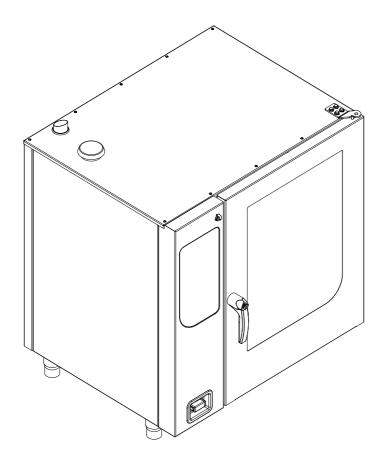


Bedienungsanleitung

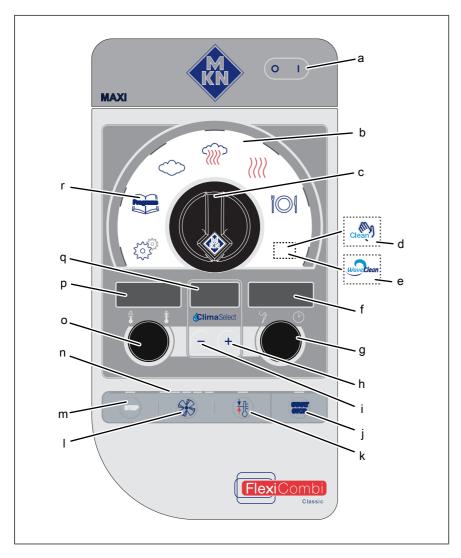
Combidämpfer



Gerät	Modell	Energieart	Ausführung
FlexiCombi Classic	6.15	Elektro	HandClean
	6.21		WaveClean (optional)
	10.15		Tür mit hinterlüfteter Scheibe
	10.21		Tür mit Hygieneverglasung (optional)
			1-Punkt-Kerntemperaturfühler
	20.15		4-Punkt-Kerntemperaturfühler (op-
	20.21		tional)
			Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (optional)

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

Bedien- und Anzeigeelemente



- a Taste Ein Aus
- b Wahlbereich
- c Bedienknebel Auswahl
- d Symbol HandClean
- e Symbol WaveClean
- f Rechte Anzeige
- g Rechter Drehknopf
- h Taste Plus
- i Taste Minus

- j Taste "START STOP"
- k Taste Ready2Cook
- I Taste Lüftergeschwindigkeit
- m Taste "STEP"
- n Kontrollleuchte
- o Linker Drehknopf
- p Linke Anzeige
- q Anzeige in der Mitte
- r Taste "Programs"

Hersteller

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

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

Urheberrecht

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

Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG

Bedienungsanleitung Bedienungsanleitung

1 Einleitung	7
1.1 Zu dieser Anleitung	
1.1.1 Zeichenerklärung	
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	
1.3 Garantie	
1.5 Garantie	. 9
2 Sicherheitshinweise	10
3 Gerätebeschreibung	13
_	13
3.1.1 Tischgerät	13
3.1.2 Standgerät	14
3.2 Ausstattung	14
3.2.1 Ausstattungsmerkmale	
3.2.2 Betriebsarten	15
3.2.3 Gararten	
3.2.4 Erweiterte Garfunktionen	
3.2.5 Kerntemperaturmessung	
3.2.6 HACCP-Protokoll	
3.2.7 USB-Anschluss	
3.2.8 Automatische Reinigung WaveClean (optional)	
3.3 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente	
3.4 Anwendung	
3.4.1 Abkürzungen in den Anzeigen	
3.4.2 Standardeinstellwert Temperatur	
3.4.4 Standardeinstellwert Kerntemperatur	
3.4.5 Beschickungsmenge	
3.4.6 Tellerkapazität beim Regenerieren	
4 Gerät in Betrieb nehmen	
	23
5.1 Gerät einschalten und ausschalten	
5.1.1 Einschalten	
5.2 Garraumtür öffnen und schließen	
5.2.1 Einstufigen Türverschluss öffnen	
5.2.2 Einstufigen Türverschluss schließen	
5.2.3 Zweistufigen Türverschluss öffnen	
5.2.4 Zweistufigen Türverschluss schließen	
5.3 Gerät beschicken und entleeren	
5.3.1 Beschicken und Entleeren	
5.3.2 Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen	
5.3.3 Beschicken und entleeren mit Hordenwagen	
5.4 Kerntemperaturfühler benutzen	
5.4.1 Messung mit 1- und 4-Punkt-Kerntemperaturfühler	
5.4.2 Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler	



5.4.3 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut	29
5.5 Grundeinstellungen vornehmen	30
5.5.1 Einstellmenü aufrufen	30
5.5.2 Grundeinstellung ändern	30
5.6 Grundlegende Funktionen	31
5.6.1 Garprogramm starten	
5.6.2 Garprogramm beenden	
5.6.3 Garprogramm abbrechen	
5.6.4 Garprogramm speichern	
5.6.5 Garprogramm auswählen	
5.6.6 Garprogramm während des Garens ändern	
5.6.7 Gartemperatur einstellen	
5.6.8 Garzeit einstellen	
5.6.9 Kerntemperatur einstellen	
5.6.10 Lüftergeschwindigkeit einstellen	
5.6.11 Ist-Werte anzeigen	
5.6.12 USB-Stick einstecken und herausziehen	
5.6.13 HACCP Protokoll oxportions	
5.6.14 HACCP Protokoll exportieren	
5.7 Mehrschrittiges Garprogramm erstellen und starten	
5.7.2 Starten	
5.8 Manuelles Garen	
5.8.1 Garart starten	
5.9 Erweiterte Garfunktionen	
5.9.1 Manuelles Beschwaden	
5.9.2 Startzeitvorwahl einstellen	
5.9.3 Startzeitvorwahl abbrechen	39
5.9.4 Ready2Cook starten	39
5.9.5 Ready2Cook abbrechen	39
5.9.6 Garraumfeuchte einstellen	40
5.10 Pausen und Betriebsende	40
5.10.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen	40
6 Gerät reinigen und pflegen	41
6.1 Korrosion vermeiden	
6.2 Roststellen beseitigen	
6.3 Gehäuse reinigen	
6.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen	42
6.5 Türdichtung reinigen	42
6.6 Garraumtür reinigen	
6.6.1 Tür mit Hygieneverglasung reinigen	
6.6.2 Tür mit hinterbelüfteter Scheibe reinigen	
6.7 Dampf-Austrittsstutzen reinigen	
6.8 Kondensationshaube reinigen (optional)	
6.9 Gerät entkalken	
6.10 Garraum automatisch reinigen	46
6.10.1 Reiniauna vorbereiten	46



6.10.2 Reinigungsstufe wählen	46
6.10.3 Reinigungskartusche einsetzen	47
6.10.4 Automatische Reinigung starten	47
6.10.5 Automatische Reinigung abbrechen	48
6.10.6 Automatische Reinigung beenden	48
6.11 Garraum halbautomatisch reinigen	49
6.11.1 Garraum vorbereiten	
6.11.2 Reinigungsprogramm starten	49
6.11.3 Garraum ausspülen	50
6.11.4 Garraum trocknen	50
6.12 Luftleitblech aufklappen und zurückklappen	51
6.13 Gerät prüfen	52
6.13.1 Sichtprüfung durchführen	
7.045 m m m m h m h m m	- 0
7 Störungen beheben	
7.1 Fehlerursachen und Abhilfe	53
7.2 Typenschild	54
8 Umweltgerecht entsorgen	55
o oniworgercont enterigen	JJ
9 Herstellererklärung	56





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.
\rightarrow	Handlungsschritte, die in beliebiger Reihenfolge auszuführen sind.
1.	Handlungsschrite, die in vorgegebener Reihenfolge auszuführen sind.
2.	
\hookrightarrow	Ergebnis einer aufgeführten Handlung.



1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

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

1.3 Garantie

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

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



2 Sicherheitshinweise

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

Der Bediener muss die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

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

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

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

Heiße Oberflächen Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

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

Heiße Flüssigkeiten Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

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

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

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

Verbrühungsgefahr durch Dampf

- Arme und Hände durch Schutzhandschuhe schützen.
- Hand nicht vor Wrasenabzug halten.
- 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.



Keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Garraum lagern.

Brandbekämpfung

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

Gerät auf Rollen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen

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

Gefahr durch elektrischen Schlag an spannungsführenden Teilen

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

Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

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

Sturzgefahr durch glatten Boden

Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reinigung

Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.

Sachschaden durch unsachgemäße Reiningung

- Gerät nach Benutzung reinigen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch agressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger verwenden.
- Roststellen mit Scheuermittel entfernen.
- Gerät kalkfrei halten.

Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene

Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.

Kerntemperaturmessung Verletzungsgefahr durch überhitzten Kerntemperaturfühler.

Kerntemperaturfühler nicht über offener Flamme erhitzen.



Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

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



3 Gerätebeschreibung

3.1 Geräteübersicht

3.1.1 Tischgerät

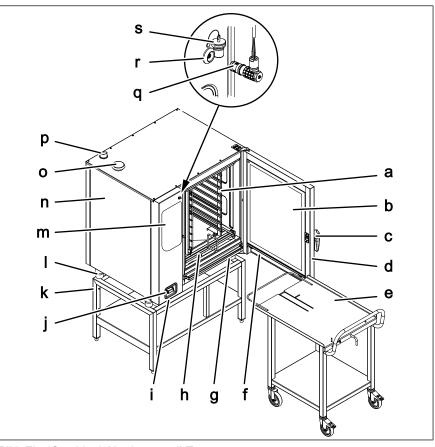


Bild: FlexiCombi mit Hordengestell-Transportwagen

- a Hordengestell
- b Isolierscheibe
- c Türgriff
- d Garraumtür
- e Hordengestell-Transportwagen (optional)
- f Wrasenablaufrinne, Tür
- g Wrasenablaufrinne, Gerät
- h Führungsschiene für Hordengestell (optional)
- i USB-Anschluss (verdeckt)
- j Handbrause (optional)

- k Untergestell (optional)
- Gerätefuß
- m Bedienelement
- n Gehäuse
- o Luft-Ansaugstutzen
- p Dampf-Austrittsstutzen
- q Kerntemperaturfühler (optional)
- r Anschluss (optional)
- s Verschlusskappe (optional)



3.1.2 Standgerät

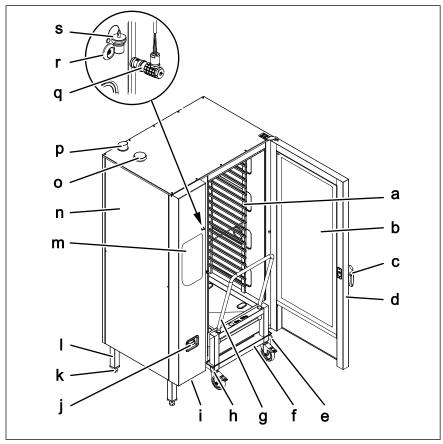


Bild: FlexiCombi mit Hordenwagen

- a Hordengestell
- b Isolierscheibe
- c Türgriff
- d Garraumtür
- e Führungsschiene rechts
- f Hordenwagen
- g Schiebebügel
- h Führungsschiene links
- i USB-Anschluss (verdeckt)
- i Handbrause

- k Gerätebein
- I Gerätefuß
- m Bedienelement
- n Gehäuse
- o Luft-Ansaugstutzen
- p Dampf-Austrittsstutzen
- q Kerntemperaturfühler (optional)
- r Anschluss (optional)
- s Verschlusskappe (optional)

3.2 Ausstattung

3.2.1 Ausstattungsmerkmale

- 1-Punkt-Kerntemperaurfühler
- 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (optional)
- Handbrause (optional)
- Garraumtür hinterlüftet
- Garraumtür mit Hygieneverglasung (optional)



- Einstufiger Türverschluss
- Zweistufiger Türverschluss (optional), bei Geräten der Größe 20 ist diese Ausstattung Standard
- Leistungsoptimierungsanlage (optional)
- Garraumtür rechtsanschlagend
- Garraumtür linksanschlagend (optional)
- HandClean
- WaveClean (optional)

3.2.2 Betriebsarten

- Manuelles Garen
- Automatisches Garen

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

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

3.2.3 Gararten

- Dämpfen
- Heißluft
- Combidämpfen
- Regenerieren

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

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

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

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

3.2.4 Erweiterte Garfunktionen

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

Folgende erweiterte Garfunktionen stehen zur Verfügung:

- Manuelles Beschwaden
- Startzeitvorwahl
- Vorheizen



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

Manuelles Beschwaden kann bei allen Gararten angewendet werden.

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.

Vorheizen (Ready2Cook)



Die Funktion kann bei Bedarf manuell gestartet werden.

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

Mit der erweiterten Garfunktion Vorheizen lässt sich der Garraum auf die richtige Starttemperatur aufwärmen.

3.2.5 Kerntemperaturmessung

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

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

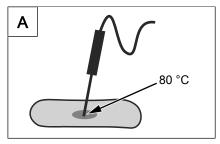
Sobald die Ziel-Kerntemperatur erreicht wurde, wird der Garprozess automatisch beendet oder bei mehrschrittigem Garprogramm auf den nächsten Garschritt geschaltet.

Die Verwendung der Kerntemperaturmessung bietet folgende Vorteile:

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

Folgende Kerntemperaturfühler stehen zur Verfügung:





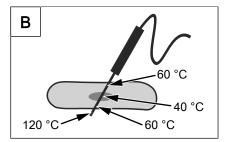


Bild: Kerntemperaturmessung mit 1- oder 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

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

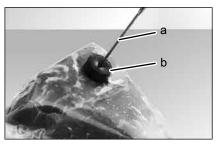


Bild: Kerntemperaturmessung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler

- a Sous-Vide-Kerntemperaturfühler b Moosgummi
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (optional)

3.2.6 HACCP-Protokoll

Alle Garschritte werden mit einer Protokollnummer im HACCP-Protokoll erfasst.

Es kann ein einzelnes Protokoll oder mehrere Protokolle in einem bestimmten Bereich exportiert werden.

Die Daten werden über den USB-Anschluss exportiert.

3.2.7 USB-Anschluss

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

HACCP-Protokolle können auf den USB-Stick exportiert und bei Bedarf auf einem externen PC archiviert werden.

3.2.8 Automatische Reinigung WaveClean (optional)

Mit der automatische Reinigung WaveClean wird der Garraum mit einer speziell auf das Programm abgestimmten Reinigungskartusche gereinigt und klargespült.



3.3 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente



Zur Ansicht der Bedien- und Anzeigeelemente Umschlagseite ausklappen.

Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
0 1	Taste Ein Aus	Gerät einschalten "I"
		Gerät ausschalten "O"
	Bedienknebel Auswahl	Auswahl der Gararten, Programme, Reinigung und Einstellungen
\Diamond	Symbol <i>Dämpfen</i>	zeigt an, dass hier das Garpro- gramm Dämpfen ausgewählt wer- den kann
()))	Symbol Combidämpfen	zeigt an, dass hier das Garpro- gramm Combidämpfen ausge- wählt werden kann
} }}}	Symbol <i>Heißluft</i>	zeigt an, dass hier das Garpro- gramm Heißluft ausgewählt wer- den kann
	Symbol Regenerieren	zeigt an, dass hier das Garpro- gramm Regenerieren ausgewählt werden kann
Programs	Taste "Programs"	Speichern der Programme
Clean	Symbol <i>HandClean</i>	zeigt an, dass hier die halbauto- matische Reinigung HandClean ausgewählt werden kann
waveclean	Symbol WaveClean	zeigt an, dass hier die automati- sche Reinigung WaveClean aus- gewählt werden kann
103	Symbol Einstellungen	Auswahl der Einstellungen und Servicefunktionen
	Linke Anzeige	zeigt Gartemperatur
!	Symbole Gartemperatur	zeigen, dass hier an Einstellun- gen für die Temperatur vorge- nommen werden können
	Linker Drehknopf	einstellen der Temperatur
	Anzeige in der Mitte	zeigt Garraumfeuchte
©lima Select	Symbol ClimaSelect	zeigt, dass hier an Einstellungen für die Garraumfeuchte vorge- nommen werden können
-	Taste Minus	verringern der Garraumfeuchte



Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
•	Taste Plus	erhöhen der Garraumfeuchte
	Rechte Anzeige	zeigt Garzeit oder Kerntempera- tur
7	Symbol Kerntemperatur	zeigt, dass hier an Einstellungen für die Temperatur vorgenommen werden können
(F)	Symbol <i>Garzeit</i>	zeigt, dass hier an Einstellungen für die Zeit vorgenommen werden können
	Rechter Drehknopf	einstellen der Garzeit oder Kerntemperatur
STEP	Taste "STEP"	weiterschalten im Garprogramm zum nächsten Schritt
		Quittierung einer Fehlermeldung
	Taste Lüftergeschwindigkeit	einstellen der Lüftergeschwindig- keit
	Taste Ready2Cook	starten und beenden der Vorheiz- oder Abkühl-Temperatur
START	Taste "START STOP"	starten und stoppen der Garpro- gramme oder der Reinigung
	Kontrollleuchte	leuchtet, wenn aktiv bestätigt Einstellung oder Aus- wahl

3.4 Anwendung

3.4.1 Abkürzungen in den Anzeigen

Informationen werden in den Anzeigen nur als Abkürzungen angezeigt.

Abkürzung	Erklärung
Calc	Entkalkung
CAr	Kartusche
CLE	manuelle Reinigung
CL1	Reinigung etwa 1 Stunde
CL2	Reinigung etwa 2 Stunde
CL3	Reinigung etwa 3 Stunde
dLAY	Startzeitvorwahl
dIA	Diagnose-Fehleranzeige
End	Ende
Err	Fehler
HAC	HACCP



Abkürzung	Erklärung
HOt	zu heiß
OPn	Öffnen
OPt	Option
PASS	Passworteingabe
Prot	Protokollnummer
Pro	Programmnummer
rdY	Fertig
SEr	Service
SHO	Spülen
SOF	Software
SPr	Sprühen
SPU	Zwangsspülung
StEP	Schritt
USb	USB
X-Y	Schritt X von Y

3.4.2 Standardeinstellwert Temperatur

Einstellbereich der Garraumtemperatur ist von der Garart abhängig.

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

3.4.3 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

3.4.4 Standardeinstellwert Kerntemperatur

Einstellbereich der Kerntemperatur ist von der Garart abhängig.



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

3.4.5 Beschickungsmenge

Hordengestell-Transportwagen und Hordenwagen

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

3.4.6 Tellerkapazität beim Regenerieren

Garzeit und Gartemperatur sind abhängig von der Anzahl der Teller.

Ausführung	Tellerdurchmesser				
	26 cm	28 cm	32 cm		
6.15	30	24	22		
6.21	30	24	22		
10.15	50	40	40		
10.21	50	40	40		
20.15	100	80	80		
20.21	120	120	80		
auf	1/1 GN Rost		Hordengestell oder Hordenwagen		



4 Gerät in Betrieb nehmen

Voraussetzung Verpackungsreste im Garraum entfernt Schutzfolie am Gehäuse abgezogen

- 1. Gerät reinigen.
- 2. Angaben des Typenschildes eintragen.



5 Gerät bedienen

5.1 Gerät einschalten und ausschalten

5.1.1 Einschalten

- → Taste Ein Aus auf "I" drücken.
 - → Gerät ist eingeschaltet.

5.1.2 Ausschalten

- → Taste Ein Aus auf "O" drücken.
 - → Gerät ist ausgeschaltet.

5.2 Garraumtür öffnen und schließen

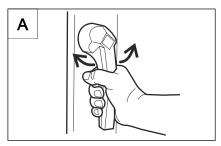


Der einstufige Türverschluss ist Standard bei der Größe 6 und 10.



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

5.2.1 Einstufigen Türverschluss öffnen



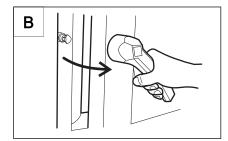


Bild: Einstufigen Türverschluss öffnen

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



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

2. Garraumtür vollständig öffnen.



5.2.2 Einstufigen Türverschluss schließen

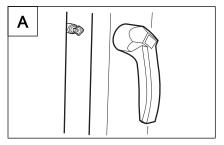


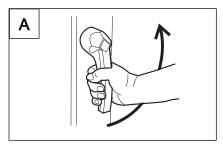


Bild: Einstufigen Türverschluss schließen

Voraussetzung Türgriff in Ausgangsstellung

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

5.2.3 Zweistufigen Türverschluss öffnen



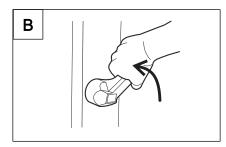


Bild: Zweistufigen Türverschluss öffnen



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

- 1. Türgriff in die Waagerechte drehen.
 - → Garraumtür öffnet sich, bleibt noch eingerastet.
- 2. Türgriff weiter nach oben drehen.
 - → Garraumtür rastet aus.

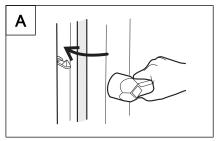


Wird der Türgriff losgelassen, kehrt er automatisch in die Ausgangsstellung zurück.

3. Garraumtür vollständig öffnen.



5.2.4 Zweistufigen Türverschluss schließen



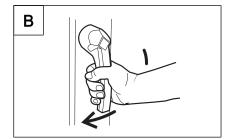


Bild: zweistufigen Türverschluss schließen

Voraussetzung Türgriff in waagerechter Ausgangsstellung

- 1. Garraumtür mit Druck schließen.
 - → Garraumtür rastet ein.
- 2. Türgriff nach unten drehen.
- → Garraumtür ist geschlossen.

5.3 Gerät beschicken und entleeren



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

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



VORSICHT

Sach- und Personenschaden durch Überschreiten der Beschickungsmenge

Die maximale Beschickungsmenge nicht überschreiten.

5.3.1 Beschicken und Entleeren

Beschicken

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

Entleeren

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



5.3.2 Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

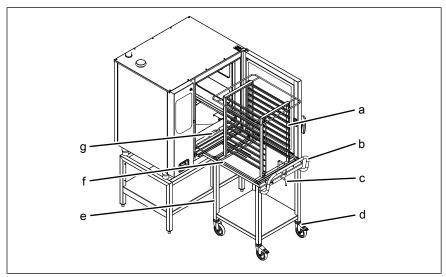


Bild: Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

- a Hordengestell
- b Fahrbügel
- c Hebel
- d Feststellrolle

- e Hordengestell-Transportwagen
- f Hordengestell-Trägerplatte
- g Führungsschiene

Beschicken mit Hordengestell-Transportwagen

Voraussetzung

Einhängegestelle entnommen und Führungsschiene auf Bolzen aufgesteckt

Gargutträger auf richtigen Sitz am Hordengestell geprüft

- 1. Garraumtür öffnen.
- 2. Am Hordengestell-Transportwagen Hebel 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. Festrollen oder lösen und Hordengestell-Transportwagen vom Gerät wegfahren.
- 6. Alle Speisereste aus oder vom Ablaufsieb entfernen.
- 7. Garraumtür einen Spalt breit offen stehen lassen.
 - → Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
 - → Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.3.3 Beschicken und entleeren mit Hordenwagen

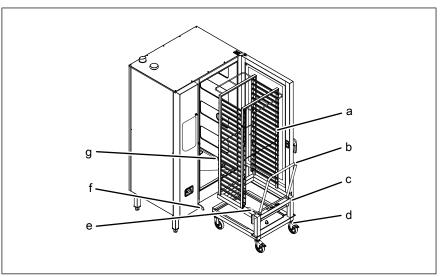


Bild: Beschicken und entleeren mit Hordenwagen

- a Hordengestell
- b Fahrbügel
- c Hordenwagen
- d Feststellrollen

- e Halter für Reinigungskartuschen
- f Führungsschiene links
- g Führungsschiene rechts

Beschicken mit Hordenwagen

Voraussetzung Gargutträger auf richtigen Sitz im Hordenwagen geprüft

- 1. Hordenwagen befüllen.
- 2. Hordenwagen vollständig hinein fahren.
- 3. Fahrbügel aus dem Hordenwagen herausziehen.
- 4. Garraumtür schließen.
- 5. Garprozess starten.

Entleeren mit Hordenwagen

- 1. Garraumtür öffnen.
- 2. Fahrbügel in den Hordenwagen einstecken.
- 3. Hordenwagen herausfahren.



- 4. Alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.
- 5. Garraumtür einen Spalt breit offen stehen lassen.
 - → Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
 - → Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.4 Kerntemperaturfühler benutzen



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch Platzen des Kerntemperaturfühlers

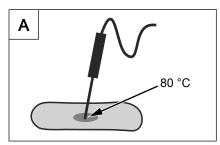
- Durch Überhitzen der Messspitze kann der Kerntemperaturfühler platzen.
- Nie den Kerntemperaturfühler mit Feuerzeug oder anderen Wärmequellen erhitzen.



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

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

5.4.1 Messung mit 1- und 4-Punkt-Kerntemperaturfühler



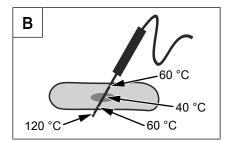


Bild: Kerntemperaturfühler mit ein und vier Messstellen

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



5.4.2 Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler

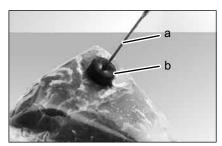


Bild: Sous-Vide Kerntemperaturfühler mit Sous-Vide-Pads

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

5.4.3 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut



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



Bild: Einstichkanal mit Handbohrer bohren

- 1. Einen Einstichkanal mit dem Handbohrer bohren.
- 2. Gargut auf das Backblech oder in den Behälter legen.
- 3. Backblech oder Behälter in das Gerät schieben.
- 4. Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen.



5.5 Grundeinstellungen vornehmen

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

5.5.1 Einstellmenü aufrufen



Jede Grundeinstellung des Gerätes ist unter einer Nummer abgespeichert, die in der Anzeige angezeigt werden kann.

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

- 1. Bedienknebel Auswahl auf Symbol Einstellungen drehen.
 - → Kontrollleuchte leuchtet.
 - → Linke Anzeige zeigt "PASS" an.
 - → Rechte Anzeige zeigt blinkend "0000" an.
- 2. Mit rechtem Drehknopf Passwort auswählen.
 - → Rechte Anzeige zeigt gewähltes Passwort an.
- 3. Taste "START STOP" drücken.
 - → Linke Anzeige zeigt blinkend "HAC" an.
- 4. Mit linkem Drehknopf OPt auswählen.
 - → Linke Anzeige zeigt blinkend "OPt" an.
- → Grundeinstellungen können geändert werden.

5.5.2 Grundeinstellung ändern

- 1. Taste "START STOP" drücken.
 - → Linke Anzeige zeigt blinkend die erste Nummer der Grundeinstellung an, siehe Liste der Grundeinstellungen.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt "OPt" an.
 - → Rechte Anzeige zeigt den ersten eingestellten Wert an.
- 2. Linken Drehknopf drehen.
 - → Nummer auswählen.
- 3. Taste "START STOP" drücken.
 - → Grundeinstellung kann angepasst werden.
- 4. Rechten Drehknopf drehen.
 - → Neuen Wert auswählen.
- 5. Taste "START STOP" drücken.
 - → Änderungen übernehmen oder um Grundeinstellungen ändern.
- 6. Taste "STEP" 3 Sekunden drücken.
 - → Änderungen werden gespeichert.
 - → Linke Anzeige zeigt blinkend "OPt" an.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt "Stor" an.
- 7. Taste "STEP" drücken, um Einstellmenü zu verlassen.

Liste der Grundeinstellung

Das Gerät ist bereits voreingestellt, wenn es ausgeliefert wird.



Die Werte in der folgenden Liste können angepass	st werden.
--	------------

Grundeinstellung	Nr.	Standardwert	Einstellbereich	Erklärung
Temperaturanzeige	1	°C	°C oder °F	Die Temperaturanzeige kann in °C und °F angezeigt werden.
Aufstellhöhe	2	0	0 - 3	Aufstellhöhe (über NN) bei der nächstgelegenen Wetterstation erfragen. Bei unbekannter Aufstellhöhe 0 - 500 m einstellen. • 0 = 0 - 500 m • 1 = 501 - 1000 m • 2 = 1001 - 1500 m • 3 = > 1500 m
Voreingestellt der Zeitvorwahl Lüfter	3	Aus	Ein, Aus	Ist die Einstellung "Ein" gewählt, läuft der Lüfter während der Zeitvorwahl in Interval- len. Ist die Einstellung "Aus" gewählt, ist der Lüfter während der Zeitvorwahl aus.
Vorheiztemperatur in Prozent	4	15	0 – 30 %	Bei Vollbeschickung mit großen Massen (Braten, Brotlaib) die Vorheizftemperatur erhöhen, damit Garraumtemperatur nicht zu stark einbricht.
Nachlaufzeit der Kondensa- tionshaube nach Öffnen der Garraumtür	5	60	0 – 600 s	Nachlaufzeit der Kondensationshaube
Zeit Hupe	6	20	0 – 180 s	Dauer des akustischen Signals 0 = Signal aus
Passwort	7	111	0 - 500	In diesem Bereich lassen sich individuelle Passwörter einstellen.
Mehrschrittige Garprogramme	8	0	0	frei
			1	gesperrt
			2	voll gesperrt
Temperatur Dämpfen	9	100	30 – 130 °C	Die Gartemperatur kann für diese Garart in dem Einstellbereich ausgewählt werden.
Temperatur Combidämpfen	10	150	30 – 250 °C	Die Gartemperatur kann für diese Garart in dem Einstellbereich ausgewählt werden.
Temperatur Heißluft	11	180	30 – 250 °C	Die Gartemperatur kann für diese Garart in dem Einstellbereich ausgewählt werden.
Temperatur Regenerieren	12	120	30 – 200 °C	Die Gartemperatur kann für diese Garart in dem Einstellbereich ausgewählt werden.

5.6 Grundlegende Funktionen

5.6.1 Garprogramm starten

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

- 1. Mit Bedienknebel Auswahl die gewünschte Garart auswählen.
 - → Kontrollleuchte über der gewählten Garart leuchtet.



- → Linke Anzeige zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.
- → Anzeige in der Mitte zeigt blinkend die voreingestellte Garraumfeuchte an.
- → Rechte Anzeige zeigt blinkend die Garzeit an.
- 2. Gartemperatur einstellen.
- 3. Garzeit einstellen oder Kerntemperatur einstellen.
 - → Rechte Anzeige zeigt den Standardwert an.
- 4. Garraumfeuchte einstellen.
- 5. Lüftergeschwindigkeit einstellen.
- 6. Gerät beschicken.
- 7. Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen.
- 8. Taste "START STOP" drücken.
 - → Kontrollleuchte der Taste "START STOP" blinkt.
 - → Die Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste Lüftergeschwindigkeit zeigt die Stufen an.
 - → Linke Anzeige zeigt die eingestellte Gartemperatur an.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt die eingestellte Garraumfeuchte an.
 - → Rechte Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit oder Kerntemperatur an.

5.6.2 Garprogramm beenden



Nach Ablauf der Garzeit oder bei Erreichen der Kerntemperatur wird das Garprogramm beendet.

- 1. Garprogramm automatisch beendet.
 - → Signal ertönt.
 - → Rechte Anzeige zeigt "End" an.
 - → Kontrollleuchten erlöschen.
- 2. Taste "START STOP" drücken oder Garraumtür öffnen.
 - → Signal wird ausgeschaltet.

5.6.3 Garprogramm abbrechen

- 1. Taste "START STOP" drücken.
 - → Garprogramm abgebrochen.
 - → Garraumbeleuchtung leuchtet.
 - → Kontrollleuchte der gewählten Garart leuchtet.
 - → Linke Anzeige zeigt die voreingestellte Gartemperatur an.
 - → Rechte Anzeige zeigt die voreingestellte Garzeit an.
- 2. Garraumtür öffnen.

5.6.4 Garprogramm speichern

- 1. Taste "Programs" für 3 Sekunden drücken.
 - Linke Anzeige zeigt "Pro" an.



- → Kontrollleuchte der Garart blinkt.
- → Anzeige in der Mitte ist aus.
- → Rechte Anzeige zeigt den ersten freien Programmplatz an.
- 2. Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder Anzeige in der Mitte zeigt "===" an, wenn Programmplatz belegt ist.
- 3. Taste "Programs" für 3 Sekunden drücken.
 - → Signal ertönt.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt "===" an.
- → Garprogramm ist gespeichert.

5.6.5 Garprogramm auswählen

- 1. Bedienknebel Wahlschalter auf Taste "Programs" drehen.
 - → Linke Anzeige zeigt "Pro" an.
 - → Rechte Anzeige zeigt Nummer des gespeicherten Garprogrammes an oder rechte Anzeige zeigt "1", wenn kein Garprogramm gespeichert ist.
- 2. Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder Anzeige in der Mitte zeigt "===" an, wenn Programmplatz belegt ist.
- 3. Taste "START STOP" drücken.
 - → Programm wird geladen und startet.

oder

- 4. Taste Ready2Cook drücken.
 - → Programm wird geladen und startet mit Vorheizen oder mit Abkühlen.

oder

- 5. Taste "STEP" drücken.
 - → Programm wird geladen.
 - → Kontrollleuchte der geladenen Garart leuchtet.



5.6.6 Garprogramm während des Garens ändern



Während des Garens können die Garzeit, die Garraumfeuchte, die Lüftergeschwindigkeit, die Gartemperatur oder die Ziel-Kerntemperatur verändert werden. Diese Änderungen gelten nur für das laufende Garprogramm und werden nicht als Voreinstellung übernommen.



Bei mehrschrittigen Garprogrammen Taste "STEP" wiederholt drücken, bis die Anzeige in der Mitte den gewünschten Garschritt anzeigt.

- 1. Taste "STEP" drücken.
 - → Die Kontrollleuchte der Garart leuchtet.
 - → Linke Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Gartemperatur an.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt blinkend die eingestellte Garraumfeuchte an.
 - → Rechte Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garzeit an.
 - → Die Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste *Lüftergeschwindigkeit* zeigt die Stufen an.
- 2. Garzeit, Garraumfeuchte, Lüftergeschwindigkeit, Gartemperatur einstellen oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
- → Die angezeigten Werte werden nach 2 Sekunden automatisch abgespeichert.

5.6.7 Gartemperatur einstellen



Der Einstellbereich lässt sich für jede Garart anpassen.

- → Linken Drehknopf drehen.
 - → Nach links drehen, Gartemperatur wird verringert.
 - → Nach rechts drehen, Gartemperatur wird erhöht.

5.6.8 Garzeit einstellen



Die Garzeit lässt sich bis zu 23 Stunden 59 Minuten in 1-Minuten-Schritten einstellen. In der Anzeige werden Stunden und Minuten dagestellt.

- 1. Rechten Drehknopf nach links drehen.
 - → Zeitanzeige wechselt in Dauerbetrieb, Anzeige zeigt "- -:- -" an.
- 2. Rechten Drehknopf nach rechts drehen.
 - → Rechte Anzeige zeigt "00:00" an.



5.6.9 Kerntemperatur einstellen



Der Einstellbereich lässt sich für jede Garart anpassen.

Voraussetzung Garzeit umgestellt auf Dauerbetrieb

- → Rechten Drehknopf drehen.
 - → Nach links drehen, Wechsel von Dauerbetrieb auf Kerntemperatur.
 - → Rechte Anzeige zeigt den Standardwert der Kerntemperatur an
 - → Nach rechts drehen, Kerntemperatur wird erhöht.
 - → Nach links drehen, Kerntemperatur wird verringert.

5.6.10 Lüftergeschwindigkeit einstellen



Die Lüftergeschwindigkeit ist in Stufen eingeteilt. Jede Stufe wird durch eine Kontrollleuchte angezeigt.

Die Anzahl der Stufen ist abhängig von der Garart.

- → Taste *Lüftergeschwindigkeit* drücken.
 - → Kontrollleuchte leuchten.

5.6.11 Ist-Werte anzeigen



Während des Garens können die Werte von der aktuellen Garraumtemperatur, abgelaufener Garzeit oder Ist-Kerntemperatur angezeigt werden.

Soll-Temperatur

- → Linken Drehknopf drehen.

Restlaufzeit oder Ist-Kerntemperatur

- → Rechten Drehknopf drehen.
 - Rechte Anzeige zeigt für 5 Sekunden die abgelaufene Garzeit an. Anschließend wird die Restlaufzeit oder Ist-Kerntemperatur angezeigt.

5.6.12 USB-Stick einstecken und herausziehen

USB-Stick einstecken

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



USB-Stick nicht schreibgeschützt

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

USB-Stick herausziehen

Voraussetzung Exportieren oder Importieren der Daten abgeschlossen

→ USB-Stick herausziehen.

5.6.13 HACCP Protokollnummer anzeigen

Voraussetzung Garprozess läuft

- 1. Taste Minus drücken.
 - → Aktuelle Protokollnummer wird für 3 Sekunden angezeigt.
- Protokollnummer aufschreiben.

5.6.14 HACCP Protokoll exportieren

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt

Unter Einstellungen mit Passwort angemeldet

- 1. Linken Drehknopf drehen.
 - → Linke Anzeige zeigt blinkend "HAC" an.
- 2. Taste "START STOP" drücken.
 - → Linke Anzeige zeigt die kleinste Protokollnummer an.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt "HAC" an.
 - → Rechte Anzeige zeigt blinkend die höchste Protokollnummer an.
- 3. Linken und rechten Drehknopf drehen und Protokollbereich auswählen.
- 4. Taste "START STOP" drücken.
 - → Linke Anzeige zeigt "HAC" an.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt "USb" an.
 - → Rechte Anzeige zeigt durchlaufende Zeichen an.
- → HACCP-Protokoll wird auf den USB-Stick exportiert.
- 5. Taste "STEP" drücken.
- → Zurück zum Einstellmenü.

5.7 Mehrschrittiges Garprogramm erstellen und starten

5.7.1 Erstellen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

- 1. Eine Garart mit Bedienknebel Auswahl wählen.
 - → Kontrollleuchte leuchtet.



- → Anzeigen zeigen blinkend die voreingestellten Standardwerte an
- 2. Gartemperatur einstellen.
- 3. Garraumfeuchte mit Taste *Plus* oder Taste *Minus* einstellen.
- 4. Lüftergeschwindigkeit einstellen.
- 5. Garzeit oder Kerntemperatur einstellen.
- 6. Taste "STEP" drücken.
 - → Kontrollleuchte leuchtet.
 - → Linke Anzeige zeigt "StEP" für Schritt an.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt "2" für zweiten Garschritt an.
- 7. Zweite Garart mit Bedienknebel Auswahl wählen.
 - → Kontrollleuchte leuchtet.
 - → Anzeigen zeigen blinkend die voreingestellten Standardwerte an.
- 8. Gartemperatur einstellen.
- 9. Garraumfeuchte mit Taste Plus oder Taste Minus einstellen.
- 10. Lüftergeschwindigkeit einstellen.
- 11. Garzeit oder Kerntemperatur einstellen.



Zur Korrektur der Einstellungen durch Drücken der Taste "STEP" zum vorherigen Garschritt wechseln. Die Werte erneut einstellen.

5.7.2 Starten

Voraussetzung Mehrschrittiges Garprogramm eingegeben

- → Taste "START STOP" drücken, um Garprogramm zu starten.
 - → Kontrollleuchte *START STOP* blinkt bis zum Ende des letzten Programmschrittes.
 - → Kontrollleuchte *STEP* leuchtet.
 - → Kontrollleuchte der Garart des aktiven Programmschrittes leuchtet.
 - → Linke Anzeige zeigt Gartemperatur des aktiven Programmschrittes an.
 - → Rechte Anzeige zeigt Gesamtgarzeit oder zeigt "--;--" an, wenn ein späterer Programmschritt mit Kerntemperatur vorhanden ist.
 - → Rechte Anzeige zeigt die Ist-Kerntemperatur an, wenn beim aktiven Programmschritt die Kerntemperatur gewählt ist.

5.8 Manuelles Garen

5.8.1 Garart starten

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel Auswahl das Symbol der Garrart auswählen.



- → Kontrollleuchte leuchtet.
- → Linke Anzeige zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.
- → Rechte Anzeige zeigt blinkend die Garzeit an.
- 2. Gartemperatur einstellen.
- 3. Garraumfeuchte mit Taste *Plus* oder Taste *Mlinus* einstellen.
- 4. Lüftergeschwindigkeit einstellen.
- 5. Garzeit oder Kerntemperatur einstellen.
- Gerät beschicken.
- 7. Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen.
- 8. Taste "START STOP" drücken.
 - → Kontrollleuchte der Taste "START STOP" blinkt.
 - → Linke Anzeige zeigt die eingestellte Gartemperatur an.
 - → Rechte Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit oder die Ist-Kerntemperatur an.

5.9 Erweiterte Garfunktionen

5.9.1 Manuelles Beschwaden



Die Funktion ist nicht programmierbar.

Das Manuelle Beschwadung ist in allen Gararten verwendbar.

Voraussetzung Garprogramm gewählt und gestartet

- → Taste *Plus* oder Taste *Minus* drücken und gedrückt halten.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt einen langsam aufbauenden Balken an. Die Garraumfeuchte wird erhöht.

5.9.2 Startzeitvorwahl einstellen



Wenn bei Startzeitvorwahl die Option Lüfter eingestellt ist, wird der Lüfter in kurzen Abständen einschalten.

Voraussetzung Garprogramm ausgewählt oder ein manuelles Garprogramm erstellt

- 1. Taste "START STOP" 3 Sekunden drücken.
 - → Linke Anzeige zeigt "dLAY" an.
 - → Rechte Anzeige zeigt blinkend "00:01" an.
- 2. Rechten Drehknopf nach links oder rechts drehen.
 - → Rechte Anzeige zeigt gewählte Zeit an.
- 3. Taste Lüftergeschwindigkeit drücken.
 - → Mittlere Kontrollleuchte der Taste *Lüftergeschwindigkeit* leuchtet.
- 4. Taste "START STOP" drücken.
 - → Startzeitvorwahl startet.



- → Kontrollleuchte der Taste "START STOP" leuchtet.
- → Kontrollleuchte im Garraum aus.
- → Rechte Anzeige zeigt verbleibende Startzeit an und Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt.
- → Nach Ablauf der Startzeit wird das eingestellte Garprogramm automatisch gestartet.

5.9.3 Startzeitvorwahl abbrechen

- → Taste "START STOP" drücken.
 - → Startzeitvorwahl wird abgebrochen.
 - → Kontrollleuchte im Garraum ein.

5.9.4 Ready2Cook starten



Mit Ready2Cook wird das Gerät auf die richtige Starttemperatur eingestellt.

Voraussetzung Garprogramm ausgewählt oder ein manuelles Garprogramm erstellt

- 1. Taste Ready2Cook kurz drücken.
 - → Temperatur des Garraumes wird auf 15% mehr Starttemperatur eingestellt, ist bei der Garart Dämpfen nicht möglich.

oder

- 2. Taste Ready2Cook 3 Sekunden drücken.
 - → Garraum wird auf 275 °C aufgeheizt.
 - → Kontrollleuchte der Taste Ready2Cook blinkt.
 - → Kontrollleuchte der Taste "START STOP" blinkt.
 - → Linke Anzeige zeigt aktuelle Garraumtemperatur an.
 - → Rechte Anzeige zeigt Starttemperatur an.
 - → Signal ertönt, wenn Starttemperatur erreicht ist.
 - → Linke Anzeige zeigt "rdY" an.
- 3. Garraumtür öffnen.
 - → Signal wird ausgeschaltet.
 - → Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* erlischt.
 - → Die Anzeigen zeigen die aktuellen Einstellwerte des gewählten Garprogrammes an.
- Gerät beschicken.
- 5. Garraumtür schließen.
 - → Das eingestellte Garprogramm startet automatisch.

5.9.5 Ready2Cook abbrechen

- → Taste Ready2Cook kurz drücken.
 - → Vorheizen wird beendet.
 - → Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* erlischt.



→ Das eingestellte Garprogramm startet automatisch.

5.9.6 Garraumfeuchte einstellen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

- 1. Mit Bedienknebel *Auswahl* die gewünschte Garart auswählen.
 - → Kontrollleuchte über der gewählten Garart leuchtet.
 - → Linke Anzeige zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.
 - → Rechte Anzeige zeigt blinkend die Garzeit an.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt Garraumfeuchte der gewählten Garart an.
- 2. Taste Plus oder Taste Minus drücken.
- → Garraumfeuchte wird erhöht oder verringert.

5.10 Pausen und Betriebsende

→ Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

5.10.1 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

- Handbrause für 1 Minute betätigen.
- 2. Garart Dämpfen für 7 Minuten bei 100 °C betreiben.

Betriebspausen mehr als 7 Tagen

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

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



6 Gerät reinigen und pflegen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

· Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

ACHTUNG

Sachschaden durch schockartiges Abkühlen

· Gerät nicht schockartig abkühlen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

· Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

6.1 Korrosion vermeiden

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

6.2 Roststellen beseitigen

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

6.3 Gehäuse reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt



ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch agressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- → Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

6.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet

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

6.5 Türdichtung reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

- Türdichtung regelmäßig reinigen.
- Keine aggressiven Reiniger verwenden.



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

Die Türdichtung muss nach jeder halbautomatischen und automatischen Reinigung extra gereinigt werden.

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





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

6.6 Garraumtür reinigen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

· Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung der Oberfläche

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

6.6.1 Tür mit Hygieneverglasung reinigen

→ Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.

6.6.2 Tür mit hinterbelüfteter Scheibe reinigen

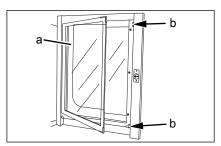


Bild: Innenscheibe der Garraumtür herausschwenken

a Innenscheibe

- b Haltefeder
- 1. Garraumtür 90° öffnen.
- Haltefeder lösen und Innenscheibe 90° herausschwenken. Innenscheibe beim Herausschwenken nicht anheben. Innenscheibe nicht vollständig herausschwenken. Innenscheibe während der Reinigung festhalten.
- 3. Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.
- 4. Nach der Reinigung Innenscheibe wieder einschwenken und Haltefeder einrasten lassen.



6.7 Dampf-Austrittsstutzen reinigen

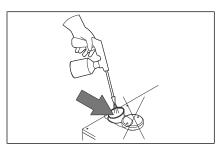


Bild: Dampfaustrittstutzen reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch Ablagerungen

 Dampf-Austrittsstutzen und die angeschlossenen Rohrleitungen auf Ablagerungen kontrollieren.



Flüssigreiniger mit höchstens 20% Natron- oder Kalilauge verwenden.

Ausspülen mit Wasser ist nicht erforderlich.

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



6.8 Kondensationshaube reinigen (optional)



VORSICHT

Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Haube nach Benutzung reinigen.
- Reinigungshinweise beachten.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

Schutzhandschuhe tragen.

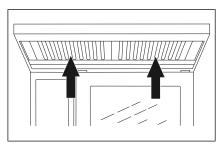


Bild: Kondensationshaube reinigen

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

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

6.9 Gerät entkalken



Zum manuellen Entkalken Spezialentkalker in Handdruck-Sprühpistole einfüllen.

Voraussetzung Garraumtemperatur weniger als 40 °C Garraum gereinigt

- 1. Spezialentkalker im Verhältnis 1:2 mit Wasser verdünnen.
- 2. Luftleitblech aufklappen.
- 3. Verdünnten Spezialentkalker in den Garraum sprühen.
- 4. 30 Minuten einwirken lassen.



- 5. Garraum gründlich ausspülen.
- 6. Garraum auf Kalkreste untersuchen.
- 7. Entkalkung gegebenenfalls wiederholen.
- 8. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
 - → Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
 - → Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

6.10 Garraum automatisch reinigen

6.10.1 Reinigung vorbereiten

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

· Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

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

- 1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
 - → Das Ablaufsieb ist frei.
- 2. Bei Tischgeräten nur Einhängegestell im Garraum lassen und bei Standgeräten nur Hordenwagen im Garraum lassen.
- Garraumtür schließen.

6.10.2 Reinigungsstufe wählen



Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen die gleiche Menge Wasser.

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

- 1. Mit Bedienknebel Auswahl das Symbol WaveClean auswählen.
 - → Kontrollleuchte leuchtet.
 - → Linke Anzeige zeigt blinkend "CL1" an.
- Linken Drehknopf nach rechts drehen und eine Reinigungsstufe wählen.
 - → Linke Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
- 3. Taste "START STOP" drücken.
 - → Der Garraum wird aufgeheizt oder abgekühlt, bis die Reinigungstemperatur von 60 °C erreicht ist.
 - → Garraumtemperatur zu hoch, zeigt die Rechte Anzeige "HOt" an oder Garraumtemperatur zu tief, zeigt die Rechte Anzeige "--:--" an.
 - → Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* blinkt.
 - → Ist die Reinigungstemperatur erreicht, ertönt ein Signal.
 - → Rechte Anzeige zeigt "CAr" an.



6.10.3 Reinigungskartusche einsetzen

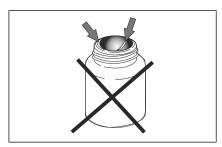


Bild: Wachssiegel der Kartusche beschädigt



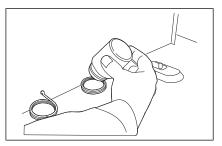
Nur Reinigungskartuschen mit unbeschädigtem Wachssiegel verwenden.

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

Reinigungskartuschen erst nach Aufforderung einsetzen.

Voraussetzung Reinigungskartuschen versiegelt und unbeschädigt

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



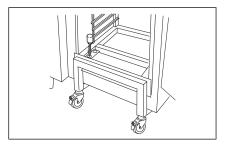


Bild: Kartusche in Tischgerät und Standgerät einsetzen

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



Gerät in der automatischen Reinigung niemals ohne Reinigungskartusche betreiben.

Bei starker Verschmutzung die Reinigungsstufe "CL3" auswählen und 2 Reinigungskartusche verwenden.

- 4. Garraumtür schließen.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
 - → Rechte Anzeige zeigt "CAr" an.

6.10.4 Automatische Reinigung starten

Voraussetzung Wasseranschluss geöffnet



Gerät eingeschaltet

Garraumtemperatur auf 60 °C

- → Taste "START STOP" drücken.
 - → Kontrollleuchte der Taste blinkt.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
 - → Rechte Anzeige zeigt Restlaufzeit an.

6.10.5 Automatische Reinigung abbrechen



Mit einem Stromausfall wird die automatisch Reinigung abgebrochen.

- → Taste "START STOP" drücken.
 - → Signal ertönt.
 - → Reinigungsprogramm abgebrochen. 12 Minuten automatische Spülung des Garraumes startet.
 - → Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* aus.
 - → Kontrollleuchte der Taste "START STOP" ein.
 - → Linke Anzeige zeigt "SPU" an.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
 - → Rechte Anzeige zeigt "00:12" an. Nach Ablauf der Spülzeit wechseln die Anzeigen.
 - → Linke Anzeige zeigt "End" an.
 - → Anzeige in der Mitte zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
 - → Rechte Anzeige zeigt blinkend "CAr" an.
- → Automatische Reinigung abgebrochen.

6.10.6 Automatische Reinigung beenden

Voraussetzung Automatisches Spülen beendet nach Abbruch des Reinigungsprogrammes oder Reinigungszeit abgelaufen

1. Garraumtür öffnen.



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Restreinigungsmittel

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



6.11 Garraum halbautomatisch reinigen

6.11.1 Garraum vorbereiten

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

· Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

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

- 1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
 - → Das Ablaufsieb ist frei.
- 2. Bei Tischgeräten nur Einhängegestell im Garraum lassen und bei Standgeräten nur Hordenwagen im Garraum lassen.
- Garraumtür schließen.

6.11.2 Reinigungsprogramm starten



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.

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

- 1. Mit Bedienknebel Auswahl das Symbol HandClean auswählen.
 - → Kontrollleuchte leuchtet.
 - → Linke Anzeige zeigt blinkend "CLE" an.
- 2. Taste "START STOP" drücken.
 - → Reinigungsprogramm startet. Der Garraum wird aufgeheizt oder abgekühlt.
 - → Rechte Anzeige zeigt "HOt" an, wenn abgekühlt wird oder Rechte Anzeige zeigt "--:--" an, wenn aufgeheizt wird.
 - → Garaumtemperatur von 60 °C erreicht ist.
 - → Rechte Anzeige zeigt verbleibende Einwirkzeit an.
- 3. Einwirkzeit abgelaufen.
 - → Signal ertönt.
 - → Rechte Anzeige zeigt blinkend "SPr" an.
 - → Linke Anzeige zeigt "CLE" an.





Bild: Garraum einsprühen

- 4. Schutzkleidung anziehen.
- 5. Garraumtür öffnen.
- 6. Garraum, Heizregister und Lüfterrad mit Reiniger einsprühen.
- 7. Garraumtür schließen.
 - → Kontrollleuchte der Taste "START STOP" blinkt.
 - → Taste "START STOP" drücken.
 - → Reinigungsprozess startet.

6.11.3 Garraum ausspülen

Voraussetzung Reinigungsprozess ist abgeschlossen

Rechte Anzeige zeigt "SHO" an

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

6.11.4 Garraum trocknen

Voraussetzung Garraumtür geschlossen

- 1. Trocknungsprozess startet automatisch.
 - → Kontrollleuchte über Symbol *Heißluft* leuchtet.
 - → Rechte Anzeige zeigt die Restlaufzeit an.



Der Garraum wird 5 Minuten lang aufgeheizt.

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



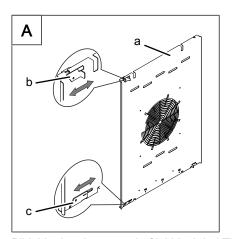
6.12 Luftleitblech aufklappen und zurückklappen



VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter

· Gerät nicht ohne Luftleitblech betreiben.



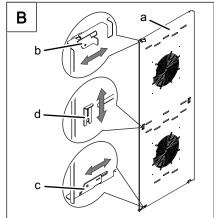


Bild: Verriegelung vom Luftleitblech bei Tisch- und Standgerät

- a Luftleitblech
- b Obere Verriegelung
- c Untere Verriegelung
- d Mittige Verriegelung

Luftleitblech aufklappen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet

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



6.13 Gerät prüfen

6.13.1 Sichtprüfung durchführen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

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

Voraussetzung Garraum leer und gereinigt

Garraumtür vollständig geöffnet

- → Gehäuse, Garraumtür und Garraum jährlich auf Verformung und Risse prüfen.
- → Sichtprüfung ist durchgeführt.



7 Störungen beheben

7.1 Fehlerursachen und Abhilfe

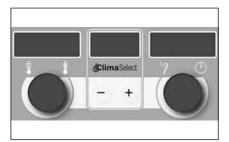


Bild: Folienausschnitt Anzeige links mittig rechts

Tritt während des Betriebes ein Fehler auf, wird die Fehlergruppe in der linken Anzeige und die Fehlernummer innerhalb der Gruppe in rechten Anzeige blinkend angezeigt.

Fehler- Gruppe	Fehler-Nr.	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
03	02	Elektronik zu heiß	Kühlung defekt Umgebungstemperatur zu hoch	Gerät nicht weiter betreibenKühlluftansaugung prüfenKundenservice kontaktieren
	02	Elektronik zu warm	 Wärmequellen in der Nähe der Kühlluftansaugung Kühlluftansaugung verstopft oder blockiert Umgebungstemperatur zu hoch 	 Kühlluftansaugung prüfen Niedrigere Temperaturen einstellen Kundenservice kontaktieren
	72	Frostgefahr	Temperatur unter 0 °C	Umgebungsbedingungen für Betrieb beachten
	73	Garraum überhitzt	Gerät defekt	Gerät nicht weiter betreibenKundenservice kontaktieren
04	01	Wrasenfühlerbruch	Temperaturmessung des Abwassers defekt Wrasenablöschung ist permanent eingeschaltet	Gerät kann im Notbetrieb benutzt werden Kundenservice kontaktieren



Fehler- Gruppe	Fehler-Nr.	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe	
07	02	Lüfter springt nicht an	 Lüfter dreht nicht Phase fehlt Gerät defekt	 Einmal Neustarten Sicherheitshinweise beachten Kundenservice kontaktieren 	
	03	Garraumfühler 1 defekt	Fühlerbruch	Kerntemperaturfühler wird	
	03	Garraumfühler 2 defekt (nur bei Standgeräten) Kerntemperaturfühler defekt	Fühlerbruch Fühlerbruch	als Ersatzfühler verwendet Kerntemperaturfühler nicht in Gargut einstecken Kerntemperaturfühler muss im Garraum verbleiben Kundenservice kontaktieren Garprogramme ohne Kerntemperaturmessung	
				verwenden • Kundenservice kontaktieren	
	09	Kein Wasser	Wasserhahn geschlossen Gerät defekt	Wasserhahn öffnen Kundenservice kontaktieren	
-	"-C-"	Konfiguration durchführen	Notwendige Konfiguration nicht durchgeführt	Konfiguration durchführen Kundenservice kontaktieren	

7.2 Typenschild

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

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	



8 Umweltgerecht entsorgen

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

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

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



9 Herstellererklärung

CE

EG-Konformitätserklärung Combidämpfer



Hersteller: MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG

Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

Peter Helm, Technischer Leiter Entwicklung und Konstruktion

Halberstädter Straße 2a, D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass das Produkt

räteart: Kombi Dämpfer für das Zubereiten von Nahrungsmitteln zur Verwendung

im gewerblichen Bereich

Gerätetyp: Elektro Kombi Dämpfer 'FLEXI COMBI'

Geräte-Nummer:

- 615, 621 "TOUCH" FKECOD615TXXXX, FKECOD621TXXXX

"CLASSIC" FKECOD615CXXXX, FKECOD621CXXXX

- 115, 121 "TOUCH" FKECOD115TXXXX, FKECOD121TXXXX

"CLASSIC" FKECOD115CXXXX, FKECOD121CXXXX

- 215, 221 "TOUCH" FKECOD215TXXXX, FKECOD221TXXXX "CLASSIC" FKECOD215CXXXX, FKECOD221CXXXX

(X: Ausstattungsmerkmal)

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien entspricht:

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

Zur Konformitätsbewertung wurden nachfolgende harmonisierte Normen herangezogen:

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

Anbringung der C € -Kennzeichnung: 13

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

Wolfenbüttel, den 15.10.2013

ppa. Peter Helm

Leiter Konstruktion und Entwicklung

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

1/1



www.mkn.eu

