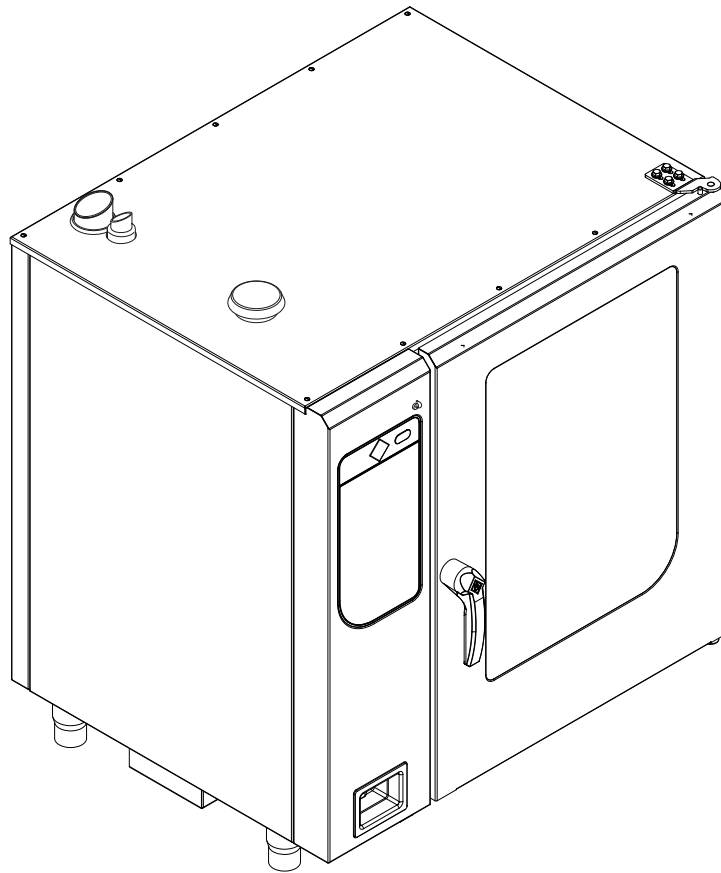




Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

Kombidämpfer



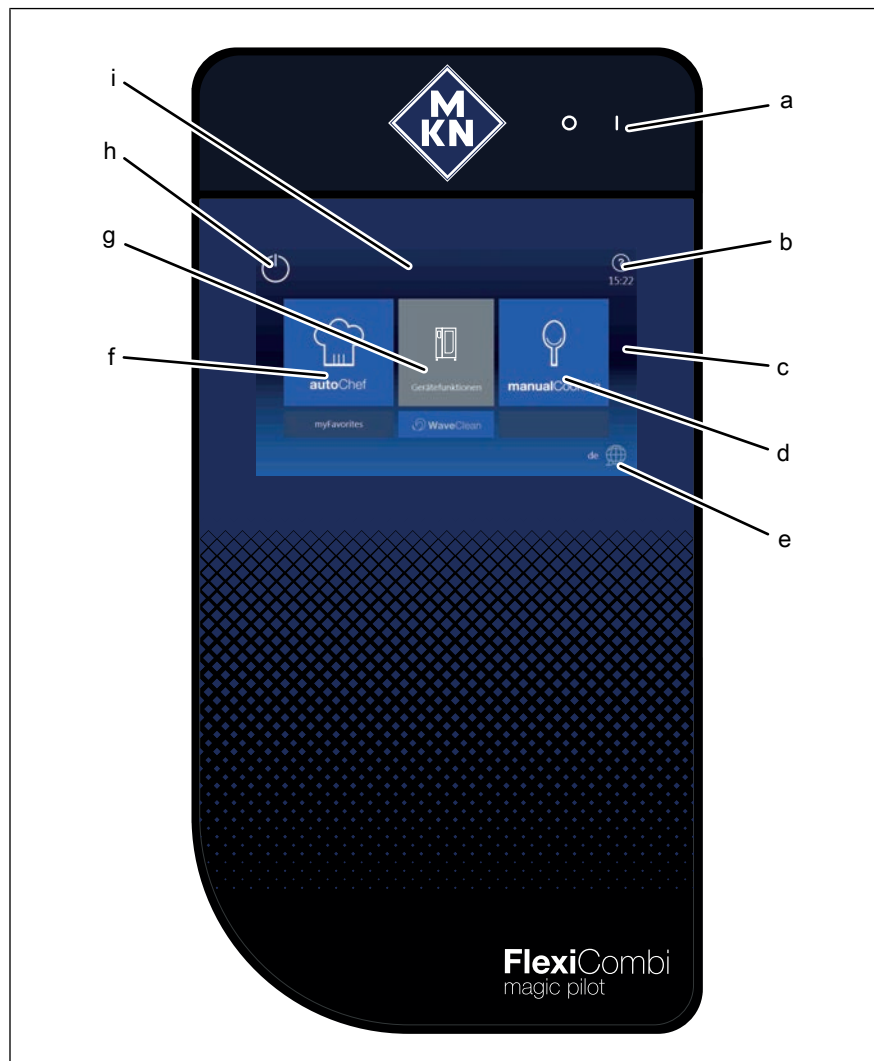
Originaldokument • 10000025642ABEDE- • 22.03.2024

Gerät	Modell	Energieart	Ausführung
FlexiCombi MagicPilot	FKGCOD615TG2 FKGCOD621TG2	Gas	WaveClean
	FKGCOD115TG2 FKGCOD121TG2		Tür mit Hygieneverglasung
	FKGCOD215TG2 FKGCOD221TG2		4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (optional) Softwareversion 2.xx

10000025642ABEDE-

de-DE

Bedien- und Anzeigeelemente



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

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

Urheberrecht

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



1 Einleitung	9
1.1 Zu dieser Anleitung	9
1.1.1 Zeichenerklärung	10
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	11
1.3 Garantie	11
2 Sicherheitshinweise	12
3 Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten	16
4 Gerätebeschreibung	17
4.1 Geräteübersicht	17
4.1.1 Tischgerät	17
4.1.2 Standgerät	18
4.2 Ausstattung	18
4.2.1 Ausstattungsmerkmale	18
4.2.2 Barcode Scanner	19
4.2.3 USB Anschluss	19
4.2.4 HACCP Protokollierung	19
4.2.5 Automatische Reinigung WaveClean	19
4.2.6 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm)	19
4.2.7 VideoAssist	20
4.3 Betriebs- und Gararten	20
4.3.1 Betriebsarten	20
4.3.2 Gararten	20
4.3.3 Erweiterte Garfunktionen	21
4.3.4 Kerntemperaturmessung	23
4.4 Gerätesteuerung MagicPilot	24
4.5 Beschickungsmengen	26
4.5.1 Tellerkapazität beim Regenerieren	26
4.5.2 Beschickungsmenge	26
4.6 Standardeinstellwerte	26
4.6.1 Standardeinstellwert Kerntemperatur	26
4.6.2 Standardeinstellwert Temperatur	27
4.6.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte	27
5 Gerät bedienen	28
5.1 Umweltgerecht bedienen	28
5.2 Gerät einschalten und ausschalten	29
5.2.1 Einschalten	29
5.2.2 Ausschalten	29
5.3 Garraumtür öffnen und schließen	29
5.3.1 Einstufigen Türverschluss öffnen	29
5.3.2 Einstufigen Türverschluss schließen	30
5.3.3 Zweistufigen Türverschluss öffnen	30

5.3.4 Zweistufigen Türverschluss schließen	31
5.4 Gerät beschicken und entleeren	31
5.4.1 Beschicken und Entleeren	31
5.4.2 Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen	32
5.4.3 Beschicken und entleeren mit Hordenwagen	33
5.5 Menü Gerätefunktionen	34
5.5.1 Hauptmenü ansteuern	34
5.5.2 Menü Gerätefunktionen öffnen	35
5.5.3 Grundeinstellungen ändern	35
5.5.4 Geräteinformationen aufrufen	37
5.5.5 Datum und Zeit einstellen	37
5.5.6 Sprachauswahl voreinstellen	38
5.5.7 Einstellung der Favoriten	39
5.5.8 Bediensperre aktivieren und aufheben	39
5.5.9 Hintergrundbeleuchtung einstellen	40
5.5.10 Einstellung der Wasserfilterwartung	40
5.5.11 Einstellmöglichkeiten in der Parameterebene	41
5.5.12 Video importieren	43
5.5.13 Bilder importieren	43
5.6 Grundlegende Funktionen	44
5.6.1 Gartemperatur einstellen	44
5.6.2 Gardauer und Dauerbetrieb einstellen	45
5.6.3 Kerntemperatur einstellen	47
5.6.4 Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung einstellen	48
5.6.5 HACCP Protokoll exportieren	48
5.6.6 Perfection (Regenerieren) verwenden	49
5.6.7 PerfectHold verwenden	50
5.6.8 Ready2Cook einstellen	51
5.6.9 Startzeitvorwahl verwenden	52
5.6.10 Steam Exhaust System (SES)	54
5.6.11 HoodIn	54
5.6.12 RackControl2 verwenden	55
5.6.13 FamilyMix verwenden	58
5.6.14 Nachgaren verwenden	59
5.6.15 Manuelles Beschwaden einstellen	60
5.6.16 Ruheschritt einstellen	61
5.6.17 QualityControl verwenden	62
5.6.18 NT-Garen verwenden	63
5.6.19 Delta-T-Garen verwenden	64
5.6.20 Barcode-Scanner verwenden	65
5.6.21 USB-Stick zum Importieren und Exportieren vorbereiten	65
5.6.22 USB-Stick einstecken und herausziehen	66
5.6.23 HACCP Protokoll exportieren	66
5.7 Kerntemperaturfühler benutzen	67

1000025642ABEDE-



5.7.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler	68
5.7.2 Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler	68
5.7.3 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut	69
5.7.4 Anzeige Kerntemperatur bei zeitgesteuertem Garprozess	69
5.7.5 Anzeige Kerntemperatur außerhalb des Garprozesses	70
5.8 Manuelles Garen	70
5.8.1 Menü Manuelles Garen öffnen	70
5.8.2 Garprogramm-Schritt erstellen	70
5.9 Eigene Garprogramme erstellen und verwalten	72
5.9.1 Garprogramm erstellen	72
5.9.2 Garprogramm speichern	74
5.9.3 Garprogramm exportieren	77
5.10 Automatisches Garen (autoChef)	78
5.10.1 Menü Automatisches Garen öffnen	78
5.10.2 Garprogramm suchen und öffnen	78
5.10.3 Garprogramm starten	79
5.10.4 Garprogramm beenden	79
5.10.5 Garprogramm anpassen	80
5.10.6 Garprogramm löschen	81
5.10.7 Garprogramm exportieren und importieren	82
5.11 VideoAssist	83
5.11.1 Video ansehen	83
5.11.2 Video löschen	84
5.12 Pausen und Betriebsende	84
5.12.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen	84
6 Gerät reinigen und pflegen	85
6.1 Korrosion vermeiden	86
6.2 Roststellen beseitigen	86
6.3 Gehäuse reinigen	87
6.4 Griff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen	87
6.5 Touchscreen reinigen	87
6.6 Türdichtung reinigen	88
6.7 Garraumtür reinigen	88
6.8 Dampf-Austrittsstutzen reinigen	89
6.9 Kondensationsabluflhaube reinigen (optional)	89
6.10 Gerät entkalken	90
6.11 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean (optional)	91
6.11.1 Reinigung vorbereiten	92
6.11.2 Reinigungsstufe wählen	92
6.11.3 Reinigungskartusche einsetzen	93
6.11.4 Automatische Reinigung starten	94
6.11.5 Automatische Reinigung abbrechen	94
6.11.6 Automatische Reinigung beenden	94

6.12 Garraum manuell reinigen	95
6.12.1 Garraum vorbereiten	95
6.12.2 Reinigungsprogramm starten	95
6.12.3 Reiniger einsprühen	95
6.12.4 Reiniger einwirken lassen	95
6.12.5 Reinigen starten	96
6.12.6 Garraum ausspülen	96
6.12.7 Garraum trocknen	96
6.13 Luftleitblech aufklappen und zurückklappen	96
6.14 Gerät prüfen	97
6.14.1 Sichtprüfung durchführen	97
6.14.2 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm) durchführen	98
7 Gerät transportieren	100
8 Störungen beheben	101
8.1 Notbetrieb	101
8.2 Fehlerursachen und Abhilfe	101
8.3 Typenschild	102
9 Wartung durchführen	103
10 Umweltgerecht entsorgen	104
11 Herstellererklärung	105
Stichwortverzeichnis	107

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 mit Geräteanschlussarmatur von Gaszufuhr trennen.

- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

Austretendes Gas oder Abgas **Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas**

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

Erstickungs- und Vergiftungsgefahr durch Abgase

- Sicherstellen, dass die Zuluftöffnungen frei sind und die notwendige Verbrennungsluft ausreichend zugeführt wird.
- Sicherstellen, dass die Abgaswege frei sind und die Abgase sicher abgeführt werden.

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.

Brandgefahr durch Gegenstände

- Abgaswege freihalten.

Brandbekämpfung

- Im Brandfall Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Im Brandfall Gerät mit Geräteanschlussarmatur von Gaszufuhr 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 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 Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten



GEFAHR
Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas

Verhaltensregeln bei Gasgeruch einhalten.

- Ruhe bewahren.
- Fenster und Türen öffnen und Räume lüften.
- Räume mit Gasgeruch meiden.
- Nicht rauchen.
- Keine Flammen entzünden.
- Keine Funken erzeugen. Keine Schalter betätigen, keine elektrischen Geräte bedienen und keine Telefone verwenden.
- Mobiltelefon- und Funkgeräte aus dem Gefahrenbereich entfernen.
- Gas-Absperrhähne am Gaszähler, an der Hauptzufuhr und wenn möglich an den Geräten schließen.
- Andere Personen im Gebäude warnen. Rufen und klopfen, nicht klingeln.
- Gebäude verlassen und Betreten durch Dritte verhindern.
- Sicherheitsbestimmungen des Gasversorgers beachten.
- Von außerhalb des Gebäudes jeweiligen Zuständigen benachrichtigen:
 - Bei Gasgeruch ausgehend vom Gerät Kundendienst benachrichtigen.
 - Bei nicht sofort lokalisierbarer Quelle des Gasgeruches Gasversorger benachrichtigen.
 - Bei hörbarem Ausströmen von Gas unverzüglich Gebäude verlassen, Betreten durch Dritte verhindern und Feuerwehr, Polizei und Gasversorger benachrichtigen.
 - Bei Gasgeruch aus nicht zugänglichen Räumen Feuerwehr bzw. Polizei und Gasversorger benachrichtigen.

4 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.

4.1 Geräteübersicht

4.1.1 Tischgerät

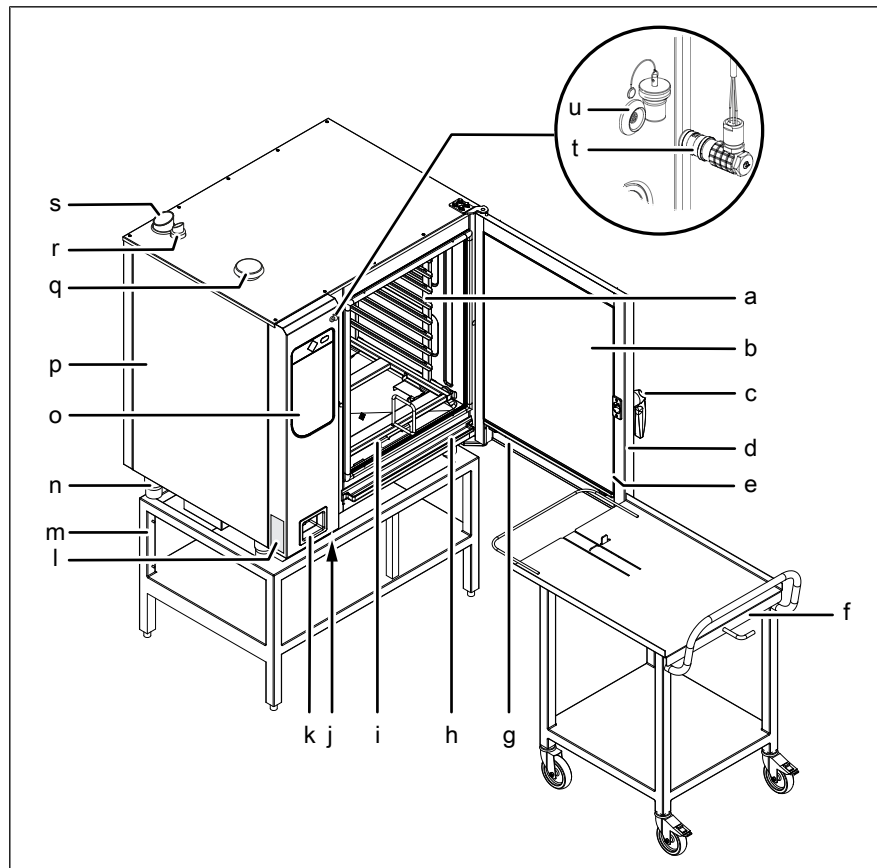


Bild: Gerät mit Hordengestell-Transportwagen

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

4.1.2 Standgerät

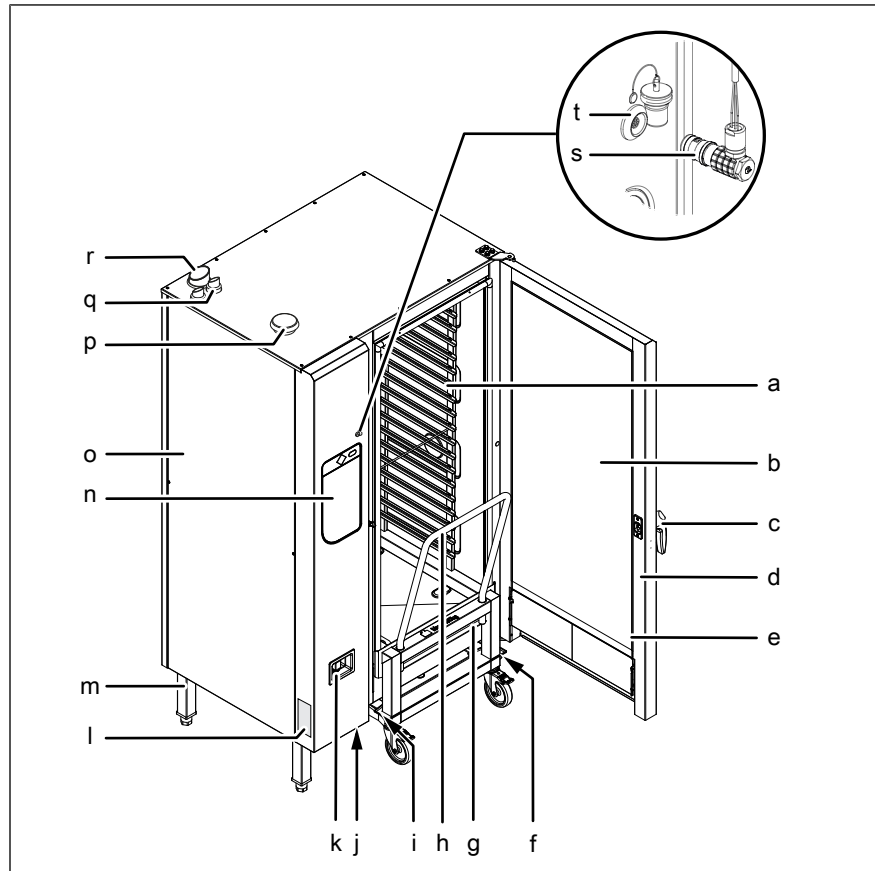


Bild: Gerät mit Hordenwagen

- | | |
|----------------------------|---|
| a Hordengestell | k Schlauchbrause |
| 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 Abgasstutzen |
| h Schiebebügel | r Dampf-Austrittsstutzen |
| i Führungsschiene links | s Kerntemperaturfühler (optional) |
| j USB-Anschluss (verdeckt) | t Anschluss Kerntemperaturfühler (optional) |

4.2 Ausstattung

4.2.1 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)

4.2.2 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.

4.2.3 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.

4.2.4 HACCP Protokollierung

Alle durchgeführten Garprogramme werden im HACCP-Protokoll erfasst.

Die Daten werden über den USB-Anschluss exportiert.

4.2.5 Automatische Reinigung WaveClean

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

4.2.6 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm)

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

4.2.7 VideoAssist

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

4.3 Betriebs- und Gararten

4.3.1 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.

4.3.2 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 250 °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.

4.3.3 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.

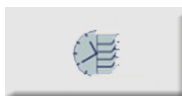
RackControl2 überwacht in einem Arbeitsgang die verschiedenen Garzeiten. Bei Erreichen einer Garzeit ertönt ein Signal und das Gargut kann entnommen werden.

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.

4.3.4 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

4.4 Gerätesteuerung MagicPilot

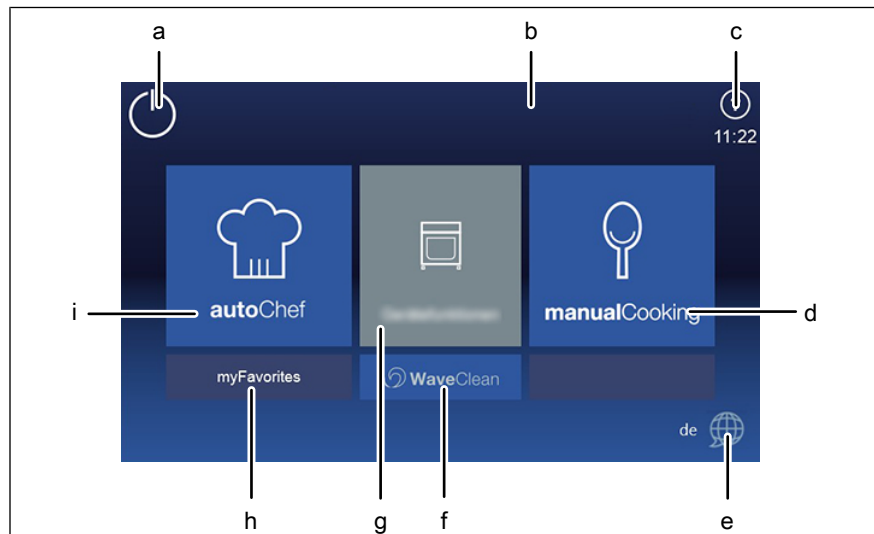


Bild: Hauptmenü

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

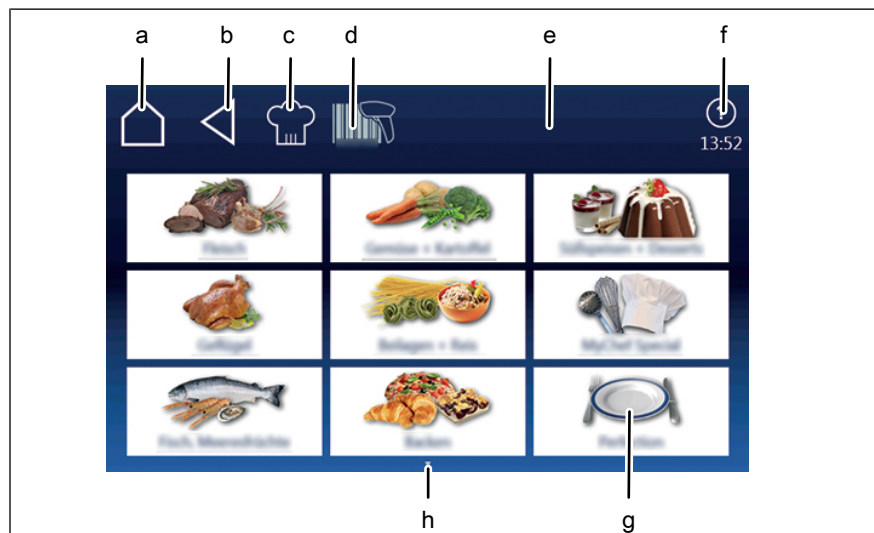


Bild: Menü Automatisches Garen, autoChef

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

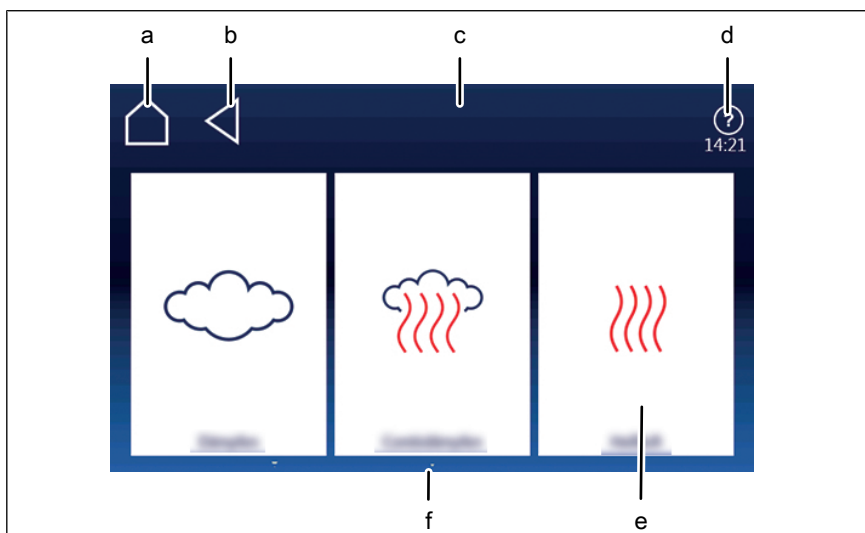


Bild: Menü Manuelles Garen

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

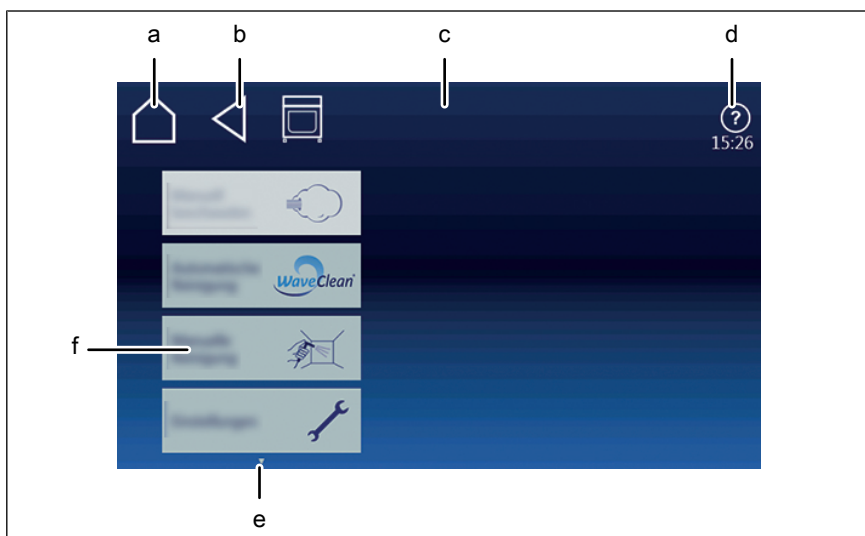


Bild: Menü Gerätefunktionen

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

4.5 Beschickungsmengen

4.5.1 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

4.5.2 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

4.6 Standardeinstellwerte

4.6.1 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

4.6.2 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 - 250	1
Regenerieren	50	30 - 180	1

4.6.3 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

5 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.
-

5.1 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.

5.2 Gerät einschalten und ausschalten

5.2.1 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.

5.2.2 Ausschalten



Zur Kühlung kann Lüfter nachlaufen, die Gerätesteuerung ist stromlos.

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

5.3 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.

5.3.1 Einstufigen Türverschluss öffnen

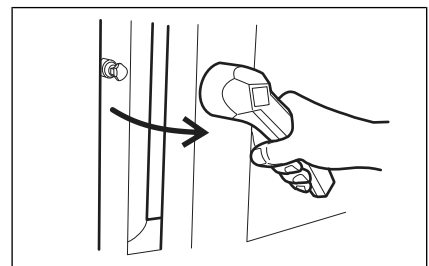
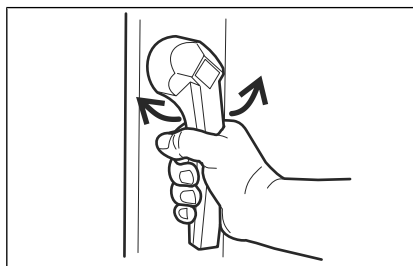


Bild: Einstufigen Türverschluss öffnen

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.

5.3.2 Einstufigen Türverschluss schließen

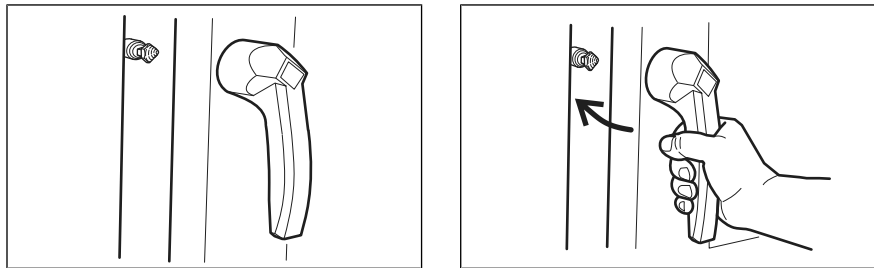


Bild: Einstufigen Türverschluss schließen

Voraussetzung Türgriff in Ausgangsstellung

→ Garraumtür mit Druck schließen.

↳ Garraumtür ist geschlossen.

5.3.3 Zweistufigen Türverschluss öffnen

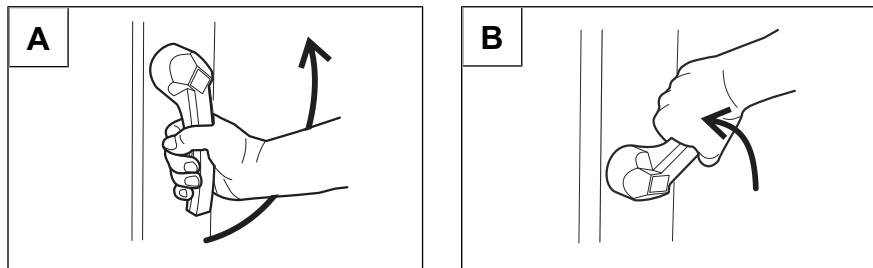


Bild: Zweistufigen Türverschluss öffnen



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.

5.3.4 Zweistufigen Türverschluss schließen

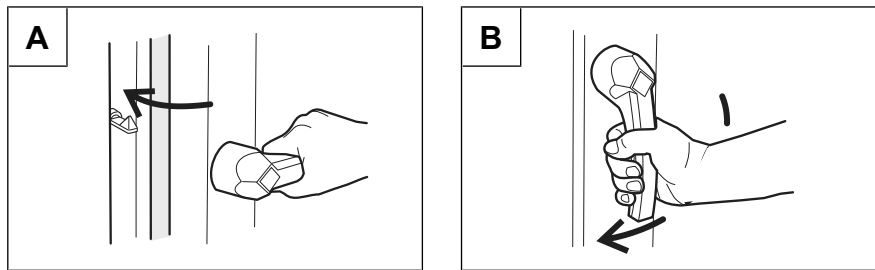


Bild: zweistufigen Türverschluss schließen

Voraussetzung Türgriff in waagerechter Ausgangsstellung

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

5.4 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.

5.4.1 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.

5.4.2 Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

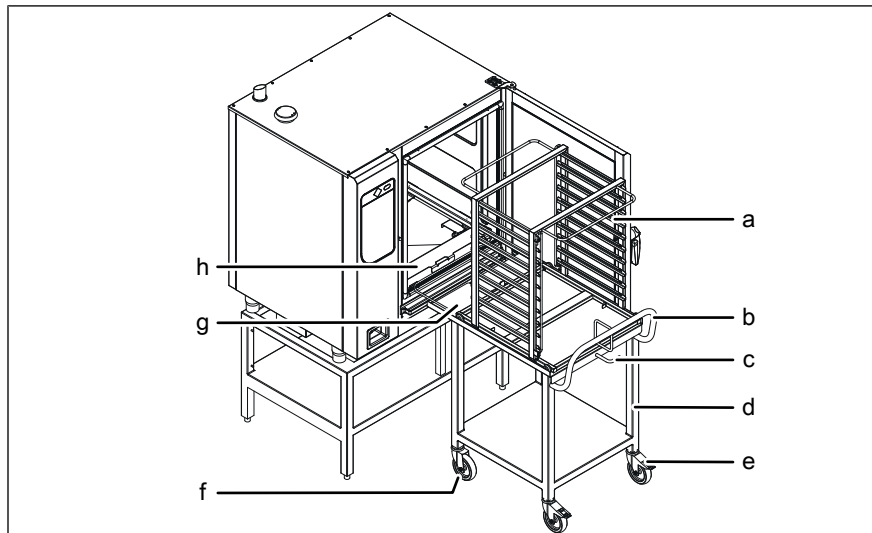


Bild: Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

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 heranzufahren.
 - ↳ Rollen gegen Wegrollen sichern.
5. Hebel drehen.
 - ↳ Verriegelung des Hordengestelles ist gelöst.
6. Hordengestell vollständig einfahren, bis die Rollen in den Öffnungen der Führungsschiene einrasten.
7. Hordengestell-Trägerplatte zurückschieben und mit Hebel sichern.
8. Hordengestell-Transportwagen wegfahren.
9. Garraumtür schließen.
10. Garprozess starten.

Entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

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

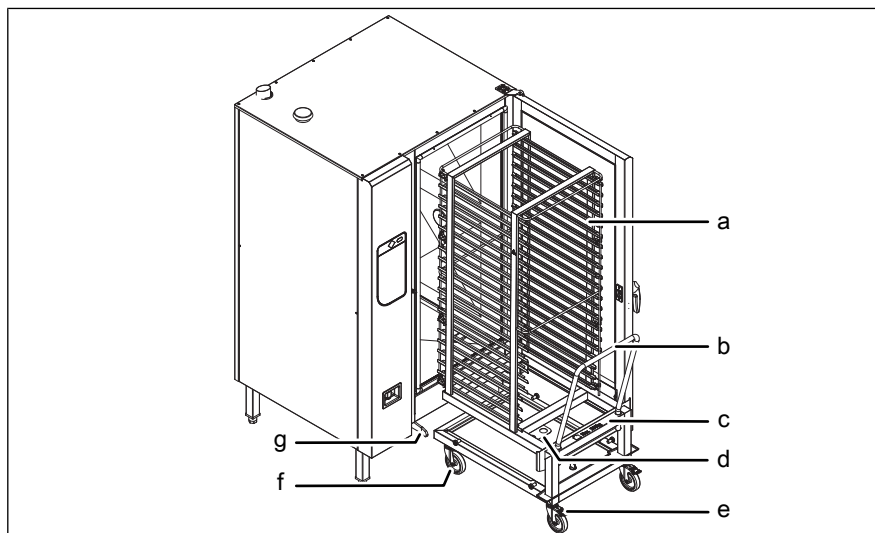
5.4.3 Beschicken und entleeren mit Hordenwagen

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.

5.5 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.

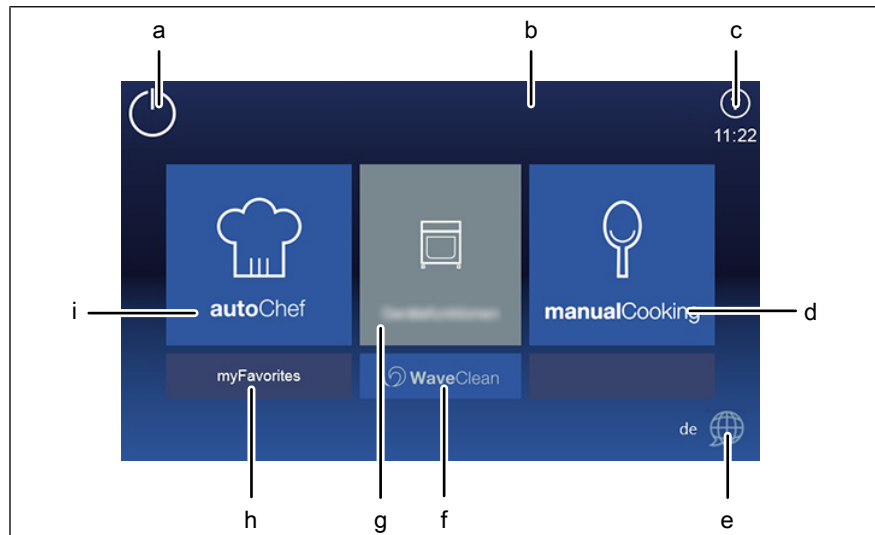


Bild: Hauptmenü

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

5.5.1 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.

5.5.2 Menü Gerätefunktionen öffnen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü angezeigt

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

5.5.3 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 Garraumbelichtung 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

Einstellung	Funktion
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.

5.5.4 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.

5.5.5 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.

5.5.6 Sprachauswahl voreinstellen



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



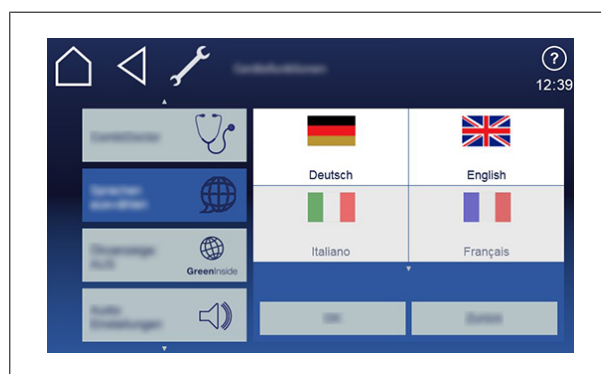
Hervorgehobene Felder sind ausgewählte Sprachen.
Nicht hervorgehobene Felder sind nicht ausgewählte Sprachen.



Die aktuell eingestellte Sprache kann nicht abgewählt werden.

Voraussetzung Menü *Einstellungen* angezeigt

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



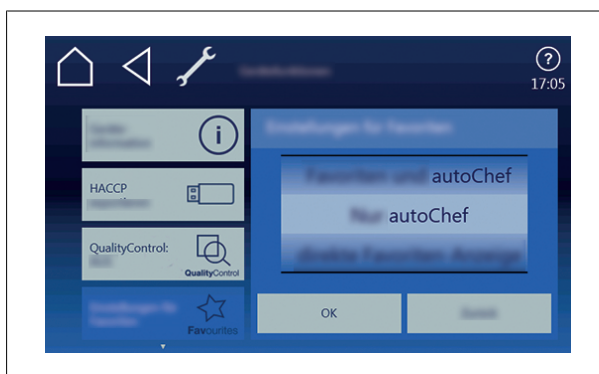
2. Durch Antippen der Felder mit Länderflaggen die Sprache auswählen oder abwählen.
 - ↳ Gewählte Sprachen werden angezeigt.
3. Taste „OK“ antippen.
 - ↳ Sprachen für Sprachauswahl sind voreingestellt und stehen im Hauptmenü zur Verfügung.

5.5.7 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 *Gerätfunktionen* 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.

5.5.8 Bediensperre aktivieren und aufheben



Das Display kann durch Tippen und Halten der Informationsleiste oder automatisch nach einer vorgegebenen 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

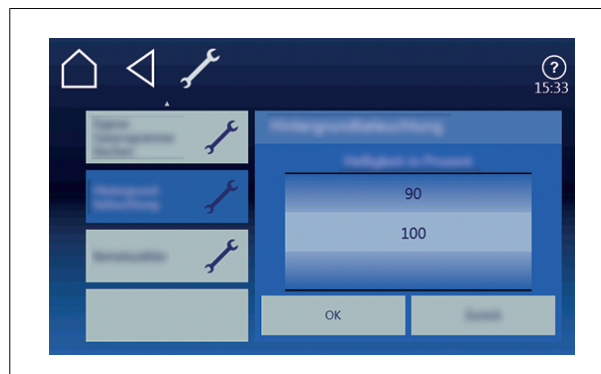
1. Symbol Schloss antippen.
↳ Tastatur wird geöffnet.

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.

5.5.9 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.

5.5.10 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.

5.5.11 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.

Grundeinstellung	Parameter	Standardwert	Einstellbereich	Erklärung
Bildschirmsperre				
Bildschirmsperre	662	0	0 = deaktiviert 1 = aktiviert	Aktivieren oder deaktivieren der Bildschirmsperre. Die Bildschirmsperre 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.
Gararten				
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

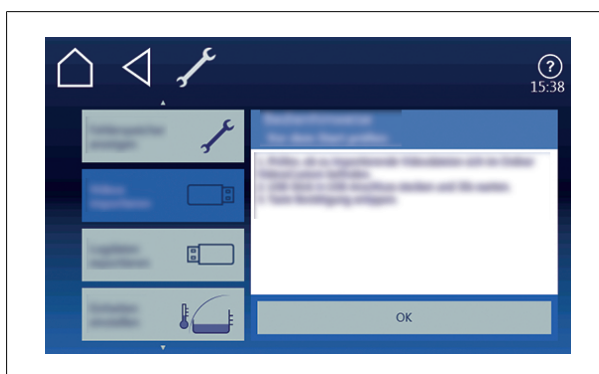
Gerät bedienen

Grundeinstellung	Parameter	Standardwert	Einstellbereich	Erklärung
Ready2Cook				
Ready2Cook aktiv	607	1	0 = nicht aktiviert	Gibt an, ob die Voreinstellung aktiviert ist oder nicht.
			1 = aktiviert	
Vorheizfaktor Ready2Cook	4	15	0 — 30%	Bei Vollbeschickung mit großen Massen (Braten, Brotlaib) die Aufheiztemperatur erhöhen, damit Garraumtemperatur nicht zu stark einbricht.
Garen				
SES: am Ende des Garprogramms verwenden	624	1	0 = deaktiviert 1 = aktiviert	Voreinstellung für Steam Exhaust System bei Erstellung neuer Garprogramme
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.
Standby-Betrieb				
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.
Hintergrundbeleuchtung				
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.
FlexiCombi Air				
Nachlaufzeit Kondensationsablufthaube	5	60	0 — 600 s	Nachlaufzeit der Kondensationsablufthaube nach Öffnen der Garraumtür

5.5.12 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 *Gerätefunktionen* öffnen.
5. Menü *Einstellungen* öffnen.
6. Menü *Videos importieren* auswählen.

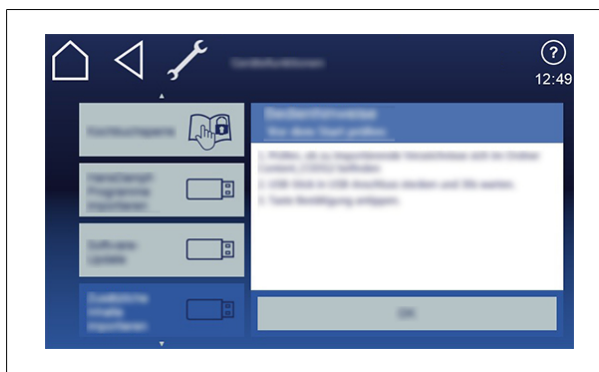


7. Den Bedienungshinweisen folgen.
↳ Video importiert.

5.5.13 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.

5.6 Grundlegende Funktionen

5.6.1 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.

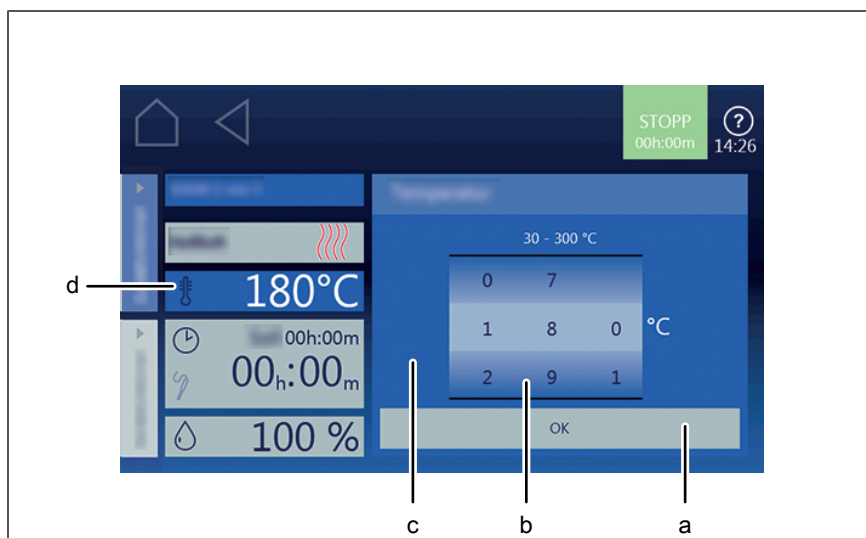


Bild: Fenster *Einstellung der Gartemperatur*

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

5.6.2 Gardauer und Dauerbetrieb einstellen

Gardauer einstellen

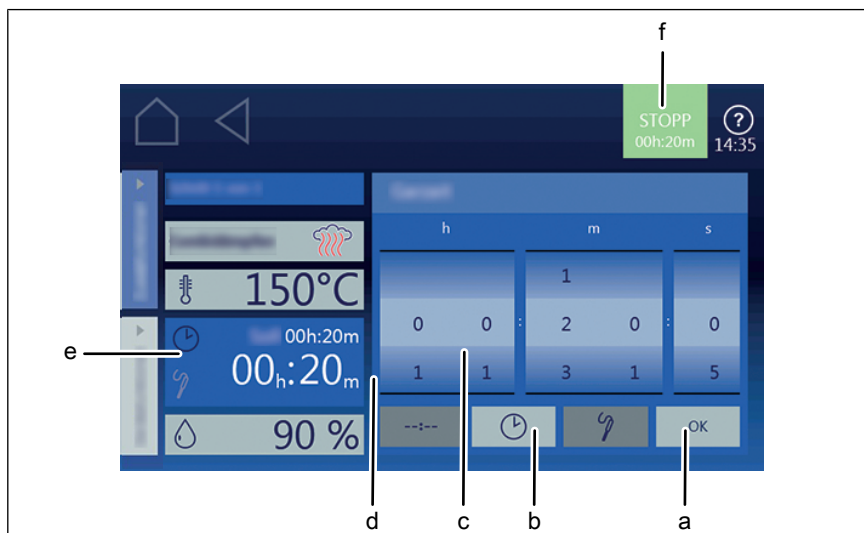


Bild: Einstellung der Gardauer

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

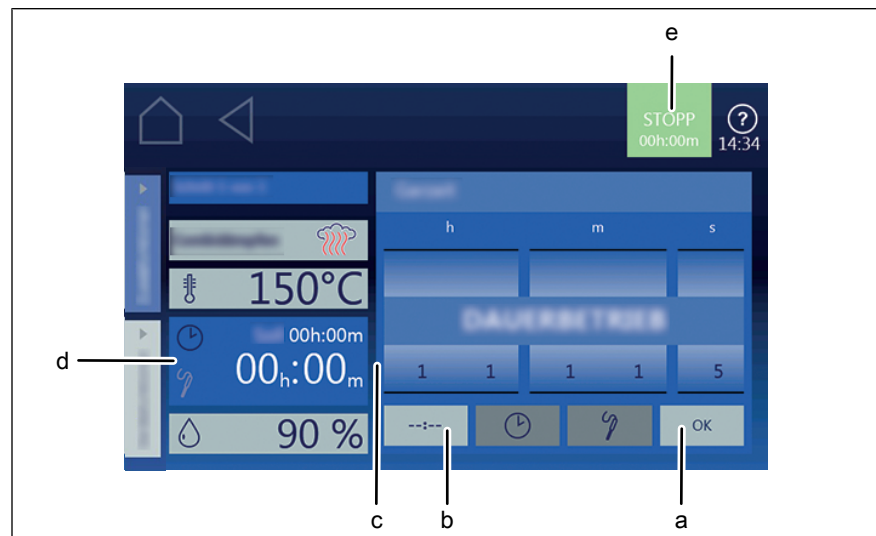


Bild: Einstellung der Gardauer auf Dauerbetrieb

- a Taste *OK*
- b Taste *Dauerbetrieb*
- c Fenster *Einstellung*
- d Feld *Gardauer*
- e Taste *Start*

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.

5.6.3 Kerntemperatur einstellen

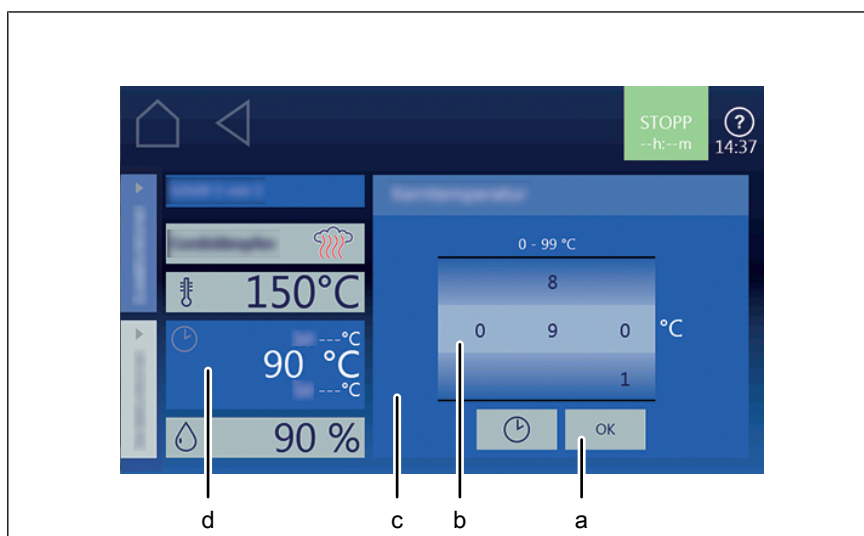


Bild: Fenster Einstellung der Kerntemperatur

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

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.

5.6.4 Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung einstellen

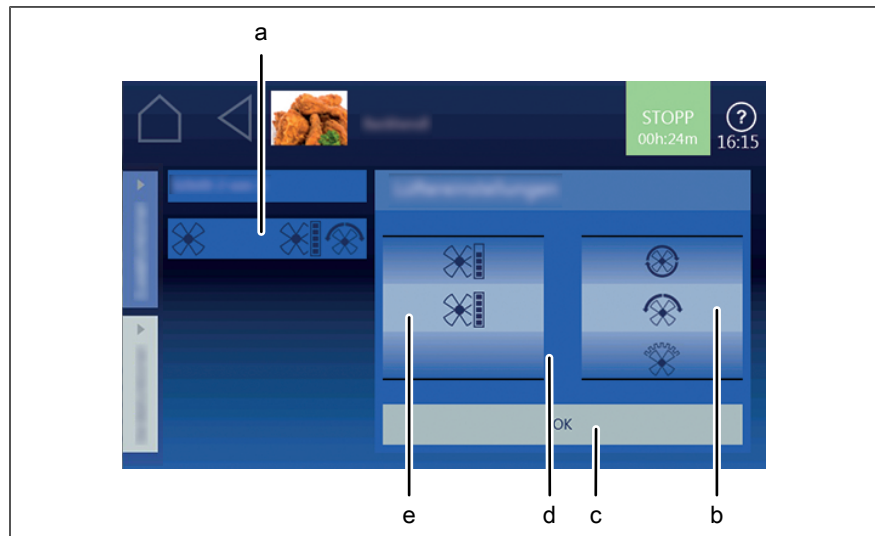


Bild: Einstellung Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung

- a Feld *Lüftereinstellung*
- b Walze *Lüfterdrehrichtung*
- c Taste *OK*
- d Fenster *Einstellung*
- e Walze *Lüftergeschwindigkeit*

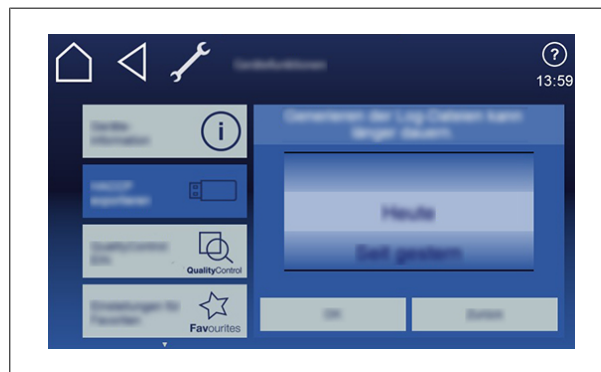
Voraussetzung Garprogramm gewählt

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.

5.6.5 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.

5.6.6 Perfection (Regenerieren) verwenden

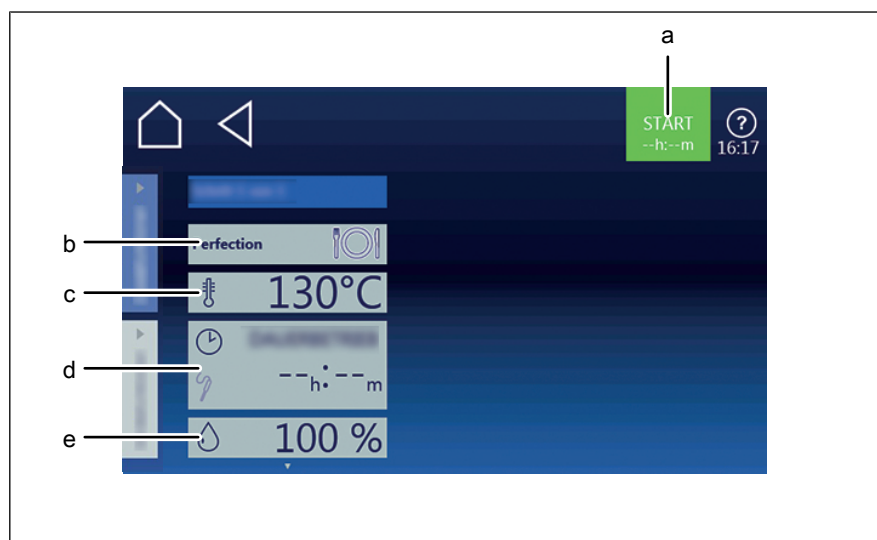


Bild: Fenster Einstellung Garart Perfection

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

Perfection 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.
- ↳ Perfection ist gestartet.

Perfection beenden

Voraussetzung Perfection 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.

5.6.7 PerfectHold verwenden

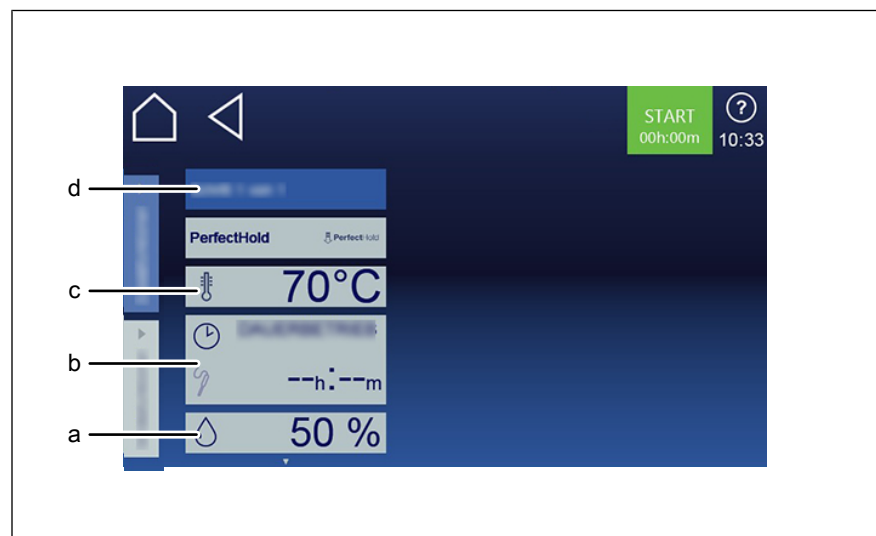


Bild: Fenster Einstellung PerfectHOLD

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

5.6.8 Ready2Cook einstellen

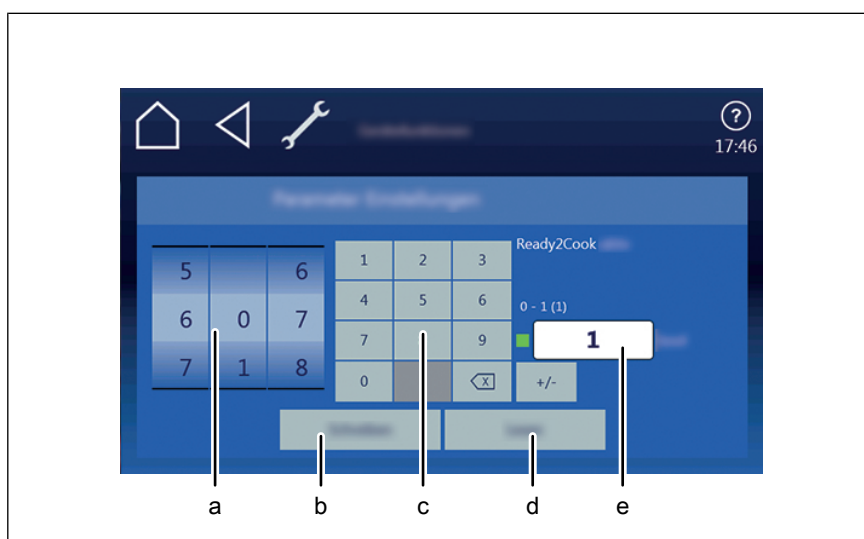


Bild: Fenster Parameter Einstellungen „Ready2Cook“

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| a Walzen | d Taste <i>Lesen</i> |
| b Taste <i>Schreiben</i> | e <i>Anzeige</i> |
| c Taste <i>Tastatur</i> | |

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.

autoChef Startzeitvorwahl ändern

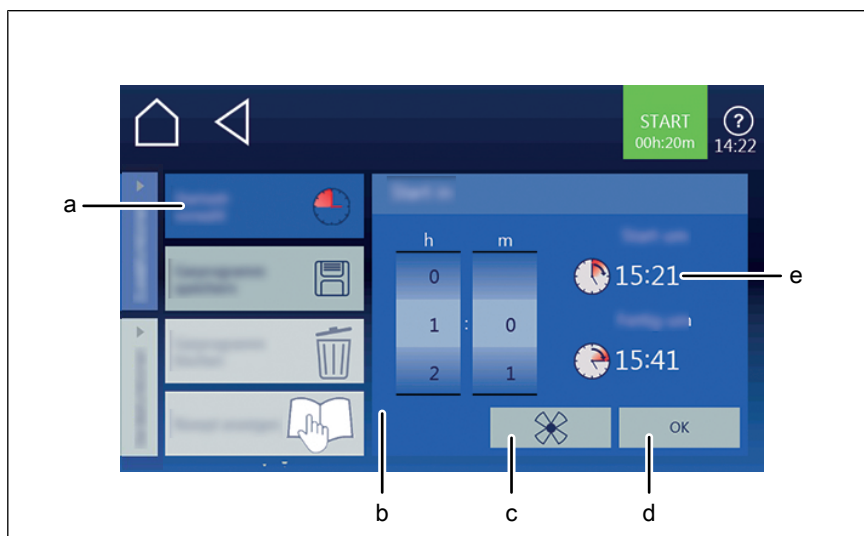


Bild: Fenster Einstellung Startzeitvorwahl ändern

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--------------------------|
| a | Feld <i>Startzeitvorwahl</i> | d | Taste <i>Bestätigung</i> |
| b | Fenster <i>Startzeitvorwahl</i> | e | Feld <i>Startzeit</i> |
| c | Taste <i>Lüfter</i> | | |

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.

5.6.10 Steam Exhaust System (SES)



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.

5.6.11 HoodIn



HoodIn sorgt durch eine Wrasenablöschung 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.

5.6.12 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

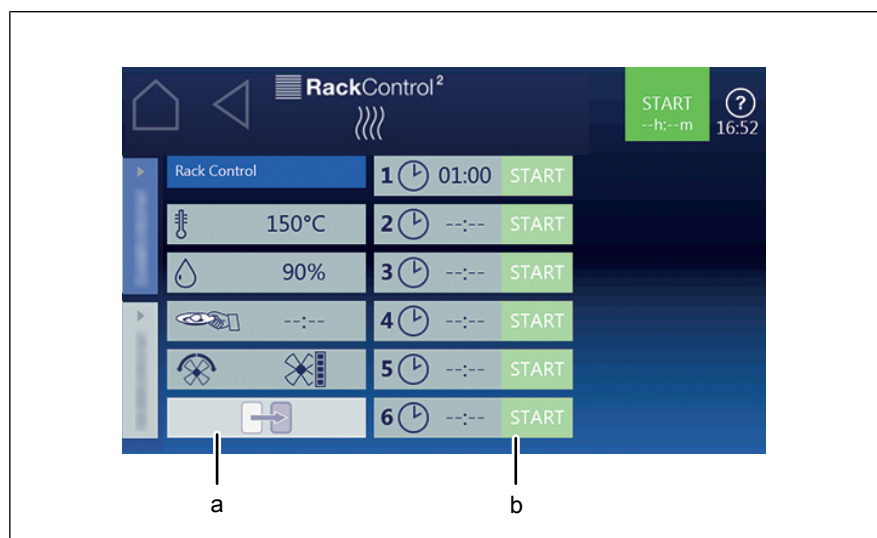


Bild: Fenster Einstellung Garzeit RackControl2

a Feld *Gareinstellungen*

b Feld vorgewählte Zeiten

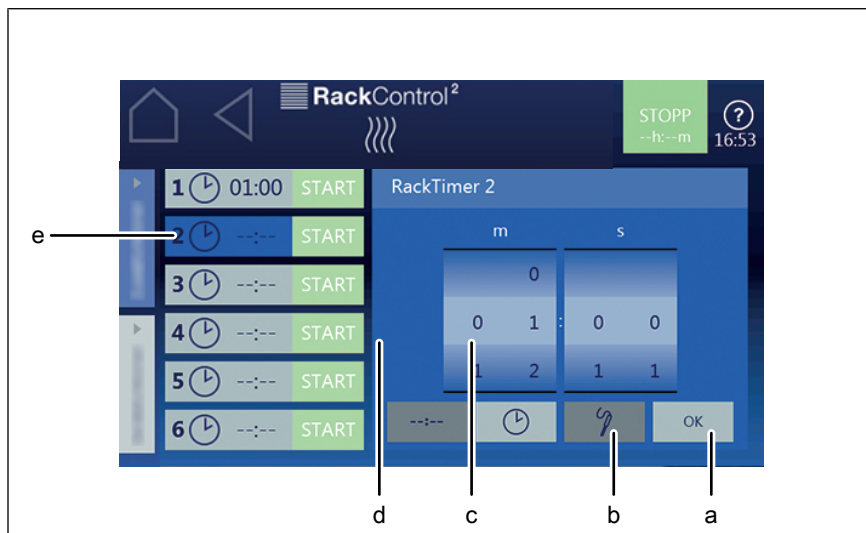


Bild: Fenster Einstellung Kerntemperatur RackControl2

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

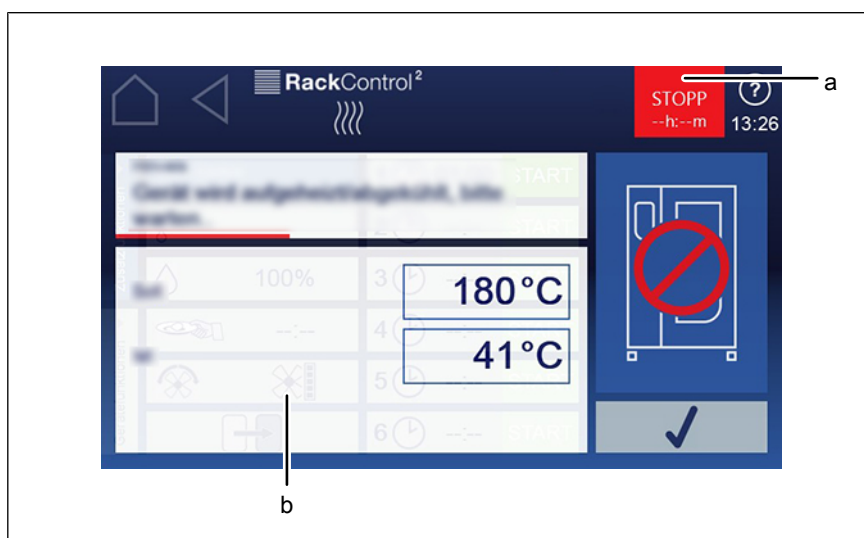


Bild: Fenster RackControl2 vorzeitig beenden

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.

5.6.13 FamilyMix verwenden

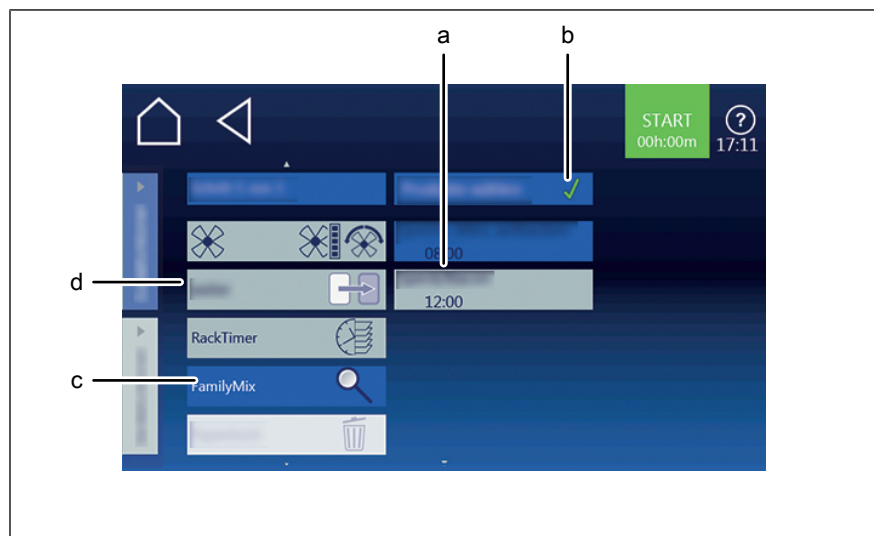


Bild: Fenster Auswahl FamilyMix

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

5.6.14 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.

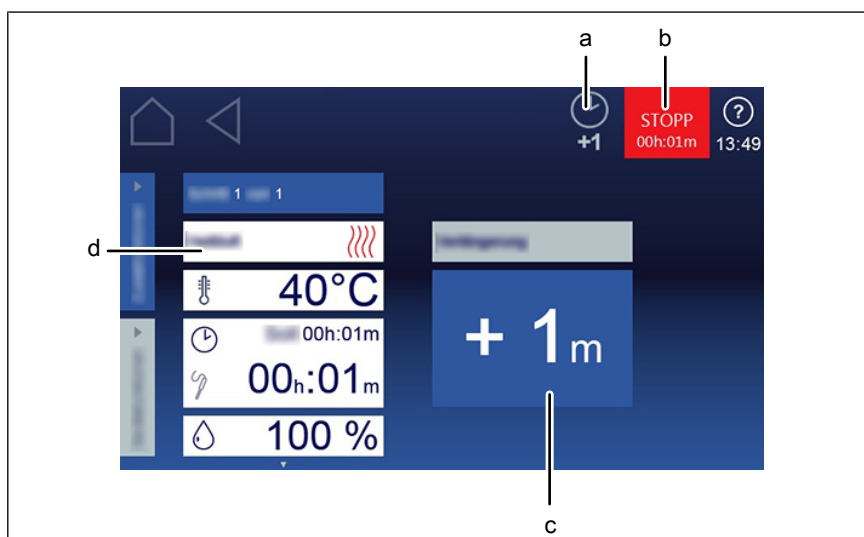


Bild: Fenster Auswahl Garzeitverlängerung

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.

5.6.15 Manuelles Beschwaden einstellen

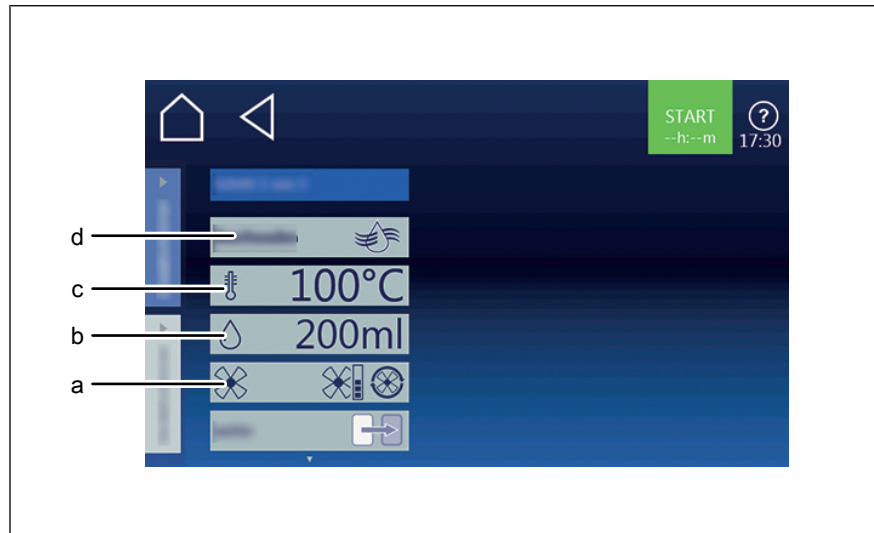


Bild: Fenster *Einstellung Manuelles Beschwaden*

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|----------------------------------|
| 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 *Gerätefunktionen* antippen.
 - ↳ Menü *Gerätefunktionen* 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.

5.6.16 Ruheschritt einstellen



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

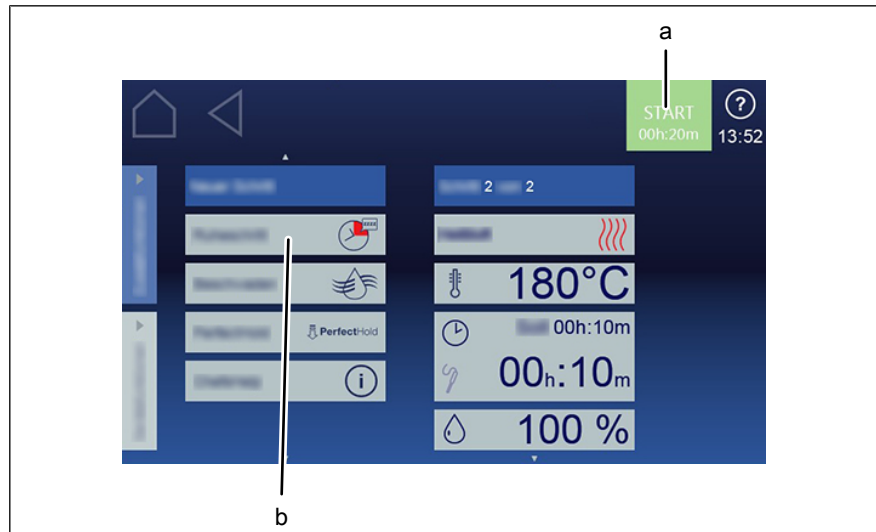


Bild: Fenster *Ruheschritt einfügen*

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.

5.6.17 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.

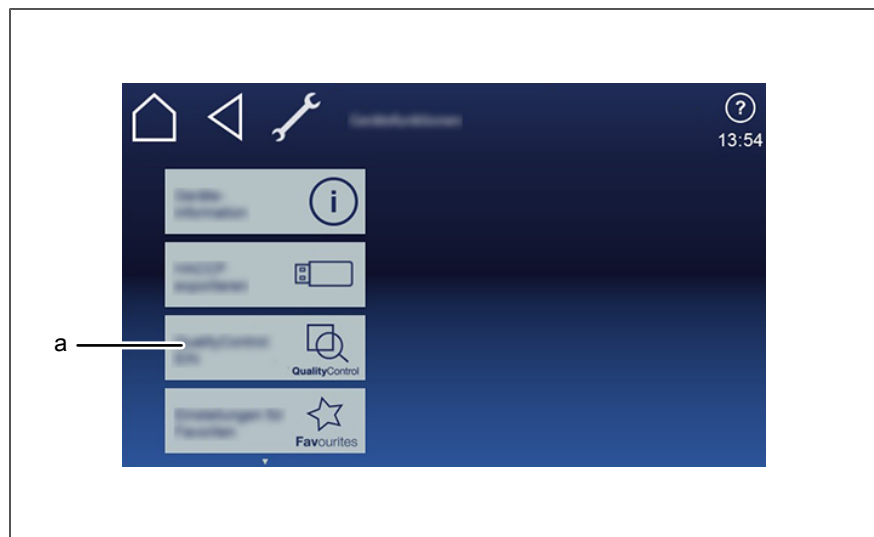


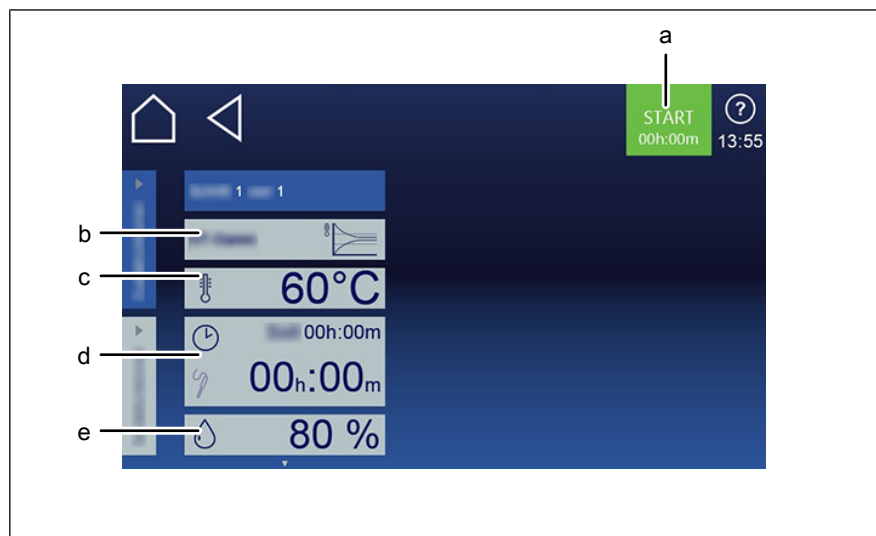
Bild: Fenster Auswahl *QualityControl*

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.

5.6.18 NT-Garen verwenden

Bild: Fenster *Einstellung Garart NT-Garen*

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

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.

5.6.19 Delta-T-Garen verwenden

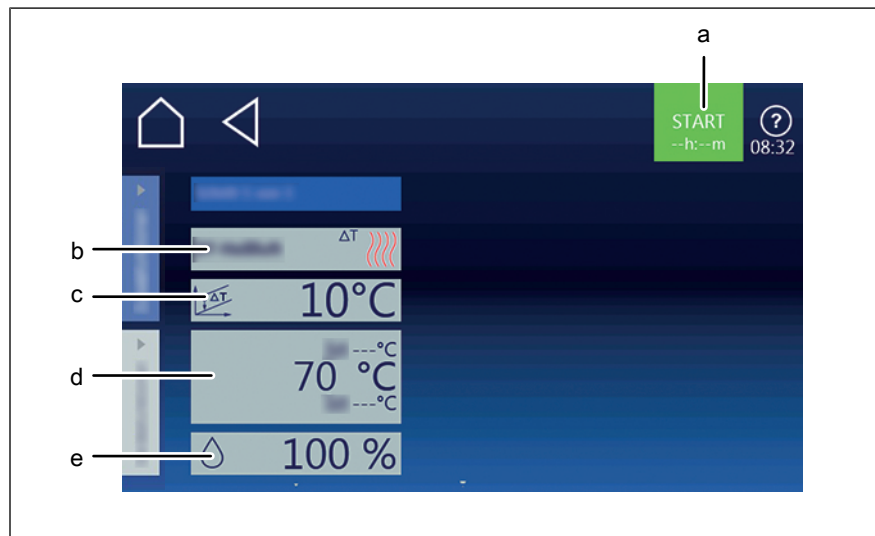


Bild: Fenster *Einstellung Garart Delta-T-Garen*

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

5.6.20 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.

5.6.21 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.

5.6.22 USB-Stick einstecken und herausziehen

USB-Stick einstecken

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

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

USB-Stick herausziehen

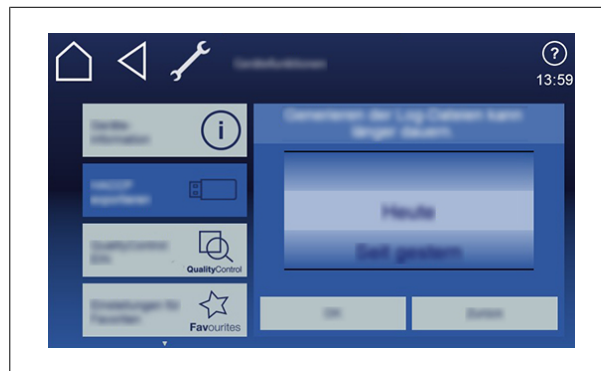
Voraussetzung Exportieren oder Importieren der Daten abgeschlossen

- USB-Stick herausziehen.

5.6.23 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.

5.7 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.

5.7.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

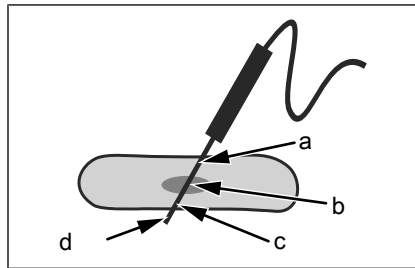


Bild: Messfühler mit vier Messstellen

- 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.

5.7.2 Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler



Der als Sonderausstattung erhältliche Sous-vide-Kerntemperaturfühler wird an den Anschluss *externer Kerntemperaturfühler* des Gerätes angeschlossen.

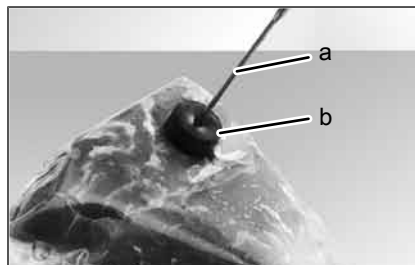


Bild: Sous-Vide Kerntemperaturfühler mit Sous-Vide-Pads

- 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.

5.7.3 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut



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

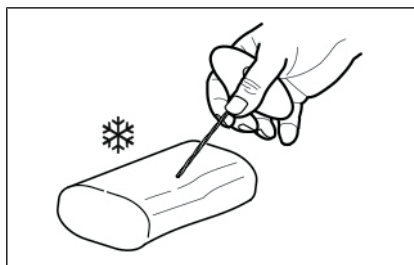
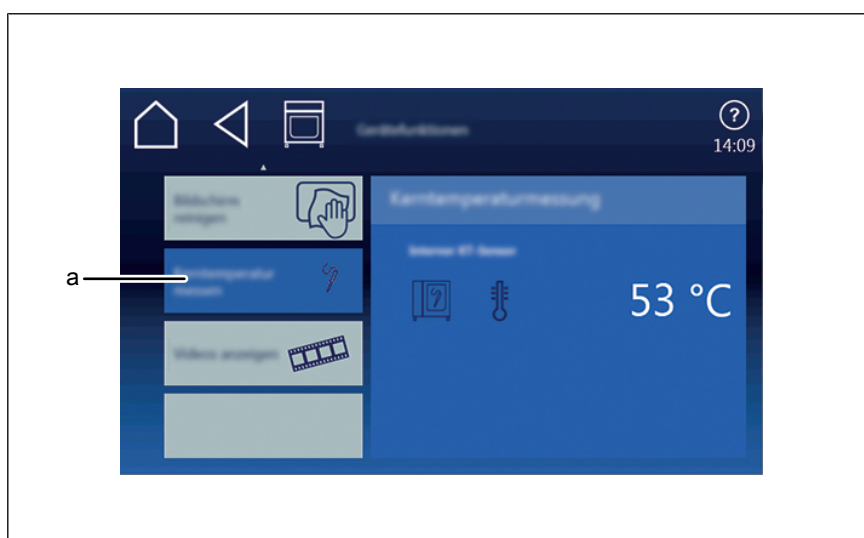


Bild: Einstichkanal mit Handbohrer bohren

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.

5.7.4 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.

5.7.5 Anzeige Kerntemperatur außerhalb des Garprozesses

Voraussetzung Kerntemperaturfühler im Gargut

1. Menü *Gerätfunktionen* öffnen.



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

5.8 Manuelles Garen

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

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

5.8.1 Menü Manuelles Garen öffnen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü angezeigt

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

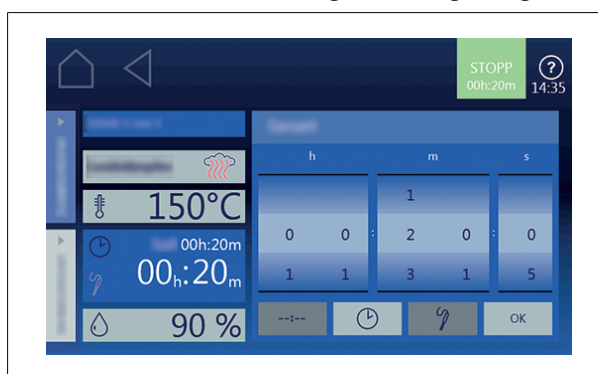
5.8.2 Garprogramm-Schritt erstellen

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

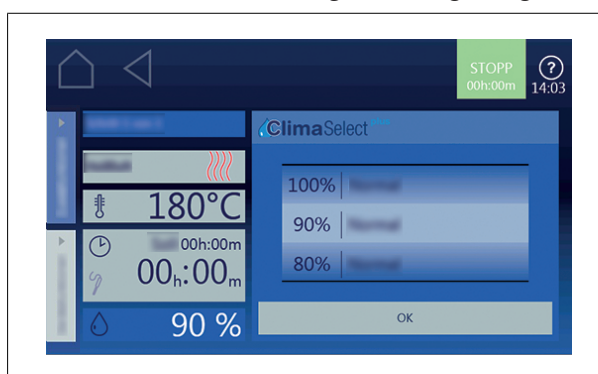
1. Feld *Gartemperatur* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.



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.



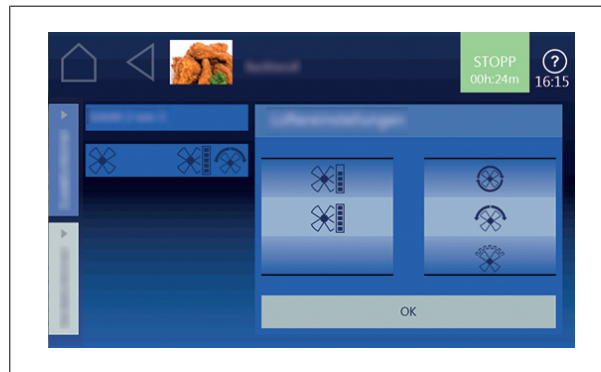
5. Taste *Dauerbetrieb* oder Taste *Garzeit* oder Taste *Kerntemperatur* antippen.
6. Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
7. Taste *OK* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
8. Garraumfeuchte antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.



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.
-

5.9 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.

5.9.1 Garprogramm erstellen

Garprogramm-Schritt erstellen

Voraussetzung Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Feld gewünschter *Garart* antippen.

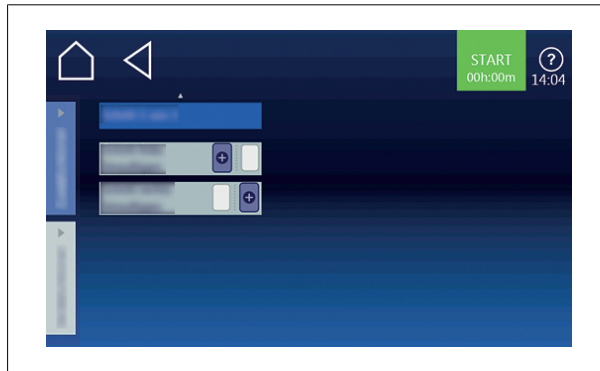
↳ Erster Schritt des *Garprogrammes* wird angelegt.

↳ 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.



5.9.2 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.

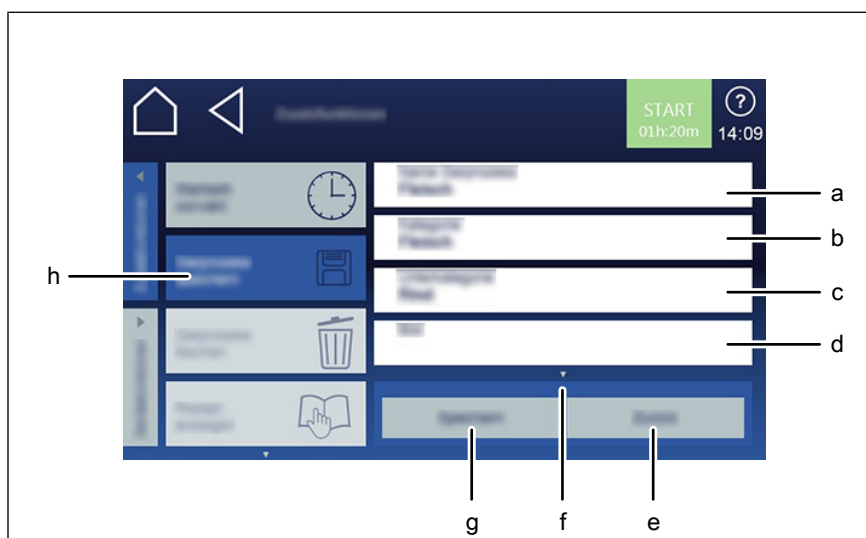


Bild: Garprogramm im Fenster Speichern

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 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 „autoChefImages“ 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.

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.

SES auswählen

1. Feld „SES“ antippen.
2. Taste „Nein“ antippen.
 - ↳ SES ist für das Garprogramm ausgeschaltet.
3. Taste „Ja“ antippen.
 - ↳ Mit Ja ist „SES“ kurz vor dem Garenden automatisch aktiviert.
- ↳ SES passt sich bei Garprogrammen mit einer Garzeit von mehr als 6 Minuten automatisch an.

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.

5.9.3 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.

5.10 Automatisches Garen (autoChef)

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

5.10.1 Menü Automatisches Garen öffnen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü angezeigt

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

5.10.2 Garprogramm suchen und öffnen

Garprogramm über Kategorie suchen und öffnen

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




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

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.

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.

5.10.3 Garprogramm starten



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

Voraussetzung Garprogramm geöffnet

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

5.10.4 Garprogramm beenden

Voraussetzung Garprogramm gestartet
Garprogrammdauer nicht abgelaufen

1. Taste „STOPP“ in der Informationsleiste antippen.
oder

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



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



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.

5.10.5 Garprogramm anpassen



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



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



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

Garprogramm anpassen, nach dem Programmstart

Voraussetzung Garprogramm gestartet

Garprogramm nicht abgelaufen

1. Einstellungen des aktuellen Schrittes 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

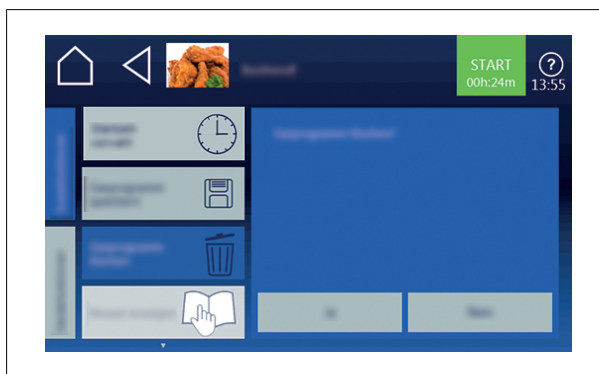
Voraussetzung Garprogramm geöffnet
Garprogramm nicht gestartet

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.

5.10.6 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.

5.10.7 Garprogramm exportieren und importieren

Garprogramme exportieren

Beim Exportieren werden alle selbst erstellten Garprogramme des Kochbuches exportiert.



Bereits exportierte Garprogramme auf dem USB-Stick werden überschrieben.

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.

5.11 VideoAssist

5.11.1 Video ansehen

Voraussetzung Videos auf dem Gerät gespeichert.

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

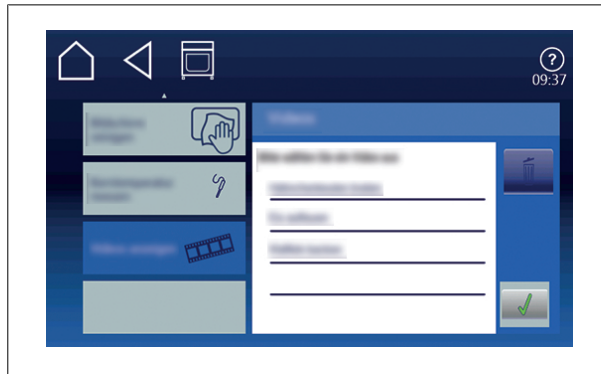


3. Video durch antippen auswählen.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Video wird abgespielt.

5.11.2 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.

5.12 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

5.12.1 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.

6 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.

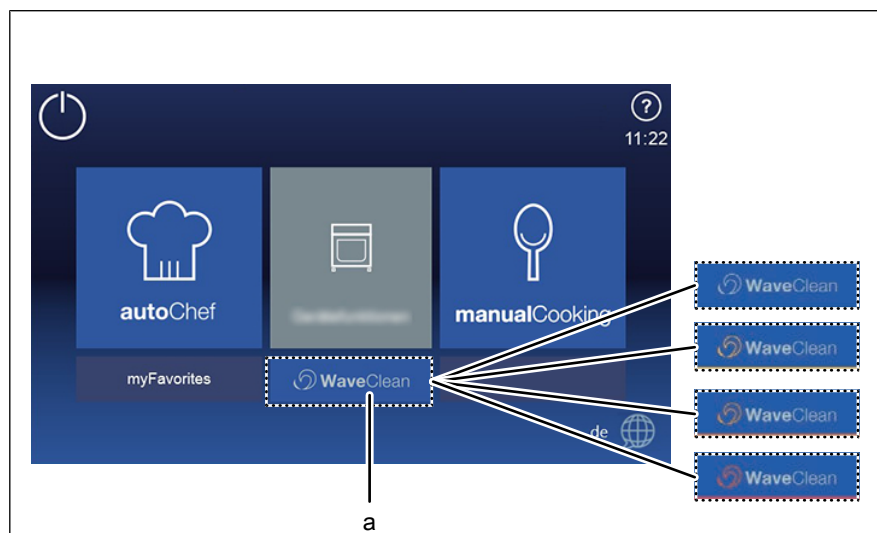


Bild: Hauptmenü

- 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

6.1 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.

6.2 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.

6.3 Gehäuse reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

6.4 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.

6.5 Touchscreen reinigen

ACHTUNG

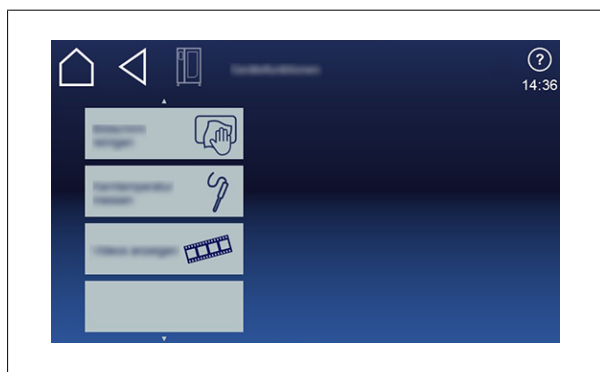
Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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



Es ist eine Reinigungsdauer von 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.

6.6 Türdichtung reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

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



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

Die Türdichtung muss extra gereinigt werden.



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

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

6.7 Garraumtür reinigen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
-

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- 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.

6.8 Dampf-Austrittsstutzen reinigen

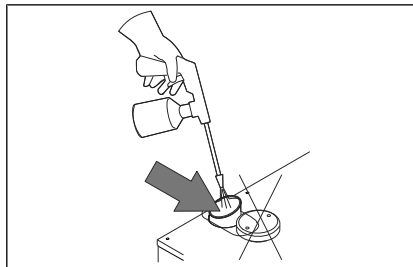


Bild: Dampfaustrittsstutzen reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch Ablagerungen

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



Flüssigreiniger mit höchstens 20 % Natron- oder Kalilauge verwenden.

Ausspülen mit Wasser ist nicht erforderlich.

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

6.9 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.

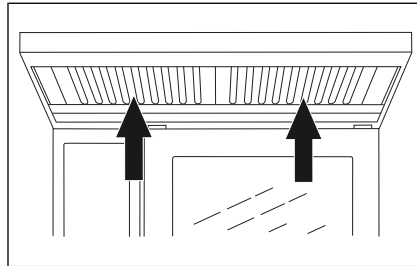


Bild: Kondensationshaube reinigen

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.

6.10 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.

6.11 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.

6.11.1 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 Abflusssieb ist frei.
2. Bei Tischgeräten nur Einhängegestell im Garraum lassen und bei Standgeräten nur Hordenwagen im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

6.11.2 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.

6.11.3 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.

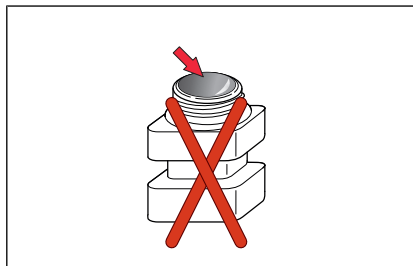


Bild: Wachssiegel der Reinigungskartusche beschädigt

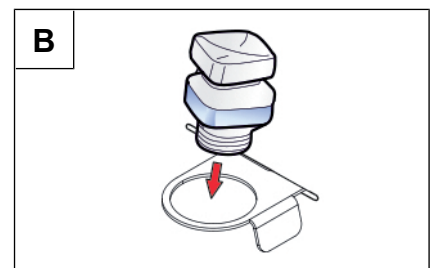
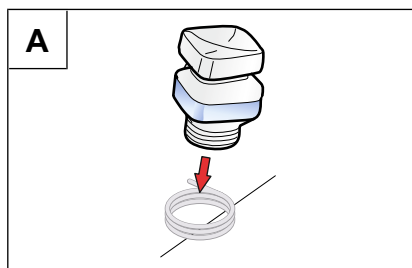


Bild: A: Kartusche in Federhalter einsetzen; B: Kartusche in Halter einsetzen

Voraussetzung Reinigungskartusche versiegelt und unbeschädigt

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

6.11.4 Automatische Reinigung starten

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

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

6.11.5 Automatische Reinigung abbrechen

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

6.11.6 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.

6.12 Garraum manuell reinigen

6.12.1 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 Einhängestell im Garraum lassen und bei Standgeräten nur Hordenwagen im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

6.12.2 Reinigungsprogramm starten

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

→ Manuelle Reinigung antippen.

6.12.3 Reiniger einsprühen



VORSICHT

Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

- Schutzkleidung tragen.
- Atemschutz tragen.

ACHTUNG

Sachschaden durch Überschreiten der empfohlenen Einwirkzeit

- Reiniger nicht länger als vom Programm vorgegeben einwirken lassen.

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

6.12.4 Reiniger einwirken lassen

→ Garraumtür schließen.

↳ Einwirkzeit startet.

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

6.12.5 Reinigen starten

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

6.12.6 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.

6.12.7 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.

6.13 Luftleitblech aufklappen und zurückklappen



VORSICHT
Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter

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

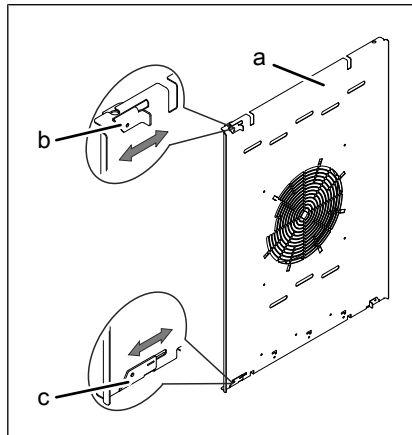


Bild: Verriegelung vom Luftleitblech

- a Luftleitblech
- b Obere Verriegelung
- c Untere Verriegelung

Luftleitblech aufklappen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet

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

6.14 Gerät prüfen

6.14.1 Sichtprüfung durchführen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

- Prüfung gemäß den Prüfungsintervallen durchführen.
- 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.

6.14.2 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm) durchführen



Bei warmen 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.

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

8 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.

8.1 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.

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

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)“	
	• Kein Gas	• Gasversorgung gestört	• Gaszufuhr öffnen, wenn geschlossen • Abzugshaube gegebenenfalls einschalten • Kundenservice kontaktieren

8.3 Typenschild

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

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

9 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.

10 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.

11 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				
Bezeichnung / Gerätetyp				
Gas-Kombidämpfer FlexiCombi / FKGCOD...				
Gerätenummer				
MagicPilot	FKGCOD115TG2XXXX	FKGCOD121TG2XXXX	FKGCOD215TG2XXXX	FKGCOD221TG2XXXX
	FKGCOD615TG2XXXX	FKGCOD621TG2XXXX		
Classic	FKGCOD115CG2XXXX	FKGCOD121CG2XXXX	FKGCOD215CG2XXXX	FKGCOD221CG2XXXX
	FKGCOD615CG2XXXX	FKGCOD621CG2XXXX		
				X: Ausstattungsmerkmal

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften:

- VERORDNUNG (EU) Nr. 2016/426 vom 9. März 2016 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe und zur Aufhebung der Richtlinie 2009/142/EG
- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen
- Richtlinie 2014/35/EU vom 26. Februar 2014 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen
- 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

Hiermit erklären wir, dass die aufgeführten Geräte mit dem in der EU-Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster übereinstimmen und die Anforderungen der angegebenen Verordnung über Gasverbrauchseinrichtungen erfüllen.

Produkt-Ident-Nummer der EU-Baumusterprüfbescheinigung:
CE-0063BR3266

Originaldokument • 10000025707KONDE-

Wolfenbüttel, 29.02.2024

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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

10000025642ABEDE-





EU-Konformitätserklärung



herangezogene Prüfungsgrundlagen

EN 203-1:2014

EN 203-2-2:2006

EN 203-3:2009

EN 55014-1:2006

EN 55014-2:1997

EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A12:2006 + A13:2008 + A14:2010 + A15:2011 + A1:2004 + A2:2006

EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

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

Originaldokument • 10000025707KONDE-

Wolfenbüttel, 29.02.2024

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen
Unterlagen:

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

2 / 2

10000025707KONDE- de-DE



A		L	
Automatische Zwangsspülung	91	Lüfter einstellen	48
Automatisches Garen (autoChef)		M	
Garprogramm anpassen	80	Manuelles Garen	70
Garprogramm exportieren	82	Garprogramm erstellen und speichern	72
Garprogramm importieren	82	Garprogramm exportieren	77
Garprogramm löschen	81	Garprogramm-Schritt erstellen	70
Garprogramm suchen und öffnen	79	N	
B		Nachgaren	23
Bediensperre	39	Niedertemperatur-Garen	21
Beschwaden		P	
manuell	23	PerfectHold	21
Bilder		Q	
Bilder importieren	43	QualityControl	23
C		R	
ChefsHelp	22	RackControl	22
ClimaSelect	23	RackTimer	22
Combidämpfen	20	Ready2Cook	21
D		Regenerieren	20
Dämpfen	20	Reinigung	
Delta T-Garen	20	Automatische Reinigung (WaveClean)	92
E		Luftleitblech aufklappen	97
Einstellungen		Luftleitblech zurückklappen	97
Datum und Zeit einstellen	37	Manuelle Reinigung	95
F		Reinigungskartusche (WaceClean)	93
FamilyMix	22	Ruhezeit	23
Favoriten einstellen	39	S	
G		Selbstdiagnose (CombiDoctor)	98
Gardauer einstellen	45	SES	22
Geräteinformationen aufrufen	37	Startzeitvorwahl	21
Grundeinstellungen ändern	35	T	
H		Temperatur	
HACCP	49, 66	Gartemperatur einstellen	44
Hauptmenü	24, 34	Standardeinstellwert	27
Heißluft	20	Time2Serve	23
K		U	
Kerntemperatur		Umweltgerechtes entsorgen	104
Kerntemperaturmessung	23	V	
Kerntemperaturmessung		Video	
4-Punkt-Kerntemperaturfühler Messung	68	Video importieren	43
Kerntemperatur einstellen	47	Video löschen	84
Standardeinstellwert	26		

www.mkn.com

