippen.



2. Zeitraum der Protokolle auswählen.
3. Taste *OK* antippen.  
↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.

4. Taste *OK* antippen.
  - ↳ HACCP-Protokoll wird auf den USB-Stick exportiert.
  - ↳ Fenster *OK* wird geöffnet.
5. Taste *Bestätigung* antippen.
  - ↳ Fenster *Bestätigung* wird geschlossen.



---

Das HACCP-Protokoll kann auch über ein Küchenleitsystem übertragen werden.

---

## 4.7 Kerntemperaturfühler benutzen

---



### **WARNUNG** Verletzungsgefahr durch Platzen des Kerntemperaturfühlers

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



### **VORSICHT** Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Kerntemperaturfühler am Griff anfassen, aus dem Gargut entfernen und vorsichtig in die Halterung stecken.
  - Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- 

### **ACHTUNG** Sachschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Kerntemperaturfühler

- Den integrierten Kerntemperaturfühler nicht aus dem Gerät hängen lassen.
  - Vor Entnehmen des Gargutes, den Kerntemperaturfühler am Griff anfassen und aus dem Gargut entfernen.
- 



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.

---



Eine Kerntemperaturmessung ist immer möglich, wenn der Kerntemperaturfühler im Gargut steckt. Auch vor oder nach einem Garprozess beziehungsweise während eines zeitgesteuerten Garschrittes.

---

### 4.7.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

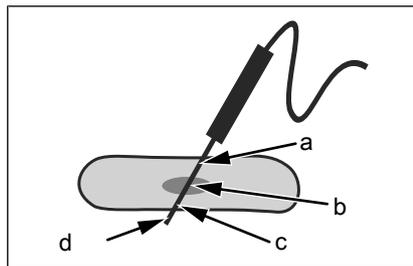


Bild: Messfühler mit vier Messstellen

- 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 einstecken.

### 4.7.2 Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler



Der als Zubehör erhältliche Sous-Vide-Kerntemperaturfühler wird an den *Anschluss Kerntemperaturfühler* außerhalb des Gerätes angeschlossen.

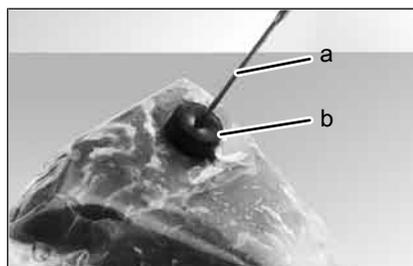


Bild: Sous-Vide Kerntemperaturfühler mit Sous-Vide-Pads

- Sous-Vide-Pads aus Moosgummi oder Zellkautschuk auf das vakuumverpackte Gargut kleben.
- Kerntemperaturfühler immer durch Sous-Vide-Pads 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 einstecken.

### 4.7.3 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut



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

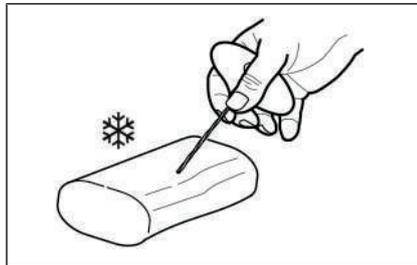
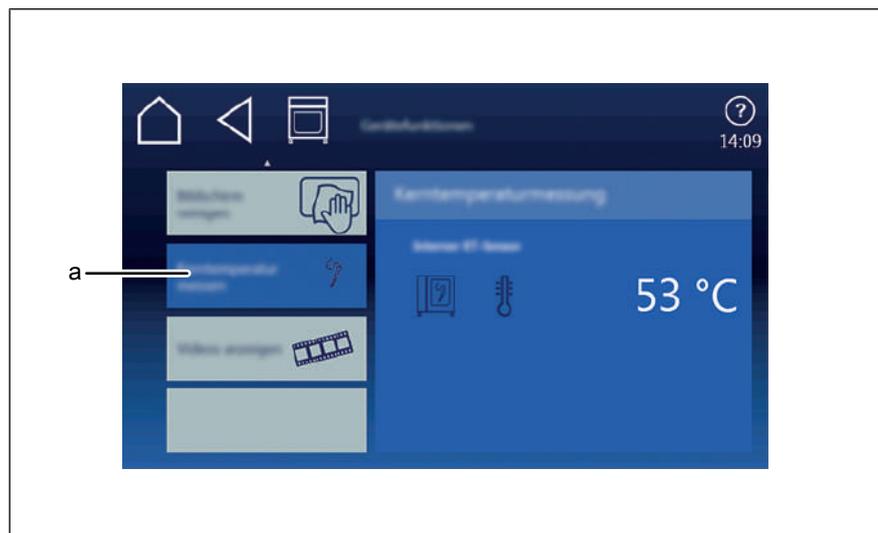


Bild: Einstichkanal mit Handbohrer bohren

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 einstecken.

### 4.7.4 Anzeige Kerntemperatur bei zeitgesteuertem Garprozess



a Taste *Kerntemperatur*

b Anzeige *Kerntemperatur*

**Voraussetzung** Kerntemperaturfühler im Gargut  
Zeitgesteuerter Garprozess läuft

1. Taste *Kerntemperatur* in der Anzeige des Garschrittes antippen.  
↳ Aktuelle Kernpemperatur wird für 5 Sekunden angezeigt.

#### 4.7.5 Anzeige Kerntemperatur außerhalb des Garprozesses

**Voraussetzung** Kerntemperaturfühler im Gargut

1. Menü *Gerätfunktionen* öffnen.



2. Auf zweiter Seite Taste „Kerntemperatur messen“ antippen.  
↳ Kerntemperatur wird angezeigt.

### 4.8 Manuelles Garen

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

Einstellungen wie Garart, Gartemperatur und Garzeit werden festgelegt und der Garschritt wird entweder gestartet oder gespeichert.

#### 4.8.1 Menü Manuelles Garen öffnen

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Hauptmenü angezeigt

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

#### 4.8.2 Garprogramm-Schritt 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 *OK* antippen.  
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
4. Feld *Garzeit* antippen.  
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.



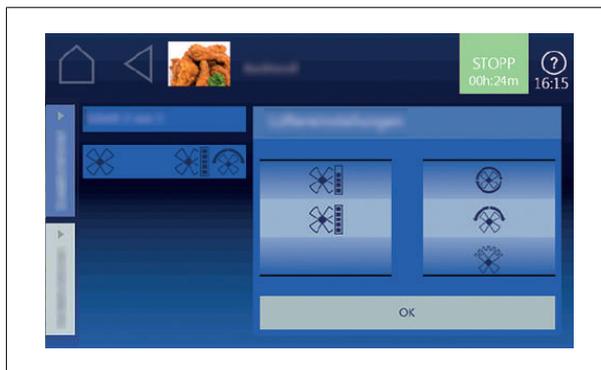
5. Taste *Dauerbetrieb* oder Taste *Garzeit* oder Taste *Kerntemperatur* antippen.
6. Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
7. Taste *OK* antippen.  
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
8. Garraumfeuchte antippen.  
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.



9. Walze mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
10. Taste *OK* 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 *OK* antippen.

↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.

↳ Garprogramm-Schritt kann gestartet werden.

### Tipp

Die Garart kann auch während der Eingabe des Garschrittes geändert werden.

- Feld *Garart* antippen.
  - ⇒ Auswahlmöglichkeit erscheint.
- Neue Garart antippen.
  - ⇒ Standardwerte der gewählten Garart werden angezeigt.
- Werte anpassen.
  - ⇒ Garart dieses Garschrittes geändert.

## 4.9 Eigene Garprogramme erstellen und verwalten

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

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch Datenverlust

Eigene Garprogramme regelmäßig auf externem Speichermedium, zum Beispiel USB-Stick abspeichern.

### 4.9.1 Garprogramm erstellen

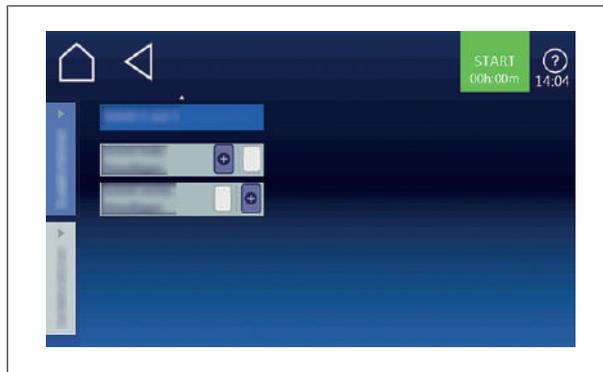
#### Garprogramm-Schritt erstellen

**Voraussetzung** Menü *Manuelles Garen* angezeigt

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

1. Mit Wischgeste nach oben wird die nächste Seite geöffnet.  
↳ Nächste Seite wird angezeigt.



2. Feld „Schritt davor hinzufügen“ antippen.  
oder
3. Feld „Schritt danach hinzufügen“ 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.

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.

#### 4.9.2 Garprogramm speichern

##### ACHTUNG

##### Sachschaden durch Datenverlust

Eigene Garprogramme regelmäßig auf externem Speichermedium, zum Beispiel USB-Stick abspeichern.



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: Garprogramm im Fenster Speichern

- |   |                         |   |                              |
|---|-------------------------|---|------------------------------|
| a | Feld „Name Garprogramm“ | e | Taste „Zurück“               |
| b | Feld „Kategorie“        | f | Pfeil-Symbol „nächste Seite“ |
| c | Feld „Unterkategorie“   | g | Taste „Speichern“            |
| d | Feld „Bild“             | h | Feld „Garprogramm speichern“ |

**Voraussetzung** Garprogramm ist erstellt und wird angezeigt

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

### Garprogrammnamen speichern

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

### Kategorie eingeben

1. Feld „Kategorie“ antippen.
  - ↳ Menü *Automatisches Garen* wird angezeigt.
2. Feld mit der gewünschten *Kategorie* antippen.
  - ↳ Kategorie ist eingestellt.
  - ↳ Menü *Automatische Garen* 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.
    - ↳ Im Gerät gespeicherte Bilder werden angezeigt.
  2. Bild durch Antippen auswählen.
    - ↳ Menü *Bild* wird geschlossen.
    - ↳ Name des Bildes wird in Fenster *Speichern* angezeigt.
- ↳ Ausgewähltes Bild ist dem Garprogramm zugeordnet.



Vorbereitung:

Auf dem USB-Stick einen Ordner Namens „autoCheflimages“ anlegen.

Bild im PNG Format, Auflösung von 249x111 Pixel in diesen Ordner speichern.

---

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

4. Feld „Bild“ antippen.
    - ↳ Menü *Bild* wird angezeigt.
    - ↳ Im Gerät gespeicherte Bilder werden angezeigt.
  5. Taste „Bilder auf USB-Stick“ antippen.
    - ↳ Die auf dem USB-Stick gespeicherten Bilder werden angezeigt.
  6. Bild durch Antippen auswählen.
    - ↳ Menü *Bild* wird geschlossen.
    - ↳ Bild wird im Gerät gespeichert.
    - ↳ Name des Bildes wird in Fenster *Speichern* angezeigt.
- ↳ Ausgewähltes Bild ist im Gerät gespeichert und dem Garprogramm zugeordnet.

#### **Video (optional) zuordnen**

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

#### **Rezept (optional) zuordnen**

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

#### **Favoriten (optional) auswählen**

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

### Eigenschaften des Gargutes (optional) auswählen

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

### Kennung (optional) zuordnen

1. Feld „Kennung“ antippen.  
↳ Menü *Kennung* wird angezeigt.
2. Mit Tastatur den Barcode eintippen.  
oder
3. Mit Barcode Scanner einlesen.  
↳ 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.

### 4.9.3 Garprogramm exportieren



---

Bereits exportierte Garprogramme auf dem USB-Stick werden überschrieben.

---

**Voraussetzung** Garprogramm geöffnet  
Garprogramm gespeichert  
USB-Stick eingesteckt

1. Register *Zusatzfunktionen* antippen.  
↳ Fenster *Register* ist geöffnet.
2. Feld „Garprogramme exportieren“ antippen.  
↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.



3. Angezeigte Bedienhinweise lesen.
4. Taste *OK* antippen.
  - ↳ Garprogramm wird auf den USB-Stick exportiert.
  - ↳ Fenster *OK* wird angezeigt.
5. Taste *OK* antippen.
  - ↳ Fenster *Register Zusatzfunktionen* wird geschlossen.
  - ↳ Garprogramm ist exportiert.

## 4.10 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*.

### 4.10.1 Menü Automatisches Garen öffnen

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Hauptmenü angezeigt

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

### 4.10.2 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.

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Hauptmenü wird angezeigt

1. Taste „autoChef“ antippen.
  - ↳ Menü *Automatisches Garen* wird angezeigt.
2. Feld mit der gewünschten Kategorie antippen.
  - ↳ Menü Unterkategorie wird angezeigt.

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

## Garprogramm im Kochbuch suchen und öffnen

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



Bild: Fenster *Garprogramm suchen*

a Taste *autoChef*

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Hauptmenü wird angezeigt

1. Taste „autoChef“ 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.



### 4.10.3 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.

### 4.10.4 Garprogramm beenden

**Voraussetzung** Garprogramm gestartet  
Garprogrammdauer nicht abgelaufen

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



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



Wird der laufende Garprozess manuell gestoppt, erscheint unter bestimmten Bedingungen das Fenster *Garprogramm wurde unterbrochen*.

Sie haben dann die Möglichkeit das Garprogramm zu beenden beziehungsweise fortzusetzen.

### 4.10.5 Garprogramm anpassen



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



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



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

### **Garprogramm anpassen, nach dem Programmstart**

**Voraussetzung** Garprogramm gestartet  
Garprogramm nicht abgelaufen

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

### **Garprogramm anpassen, vor dem Programmstart**

**Voraussetzung** Garprogramm geöffnet  
Garprogramm nicht gestartet

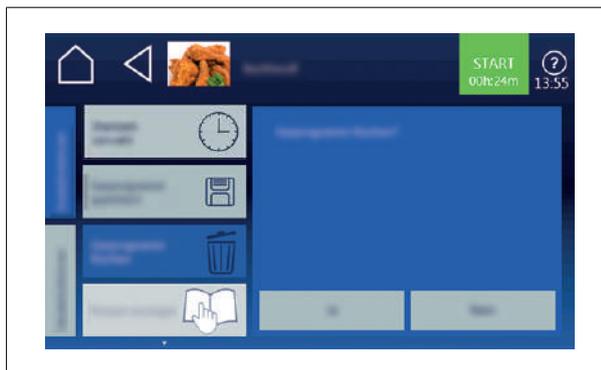
1. Verschiedene Schritte anpassen.
  2. Mit Wischgeste zum anzupassenden jeweiligen Schritt.
  3. Einstellungen des Schrittes anpassen.
    - ↳ Änderungen des Schrittes werden angezeigt.
    - ↳ Garprogramm kann ohne speichern gestartet werden.
    - ↳ Sollen die Änderungen gespeichert werden, mit dem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

## 4.10.6 Garprogramm löschen

**Voraussetzung** Garprogramm geöffnet  
Garprogramm nicht gestartet

1. Register *Zusatzfunktionen* antippen.
  - ↳ Fenster *Register* ist geöffnet.

2. Feld „Garprogramm löschen“ antippen.  
↳ Fenster *Löschen* wird angezeigt.



3. Taste „Ja“ antippen.  
↳ Garprogramm wird gelöscht.  
↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
4. Taste *Bestätigung* antippen.  
↳ Register *Zusatzfunktionen* wird geschlossen.  
↳ Garprogramm ist gelöscht.

#### 4.10.7 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.

**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 *OK* antippen.
  - ↳ Alle selbst erstellte Garprogramme aus dem Kochbuch werden auf den USB-Stick exportiert.
  - ↳ Fenster *Bestätigung* wird angezeigt.
4. Taste *OK* antippen.
  - ↳ Fenster *Bestätigung* schließen.
- ↳ Garprogramme sind exportiert.

## Garprogramme importieren

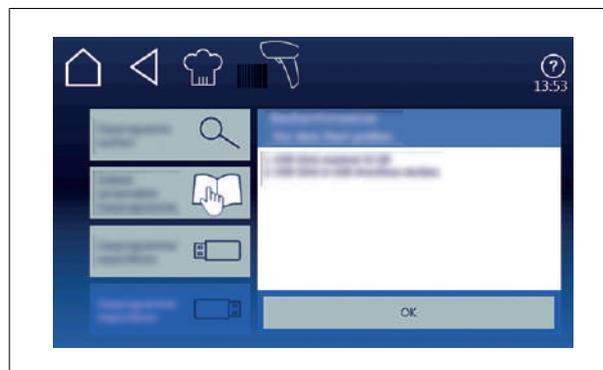
Beim Importieren wird das Kochbuch mit den neuen Garprogrammen ergänzt.



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

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

1. Taste „autoChef“ in der Informationsleiste antippen.
  - ↳ Fenster *autoChef* wird geöffnet.
2. Feld „Garprogramme importieren“ antippen.
  - ↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.
  - ↳ Angezeigte Bedienhinweise lesen.



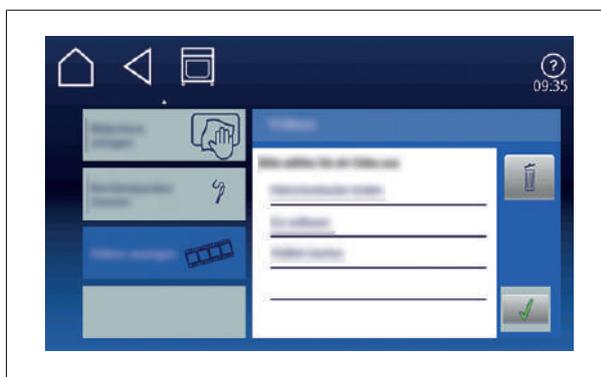
3. Taste *Bestätigung* antippen.
  - ↳ Alle Garprogramme des USB-Stick werden in das Kochbuch importiert.
  - ↳ Fenster *Bedienhinweis* wird angezeigt.
4. Taste „OK“ antippen.
  - ↳ Garprogramme sind importiert.

## 4.11 VideoAssist

### 4.11.1 Video ansehen

**Voraussetzung** Videos auf dem Gerät gespeichert.

1. Menü *Gerätefunktionen* öffnen.
2. Menü *Videos anzeigen* öffnen.

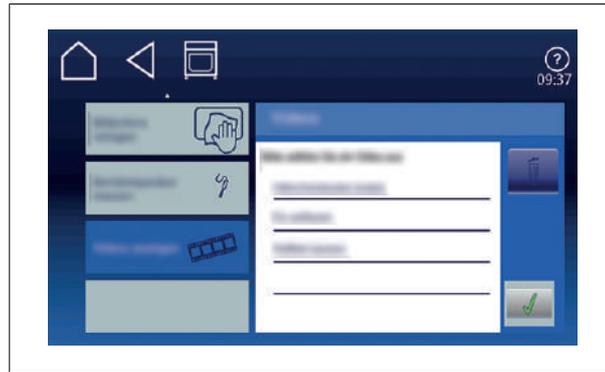


3. Video durch antippen auswählen.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
  - ↳ Video wird abgespielt.

### 4.11.2 Video löschen

**Voraussetzung** Menü *Videos anzeigen* geöffnet.

1. Feld *Löschen* antippen.
  - ↳ Feld *Löschen* wird dunkel.
2. Die zu löschenden Videos antippen.
  - ↳ Hinter der Bezeichnung des Videos erscheint das Symbol *Löschen*.
  - ↳ Erneutes Antippen des Videos löscht die Auswahl dieses Videos.



3. Feld *Bestätigung* antippen.

↳ Die markierten Videos werden gelöscht.

## 4.12 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

### 4.12.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen

Vor der Benutzung des Gerätes Wasserleitungen im Gerät und bauseitige Wasserleitungen aus hygienischen Gründen spülen.

#### **Betriebspause mehr als 2 Tagen**

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

1. Schlauchbrause 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. Schlauchbrause für 5 Minuten betätigen.
2. Garart Dämpfen für 1 Stunde bei 100 °C betreiben.

## 5 Gerät reinigen und pflegen



### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.



### VORSICHT

#### Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

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

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch schockartiges Abkühlen

- Gerät nicht schockartig abkühlen.

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.

### Reinigungsampel und Reinigungserinnerung

Bei Geräten mit automatischer Reinigung wird im Hauptmenü in der Taste "WaveClean" eine Reinigungsampel angezeigt.

Je nach Nutzung und Verschmutzungsgrad des Gerätes wechselt die Reinigungsampel die Ampelphase.

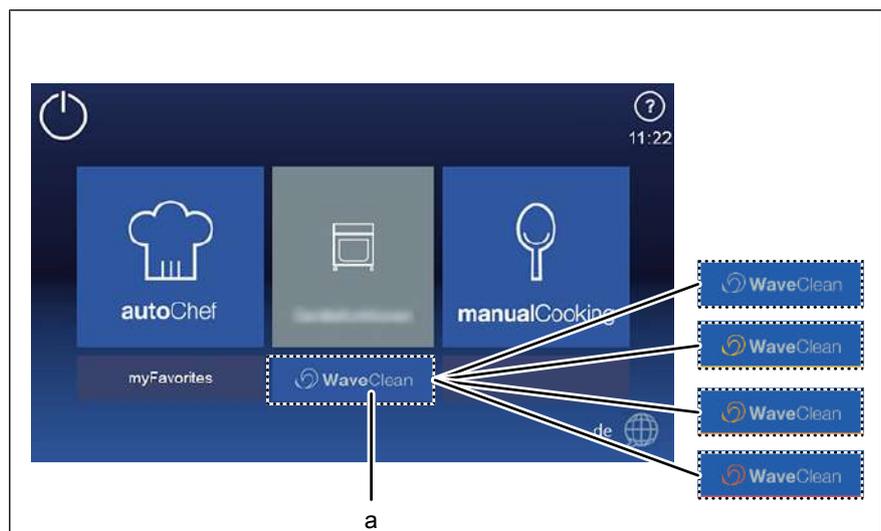


Bild: Hauptmenü

- a Taste „WaveClean“ mit Reinigungsampel

Ab der roten Ampelphase zeigt das Gerät eine Reinigungserinnerung an. Das Gerät kann weiter verwendet werden, bei Nicht-Reinigung erscheint die Reinigungserinnerung häufiger.

Ampelphase	Erklärung
grau	Verschmutzungsgrad gering
gelb	Verschmutzungsgrad mittel
orange	Verschmutzungsgrad hoch
rot	Grenz-Verschmutzungsgrad erreicht 1. Warnstufe: Reinigungserinnerung wird bei jedem Gerätestart angezeigt 2. Warnstufe: Reinigungserinnerung wird nach jedem Garprozessende angezeigt 3. Warnstufe: Reinigungserinnerung wird nach jedem Garprozessende angezeigt und akustisches Signal ertönt

### 5.1 Korrosion vermeiden

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

### 5.2 Roststellen beseitigen

- Frische Roststellen mit mildem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier sofort 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.

## 5.3 Gehäuse reinigen

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

## 5.4 Griff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

**Voraussetzung** Gerät spannungslos

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

## 5.5 Touchscreen reinigen

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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



Es ist eine Reinigungsdauer von 10 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.

### 5.6 Türdichtung reinigen

---

#### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

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

- Türdichtung regelmäßig reinigen.
  - Keine aggressiven Reiniger verwenden.
- 



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

Die Türdichtung muss extra gereinigt werden.

---



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

---

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

### 5.7 Garraumtür reinigen



---

#### **VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- 

#### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

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

---

**ACHTUNG**

**Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung der Oberfläche**

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

---

→ Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.

## 5.8 Dampf-Austrittsstutzen reinigen

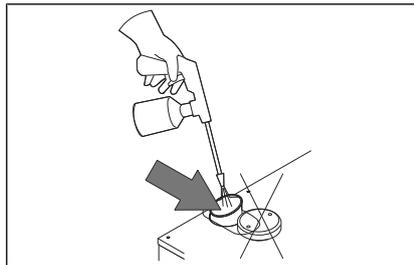


Bild: Dampfaustrittsstutzen reinigen

---

**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.

## 5.9 Kondensationsablufthaube 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.

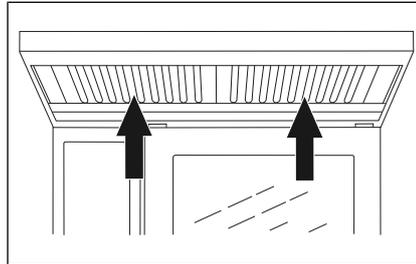


Bild: Kondensationshaube reinigen

**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.

## 5.10 Gerät entkalken



Zum manuellen Entkalken handelsüblichen Entkalker in Handdruck-Sprühpistole einfüllen.

**Voraussetzung** Garraumtemperatur weniger als 40 °C  
Garraum gereinigt

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

## 5.11 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean (optional)



### **VORSICHT** **Verätzungsgefahr**

Garraumtür während des Reinigungsvorganges geschlossen halten.



Die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel führt regelmäßig zu Schäden an den Geräten. MKN betreibt großen Aufwand, um ein Reinigungsmittel anbieten zu können, das einerseits eine hervorragende Reinigungsleistung erbringt und andererseits den Heißluftdämpfer nicht angreift und beschädigt. Daher empfehlen wir ausschließlich die Verwendung unseres Reinigungsmittels. Für Schäden, die durch ungeeignete Reinigungsmittel hervorgerufen wurden, übernimmt MKN keinerlei Verantwortung oder Haftung. Ansprüche gegenüber MKN können daraus nicht begründet werden, auch nicht im Rahmen von Garantie oder Gewährleistung.



Es ist nicht zulässig den Temperaturfühler herunterzukühlen, um den Reinigungsvorgang schneller zu starten. Für eine effektive Reinigung muss der gesamte Garraum auf 60 °C heruntergekühlt werden.



Je nach gewählter Reinigungsstufe kann es zu einem Stillstand des Lüfters von bis zu 60 Minuten kommen. Dies ist kein Abbruch der Reinigung, sondern Teil des Reinigungsprogrammes.



Die automatische Zwangsspülung wird bei folgenden Situationen ausgelöst.

- Die Reinigung wird manuell abgebrochen. Innerhalb der ersten 10 Minuten der Reinigung führt ein Abbruch nicht zu einer automatischen Zwangsspülung.
- Die Reinigung wird aufgrund eines Fehlers automatisch abgebrochen.
- Der Kombidämpfer wird während der Reinigung aus und wieder eingeschaltet. Nach dem Wiedereinschalten beginnt die automatische Zwangsspülung.



Wird die automatische Zwangsspülung abgebrochen, beginnt sie wieder von vorne.

Bevor sie nicht beendet ist, kann kein Garprogramm gestartet werden.

### 5.11.1 Reinigung vorbereiten

---

#### ACHTUNG

##### Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl 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 Einhängegestell im Garraum lassen und bei Standgeräten nur Hordenwagen im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

### 5.11.2 Reinigungsstufe wählen



---

Fällt während der Reinigung der Wasserdruck ab, so geht das Reinigungsprogramm in einen Wartungszustand. Wird der Wasserdruck wieder erreicht, läuft das Reinigungsprogramm automatisch an.

---



---

Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen die gleiche Menge Wasser.

---

#### Tipp

---

Bei einer automatischen Reinigung über Nacht empfehlen wir die Reinigungsstufen „normal“ oder „extra“. So ist eine ausreichende Trocknung gewährleistet.

---

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Hauptmenü wird angezeigt

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

### 5.11.3 Reinigungskartusche einsetzen



Nur Reinigungskartuschen mit unbeschädigtem Wachssiegel verwenden.

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

Reinigungskartuschen erst nach Aufforderung einsetzen.



Gerät in der automatischen Reinigung niemals ohne Reinigungskartusche betreiben.

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



Kartuschenhalterungen befinden sich bei Tischgeräten am Luftleitblech und bei Standgeräten am Hordenwagen.

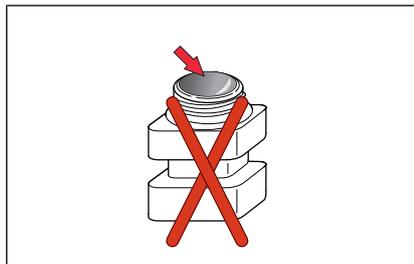


Bild: Wachssiegel der Reinigungskartusche beschädigt

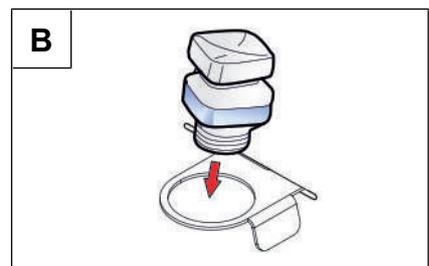
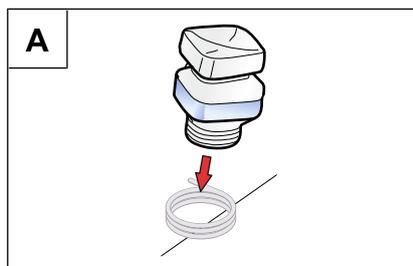


Bild: A: Kartusche in Federhalter einsetzen; B: Kartusche in Halter einsetzen

**Voraussetzung** Reinigungskartusche versiegelt und unbeschädigt

1. Garraumtür öffnen.
2. Deckel der Reinigungskartusche öffnen.
3. Reinigungskartusche in Halterung am Luftleitblech einsetzen.
4. Garraumtür schließen.

### 5.11.4 Automatische Reinigung starten

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

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

### 5.11.5 Automatische Reinigung abbrechen

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

### 5.11.6 Automatische Reinigung beenden



---

**VORSICHT**  
**Verätzungsgefahr**

Tropfmengen können ätzende Bestandteile enthalten, daher geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

---

**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 Schlauchbrause gründlich ausspülen.
4. Garraumtür schließen.
  - ↳ Nach Schließen der Garraumtür wird das Reinigungsprogramm abgeschlossen.
5. Eventuelle Tropfmengen des Reinigungswassers auf dem Boden vor dem Gerät mit weichem Wasserstrahl fortspülen.
6. 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.

## 5.12 Garraum manuell reinigen

### 5.12.1 Garraum vorbereiten

#### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl 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 Einhänggestell im Garraum lassen und bei Standgeräten nur Hordenwagen im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

### 5.12.2 Reinigungsprogramm starten

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet

→ Manuelle Reinigung antippen.

### 5.12.3 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.

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

### 5.12.4 Reiniger einwirken lassen

→ Garraumtür schließen.

↳ Einwirkzeit startet.

↳ Anzeige zeigt verbleibende Zeit bis zum Schritt „Garraum ausspülen“ an.

### 5.12.5 Reinigen starten

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

### 5.12.6 Garraum ausspülen

**Voraussetzung** Reinigungsprozess ist abgeschlossen

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

### 5.12.7 Garraum trocknen

**Voraussetzung** Garraumtür geschlossen

1. Trocknungsprozess startet automatisch.



Der Garraum wird aufgeheizt.

---

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

## 5.13 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.
-

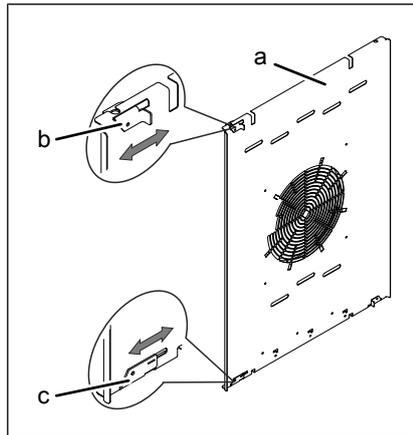


Bild: Verriegelung vom Luftleitblech

- a Luftleitblech
- b Obere Verriegelung
- c Untere Verriegelung

### Luftleitblech aufklappen

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet

1. Linkes Einhängegerüst 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 Einhängegerüst einsetzen, nur in Größe 6 und in Größe 10 vorhanden.

## 5.14 Gerät prüfen

### 5.14.1 Sichtprüfung durchführen

#### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung**

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

**Voraussetzung** Gerät spannungslos geschaltet  
Garraum leer und gereinigt  
Garraumbür vollständig geöffnet

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

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

### 5.14.2 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm) durchführen



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



Bild: Einstellung Selbstdiagnose-Programm auswählen

- |                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| a Walze                       | c Fenster Einstellung |
| b Anzeige <i>Restlaufzeit</i> | d Feld „CombiDoctor“  |

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

1. Feld „CombiDoctor“ antippen.
2. Walze mit Wischgeste auf gewünschte Selbstdiagnose-Programm einstellen.  
↳ Das eingestellte Selbstdiagnose-Programm zeigt die Ablaufzeit an.
3. Taste „START“ drücken.  
↳ Hilfetext wird angezeigt.

4. 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.

## 6 Gerät transportieren

---



### **WARNUNG**

#### **Kippgefahr des Gerätes durch beschädigte Lenkrollen**

Wenn die Lenkrollen beschädigt sind, kann das Gerät umkippen und Sie schwer verletzen.

- Gerät nicht mit festgezogenen Feststellbremsen bewegen.
  - Lenkrollen nicht mit festgezogener Feststellbremse verdrehen.
  - Nicht gegen Lenkrollen mit festgezogener Feststellbremse treten.
  - Feststellbremse der Lenkrollen lösen, bevor Sie das Gerät verschieben.
  - Feststellbremse der Lenkrollen lösen, bevor Sie die Lenkrollen verschieben.
- 



### **WARNUNG**

#### **Kippgefahr des Gerätes auf Rollen**

Wenn das Gerät auf Rollen gekippt wird, kann es umkippen und Sie schwer verletzen.

- Das Gerät auf Rollen nicht kippen.
- 



### **VORSICHT**

#### **Kippgefahr des Gerätes beim Transport**

Beim Transport des Gerätes über schiefe Ebenen, Schwellen oder mit angezogener Feststellbremse kann das Gerät kippen und Sie verletzen.

- Feststellbremse der Lenkrollen vor dem Transport lösen.
  - Gerät vorsichtig auf schiefen Ebenen oder über Schwellen bewegen.
  - Feststellbremse der Lenkrollen nach dem Transport wieder feststellen.
- 

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

1. Elektro-Anschlussleitung trennen.
2. Wasseranschlussleitung trennen.
3. Abwasseranschluss trennen.
4. Feststellbremsen lösen.
5. Gerät an anderen Ort fahren.
6. Feststellbremsen wieder feststellen.

## 7 Störungen beheben

Tritt während des Betriebes ein Fehler auf, werden die Fehlernummer und die Fehlermeldung angezeigt.

Bei Abweichungen des Garergebnisses oder der Reinigung mit WaveClean, ohne Anzeige einer Fehlermeldung, CombiDoctor zur Ursachenanalyse nutzen.

### 7.1 Notbetrieb



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

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

### 7.2 Fehlerursachen und Abhilfe

Fehler-Nr.	angezeigte Fehlermeldung	Beschreibung	Maßnahme
694 695	• Garraumfühler defekt	Der interne Kerntemperaturfühler übernimmt die Funktion des defekten Garraumfühlers.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internen Kerntemperaturfühler in seine Halterung stecken.</li> <li>• Es kann zu einem abweichenden Garergebnis kommen.</li> <li>• Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>
696 728	• Oberer Garraumfühler defekt	Der untere Garraumfühler übernimmt die Funktion des defekten oberen Garraumfühlers.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es kann zu einem abweichenden Garergebnis kommen.</li> <li>• Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>
697 729	• Unterer Garraumfühler defekt	Der obere Garraumfühler übernimmt die Funktion des defekten unteren Garraumfühlers.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es kann zu einem abweichenden Garergebnis kommen.</li> <li>• Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>
699 700 714 716	• Interner Kerntemperaturfühler defekt	Der interne Kerntemperaturfühler im Garraum ist deaktiviert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn möglich den externen Kerntemperaturfühler (optional) verwenden.</li> <li>• Anderes Garprogramm wählen.</li> <li>• Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>
715 717	• Externer Kerntemperaturfühler defekt	Der externe Kerntemperaturfühler im Garraum ist deaktiviert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internen Kerntemperaturfühler verwenden.</li> <li>• Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>

## Störungen beheben

Fehler-Nr.	angezeigte Fehlermeldung	Beschreibung	Maßnahme
710	• Wrasenfühler defekt	Die Wrasenablösung wird jetzt allein durch die Software gesteuert. Dadurch entsteht ein erhöhter Wasserverbrauch.	• Kundenservice kontaktieren
	• Wasserdruck zu gering	Als dauerhafte Fehlermeldung	• Wasserhahn öffnen • Wenn Wasserhahn nicht geschlossen Kundenservice kontaktieren
	• Wasserdruck zu gering	Als sporadische Fehlermeldung	• Weniger Verbraucher gleichzeitig in der Küche aktivieren. • Kundenservice kontaktieren
	• Kein Wasser im Siphon	Der Siphon ist nicht ausreichend mit Wasser gefüllt.	• Wasserhahn öffnen • 2 l Wasser in den Garraum schütten • Bleibt die Fehlermeldung bestehen Kundenservice kontaktieren
	• Gerät nach Stromausfall neu gestartet	Wenn kein Stromausfall in der Küche vorlag, kann es ein Bedienfehler sein. Zum Beispiel ein unbeabsichtigtes Ein- und Ausschalten während eines laufenden Garprogramms.	• Stromausfall < 1 Minute • Meldung des Stromausfalls bestätigen • Garprogramm fortsetzen • Keine Reinigung notwendig • Stromausfall > 1 Minute • Abbruch des Garprogramms • Reinigung durchführen
	• WaveClean Abbruch	• Beachten Sie bitte die Erklärungen und Hinweise im Kapitel „Automatische Reinigung (WaveClean)“	

### 7.3 Typenschild

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

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

## 8 Wartung durchführen

Der Hersteller empfiehlt die professionelle Wartung des Gerätes durch ausgebildetes Fachpersonal in einem Wartungsintervall von 12 Monaten. Bei erhöhter Auslastung wird ein Wartungsintervall von 6 Monaten empfohlen.

## 9 Umweltgerecht entsorgen

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



Gerät oder Geräteteile nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können enthaltene Giftstoffe Gesundheit und Umwelt schädigen.

Entsorgung entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte vornehmen. Offene Fragen mit zuständigen Behörden (zum Beispiel Abfallwirtschaft) klären.

Wir sind ein registrierter Hersteller der Stiftung **elektro-altgeräte register** und im **ear** Verzeichnis gelistet. Bei Bedarf, wenden Sie sich an einen Entsorger der Stiftung. (WEEE-Reg.-Nr.DE 19459438)

**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.

**Rückstände von Gargut** Rückstände von Gargut und Lebensmitteln sind in geeigneten Behältern zu sammeln und gemäß den regional geltenden Vorschriften zu entsorgen.

# 10 Herstellereklärung



## EU-Konformitätserklärung



### Hersteller

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

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

Gerätebeschreibung				
Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich				
Gerätetyp				
Elektro-Kombidämpfer FlexiCombi				
Typennummer				
MagicPilot	FKECOD115TG2XXXX	FKECOD121TG2XXXX	FKECOD215TG2XXXX	FKECOD221TG2XXXX
	FKECOD615TG2XXXX	FKECOD621TG2XXXX		
	DKECOD115TG2XXXX	DKECOD121TG2XXXX	DKECOD615TG2XXXX	DKECOD621TG2XXXX
Classic	FKECOD115CG2XXXX	FKECOD121CG2XXXX	FKECOD215CG2XXXX	FKECOD221CG2XXXX
	FKECOD615CG2XXXX	FKECOD621CG2XXXX		
X: Ausstattungsmerkmal				

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht. Darüber hinaus beinhaltet diese Erklärung keine Zusicherung von Eigenschaften oder Beschaffenheiten.

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen
- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 01. Juli 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

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

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Originaldokument • 10000025706KONDE-

Wolfenbüttel, 29.02.2024

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

ppa. Peter Helm, Technischer Leiter (Adresse siehe Hersteller)

1 / 1

10000025706KONDE- de-DE

10000025709ABEDE-



<b>A</b>		<b>L</b>	
Automatische Zwangsspülung .....	93	Lüfter einstellen .....	49
Automatisches Garen (autoChef)		<b>M</b>	
Garprogramm anpassen .....	82	Manuelles Garen .....	71
Garprogramm exportieren .....	83	Garprogramm erstellen und speichern .....	74
Garprogramm importieren .....	84	Garprogramm exportieren .....	78
Garprogramm löschen .....	82	Garprogramm-Schritt erstellen .....	71
Garprogramm suchen und öffnen .....	80	<b>N</b>	
<b>B</b>		Nachgaren .....	21
Bediensperre .....	38	Niedertemperatur-Garen .....	19
Beschwaden		<b>P</b>	
manuell .....	21	PerfectHold .....	19
Bilder		<b>Q</b>	
Bilder importieren .....	44	QualityControl .....	21
<b>C</b>		<b>R</b>	
ChefsHelp .....	20	RackControl .....	20
ClimaSelect .....	21	RackTimer .....	20
Combidämpfen .....	18	Ready2Cook .....	19
<b>D</b>		Regenerieren .....	18
Dämpfen .....	18	Reinigung	
Delta T-Garen .....	18	Automatische Reinigung (WaveClean) .....	94
<b>E</b>		Luftleitblech aufklappen .....	99
Einstellungen		Luftleitblech zurückklappen .....	99
Datum und Zeit einstellen .....	36	Manuelle Reinigung .....	97
<b>F</b>		Reinigungskartusche (WaceClean) .....	95
FamilyMix .....	20	Ruhezeit .....	21
Favoriten einstellen .....	37	<b>S</b>	
<b>G</b>		Selbstdiagnose (CombiDoctor) .....	100
Gardauer einstellen .....	46	SES .....	20
Geräteinformationen aufrufen .....	35	Startzeitvorwahl .....	19
Grundeinstellungen ändern .....	33	<b>T</b>	
<b>H</b>		Temperatur	
HACCP .....	67	Gartemperatur einstellen .....	45
Hauptmenü .....	22, 32	Standardeinstellwert .....	25
Heißluft .....	18	Time2Serve .....	21
<b>K</b>		<b>U</b>	
Kerntemperatur		Umweltgerechtes entsorgen .....	106
Kerntemperaturmessung .....	21	<b>V</b>	
Kerntemperaturmessung		Video	
4-Punkt-Kerntemperaturfühler Messung ...	69	Video importieren .....	43
Kerntemperatur einstellen .....	48	Video löschen .....	85
Standardeinstellwert .....	24		







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

