

CHEF'S COMBI

BEDIENUNGSANLEITUNG



Inhaltsangabe

1. EMPFEHLUNGEN	5
2. FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE	8
2.1 KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE	8
3. PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS	9
3.1 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	9
3.2 ZULÄSSIGE BELADUNG	9
3.3 ÖFFNEN / SCHLIESSEN DER TÜR	9
3.4 VERWENDUNG DER AUFLAGEN (Einhängegestelle, HGW-Module und Hordengestellwagen)	9
3.5 PLATZIERUNG UND VERSTAUUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS	10
3.6 VERWENDUNG DER HANDBRAUSE	11
3.7 BESCHICKUNGSMENGEN	11
3.8 ARBEITEN MIT DEN BLECHEN UND BEHÄLTERN	12
3.9 BELADUNGSTABELLE	12
4. ALLGEMEINES	17
4.1 BEDIENFELD	17
4.2 EINSCHALTEN UND AUSSCHALTEN DES KOMBIDÄMPFERS	18
4.3 BILDSCHIRMSPERRE	18
4.4 MENÜS	19
4.5 PIKTOGRAMME ALLGEMEINE AKTIONEN	20
4.6 FARBEN DER TASTEN / TRACKING-BILDSCHIRME	20
4.7 TASTATUR	21
4.8 DROPDOWN-MENÜ MIT INFORMATIONEN	23
4.9 TRACKING-BILDSCHIRME (WÄHREND DES GARVORGANGS)	23
5. HOME	25
5.1 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN:	26
6. MANUELLES GAREN	27
6.1 AUTOMATIKBETRIEB (AUTO-MODUS)	27
6.2 Experten-Modus	28
6.3 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN	29
6.4 STARTEN EINES GARVORGANGS	30
6.5 ERSTELLEN EINES PROTOKOLLS	31
6.6 DAUERBETRIEBS-MODUS „...kontinuierlich...“	31
7. COMBIGUIDE	32
7.1 ANWENDUNG	32
7.2 SPEICHERN EINES GARPROTOKOLLS	33
7.3 ÄNDERN EINES PROTOKOLLS	33
7.4 RÜCKKEHR ZUM BILDSCHIRM COMBIGUIDE NACH EINER UNTERBRECHUNG DES GARVORGANGS	33
8. COMBICARE	34
8.1 PERSONALISIERUNG	34
8.2 REINIGUNGSPROGRAMM	35
8.3 HÄUFIGKEIT DER REINIGUNG / ENTKALKUNG	35
8.4 STARTEN EINER AUTOMATISCHEN REINIGUNG MIT ODER OHNE ENTKALKUNG	35
8.5 UNTERBRECHEN EINER AUTOMATISCHEN REINIGUNG	38
8.6 STARTEN EINES ENTKALKUNGSVORGANGS	38
8.7 REINIGUNGSSTATUS	38
9. PROTOKOLLE	40
9.1 PERSONALISIERUNG	41
9.2 STARTEN EINES PROTOKOLLS	41
9.3 REZEPT-MANAGER	42
9.4 DETAILS	42
9.5 ERSTELLEN	43
9.6 BEARBEITEN EINES ANWENDERPROTOKOLLS	51
9.7 UNTERBRECHUNG EINES PROTOKOLLS	51
9.8 NEUSTART EINES PROTOKOLLS NACH DESSEN UNTERBRECHUNG	52
9.9 LÖSCHEN EINES PROTOKOLLS	52
10. MENUMIX	54
10.1 PERSONALISIERUNG	55

10.2	MENUMIX.....	55
10.3	MENUMIX+.....	55
10.4	ERSTELLEN EINER SAMMLUNG	55
10.5	SPEICHERN EINER SAMMLUNG	57
10.6	ANZEIGEN EINES „MENUMIX“-PROTOKOLLS	57
10.7	STARTEN EINER SAMMLUNG	57
10.8	BEENDEN EINER SAMMLUNG	58
11.	ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN	59
11.1	REGENERIEREN	59
11.2	DELTA T	60
11.3	STARTZEITVORWAHL	62
11.4	TOP 12	63
11.5	ABKÜHLEN & HALTEN	65
11.6	HISTORIE	66
12.	PARAMETER	67
12.1	ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN	67
12.2	TÖNE	68
12.3	ANZEIGE	68
12.4	GAREN UND INSTALLATION	68
12.5	BILDSCHIRMSPERRE UND BERECHTIGUNGEN.....	69
12.6	BIBLIOTHEKEN UND DATEN.....	69
12.7	VERWALTUNG DER BENUTZERPROFILE	71
12.8	VERWALTUNG DER KONFIGURATION	72
13.	WARNHINWEISE	73
13.1	BEIM STARTEN DES KOMBIDÄMPFERS.....	73
13.2	AM ENDE DES GARVORGANGS ODER ZWISCHEN ZWEI GARVORGÄNGEN	74
14.	USB-ANSCHLUSS.....	76
15.	PFLEGE DES KOMBIDÄMPFERS	77
15.1	PFLEGEHINWEISE ZU EDELSTAHL	77
15.2	DIE HÄUFIGSTEN URSACHEN FÜR KORROSION:.....	77
15.3	HÄUFIGKEIT DER REINIGUNG / ENTKALKUNG	78
15.4	PFLEGE DER AUSSENFLÄCHEN.....	78
15.5	PFLEGE DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES ELEKTRONIKFACHS	78
15.6	REINIGUNG DER GARRAUMDICHTUNG	79
15.7	REINIGUNG DER TÜRSCHIEBEN	79
15.8	REINIGUNG DES BEDIENFELDS	80
15.9	REINIGUNG DER HANDBRAUSE	80
15.10	PFLEGE DER INNENFLÄCHEN	80
15.11	MATERIAL FÜR DIE ZUBEREITUNG KORROSIVER PRODUKTE	80
16.	FUNKTIONSSTÖRUNGEN	81
16.1	ZURÜCKSETZEN (RESET)	81
17.	VORBEUGENDE WARTUNG	83
18.	VERBRAUCHSMATERIALIEN	84
18.1	ALLGEMEINES	84
19.	EMPFOHLENE ERSATZTEILE UND ERSATZTEIL-NOTFALLAUSSTATTUNG	85
20.	GARANTIE	86

1. EMPFEHLUNGEN

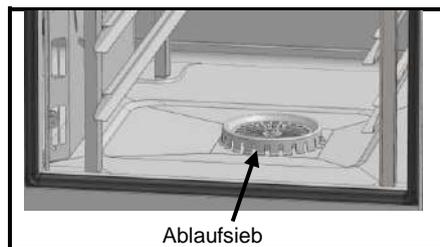
◆ GARANTIE.

Um Ihnen die Garantieleistung unserer Geräte bieten zu können, bitten wir Sie, die im vorliegenden Handbuch angeführten ANGABEN DES HERSTELLERS zu beachten.

Sollte es dennoch nicht möglich sein, die benötigte Pflege und Instandhaltung zu gewährleisten, steht Ihnen unser Netzwerk bestehend aus Installateuren und Service-Mitarbeitern in Ihrer Nähe gerne zur Verfügung, um für Sie einen individuellen Vertrag auszuarbeiten.

◆ WARNHINWEIS

- Das gelieferte Gerät entspricht den geltenden Normen. Bei nicht vom Hersteller autorisierten Änderungen übernimmt derjenige, der die Änderung vorgenommen hat, die Haftung des Herstellers. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
- Die Geräte sind ausschließlich für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
- Vor dem Einsatz ist dieses Dokument aufmerksam zu lesen.
- Bewahren Sie diese Dokumente sicher auf.
- Übersetzte Version der originalen Anleitung.
- ◆ Diese Geräte sind für den professionellen Gebrauch bestimmt und sind nur von qualifiziertem Personal zu bedienen.
- ◆ Die Geräte sind für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung bestimmt, zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksunternehmen, wie Bäckereien, Metzgereien, usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln.
- ◆ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Sachkenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr vorherige Anweisungen zur Benutzung des Geräts.
- ◆ Diese Geräte müssen mit ausreichender Belüftung aufgestellt werden, um die Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in dem Raum, in dem sie aufgestellt sind, zu verhindern.
- ◆ Für die Gasgeräte beträgt die erforderliche Frischluftmenge für die Verbrennungsluftzufuhr 2 m³/h pro kW Wärmeabgabe.
- ◆ Das Gerät ist nicht für eine Anwendung in explosiver Atmosphäre konzipiert. Deshalb darf es nicht in explosionsgefährdeten Bereichen, die der Richtlinie ATEX unterliegen, installiert werden.
- ◆ Niemals den Dunstabzugskamin blockieren, da dadurch der Druck im Gerät steigt und Explosionsgefahr besteht.
- ◆ Im Fall einer Fehlermeldung ist der Abschnitt „Fehlermeldungen“ zu konsultieren und die Anweisungen zu befolgen.
- ◆ Zur Reinigung ist die Anwendung eines Wasserstrahls oder eines Hochdruckreinigers ausdrücklich untersagt.
- ◆ Der Kombidämpfer darf NIEMALS in Betrieb gesetzt werden, OHNE die Rückwandabdeckung WIEDER EINGEBAUT und VERRIEGELT zu haben.
- ◆ Es ist untersagt, die Rückwandabdeckung sowie das Ablaufsieb aus dem Kombidämpfer herauszunehmen. Sollte das Sieb herausgenommen sein, darf der Kombidämpfer nicht in Betrieb genommen werden.



Ablaufsieb

- ◆ Die Aufstellung des Geräts und gegebenenfalls die Anpassung an eine andere Gasart muss durch einen qualifizierten Installateur vorgenommen werden.
- ◆ **WICHTIG:** Wir warnen insbesondere Anwender für den besonderen Fall, in dem Gerichte mit alkoholischen Zusätzen zubereitet werden (Coq au vin, Birne mit Wein, usw. ...). Die Alkoholdämpfe können zu einem bestimmten Zeitpunkt unter dem Einfluss von Hitze im Garraum zu einer Explosion führen. Aufgrund der Dichtigkeit der Gerätetür kann dann ein Überdruck entstehen, der eine irreversible Verformung des Geräts nach sich zieht. Dieses Risiko wird erhöht, wenn der Anwender zum Ende des Garvorgangs Alkohol über die Lebensmittel gießt und die Tür des Kombidämpfers bis zur Beendigung des Garens schließt.
- ◆ Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie dem Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.
- ◆ Das Bedienfeld ist durch Drücken des Siebdruck-Touchscreens mit den Fingern zu betätigen. Es wird empfohlen, dazu ausschließlich die Finger zu benutzen und keinesfalls Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, usw.
- ◆ **Um einen dauerhaft ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, das Gerät von qualifiziertem Personal unseres Unternehmens vollständig überprüfen und warten zu lassen** (Ausbau der Brenner, Inspektion und Reinigung der Venturiröhre, Reinigung der Düsen, Einstellung der Luftringe, Reinigung der Belüftungsvorrichtungen, Prüfung auf Undichtigkeit, Kontrolle der Steuerungs-, Regel- sowie Sicherheitsorgane...).
- ◆ Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler nicht hinter der Rückwandabdeckung (Gefahr der Beschädigung des Fühlers im Lüfterrad, auf dem Heizstab oder Gastauscher).
- ◆ Der USB-Anschluss und der Kerntemperaturfühleranschluss sind jeweils mit einer Silikonabdeckung versehen.
 - Bringen Sie die Schutzkappe immer wieder an (Lasche nach unten klappen zum Schutz der Anschlüsse), wenn der Stecker nicht mehr verwendet wird.
 - Die Anschlüsse niemals mit einem Wasserstrahl oder einem Schwamm „reinigen“.
- ◆ Dieses Gerät muss mit flexiblen Anschlüssen für den Potentialausgleich und mit Versorgungsleitungen wie Strom, Wasser, Gas und Dampf so verbunden werden, dass das Gerät in der für die Reinigung erforderlichen Richtung um eine Strecke bewegt werden kann, die mindestens der Abmessung des Geräts in Bewegungsrichtung plus 500 mm entspricht, ohne dass die flexiblen Anschlüsse gespannt oder belastet werden.
- ◆ Der Hersteller erklärt, dass die Verpackung der Richtlinie 94/62/EG entspricht (Richtlinie über Verpackungen und Verpackungsabfälle vom 20.12.94) und bittet den Installateur (und den Anwender), die Regelungen bezüglich der Entsorgung von Verpackungen einzuhalten (Recycling oder Verwertung).
- ◆ **Probleme, die durch die Nichteinhaltung dieser Empfehlungen entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.**



Achtung! Gefahr! Vorsicht!

- ◆ Die Geräte können eine Temperatur von bis zu **300°C** erreichen. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr** bei der Handhabung von Innenzubehör (Bleche, HGW-Module, Einhängestellen, Hordengestellwagen, Filter, Rückwandabdeckung ...).
- ◆ Die Temperatur an der Oberfläche der Gerätetür beträgt über 60°C. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr.**

1 - EMPFEHLUNGEN

- ◆ Beschicken / Entnehmen der GN-Behälter und Bleche: Die Höhe des oberen Einschubs der Geräte, die auf einem Tisch oder Untergestell stehen, kann sich auf bis zu 1,75 m belaufen. Bei manueller Entnahme sind die Bleche mit Vorsicht zu handhaben.
ACHTUNG - Spritz- und Verbrennungsgefahr durch überschwappendes Gargut.
- ◆ Bei der Handhabung des Kerntemperaturfühlers **ACHTUNG - er kann sehr heiß werden.** Verwenden Sie Schutzausrüstung beim Herausziehen/Handhaben des Kerntemperaturfühlers, wenn er heiß ist.
- ◆ Risikohinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel:
 - Gesundheitsschädlich beim Verschlucken.
 - Verursacht schwere Verätzungen.
 - Reizt die Augen.
 - Reizt die Atemwege.
 - Gefahr ernster Augenschäden.
- ◆ Gefahr von Haut- und Augenreizungen oder Verätzungen: Reiniger können im Fall von direktem Kontakt die Haut und die Augen reizen sowie Verätzungen hervorrufen.
 - Den Sprühnebel nicht einatmen.
 - Den Kontakt von Reinigern mit Haut und Augen vermeiden.
 - Keinesfalls die Gerätetür während der automatischen Reinigung öffnen.
 - Gemäß den Sicherheitsvorschriften sind versiegelte Schutzkleidung, Schutzhandschuhe sowie eine Schutzbrille zu tragen.
- ◆ Sicherheitshinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel:
 - Bei der Arbeit nicht essen und trinken.
 - Dampf nicht einatmen.
 - Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren.
 - Bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen.
 - Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt hinzuziehen.
 - Dieses Produkt und sein Behälter sind als gefährlicher Abfall zu entsorgen.

Automatische Reinigung

- ◆ **Der Kombidämpfer ist sorgfältig und TÄGLICH zu pflegen (siehe Kapitel „Pflege“). Insbesondere die Lüfterräder, Heizstäbe und Wände sind sauber zu halten; zu vermeiden ist die Ansammlung von Fett- und Mineralstoffrückständen (Kalk oder ähnliches).**
- ◆ Es ist streng untersagt, die Tür des Kombidämpfers während der Ausführung des Reinigungszyklus im Gerät zu öffnen. Andernfalls können Reinigungs- und Entkalkungsmittel, Dampf und sehr heißes Wasser austreten. Wenn Sie die Tür des Garraums während der Reinigung öffnen, wird der Reinigungszyklus unterbrochen und eine Meldung weist Sie darauf hin, die Tür wieder zu schließen.
- ◆ Bei der automatischen Reinigung der Kombidämpfer 20 Einschübe muss unbedingt ein Hordengestellwagen oder ein Vorheiz-Abdeckblech (Option) verwendet werden.
- ◆ **DAS EINBRINGEN DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT.** Die Innenwände des Kombidämpfers würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ◆ Der Kombidämpfer muss mit speziellen Reinigungsmitteln gepflegt werden, die bis zu 70°C temperaturbeständig sein müssen. Ein ungeeignetes Reinigungs- und/oder Entkalkungsmittel kann zum Teil ätzende Wirkung haben.
- ◆ **Wir empfehlen ausdrücklich die Verwendung der vom Hersteller empfohlenen und mit dem Kombidämpfer mitgelieferten Reinigungsmittel, um eine optimale Reinigung und Lebensdauer der Komponenten sicherzustellen.**
- ◆ Um ein optimales Reinigungsergebnis zu gewährleisten, ohne Risiko von Beschädigungen durch chemische Mittel, empfehlen wir die Verwendung unseres Reinigungsmittels. Die Verwendung eines anderen Produkts ist möglich. Im Allgemeinen müssen die für unsere Kombidämpfer geeigneten Reinigungsmittel folgende Eigenschaften aufweisen:
 - eine Zusammensetzung auf Basis von Kaliumhydroxid mit einer Konzentration von < 25%, OHNE Natriumhydroxid
 - kompatibel mit einer Anwendungstemperatur von 60°C
 - Korrosionsschutzmittel beinhalten
- ◆ Zur Sicherstellung der maximalen Effizienz des Produktes, ohne Verursachung von Schäden am Material und an den Komponenten Ihres Kombidämpfers, empfiehlt es sich, das geeignete Entkalkungsmittel zu verwenden. Die Anwendung bestimmter Säuren hat einen irreversiblen, zerstörerischen Effekt, der Ihrem Gerät erheblichen Schaden zufügen kann. Daher ist es wichtig, dass das Produkt Korrosionsschutzmittel enthält, um zu gewährleisten, dass die Metalloberflächen nicht angegriffen werden. Darüber hinaus muss das Produkt den geltenden Vorschriften entsprechen, insbesondere in Bezug auf die Produkte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.
Produkte, die Salpetersäure enthalten, sind ausdrücklich verboten. Empfohlene Produktzusammensetzung:
 - Phosphorsäure <50%
 - oberflächenaktives Korrosionsschutzmittel oder ähnliche
- ◆ Die Risikokategorie des chemischen Reinigungsmittels darf gemäß EN 1717 höchstens 3 betragen (Toxikologische Informationen auf SDB: LD50 > 200mg/kg).
- ◆ Das automatische Reinigungssystem ist ausschließlich dazu konzipiert, das Reinigungs- und Entfettungsmittel einzubringen. Niemals Entkalkungsmittel über das Reinigungssystem einbringen. Dadurch würde die Hydraulikanlage Ihres Kombidämpfers irreparabel beschädigt werden.
- ◆ **Es ist untersagt, den Garraum mit eingeschobenen Rosten oder Behältern zu reinigen.**
- ◆ Verwenden Sie für die automatische Reinigung nur die vom Hersteller empfohlenen Reinigungstabs und Entkalkungstabs.
- ◆ Lassen Sie das Garsystem und alle funktionellen Teile abkühlen, bevor Sie die automatische Reinigung starten.
- ◆ Lassen Sie den Kerntemperaturfühler während der automatischen Reinigung nicht außerhalb des Geräts am Garraum hängen. Die Garraumdichtung kann beschädigt werden und es kann Reinigungs-/Entkalkungsmittel austreten.
- ◆ Lassen Sie während eines Reinigungszyklus niemals den Kerntemperaturfühler an den USB-Anschluss im Garraum angeschlossen.
- ◆ Entfernen Sie alle Produkte und Rückstände von Reinigungs- / Entkalkungsmitteln, bevor Sie den Garraum zum Garen von Speisen erhitzen.
- ◆ Risiken bei der Verwendung von Reinigungs-/Entkalkungsmitteln:
 - Risikohinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel:
 - Gesundheitsschädlich beim Verschlucken.
 - Verursacht schwere Verätzungen.
 - Reizt die Augen.
 - Reizt die Atemwege.
 - Gefahr ernster Augenschäden.
 - Gefahr von Haut- und Augenreizungen oder Verätzungen: Reiniger können im Fall von direktem Kontakt die Haut und die Augen reizen sowie Verätzungen hervorrufen.
 - Den Sprühnebel nicht einatmen.
 - Den Kontakt von Reinigern mit Haut und Augen vermeiden.
 - Keinesfalls die Gerätetür während der automatischen Reinigung öffnen.
 - Gemäß den Sicherheitsvorschriften sind versiegelte Schutzkleidung, Schutzhandschuhe sowie eine Schutzbrille zu tragen.
 - Sicherheitshinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel:
 - Bei der Arbeit nicht essen und trinken.

- Dampf nicht einatmen.
- Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren.
- Bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen.
- Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt hinzuziehen.
- Dieses Produkt und sein Behälter sind als gefährlicher Abfall zu entsorgen.

AUSSTATTUNG VON GROSS- UND GEWERBEKÜCHEN AM ENDE IHRES LEBENSZYKLUS

Behandlungsanweisung

Die französische Verordnung Nr. 2012 - 22 vom 6. Januar 2012 sieht vor, dass „die Hersteller die Organisation und Finanzierung der professionellen Entsorgung und Aufbereitung von **Gewerbe-Sperrmüll (frz. DEA)** gewährleisten, die nach dem 6. Januar 2012 in Verkehr gebracht wurden, sofern mit den Anwendern nichts Anderes im Kaufvertrag der Ausrüstung vereinbart wurde“.

Um ihren Verpflichtungen nachzukommen, haben die in SYNEG zusammengeschlossenen Hersteller von elektrischen und elektronischen Großküchenausstattungen ein System zur Sammlung und Aufbereitung / Recycling von WEEE und Sperrmüll (DEA) entsprechend der Vorschriften der Verordnungen eingeführt.

Die umweltschädlichen Materialien oder Substanzen (wie Kältemittel oder Schaumstoffe) werden entfernt oder abgetrennt. Die metallischen Fraktionen (Edelstahl, Zink, Kupfer...) werden zerkleinert und zur Wiederverwertung an Veredler geliefert.

Wenn Sie elektrische und elektronische Geräte oder Einrichtungsgegenstände von einem Hersteller von Großküchengeräten des SYNEG entsorgen müssen, wenden Sie sich bitte unbedingt an VALO RESTO PRO® / Ecologic, die für die WEEE- und Sperrmüll-Entsorgung beauftragte Umweltorganisation.

- _ unter folgender Telefonnummer: **+33 (0)1 30 57 79 14.**
- _ oder unter folgender Mail-Adresse: <http://e-dechet.com/inventaire>

Nach Überprüfung und Einholung der Genehmigung durch den Hersteller wird VALO RESTO PRO® / Ecologic die Abholung durchführen.

Achtung: die Verpackung und Zurverfügungstellung der WEEE-Geräte und des Sperrmülls (DEA) in einem zugänglichen Bereich (verladebereit) unterliegen der Verantwortung des Endanwenders.

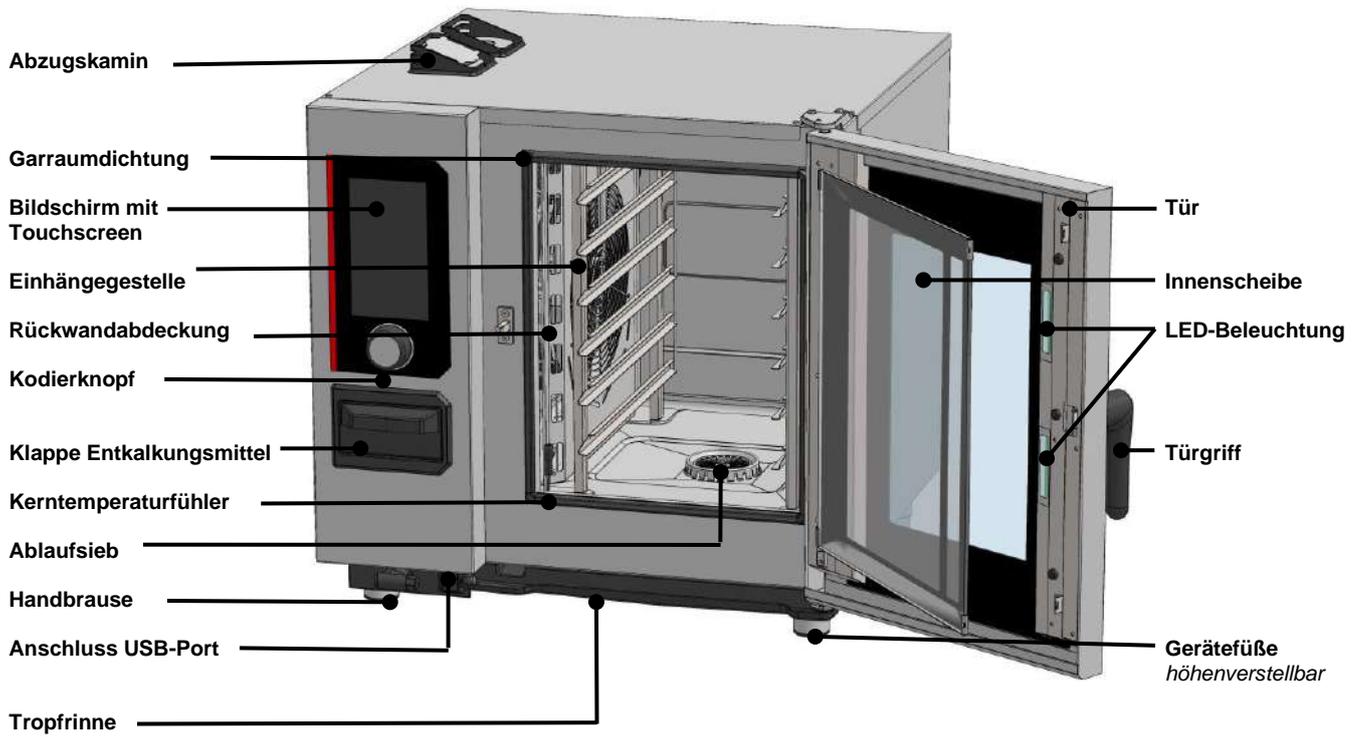
Durch die korrekte Entsorgung des Produkts tragen Sie zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen und zur Vermeidung möglicher schädlicher Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit bei, welche durch unsachgemäße Behandlung der Abfälle dieses Produkts auftreten können.

Falls das Gerät nicht im französischen Hoheitsgebiet aufgestellt ist: Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß nationalen Rechtsvorschriften oder anderer in Ihrem Land geltender Regelungen hinsichtlich der Aufbereitung gebrauchter elektrischer und elektronischer Geräte.

Hinweis: Bei elektrischen und elektronischen Geräten, die vor dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurden, oder bei Einrichtungsgegenständen, die vor dem 6. Januar 2012 in Verkehr gebracht wurden, ist der Anwender selbst für die Entsorgung der Produkte verantwortlich. Dazu kann er genauso die Firma VALO RESTO PRO® / ECOLOGIC kontaktieren, oder eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten und von Einrichtungsgegenständen, um gemäß den nationalen Rechtsvorschriften eine Aufbereitung, Verwertung oder Recycling vornehmen zu lassen.

2. FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE

2.1 KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE



3. PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS

3.1 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Am Ende der Fertigung werden die Geräte getestet und das Zubehör und die Anleitungen (Starter-Kit) in den Garraum gelegt. Ihr Gerät wurde von unserem Kundendienstnetz und einem qualifizierten Installateur ordnungsgemäß installiert. Die Selbsttests für die Inbetriebnahme wurden bereits durchgeführt und das Gerät ist betriebsbereit. Alle Informationen zur Installation finden Sie in der Installationsanleitung, die dem Gerät beiliegt.

Vor dem ersten Garvorgang muss der Garraum gründlich gereinigt werden.

Dies erfolgt am besten mit einem flüssigen Haushaltsreiniger und heißem Wasser. Gründlich spülen (► [Pflege des Kombidämpfers](#))

3.2 ZULÄSSIGE BELADUNG



Achtung:

Zu Ihrer eigenen Sicherheit und um Ihr Gerät vor Schäden zu bewahren, halten Sie bitte immer die zulässigen Höchstmengen ein.

Modell	Maximale Lademenge (in kg)	Maximale Beladung pro Einschub / Teller	Auflage
6 GN1/1	30 kg	5 kg	Einhängegestelle
6 GN2/1	60 kg	10 kg	Einhängegestelle
10 GN1/1	50 kg	5 kg	Einhängegestelle und Hordengestellwagen
10 GN2/1	100 kg	10 kg	Einhängegestelle und Hordengestellwagen

3.3 ÖFFNEN / SCHLIESSEN DER TÜR



Öffnen der Tür

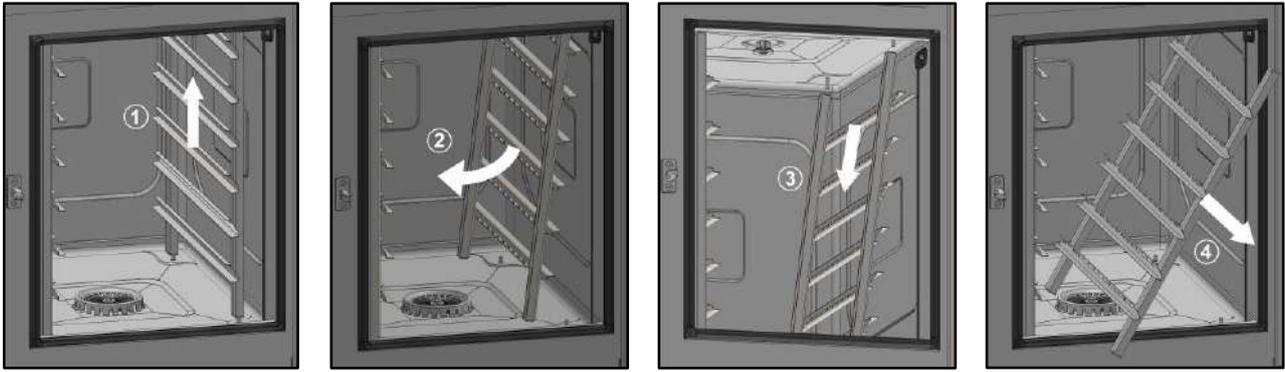
- » Drehen Sie den Türgriff um ca. 30° nach rechts
 - ⊗ Die Tür wird entriegelt
 Wenn der Kombidämpfer mit dem Zubehör Türsicherung ausgestattet ist, drehen Sie den Türgriff um ca. 30° nach links und dann nach rechts
- » Öffnen Sie die Tür nach rechts oder links, wenn das Gerät mit der Option „umgekehrte gebandete Tür“ (Linksanschlag) ausgestattet ist
 - ⊗ Wenn im Kombidämpfer gerade ein Garvorgang läuft, wechselt der laufende Zyklus in die Betriebsart Pause, das Lüfterrad verlangsamt sich und der Garraum schaltet sich aus.



Die Geräte können bis zu 300°C heiß werden, **ACHTUNG Verbrennungsgefahr**. Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann heißer Dampf aus dem Garraum austreten.

3.4 VERWENDUNG DER AUFLAGEN (Einhängegestelle, HGW-Module und Hordengestellwagen)

3.4.1 EINHÄNGEGESTELLE



- » Bereiten Sie den Garraum vor und überprüfen Sie die folgenden Punkte:
 - ✓ Entfernen Sie alle Behälter, Bleche und Roste aus dem Garraum.
 - ✓ Der Kerntemperaturfühler wurde aus seiner Halterung entfernt.
 - ✓ Der USB-Kerntemperaturfühler befindet sich nicht im Garraum.
- » Heben Sie das Gestell in der Mitte eines der oberen Einschübe leicht an ①.
- » Kippen Sie das Gestell in die Mitte des Garraums, um es von den unteren Halterungen (hinten und vorne) zu lösen ②
- » Lösen Sie das Gestell von den oberen Halterungen (vorne und hinten) ③
- » Nehmen Sie das Gestell aus dem Garraum heraus ④

3.5 PLATZIERUNG UND VERSTAUUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

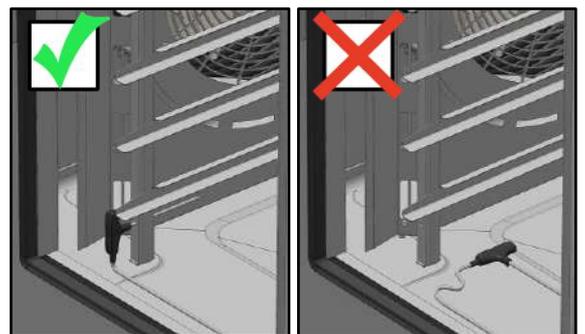
Der Kombidämpfer wird standardmäßig mit einem Kerntemperaturfühler geliefert, der in den Garraum eingesteckt wird. Beachten Sie die folgenden Hinweise zur Verwendung und Positionierung des Fühlers. Sie können als Zubehör einen USB-Kerntemperaturfühler erwerben, der an die USB-Buchse angeschlossen werden kann.

 Bei der Handhabung des Kerntemperaturfühlers **ACHTUNG - er kann sehr heiß werden.** Verwenden Sie Schutzausrüstung beim Herausziehen/Handhaben des Kerntemperaturfühlers, wenn er heiß ist.
Bei der Handhabung des Kerntemperaturfühlers **ACHTUNG - Sie können sich an der Spitze verletzen.** Gehen Sie vorsichtig mit dem Fühler um und fassen Sie ihn immer am Griff an.

 Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler nicht hinter der Rückwandabdeckung, da dies zu einer Beschädigung des Fühlers im Lüfterrad, am Heizelement oder am Gastauscher führen kann. Wenn kein Garvorgang stattfindet, lassen Sie den Fühler nicht auf dem Boden des Kombidämpfers liegen oder außerhalb des Garraums hängen, da der Fühler dadurch beschädigt werden kann. Bewahren Sie den KT-Fühler in der dafür vorgesehenen Halterung am linken Einhänggestell auf oder stecken Sie ihn ab, wenn am externen USB-Anschluss ein Kerntemperaturfühler angeschlossen ist.

3.5.1 POSITION DES KT-FÜHLERS, WENN DER KOMBIDÄMPFER NICHT IN BETRIEB IST ODER WENN DER FÜHLER NICHT PROGRAMMIERT IST:

Kombidämpfer mit Einhänggestellen:
Verstauen Sie den KT-Fühler am Ende jedes Garvorgangs in der Halterung, die am linken Einhänggestell dafür vorgesehen ist (siehe nebenstehende Zeichnung).



3.5.2 POSITION DES KT-FÜHLERS WÄHREND DES GARENS:

 Wenn der Temperaturfühler eine höhere Temperatur als die gewünschte Kerntemperatur für das Garen des Produkts aufweist, kühlen Sie den Kerntemperaturfühler mit der Handbrause ab.

Der Kerntemperaturfühler ist ein unverzichtbares Werkzeug zur genauen Überwachung der Innentemperatur des Garguts. Es ist entscheidend, dass die Spitze des Fühlers jederzeit im Inneren des Garguts bleibt, unabhängig von der Art des Lebensmittels oder der verwendeten Garmethode.

Lebensmittel unterschiedlicher Größe:

Stechen Sie zunächst mit dem KT-Fühler in ein kleines Stück, und wenn die Kerntemperatur erreicht ist, ziehen Sie den Fühler aus dem Gargut heraus und entnehmen es aus dem Garraum. Stecken Sie dann den KT-Fühler in ein größeres Stück, um den Garvorgang fortzusetzen.

Fleisch

Stecken Sie den KT-Fühler bei Steaks schräg ein und bei großen Stücken wie Braten bis zum Griff. Stecken Sie bei Hähnchen den KT-Fühler in den dicksten Teil des Filets und achten Sie darauf, dass er nicht in die Bauchhöhle ragt.

Fisch und Gemüse

Stecken Sie den KT-Fühler bis zum Griff in den dicksten Teil des Garguts.

Flüssigkeiten

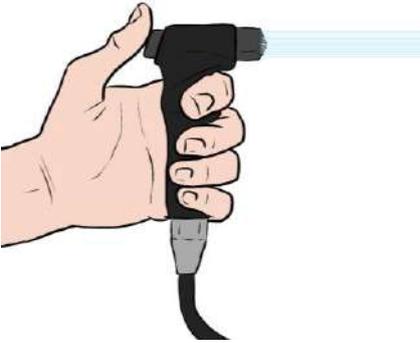
Achten Sie wie bei Suppen darauf, dass der KT-Fühler vollständig eingetaucht ist.

3.6 VERWENDUNG DER HANDBRAUSE

 Wenn Sie die Handbrause nicht täglich benutzen, können sich Keime in der Wasserzuleitung der Handbrause bilden. Schalten Sie deshalb die Handbrause morgens und abends für 10 Sekunden an.

 Lassen Sie die Handbrause nach dem Gebrauch nicht abrupt los. Die Aufrollvorrichtung, die Handbrause und ihre Halterung könnten beschädigt werden. Lassen Sie den Schlauch der Handbrause sich langsam aufrollen und führen Sie die Handbrause dabei zu ihrer Halterung hin. Ziehen Sie die Handbrause nicht abrupt bis zum Ende des verfügbaren Schlauchs heraus, da dies die Rückholautomatik der Handbrause beschädigen könnte. Die Handbrause könnte dann nicht mehr automatisch in ihre Halterung zurückgezogen werden.

 Die Handbrause darf nicht zum Kühlen des Garraums verwendet werden, da dies zu irreversiblen Schäden an Garraum, Türscheibe usw. führen würde. Verwenden Sie die Funktion „Abkühlen & Halten“ zum Kühlen des Garraums (► [Garen](#))



- » Nehmen Sie die Handbrause aus ihrer Halterung und ziehen Sie den Schlauch zu sich heran.
- » Drücken Sie auf den Knopf der Handbrause und halten Sie ihn so lange gedrückt, wie Sie die Handbrause verwenden wollen.

 Je stärker Sie den Knopf der Handbrause drücken, desto stärker ist der Strahl.

- » Lassen Sie den Knopf los, wenn Sie fertig sind.
- » Lassen Sie den Schlauch der Handbrause sich langsam aufrollen und führen Sie die Handbrause dabei zu ihrer Halterung hin.

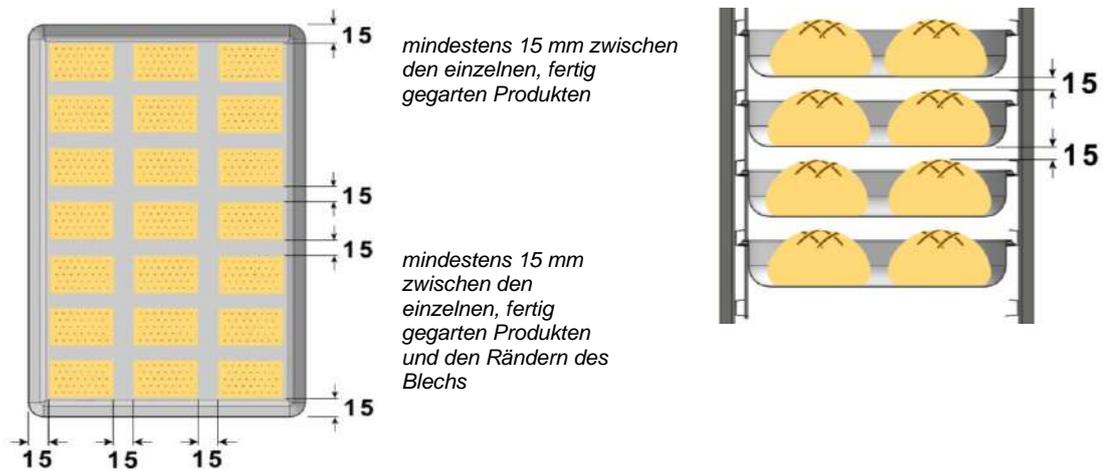
3.7 BESCHICKUNGSMENGEN

Fassungsvermögen des Kombidämpfers:

Modell	Anzahl Einschübe	Backblech GN1/1	Backblech GN2/1	Abstand zwischen den Einschüben
6 GN1/1	6	6	-	83 mm
6 GN2/1	6	-	6	83 mm
10 GN1/1	10	10	-	67 mm
10 GN2/1	10	-	10	67 mm

WICHTIG: Die Anzahl der Einschübe, die je nach Gargut verwendet werden, sowie die Anzahl der Produkte, die pro Einschub positioniert werden, ergeben sich aus folgenden Regeln zur Platzierung:

15 mm zwischen den einzelnen, fertig gegarten Produkten und dem darüber liegenden Blech



HINWEIS: Zur Einhaltung dieser Regeln kann es je nach Größe des Garguts notwendig sein, die Anzahl der verwendeten Einschübe zu verringern (Beispiel: nur jeder 2. Einschub).



Ein ungleichmäßiges Garen auf den Blechen könnte durch zwei Parameter zustande kommen:

Die Beladung:

Für gleichmäßiges Garen ist eine gute Luftzirkulation zwischen den Produkten erforderlich. Diese müssen dazu im fertigen Zustand (am Ende des Garvorgangs) in ausreichendem Abstand zueinander platziert sein.

Eine zu große Charge kann auch zu einem Feuchtigkeitsüberschuss führen, was zu unterschiedlichen Garergebnissen führt.

Die Temperatur:

Vorheizen: Je kürzer und schwieriger der Garvorgang ist (Dauer unter 15 Min.), desto näher muss die Vorheiztemperatur an der Gartemperatur liegen.

Garen: Garen bei einer zu niedrigen Temperatur ist immer besser als bei einer zu hohen Temperatur.

3.8 ARBEITEN MIT DEN BLECHEN UND BEHÄLTERN

* FEINE BACKWAREN / PLUNDERGEBÄCK: Verwenden Sie Backbleche

* BRATEN / GRILLEN: Verwenden Sie Gastronorm-Behälter zur Zubereitung von Fleisch in Soße, Schmorbraten...

Zum Grillen platzieren Sie die Produkte direkt auf den Grillrosten (Hähnchen, Roastbeef, Würstchen...). In diesem Fall schieben Sie einen GN-Behälter (Tiefe 20 mm) in den 1. Einschub von unten, um den Bratensatz aufzufangen.

3.9 BELADUNGSTABELLE

3 - PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS

* 1 GN2/1-Blech kann 2 GN1/1-Bleche ersetzen
 NT = Niedertemperaturgaren
 St. = Stück

Produkte	Produktgewicht	Beladung mit Produkten (pro Blech GN1/1)	Zubehör	Max. Beladung pro Behälter GN1/1	6 GN1/1		6 GN2/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
					Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang
<i>Produktbeispiele</i>																
Gegrilltes Fleisch	250/300g	6 St.	Grillplatte	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
<i>Filet / Entrecôte / Kalbsschnitzel / Schweinekoteletts / Medaillon</i>																
Gebratenes rotes Fleisch	1,5 /2 Kg	3 St.	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	6.0Kg	3	18.0Kg	6	36.0Kg	5	30.0Kg	10	60.0Kg	10	60.0Kg	20	120.0Kg
<i>Rinderbraten / Entrecôte / Lammkeule</i>																
Rotes Fleisch NT-gebraten und warmgehalten	1,5 /2 Kg	3 St.	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	6.0Kg	3	18.0Kg	6	36.0Kg	5	30.0Kg	10	60.0Kg	10	60.0Kg	20	120.0Kg
<i>Rinderbraten / Entrecôte</i>																
Geschmortes Fleisch		Fleisch 2Kg & Soße 4L	GN-Behälter tief 100mm Edelstahl	6.0Kg	3	18.0Kg	6	36.0Kg	5	30.0Kg	10	60.0Kg	10	60.0Kg	20	120.0Kg
<i>Lammhaxen / Bœuf bourguignon / Gulasch</i>																
Weißes Fleisch, paniert	150 - 200g / St.	8 St.	Platte aus emailliertem Granit, tief 20mm / Frittierkorb	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
<i>Schnitzel Milanaise / Cordon bleu / Schweineschnitzel</i>																
Braten aus weißem Fleisch		6 Kg	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	6.0Kg	3	18.0Kg	6	36.0Kg	5	30.0Kg	10	60.0Kg	10	60.0Kg	20	120.0Kg
<i>Schweinebraten / Kalbskarree</i>																
Pochiertes Fleisch NT		6 Kg	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	6.0Kg	3	18.0Kg	6	36.0Kg	5	30.0Kg	10	60.0Kg	10	60.0Kg	20	120.0Kg
<i>Schweinebauch / Schweinshaxe / Kalbslende / Kalbskopf</i>																
Kalbsbraten NT		6 Kg	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	6.0Kg	3	18.0Kg	6	36.0Kg	5	30.0Kg	10	60.0Kg	10	60.0Kg	20	120.0Kg
<i>Kalbsbraten / Gefüllte Kalbsbrust / Kalbsrücken</i>																
Kalbsconfit NT		6 Kg	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	6.0Kg	3	18.0Kg	6	36.0Kg	5	30.0Kg	10	60.0Kg	10	60.0Kg	20	120.0Kg
Schweinebraten NT		6 Kg	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	6.0Kg	3	18.0Kg	6	36.0Kg	5	30.0Kg	10	60.0Kg	10	60.0Kg	20	120.0Kg
Confit vom Schwein NT		6 Kg	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	6.0Kg	3	18.0Kg	6	36.0Kg	5	30.0Kg	10	60.0Kg	10	60.0Kg	20	120.0Kg
Schweinesauté NT		6 Kg	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	6.0Kg	3	18.0Kg	6	36.0Kg	5	30.0Kg	10	60.0Kg	10	60.0Kg	20	120.0Kg
Gegrilltes Geflügel		1,5 Kg	Grillzubehör	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
<i>Gegrilltes Hähnchen / Yakitori / Tandoori</i>																
Gebratenes Geflügel	1 Kg	8 St.	Hähnchenrost	8.0Kg	2	16.0Kg	4	32.0Kg	3	24.0Kg	6	48.0Kg	6	48.0Kg	12	96.0Kg
<i>Ganzes Brathähnchen</i>																
Gebratene Geflügelteile		1.5 Kg	Platte aus emailliertem Granit, tief 20 mm	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
<i>Hähnchenschenkel</i>																
Brathähnchen NT	1 Kg	3 St.	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	3.0Kg	3	9.0Kg	6	18.0Kg	5	15.0Kg	10	30.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg
Pochiertes Huhn NT	1 Kg	3 St.	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	3.0Kg	3	9.0Kg	6	18.0Kg	5	15.0Kg	10	30.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg

3 - PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS

* 1 GN2/1-Blech kann 2 GN1/1-Bleche ersetzen

NT = Niedertemperaturgaren

St. = Stück

Produkte	Produktgewicht	Beladung mit Produkten (pro Blech GN1/1)	Zubehör	Max. Beladung pro Behälter GN1/1	6 GN1/1		6 GN2/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
					Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang
<i>Produktbeispiele</i>																
Gebratene Ente NT	2,5 Kg	2 St.	Rost und tiefer Behälter 20mm Edelstahl	5.0Kg	3	15.0Kg	6	30.0Kg	5	25.0Kg	10	50.0Kg	10	50.0Kg	20	100.0Kg
Terrine	Max. 1 Kg / Terrine	3 St.	Edelstahlrost + Terrinenform	3.0Kg	3	9.0Kg	6	18.0Kg	5	15.0Kg	10	30.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg
Pastete im Teigmantel	Max 1 Kg / Form	2 St.	Edelstahlrost + Pastetenform	2.0Kg	2	4.0Kg	4	8.0Kg	3	6.0Kg	6	12.0Kg	6	12.0Kg	12	24.0Kg
Torte	Max. 1.5 Kg / St.	1 St.	Edelstahlrost	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Gedämpfte Fischterrine	Max. 1 Kg / Terrine	3 St.	Edelstahlrost + Terrinenform	3.0Kg	3	9.0Kg	6	18.0Kg	5	15.0Kg	10	30.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg
Fischterrine	Max. 1 Kg / Terrine	3 St.	Edelstahlrost + Terrinenform	3.0Kg	3	9.0Kg	6	18.0Kg	5	15.0Kg	10	30.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg
Gedämpfte Gemüseterrine	Max. 1 Kg / Terrine	3 St.	Edelstahlrost + Terrinenform	3.0Kg	3	9.0Kg	6	18.0Kg	5	15.0Kg	10	30.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg
Gemüseterrine	Max. 1 Kg / Terrine	3 St.	Edelstahlrost + Terrinenform	3.0Kg	3	9.0Kg	6	18.0Kg	5	15.0Kg	10	30.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg
Ganzer Fisch gebraten		1,5 Kg	Platte aus emailliertem Granit, tief 20 mm	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Ganzer Fisch gedämpft		1,5 Kg	Gelochtes Blech	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Fisch und große Krustentiere pochiert		1,5 Kg	Gelochtes Blech	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Gegrillter Fischrücken		1,5 Kg	Grillzubehör	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Gebratenes Fischsteak		1,5 Kg	Platte aus emailliertem Granit / Behälter, tief 20mm Edelstahl	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Fertiggerichte Fisch & Meeresfrüchte		3 Kg	Platte aus emailliertem Granit, tief 40 mm	3.0Kg	6	18.0Kg	12	36.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg	20	60.0Kg	40	120.0Kg
Panierter Fisch		1,5 Kg	Platte aus emailliertem Granit, tief 20 mm	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Gebratener Fisch	Bis zu 1.5 Kg	1,5 Kg	Platte aus emailliertem Granit, tief 20 mm	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Frittierter oder panierter Fisch	1 Kg	1 Kg	Frittierkorb	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Oktopus		3 Kg	GN-Behälter tief 100mm Edelstahl	3.0Kg	3	9.0Kg	6	18.0Kg	5	15.0Kg	10	30.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg
Grünes und anderes Gemüse, gedämpft <i>Spinat / grünes Gemüse / Brokkoli / Blumenkohl</i>		1,5 Kg	Gelochtes Blech	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Grünes und anderes Gemüse, gebraten <i>Gebratenes Gemüse / Delikatessen</i>		1,5 Kg	Backblech	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Grünes und anderes Gemüse, gegrillt <i>Gegrilltes Gemüse</i>		1,5 Kg	Grillzubehör	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Gedämpfte Kartoffeln		4 Kg	Gelochtes Blech	4.0Kg	6	24.0Kg	12	48.0Kg	10	40.0Kg	20	80.0Kg	20	80.0Kg	40	160.0Kg
Bratkartoffeln		1,5 Kg	Platte aus emailliertem Granit, tief 20 mm	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Ofenkartoffeln / Pellkartoffeln		4 kg	Platte aus emailliertem Granit, tief 20 mm	4.0Kg	6	24.0Kg	12	48.0Kg	10	40.0Kg	20	80.0Kg	20	80.0Kg	40	160.0Kg
Kartoffelgratin		3 Kg	Platte aus emailliertem Granit, tief 40 mm	3.0Kg	6	18.0Kg	12	36.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg	20	60.0Kg	40	120.0Kg
Gehen lassen / Gärung	750 g	1,5 Kg	Backblech	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Frisches Brot	750 g	1,5 Kg	Backblech	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Frisches Brot mit Gehen lassen	750 g	1,5 Kg	Backblech	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Vorgebackenes Baguette	450 g	1,35 Kg	Backblech	1.4Kg	6	8.1Kg	12	16.2Kg	10	13.5Kg	20	27.0Kg	20	27.0Kg	40	54.0Kg

3 - PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS

* 1 GN2/1-Blech kann 2 GN1/1-Bleche ersetzen

NT = Niedertemperaturgaren

St. = Stück

Produkte	Produktgewicht	Beladung mit Produkten (pro Blech GN1/1)	Zubehör	Max. Beladung pro Behälter GN1/1	6 GN1/1		6 GN2/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
					Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang
<i>Produktbeispiele</i>																
Baguette	450 g	1,35 Kg	Backblech	1.4Kg	6	8.1Kg	12	16.2Kg	10	13.5Kg	20	27.0Kg	20	27.0Kg	40	54.0Kg
Brötchen und Brioches		1,2 Kg	Backblech	1.2Kg	6	7.2Kg	12	14.4Kg	10	12.0Kg	20	24.0Kg	20	24.0Kg	40	48.0Kg
Dänischer Plunder		0,8 Kg	Backblech	0.8Kg	6	4.8Kg	12	9.6Kg	10	8.0Kg	20	16.0Kg	20	16.0Kg	40	32.0Kg
Apfeltasche		0,8 Kg	Backblech	0.8Kg	6	4.8Kg	12	9.6Kg	10	8.0Kg	20	16.0Kg	20	16.0Kg	40	32.0Kg
Croissants		0,8 Kg	Backblech	0.8Kg	6	4.8Kg	12	9.6Kg	10	8.0Kg	20	16.0Kg	20	16.0Kg	40	32.0Kg
Biskuit		2 Kg	Backblech	2.0Kg	3	6.0Kg	6	12.0Kg	5	10.0Kg	10	20.0Kg	10	20.0Kg	20	40.0Kg
Kuchen		2 Kg	Backblech	2.0Kg	3	6.0Kg	6	12.0Kg	5	10.0Kg	10	20.0Kg	10	20.0Kg	20	40.0Kg
Süße Torten		1 Kg	Backblech	1.0Kg	6	6.0Kg	12	12.0Kg	10	10.0Kg	20	20.0Kg	20	20.0Kg	40	40.0Kg
Bleckuchen / Brownies		2 Kg	Backblech	2.0Kg	6	12.0Kg	12	24.0Kg	10	20.0Kg	20	40.0Kg	20	40.0Kg	40	80.0Kg
Crumble / Obstkuchen		2 Kg	Backblech	2.0Kg	6	12.0Kg	12	24.0Kg	10	20.0Kg	20	40.0Kg	20	40.0Kg	40	80.0Kg
Crème Caramel und gedünstetes Dessert		2 L in Formen gegossen	Gelochter Behälter tief 40 mm	2,0 L	6	12,0 L	12	24,0 L	10	20,0 L	20	40,0 L	20	40,0 L	40	80,0 L
Dessert aus dem Ofen		2 Kg	GN-Behälter tief 65mm Edelstahl	2.0Kg	6	12.0Kg	12	24.0Kg	10	20.0Kg	20	40.0Kg	20	40.0Kg	40	80.0Kg
Brotpudding		2 Kg	GN-Behälter tief 65mm Edelstahl	2.0Kg	6	12.0Kg	12	24.0Kg	10	20.0Kg	20	40.0Kg	20	40.0Kg	40	80.0Kg
Grillen auf der Grillplatte		1,5 Kg	Grillzubehör	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Pfannenbraten		1,5 Kg	Platte aus emailliertem Granit, tief 20 mm	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Schmoren		Fleisch 2Kg & Soße 4L Gemüse + Soße 6Kg	GN-Behälter tief 100mm Edelstahl	6.0Kg	3	18.0Kg	6	36.0Kg	10	60.0Kg	20	120.0Kg	20	120.0Kg	40	240.0Kg
Dampfgaren oder pochieren		1,5 Kg	Gelochtes Blech	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Heißluftfrittieren		1 Kg	Frittierkorb	1.0Kg	6	6.0Kg	12	12.0Kg	10	10.0Kg	20	20.0Kg	20	20.0Kg	40	40.0Kg
Bäckerei & Konditorei		1,5 Kg	Backblech	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Knusprig kurzgebratenes Fleisch		1,5 Kg	Backblech	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Pizza, Flammkuchen & Snacks		0,5 Kg	Pizzablech	0.5Kg	6	3.0Kg	12	6.0Kg	10	5.0Kg	20	10.0Kg	20	10.0Kg	40	20.0Kg
Ofengerichte		3 Kg	Platte aus emailliertem Granit, tief 40 mm	3.0Kg	6	18.0Kg	12	36.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg	20	60.0Kg	40	120.0Kg
Gedämpfter Reis	1 Kg roher Reis	1 kg roher Reis + erforderliches Wasser	GN-Behälter tief 65mm Edelstahl	3.0Kg	6	18.0Kg	12	36.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg	20	60.0Kg	40	120.0Kg
Gebratener Reis		1,5kg Mischung aus Reis + Gemüse + Soße	GN-Behälter tief 65mm Edelstahl	1.5Kg	6	9.0Kg	12	18.0Kg	10	15.0Kg	20	30.0Kg	20	30.0Kg	40	60.0Kg
Nudeln in Soße	1 Kg rohe Teigwaren	1Kg Nudeln + 1,5Kg Wasser + 1,5Kg Soße	GN-Behälter tief 65mm Edelstahl	4.0Kg	6	24.0Kg	12	48.0Kg	10	40.0Kg	20	80.0Kg	20	80.0Kg	40	160.0Kg
Linzen	1 Kg rohe Linzen	1 Kg rohe Linzen + erforderliches Wasser	GN-Behälter tief 65mm Edelstahl	3.0Kg	6	18.0Kg	12	36.0Kg	10	30.0Kg	20	60.0Kg	20	60.0Kg	40	120.0Kg
Gedämpfte Dumplings	1 Kg	1 Kg	Gelochter Behälter tief 40 mm	1.0Kg	6	6.0Kg	12	12.0Kg	10	10.0Kg	20	20.0Kg	20	20.0Kg	40	40.0Kg
Gebratene / pfannengedünstete Dumplings	1 Kg	1 Kg	Platte aus emailliertem Granit, tief 40 mm	1.0Kg	6	6.0Kg	12	12.0Kg	10	10.0Kg	20	20.0Kg	20	20.0Kg	40	40.0Kg
Gedünstetes Gemüse / Schmorgemüse	4 Kg	4 Kg	GN-Behälter tief 100mm Edelstahl	4.0Kg	3	12.0Kg	6	24.0Kg	5	20.0Kg	10	40.0Kg	10	40.0Kg	20	80.0Kg
Gemüse Sous-vide		2 Kg	Gelochter Behälter tief 40 mm	2.0Kg	6	12.0Kg	12	24.0Kg	10	20.0Kg	20	40.0Kg	20	40.0Kg	40	80.0Kg
Spiegeleier		8 St.	Eierplatte 8 Vertiefungen	8 St.	6	48 St.	12	96 St.	10	80 St.	20	160 St.	20	160 St.	40	320 St.

3 - PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS

* 1 GN2/1-Blech kann 2 GN1/1-Bleche ersetzen

NT = Niedertemperaturgaren

St. = Stück

Produkte	Produktgewicht	Beladung mit Produkten (pro Blech GN1/1)	Zubehör	Max. Beladung pro Behälter GN1/1	6 GN1/1		6 GN2/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
					Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang	Max. Anzahl der Bleche GN1/1	Max. Beladung / Garvorgang
Rühreier		3 L	GN-Behälter tief 100mm Edelstahl	3,0 L	3	9,0 L	6	18,0 L	5	15,0 L	10	30,0 L	10	30,0 L	20	60,0 L
Gekochte Eier		30 St.	GN-Behälter tief 65mm Edelstahl	30 St.	6	180 St.	12	360 St.	10	300 St.	20	600 St.	20	600 St.	40	1200 St.
Pochierte Eier		30 St.	GN-Behälter tief 65mm Edelstahl	30 St.	6	180 St.	12	360 St.	10	300 St.	20	600 St.	20	600 St.	40	1200 St.
Eier Parfait		30 St.	GN-Behälter tief 65mm Edelstahl	30 St.	6	180 St.	12	360 St.	10	300 St.	20	600 St.	20	600 St.	40	1200 St.
Pasteurisieren		30 St.	GN-Behälter tief 65mm Edelstahl	30 St.	6	180 St.	12	360 St.	10	300 St.	20	600 St.	20	600 St.	40	1200 St.
Flans & Süßspeisen		2 L in Formen gegossen	Gelochter Behälter tief 40 mm	2,0 L	6	12,0 L	12	24,0 L	10	20,0 L	20	40,0 L	20	40,0 L	40	80,0 L

4. ALLGEMEINES

4.1 BEDIENFELD

Das Bedienfeld aus Sicherheitsglas Ihres Kombidämpfers besteht aus einem 10"-Bildschirm und einem Drehknopf mit Kodierer, der von einem Leuchtring umgeben ist.

4.1.1 KODIERKNOPF

Knopf mit Doppelfunktion:

Durch Drücken:

- ✓ Ein- und Ausschalten des Kombidämpfers und des Bildschirms
- ✓ Bestätigung / Validierung von Parametern/Werten

Durch Drehen:

- ✓ Ändern von Parametern / Werten
- ✓ Vertikales Scrollen durch den Inhalt (Protokollliste...)



4.1.2 LEUCHTRING

Der Leuchtring zeigt den Betriebszustand des Kombidämpfers mithilfe von 4 Farben und 4 Lichteffekten an

Betriebszustand	Zyklusart	Ringfarbe	Lichteffekt des Rings
Im Ruhezustand	Außerhalb des Zyklus (weder im Standby-Modus noch ausgeschaltet)	Blau	Beständig (kein Blitzeffekt)
Im Zyklus	Start / Beladen / Entladen	Grün	Blinken aus / ein
	Vorheizen / Abkühlen	Rot	Intensiv mit unterschiedlich starkem Blinklicht
	Laufender Betrieb	Orange	Intensiv mit unterschiedlich starkem Blinklicht
	Protokollmeldungen	Orange	Blinken aus / ein
	Fehlermeldungen	Grün	Blinken aus / ein
		Orange	Blinken aus / ein
		Rot	Blinken aus / ein
Standby	Ruhezustand	Blau	Schwach mit unterschiedlich starkem Blinklicht
	Im Zyklus	Grün	Schwach mit unterschiedlich starkem Blinklicht
		Orange	Schwach mit unterschiedlich starkem Blinklicht
		Rot	Schwach mit unterschiedlich starkem Blinklicht
Aus	-	-	Kein Effekt

4.1.3 BILDSCHIRM MIT TOUCHSCREEN:



Das Bedienfeld wird durch Drücken der Siebdrucktasten mit den Fingern bedient. Es wird empfohlen, dazu ausschließlich die Finger zu benutzen und keinesfalls Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, usw.

Die Bedienung des Bildschirms ist an die Bedienung eines Smartphones angelehnt. Berühren Sie den Bildschirm mit dem Finger und führen Sie die folgenden Gesten aus, um auf die verschiedenen Menüs, Parameter und Informationen zuzugreifen oder sie zu bestätigen.

4 - ALLGEMEINES



4.2 EINSCHALTEN UND AUSSCHALTEN DES KOMBIDÄMPFERS

Einschalten des Kombidämpfers

- » Halten Sie den Kodierknopf so lange gedrückt, bis der Bargraph für das Einschalten vollständig angezeigt wird.
- ⌚ Das Gerät schaltet sich ein und auf dem Bildschirm wird der Bargraph für das Einschalten angezeigt. Während der Initialisierung des Kombidämpfers wird der Begrüßungsbildschirm angezeigt. Nach einigen Sekunden wird er ausgeblendet und der Startbildschirm (oder eines der anderen vier Menüs) wird angezeigt.

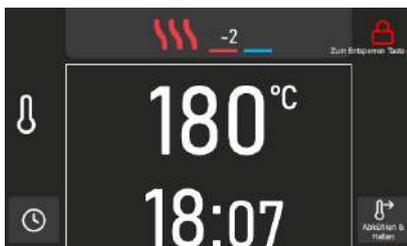


Ausschalten des Kombidämpfers

- » Halten Sie den Kodierer-Knopf so lange gedrückt, bis der Bargraph vollständig angezeigt wird.
- ⌚ Das Gerät schaltet sich aus und der Bildschirm erlischt

4.3 BILDSCHIRMSPERRE

Diese Funktion ist standardmäßig aktiviert, kann aber in den Benutzereinstellungen „Parameter Anwender - Sperrbildschirm & Berechtigungen“ deaktiviert werden (► [Parameter](#))



→ Das Symbol „Schloss“ zeigt an, dass der Bildschirm gesperrt ist.

Bildschirmsperre

Die Bildschirmsperre wird beim Start eines Garvorgangs oder eines Reinigungszyklus nach 30 Sekunden ohne zusätzliche Eingabe automatisch aktiviert.

Entsperren des Bildschirms

- » Halten Sie das Schloss-Symbol oder den Kodierknopf so lange gedrückt, bis der Bargraph vollständig angezeigt wird.
- ⌚ Der Bildschirm ist entsperrt.

4.4 MENÜS

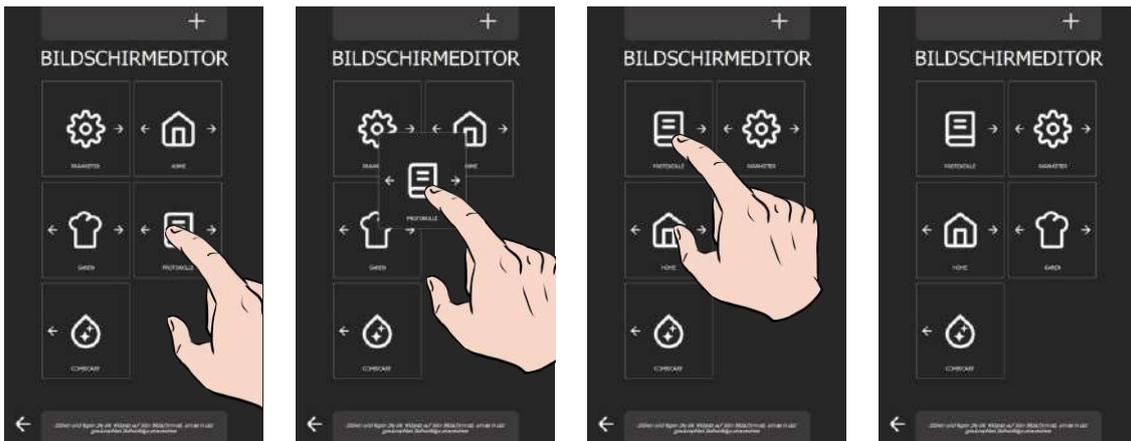
Die Menüs sind nach 5 Themen sortiert: Parameter, Startseite, Garen, Protokolle und Reinigung
 Sie können durch Scrollen von links nach rechts oder von rechts nach links aufgerufen werden. Die Anzeige der Menüs kann mit der Taste „ + “ angepasst und mit der Taste „Bildschirmeditor“ nach Ihren Wünschen sortiert werden.



4.4.1 BILDSCHIRMEDITOR „ + “

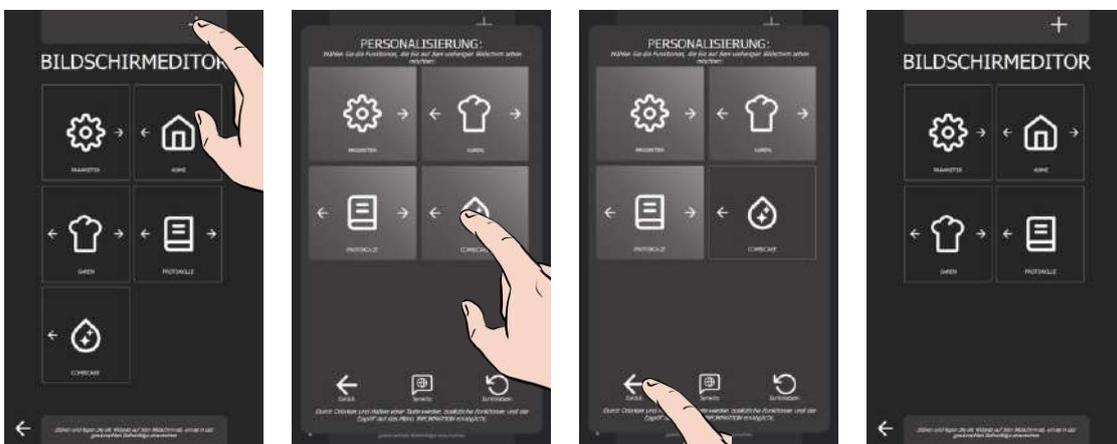
Anzeige

Die Reihenfolge der Menüs kann geändert werden, indem Sie auf dem Startbildschirm die Funktion „Bildschirmeditor“ auswählen. Durch das Verschieben der Widgets ändern Sie die Reihenfolge, in der die Menüs angezeigt werden (mehrere Möglichkeiten).



Personalisierung „ + “

Sie können die Anzeige bestimmter Menüs außer dem Startmenü unterdrücken, indem Sie den Bildschirmeditor über die Taste „ + “ anpassen. Wenn der Bildschirm ausgegraut ist, wurde er zur Anzeige ausgewählt. Drücken Sie auf den Bildschirm, der nicht mehr angezeigt werden soll.



4.4.2 COMBIGUIDE

Siehe das entsprechende Kapitel (► [CombiGuide](#))

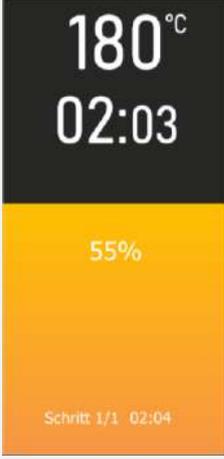
4.5 PIKTOGRAMME ALLGEMEINE AKTIONEN

- 
Zurück
 Rückkehr zum vorherigen Bildschirm
Wenn Sie während des Garvorgangs die Taste länger drücken, erscheint ein Pop-up-Fenster mit der Aufforderung, den laufenden Prozess zu unterbrechen
- 
Sprache
 Sprachauswahl aus den 4 vom Anwender eingestellten Sprachen
- 
Zurücksetzen
 Setzt die Parameter oder die Auswahl auf die Standardeinstellungen (Werkseinstellungen) zurück
- 
Speichern
 Speichert den Garprozess / das Protokoll
- 
Bildschirmeditor
 Zeigt den Bildschirm für die Organisation von Widgets zur Anzeige der Menüs an
- 
Assistent
 Zeigt den Hilfsmodus an, um einen Garvorgang durchzuführen
- 
Home
 Zurück zur Startseite
- 
Personalisierung
 Zeigt den Bildschirm Personalisierung an, auf dem Sie Symbole zum aktuellen Bildschirm hinzufügen/entfernen können
- 
Rezept-Manager

- 
Papierkorb / Entfernen
 Entfernt das ausgewählte Element (Protokolle...)
- 
Bestätigung
 Bestätigt die aktuelle Aktion oder Information
- 
Löschen
 Macht die angezeigte Aktion oder Information rückgängig oder lässt sie nicht zu
- 
Tastatur
 Zeigt eine numerische, analoge Tastatur oder/und eine Tabelle mit vorab gespeicherten Daten an
- 
Details
 Zeigt die Details eines Protokolls an
- 
Kopieren
 Kopiert ein Protokoll oder einen Einschub im „Multi-Modus“
- 
Startzeitvorwahl
 Ermöglicht es, den Start eines Garvorgangs zu verschieben
- 
Info
 Zeigt die Hilfe zu dem Bildschirm an, von dem aus diese Funktion aufgerufen wird

4.6 FARBEN DER TASTEN / TRACKING-BILDSCHIRME

Anhand der Farbe der Taste und des Verlaufs des Bargraphen können Sie den Fortschritt des Garvorgangs erkennen

Betriebszustand	Anpassung der Temperatur		Kombidämpfer bereit	Im Prozess befindlich	Halten
Aktionen	Vorheizen	Vorkühlen	Bereit zum Starten Beladen / Entladen	Laufend Pausiert	Warmhalten
Farbe	Rot	Blau	Grün	Orange	Grün
Taste			 	 	
Tracking-Bildschirme					

4.7 TASTATUR

Alternativ zum Kodierer können die wichtigsten Parameter wie Temperatur, Zeit, Feuchte und Kerntemperatur einfach über die Tastatur eingegeben werden, indem Sie das entsprechende Symbol neben dem Feld auswählen, das Sie ausfüllen möchten. Diese Tastatur-Pop-ups sind entsprechend den spezifischen Parametern konfiguriert, die eingestellt werden sollen, und ermöglichen so eine genaue Personalisierung der Tastatur.

4.7.1 GARRAUMTEMPERATUR

Die Tastatur zur Regelung der Garraumtemperatur ist einfach und intuitiv zu bedienen.

Wenn Sie das erste Mal auf die Tastatur neben dem Temperaturfeld drücken, wird ein Pop-up-Fenster mit neun voreingestellten Temperaturtasten angezeigt. Wenn Sie eine dieser Tasten drücken, wird die entsprechende Temperatur im Temperaturfeld angezeigt.

Bei diesen Werten handelt es sich um Parameter für das Kundenprofil, die eine flexible Personalisierung der Temperaturen beim Garen ermöglichen. Es sind nur die zuvor eingegebenen Werte sichtbar, die in aufsteigender Reihenfolge angeordnet sind. Der Anwender hat die Möglichkeit, vorhandene Tasten zu ändern oder zu löschen, um die Tastatur an seine spezifischen Bedürfnisse anzupassen.



Löschen einer vorgelegten Taste

- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf die zu löschende Taste.
- » Über der zu löschenden Taste wird das Papierkorb-Symbol angezeigt.
- » Drücken Sie auf das Papierkorb-Symbol.
- » Die Taste wird gelöscht.

Erstellen einer Taste

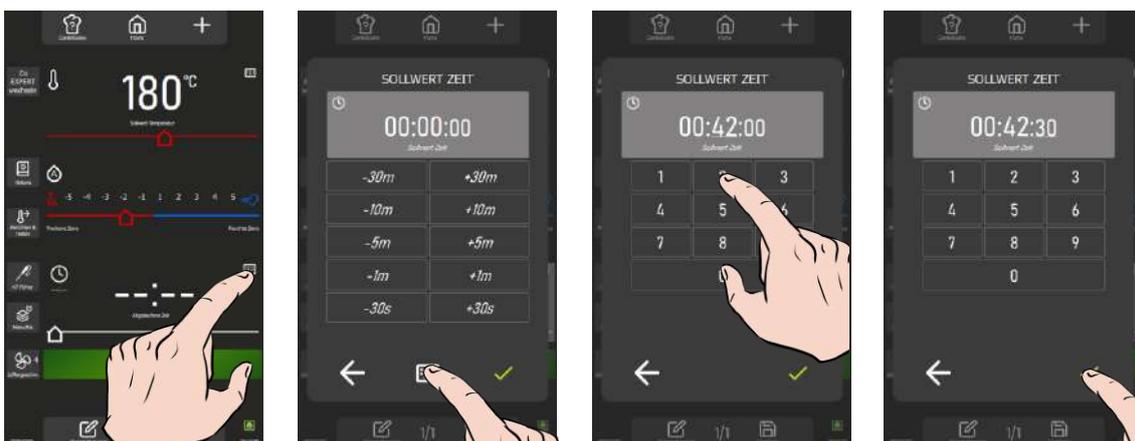
Für den Fall, dass weniger als neun Tasten für voreingestellte Temperatur zur Verfügung stehen, kann mit der Taste „+“ eine neue Taste hinzugefügt werden.

- » Drücken Sie die Taste „+“.
- » Das Pop-up-Fenster mit der numerischen Tastatur wird angezeigt.
- » Geben Sie mithilfe der Tastatur eine Solltemperatur ein.
- » Bestätigen Sie durch Drücken der Taste „v“
- » Die vorgelegte Taste für die Temperatur wird erstellt.

4.7.2 ZEIT

Wenn Sie das erste Mal auf die Tastatur neben dem Bereich für die Zeiteinstellung drücken, erscheint ein Pop-up-Fenster, in dem das Feld für den Zeitsollwert sowie zehn vorgelegte Tasten angezeigt werden, die jeweils mit einer bestimmten Zeit belegt sind. Wenn Sie eine dieser Tasten auswählen, wird der entsprechende Wert automatisch zum Zeitsollwert addiert oder von diesem abgezogen.

Durch Drücken der Tastatur unter den zehn vorgespeicherten Werten können Sie auf eine numerische Tastatur zugreifen, die eine manuelle Eingabe von Zahlen ermöglicht. Die mit einer Linie unterstrichenen Zahlen zeigen das Eingabefeld für den Wert an, wobei die Minuten standardmäßig unterstrichen sind. Durch einfaches Tippen auf die Tastatur wird diese Auswahl geändert. Es ist auch möglich, auf die Felder „Stunden“ oder „Sekunden“ zu klicken, um einen Zeitwert manuell einzugeben. Vergessen Sie nicht, den eingegebenen Wert zur Anwendung zu bestätigen.



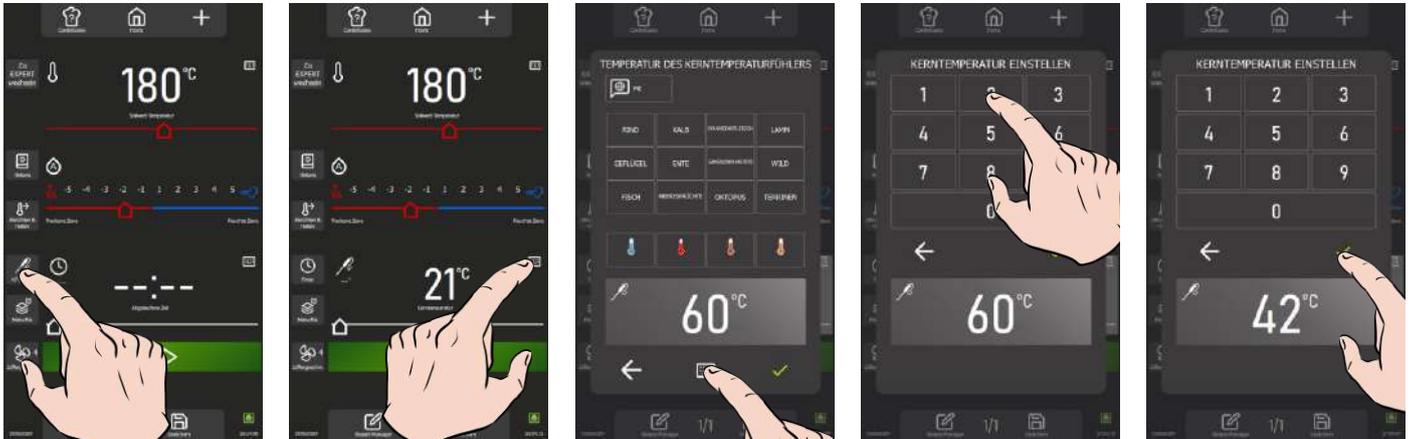
4 - ALLGEMEINES

4.7.3 KERNTEMPERATUR

Wenn Sie die Tastatur neben dem Kerntemperatur-Sollwertfeld zum ersten Mal drücken, erscheint das Pop-up-Fenster Kerntemperatur, in dem die geladene Referenztablette, 12 Produkttasten, 4 Garstufen und das Kerntemperatur-Anzeigefeld angezeigt werden.

Mit der Taste „Referenztablette“ können Sie eine Liste der 11 vorhandenen Tabellen anzeigen lassen. Diese Funktion kann über das Benutzerprofil gesichert werden (► [Parameter](#) – Sperrbildschirm und Berechtigungen). Die den verschiedenen Garstufen zugeordneten Kerntemperaturen für jedes Produkt werden anhand der für den Garraum eingegebenen Temperatur ermittelt.

Es besteht weiterhin die Möglichkeit, eine Kerntemperatur manuell einzugeben, indem Sie die Taste „Tastatur“ unter dem Anzeigebereich für die Kerntemperatur wählen, was eine praktische Alternative zur automatisierten Eingabe bietet.



Umschalten der Referenz-/Ländertabelle

- » Tippen Sie auf das Feld für die Referenz-/ Ländertabelle.
- ☒ Das Pop-up-Fenster Referenztablette wird angezeigt.
- » Wählen Sie die neue Referenztablette aus, indem Sie nach unten scrollen, um die verschiedenen Tabellen anzuzeigen
- » Bestätigen Sie durch Drücken der Taste „v“
- ☒ Die neue Tabelle ist ausgewählt.

Kopieren einer Referenztablette in die benutzerdefinierte Tabelle.

Der Anwender kann seine eigene Referenztablette aus einer anderen bestehenden Tabelle parametrieren. Die benutzerdefinierte Tabelle wird standardmäßig mit den Parametern und Werten der Referenztablette des Kunden gefüllt, die vom Benutzerprofil festgelegt wurde.

- » Wählen Sie die Referenztablette, die Sie unter der „benutzerdefinierten“ Tabelle kopieren möchten
- » Drücken Sie die Taste „+“.
- ☒ Das Bestätigungsfenster wird angezeigt.
- » Bestätigen Sie durch Drücken der Taste „v“
- ☒ Die „benutzerdefinierte“ Tabelle wurde überschrieben.

Bearbeiten der Parameter der benutzerdefinierten Tabelle

- » Wählen Sie die „benutzerdefinierte“ Tabelle aus
- » Drücken Sie die Bearbeitungstaste „✎“
- ☒ Die benutzerdefinierte Tabelle wird angezeigt.
- » Wählen Sie ein Produkt aus
- » Wählen Sie eine Garstufe für dieses Produkt aus
- » Sie können die Bezeichnung der Beschriftung beliebig ändern
- » Bestätigen Sie durch Drücken der Taste „v“
- » Ändern Sie den Wert für die Kerntemperatur
Alle Beschriftungen für Garpunkte und die Kerntemperatur können bei allen Garpunkten für jedes Produkt geändert werden.
- » Bestätigen Sie durch Drücken der Taste „v“

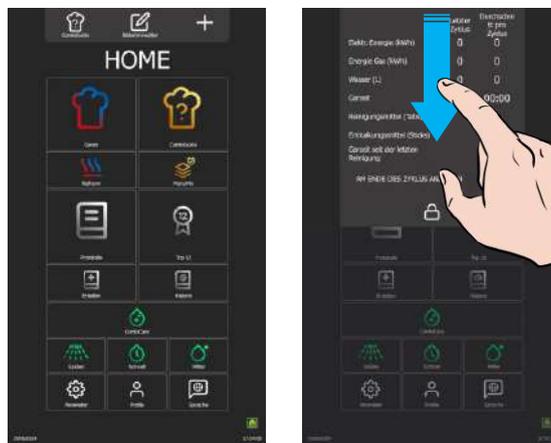
4.7.4 FEUCHTE

Bei Aktivierung der Tastatur neben dem Bereich für die Einstellung des Feuchtegrads im Garraum erscheint ein Pop-up-Fenster, in dem der Feuchte-Sollwert und eine numerische Tastatur für die manuelle Eingabe des Wertes angezeigt werden. Der Eingabebereich ist auf Werte von 0 bis 100% beschränkt. Der eingegebene Wert muss unbedingt für die Anwendung bestätigt werden.



4.8 DROPDOWN-MENÜ MIT INFORMATIONEN

Dieses Menü zeigt sofort die folgenden Verbrauchswerte für den zuletzt durchgeführten Zyklus sowie den Durchschnitt pro Zyklus an: elektrische Energie, Gasenergie, Wasser, Garzeit, Anzahl der Reinigungstabs, Anzahl der Entkalkungssticks und die Garzeit seit der letzten Reinigung. Diese Funktion bietet eine Echtzeitüberwachung, mit der Anwender schnell und einfach entscheidende Informationen über den Verbrauch erhalten können. Auf diese Weise können Sie die Nutzung Ihres Geräts optimieren und Ihre Ressourcen besser verwalten. Mit dem Informationsmenü behalten Sie den Überblick über Ihre Verbrauchswerte und halten Ihr Gerät in einem optimalen Betriebszustand.



4.9 TRACKING-BILDSCHIRME (WÄHREND DES GARVORGANGS)

Die Anzeige während des Garvorgangs wurde für eine bessere Sichtbarkeit optimiert und zeigt wichtige Daten wie die Temperatur, die verbleibende Zeit bis zum Ende des Schritts, die abgelaufene Zeit seit dem Ende des Schritts, Aktionsmeldungen und den farbigen Fortschrittsbalken an. Jede Interaktion außerhalb der aktiven Tasten führt zum Setup-Bildschirm des „Laufenden Zyklus“ zurück, auf dem Sie die notwendigen Anpassungen vornehmen können. Nach einigen Sekunden Inaktivität auf dem Bildschirm erscheint automatisch wieder der Tracking-Bildschirm, um eine ständige Überwachung zu gewährleisten. An der Farbe des Fortschrittsbalkens des Schritts lässt sich der Zustand des Kombidämpfers oder die aktuelle Aktion ablesen (► Allgemeines - Farben der Tasten / Tracking-Bildschirme).



4 - ALLGEMEINES



Zurück zum Setup-Bildschirm

- » Tippen Sie auf das Symbol „Zurück“ oder auf einen beliebigen nicht aktiven Bereich des Bildschirms.
- » Der Bildschirm zeigt den Setup-Bildschirm für den aktuellen Schritt an.

Bildschirm: Beladen

Am Ende der Vorheizphase des Garraums wird eine Meldung angezeigt, die Sie auffordert, den Kombidämpfer mit den Produkten zu beladen. Um fortzufahren, tippen Sie auf das Bestätigungssymbol „✓“ und dann auf die Taste „Beladen“ oder schließen Sie die Tür. Ein Zähler zeigt die abgelaufene Zeit seit der ursprünglichen Aufforderung zur Beladung der Produkte an.

Bildschirm: Entladen

Am Ende des Garvorgangs oder während des „Haltes“ werden Sie aufgefordert, die Produkte aus dem Kombidämpfer zu entladen. Zum Abschluss des laufenden Zyklus wird Ihnen eine Reihe von Funktionen angeboten. Um fortzufahren, tippen Sie auf das Bestätigungssymbol „✓“ und dann auf die Taste „Ende“ oder schließen Sie die Tür. Ein Zähler zeigt die abgelaufene Zeit seit der ursprünglichen Aufforderung zur Entladung der Produkte an. Zu den Optionen, die Ihnen zur Verfügung stehen, um den laufenden Zyklus abzuschließen, gehören „Neustart“, „Speichern“, „Ende“, „Zeit hinzufügen“ sowie „KT-Fühler verschieben“. Mit der Taste „Ende“ schließen Sie das Auswahlfenster und beenden den laufenden Zyklus. Je nach Einstellung des laufenden Garvorgangs werden die Tasten „Zeit hinzufügen“ und „KT-Fühler verschieben“ aktiviert oder deaktiviert. Verwenden Sie diese Funktionen, um das Ende Ihrer Garvorgänge effizient zu gestalten und eine optimale Entladung der Produkte zu gewährleisten.



Neustart

Mit dieser Funktion können Sie den Garvorgang mit den vorherigen Parametern erneut starten. Durch Drücken der Taste wird auf dem Bildschirm der vorherige Bildschirm mit der aktivierten Taste „Start“ angezeigt.



Speichern

Mit dieser Funktion können Sie das Protokoll in der Anwenderbibliothek speichern. Drücken Sie die Taste und dann „✓“, um den Bildschirm „Rezept-Manager“ aufzurufen und die zu speichernden Parameter festzulegen (► [Protokolle](#) - Erstellen eines Protokolls)



Ende

Mit dieser Taste schließen Sie das Fenster mit den verfügbaren Funktionen am Ende eines Garvorgangs.



Zeit hinzufügen

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit an Ihre speziellen Bedürfnisse anpassen, wodurch Sie volle Flexibilität für perfekte Garergebnisse erhalten. Drücken Sie die Taste und geben Sie dann die gewünschte zusätzliche Zeit in das Zeitfeld ein. Der Garvorgang wird um die angegebene Zeit verlängert, wobei die Garparameter des letzten Schritts übernommen werden. Der Zähler für die verbleibende Zeit wird entsprechend angepasst.



KT-Fühler verschieben

Diese Funktion ist nützlich, um den Kerntemperaturfühler neu zu positionieren, sodass die Kerntemperatur genau gemessen wird und ein optimaler Garvorgang gewährleistet ist. Wenn Sie die Taste drücken, können Sie den Garvorgang fortsetzen, wenn Sie die Tür öffnen und den KT-Fühler in einem dickeren oder kälteren Produkt neu positionieren. Beim Schließen der Tür wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die Solltemperatur des Kerntemperaturfühlers erreicht ist.

Anzeige des Garraumklimas

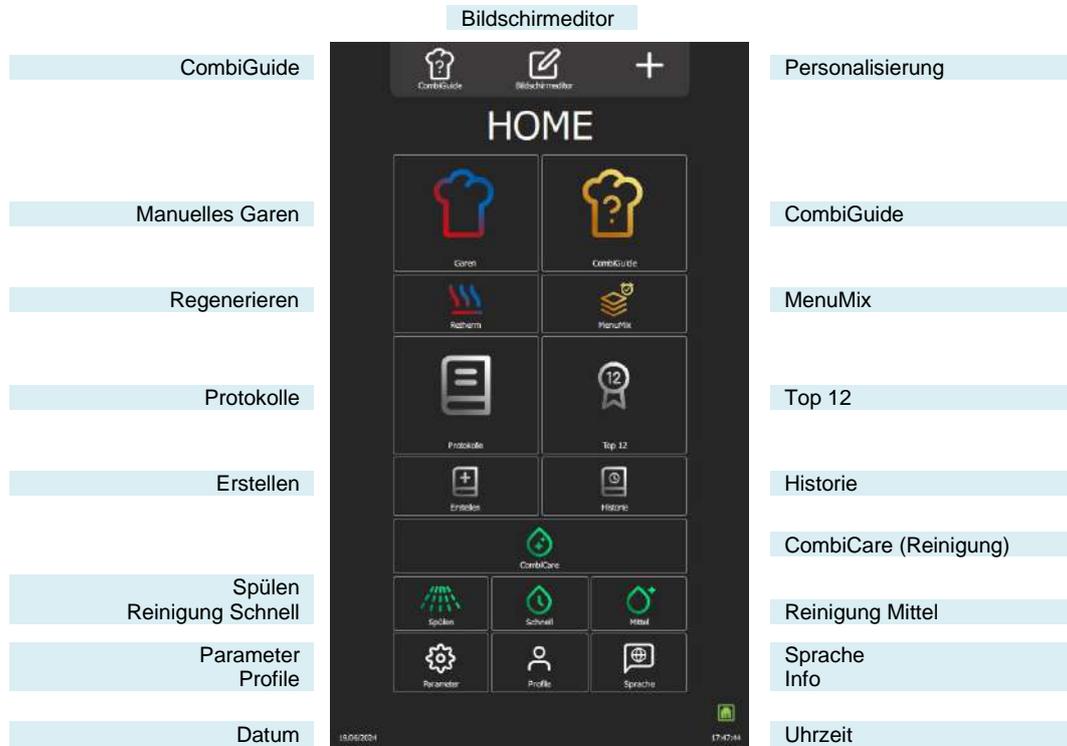
Während der Anzeige des Tracking-Bildschirms (laufender Garvorgang) werden im oberen Bereich des Bildschirms die Parameter der Garumgebung für den laufenden Garschritt angezeigt. Wenn Sie auf den Bereich tippen, wird der Setup-Bildschirm für die Garumgebung des laufenden Garschritts angezeigt.



5. HOME

Wenn Sie den Kombidämpfer nach der Initialisierung einschalten, erscheint der Startbildschirm (Home). Dieser Bildschirm ermöglicht den Zugriff auf die 4 Hauptmenüs. Er kann personalisiert werden und ist auch von den anderen Menüs aus zugänglich, indem Sie die Taste „Home“ im oberen grau unterlegten Bereich des Bildschirms drücken. Der folgende Bildschirm zeigt die Standardparameter des Startmenüs.

 Sie können den Kombidämpfer so einstellen, dass im Startbildschirm beim Einschalten des Geräts nicht die Standardanzeige erscheint (► [Parameter](#) - Anzeige)



Personalisierung des Bildschirms
Ermöglicht die Personalisierung der Menüanzeige oder des Bildschirms



Garen
(► [Manuelles Garen](#))



Garen
(► [CombiGuide](#))



Retherm
(► [Zusätzliche Funktionen](#) - Regenerieren)



MenuMix
(► [MenuMix](#))



Protokolle
(► [Protokolle](#))



Top 12
(► [Zusätzliche Funktionen](#) – Top 12)



Erstellen eines Protokolls
Zeigt den Bildschirm zum Erstellen eines Protokolls an (► [Protokolle](#) - Erstellen eines Protokolls).



Historie
(► [Zusätzliche Funktionen](#) - Historie)



CombiCare
(► [CombiCare](#))



Spülen des Garraums
(► [CombiCare](#))



Reinigung Schnell
(► [CombiCare](#))



Reinigung Mittel
(► [CombiCare](#))



Parameter
(► [Parameter](#))



Benutzerprofile
(► [Zusätzliche Funktionen](#) - Profile)



Sprache
Zeigt die Liste der 4 Sprachen an, die aus allen in der Benutzeroberfläche verfügbaren Sprachen zur Anzeige zur Verfügung stehen (► [Parameter](#) – Allgemeine Einstellungen).



Info
(► [Zusätzliche Funktionen](#) - Info)

-

Datum / Uhrzeit
(► [Parameter](#) - Allgemeine Einstellungen)

5.1 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN:

Zusätzliche Funktionen, die dem Menü „Home“ durch die Personalisierung der Bildschirme hinzugefügt werden können. Drücken Sie in diesem Menü die Personalisierungstaste „+“, um Widgets hinzuzufügen oder zu löschen. Die ausgegrauten Widgets sind für die Anzeige im Startmenü ausgewählt.



Personalisieren Sie Ihr Startmenü mit den Funktionen, die Sie verwenden. Lassen Sie nur die Funktionen erscheinen, die für Ihre Bedürfnisse oder Ihr Team nützlich sind. Eine sinnvolle Personalisierung hilft Ihnen dabei, Ihren Bildschirm leichter lesbar zu machen.



Delta T

Zeigt den Bildschirm für die Betriebsart Delta T an ([► Zusätzliche Funktionen](#) - Delta-T-Garen).



Reinigung Leicht

Durch Drücken der Taste wird ein Zyklus für leichte Reinigung gestartet ([► CombiCare](#))



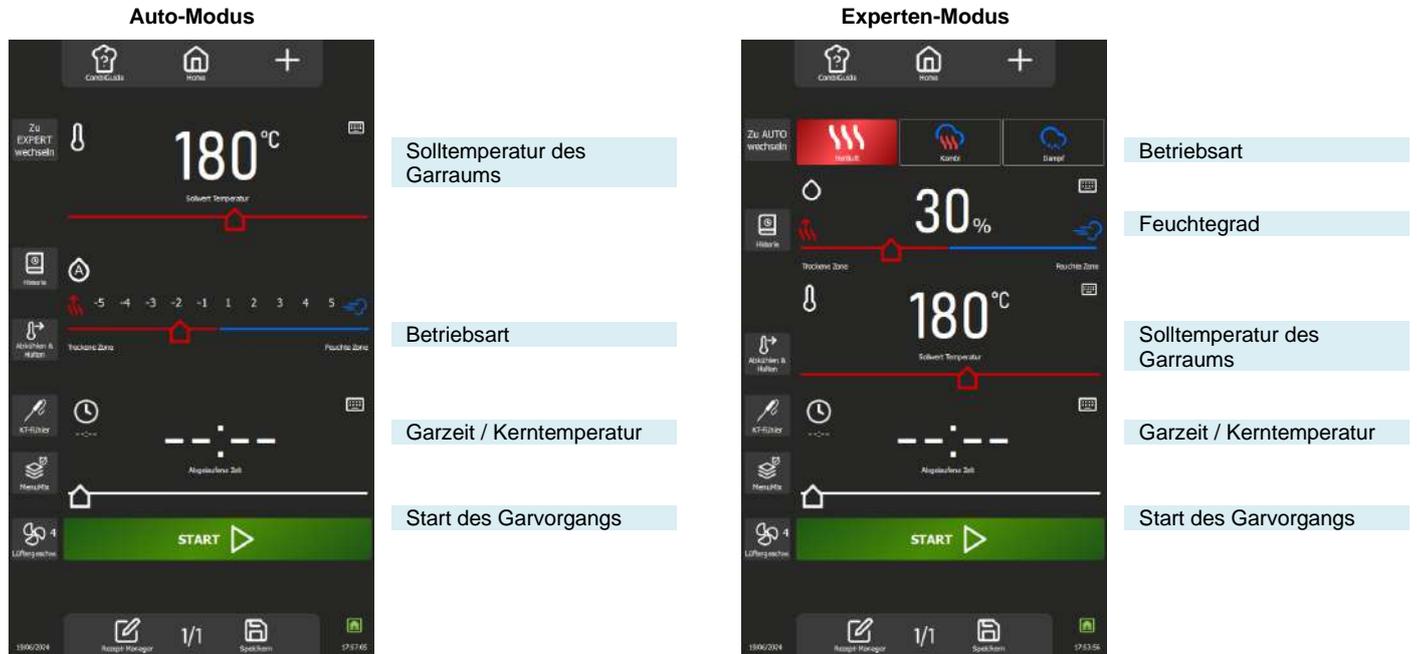
Reinigung Intensiv

Durch Drücken der Taste wird ein intensiver Reinigungszyklus gestartet ([► CombiCare](#))

6. MANUELLES GAREN

Der professionelle Kombidämpfer bietet zwei manuelle Betriebsarten und einen „Dauerbetriebs“-Modus, um Ihren kulinarischen Bedürfnissen gerecht zu werden. In der manuellen Betriebsart Auto müssen Sie nur die gewünschte Temperatur auswählen, was für maximalen Komfort sorgt. Für diejenigen, die ihre Kochkünste lieber ausleben möchten, bietet der Experten-Modus hingegen volle Flexibilität. Im Experten-Modus haben Sie die volle Kontrolle über die Wahl der Betriebsart, ob Heißluft, Kombi oder Dampf, über den Feuchtegrad und die Temperatur. Die dritte Betriebsart, der „Dauerbetriebs“-Modus, ist eine wertvolle Funktion zur Aufrechterhaltung des kontinuierlichen Betriebs des Kombidämpfers ohne Unterbrechung in Situationen, in denen eine konstante Temperaturhaltung erforderlich ist, und ermöglicht es den Anwendern, ideale Bedingungen für Garprozesse zu schaffen. Das Garraumklima der Betriebsart kann sowohl über die im Auto-Modus als auch über die im Experten-Modus verfügbaren Funktionen eingestellt werden.

Zur weiteren Personalisierung kann der Standardmodus eingestellt werden, der beim Aufrufen des Menüs „Manuelles Garen“ angezeigt wird. Auf diese Weise können Sie die Funktionsweise des Kombidämpfers ganz einfach an Ihre Vorlieben und Ihren Kochstil anpassen und so ein persönlicheres und effizienteres Geschmackserlebnis bieten.



6.1 AUTOMATIKBETRIEB (AUTO-MODUS)

Mit dem Auto-Modus in der Betriebsart „Manuelles Garen“ hilft Ihnen die Technologie des Kombidämpfers bei der Durchführung Ihres Garvorgangs. Geben Sie dazu eine Temperatur ein, und die Betriebsart und die Feuchte werden automatisch an die Temperatur angepasst. Wenn Sie die Betriebsart ändern, ändern sich auch die Temperatur und die Feuchte, die sich wiederum automatisch anpassen. Standardmäßig wird der Auto-Modus angezeigt.

6.1.1 TEMPERATUR



Temperatur

Ermöglicht das Einstellen einer Temperatur im Garraum.

Um die Temperatur einzustellen, berühren Sie das entsprechende Feld und stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Kodierers oder durch Auswahl der Tastaturlaste ein (► [Allgemeines](#) - Piktogramme)

Anzeige der tatsächlichen Garraumtemperatur:

Drücken Sie 5 Sekunden lang auf das Temperatursymbol: Die Ist-Temperatur wird für einige Sekunden angezeigt.

Der Temperatureinstellbereich reicht von 25 bis 300 C, einstellbar über den Kodierknopf gemäß den folgenden Vorgaben:

Von 25 bis 105 C: 1°C-Schritte

Von 110 - 300°C: 5°C-Schritte

6.1.2 MODUS / FEUCHTE



Automatikbetrieb

Automatische Anpassung nach Eingabe der Temperatur:

Das System passt den Feuchtegrad und die zugehörige Betriebsart automatisch an, wenn die Temperatur geändert wird. Bei jedem Druck auf die Modustasten wird auch der Schieberegler für die Feuchte und die Temperatur neu positioniert.

Der Modus und der Feuchtegrad bleiben unabhängig von der Temperatur veränderbar, nachdem der „Auto“-Modus durch kurzes Drücken auf das Feuchtesymbol deaktiviert wurde (das Symbol 'A' verschwindet).

Zwei Modi sind möglich:

„Auto“-Modus: Temperatur, Feuchte und Modus sind miteinander verknüpft (Symbol 'A' im Feuchtesymbol).

„Manueller“-Modus: nur die Feuchte und der Modus sind miteinander verknüpft (Symbol 'A' im Feuchtesymbol fehlt).

Um die Betriebsart des Garvorgangs zu ändern, wählen Sie den Bereich des gewünschten Modus aus und stellen Sie den Feuchtegrad ein, indem Sie den Schieberegler von links nach rechts bewegen. Mit dieser Funktion können Sie die Betriebsart für den Garvorgang und das Garraumklima einstellen.

Die Positionen an beiden Enden des Schiebereglers Feuchte sind nur zugänglich, wenn der Modus „Auto“ deaktiviert ist.

Trockene Zone: Schieberegler ganz nach links. Garen in der Betriebsart Heißluft bei ständig geöffneter Entlüftungsklappe.

Feuchte Zone: Nur während des Garvorgangs zugänglicher Feuchte-Booster: ermöglicht das Hinzufügen von Feuchte durch längeres Drücken der Taste.

Anzeige des tatsächlichen Feuchtegrads im Garraum:

Halten Sie das Symbol für den Feuchtegrad gedrückt: der Feuchtegrad wird einige Sekunden lang angezeigt.

Betriebsart

Position des Schiebereglers	Feuchtegrad	Betriebsart	Garraumklima
Trockene Zone	0 %	Heißluft	Trocken und heiß
-5	1 %		
-4	5 - 10%		
-3	15 - 20%		
-2	25 - 30%		
-1	35 - 40%		
1	55 - 60%	Kombi	Feucht und gesättigt
2	65 - 70%		
3	75 - 80%		
4	85 - 90%		
5	100 %	Dampf	Feucht
Feuchte Zone	100 %		

6.1.3 GARZEIT



Timer

Ermöglicht die Eingabe einer bestimmten Zeit für das Garen von Speisen.

Wenn Sie keine Zeit angeben (Wert bei „- -“), läuft der Kombidämpfer ununterbrochen weiter, bis Sie den Garvorgang manuell beenden.

Um eine Garzeit einzugeben, berühren Sie das entsprechende Feld und stellen Sie die Zeit durch Drehen des Kodierers oder durch Auswahl der Tastaturtaste ein (► [Allgemeines](#) - Piktogramme)

Im Feld wird standardmäßig angezeigt:

00:00 - Minuten und Sekunden, wenn die Zeit weniger als 1 Stunde beträgt

01:00:00 - Stunden Minuten und Sekunden, wenn die Zeit größer oder gleich 1 Stunde ist

Die Anzeige der abgelaufenen Zeit wird aktiviert, sobald der Garvorgang beginnt, entweder im dafür vorgesehenen Feld oder im Abschnitt über den Garfortschritt.

Der Einstellbereich der Zeit reicht von 0 bis 99 Stunden und kann über den Kodierknopf wie folgt eingestellt werden:

Von 10 Sekunden bis 30 Minuten: 10-Sekunden-Schritte

Von 30 Minuten bis 1 Stunde: 30-Sekunden-Schritte

Von 1 Stunde bis 2 Stunden: Schritte von 1 Minute

Von 2 Stunden bis 5 Stunden: Schritte von 5 Minuten

Über 5 Stunden: Schritte von 15 Minuten

Durch Drücken der Taste „KT-Fühler“ wird die Timerfunktion auf Garen mit Kerntemperatur umgeschaltet und das Zeitfeld auf die Anzeige der Kerntemperatur geändert (► [Manuelles Garen](#) – Zusätzliche Funktionen).

6.2 Experten-Modus

Der Experten-Modus wurde entwickelt, um Ihre Expertise zur Geltung zu bringen. Wenn Sie sich für eine Betriebsart entscheiden, haben Sie die Freiheit, das Garraumklima zu regulieren, indem Sie die Betriebsart Dampf, Heißluft oder Kombi wählen. Durch die Anpassung der Garraumfeuchte, der Garraumtemperatur, der Garzeit und der Lüftergeschwindigkeit können Sie die Zügel selbst in die Hand nehmen und somit die volle Kontrolle über das Garergebnis behalten.

6.2.1 BETRIEBSART



Betriebsarten

3 Betriebsarten stehen zur Verfügung: Heißluft, Kombi und Dampf:

Das System schlägt standardmäßig einen Feuchtegrad und eine Temperatur für jede Betriebsart vor.

Während des Garvorgangs werden nur beim Wechsel in die Betriebsart Dampf die Temperatur und die Feuchte auf die Standardwerte geändert.

Betriebsart

Betriebsart	Garraumklima	Feuchtegrad	Bereich „Feuchtegrad“	Temperatur	Bereich „Temperatur“
Heißluft	Heiß	30 %	0 – 100%	180°C	25 - 300°C
Kombi	Feucht und heiß	50 %	0 – 100%	160°C	25 - 300°C
Dampf	Feucht	100 %	100 %	98°C	30 - 130°C

6.2.2 FEUCHTE



Der Feuchtegrad kann unabhängig von der gewählten Betriebsart geändert werden. In der Betriebsart Dampf kann der Schieberegler für den Feuchtegrad jedoch nicht verstellt werden und bleibt auf 100% fest eingestellt.

Die Verwendung der beiden Positionen an jedem Ende des Schiebereglers Feuchte bleibt unverändert, egal ob Sie sich im Auto-Modus oder im Experten-Modus befinden. (► [Manuelles Garen – Auto-Modus](#))
Anzeige des tatsächlichen Feuchtegrads im Garraum:

Halten Sie das Symbol für den Feuchtegrad gedrückt: der Feuchtegrad wird einige Sekunden lang angezeigt.

6.2.3 TEMPERATUR

Die Verwendung und Einstellung des Temperaturfelds bleibt unverändert, egal ob Sie sich im Auto-Modus oder im Experten-Modus befinden. (► [Manuelles Garen – Auto-Modus](#))

6.2.4 GARZEIT

Die Verwendung und Einstellung des Timers bleibt unverändert, egal ob Sie sich im Auto-Modus oder im Experten-Modus befinden. (► [Manuelles Garen – Auto-Modus](#))

6.3 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Verfügbare Zusatzfunktionen als Hilfe beim Garen: Ausgewählte (ausgegraute) Standardtasten im Bildschirm Personalisierung des Menüs.

**Experten-Modus oder Auto-Modus**

Mit dieser Taste können Sie den Bildschirm für den Expert- oder Auto-Modus aufrufen, je nachdem, welcher Modus gerade ausgewählt ist.

Bei der Auswahl des Modus wird die Taste geändert, wodurch der nicht ausgewählte Modus angezeigt wird. Auf diese Weise wird deutlich zwischen dem aktuell verwendeten Modus und dem als Alternative verfügbaren Modus unterschieden, und Sie können schnell zwischen den beiden Modi hin und her wechseln.

**Historie**

Der Bildschirm „Historie“ fungiert als umfassendes Backup-Protokoll, in dem alle erfolgreichen Prozesse aufgezeichnet werden, seien es Garvorgänge, Protokolle oder Reinigungszyklen. In der Historie finden Sie nützliche Informationen zu früheren Garparametern, den erzielten Ergebnissen und den durchgeführten Reinigungszyklen. (► [Zusätzliche Funktionen - Historie](#))

**Abkühlen & Halten**

Ermöglicht es, den laufenden Garvorgang auf einer angemessenen Temperatur zu halten, während auf das Entladen gewartet wird. (► [Zusätzliche Funktionen – Abkühlen & Halten](#))

Mit dieser Funktion können Sie auch zwischen zwei Garvorgängen (ohne Lebensmittel im Garraum) den Garraum abkühlen. Wenn Sie einen Garvorgang bei hoher Temperatur durchgeführt haben und der nächste Garvorgang ein Niedertemperatur-Garvorgang ist, können Sie durch Drücken dieser Taste ein Abkühlen des Garraums einleiten, um etwas Zeit zu sparen.

Achtung: Das Abkühlen ist voreingestellt (Temperatur, Wasser oder Luft), lassen Sie keine Lebensmittel im Kombidämpfer (► [Parameter Anwender - Garen und Installation](#))

**Kerntemperaturfühler**

Mit diesem Parameter können Sie eine Kerntemperatur für das Gargut festlegen. Diese Einstellung wird anstelle eines Zeitsollwerts verwendet. Ihre Kerntemperatur bestimmt die Garzeit Ihres Produkts.

Um die Temperatur einzustellen, berühren Sie das entsprechende Feld und stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Kodierers oder durch Auswahl der Tastaturtaste ein (► [Allgemeines - Piktogramme](#))

Die Anzeige der tatsächlichen Kerntemperatur erscheint, sobald der Garvorgang im entsprechenden Bereich beginnt.

Der Einstellbereich der Kerntemperatur reicht von 0 bis 99°C und kann über den Kodierknopf in Schritten von 1°C eingestellt werden.

**MenuMix**

Die MenuMix-Funktion bietet die Möglichkeit, verschiedene Produkte auf verschiedenen Einschüben innerhalb des Garraums bei gleicher Temperatur und gleichem Garraumklima zu kombinieren, indem entweder eine Zeit oder eine Kerntemperatur eingestellt wird. (► [Zusätzliche Funktionen - MenuMix](#))

**Lüftergeschwindigkeit**

Die Lüftergeschwindigkeit kann in fünf Stufen von 1 bis 5 eingestellt werden, wobei die Stufe 5 die höchste Geschwindigkeit darstellt, mit der das Gebläse im Garraum betrieben werden kann. Für die Zubereitung von kleinen oder dünnen Produkten oder Flüssigkeiten sollten Sie eine niedrige Geschwindigkeitsstufe (1 oder 2) wählen oder sich für den gepulsten Modus entscheiden, bei dem der Lüfter entsprechend umgeschaltet wird.

Der Pulse-Modus ist nur verfügbar, wenn die Solltemperatur unter 75 °C liegt.

Durch einfaches Drücken der entsprechenden Taste wird der Setup-Bildschirm für die Lüftergeschwindigkeit angezeigt, sodass Sie die Lüftergeschwindigkeit nach Bedarf einstellen können.



Rezept-Manager

Zeigt den Bildschirm zum Bearbeiten der Rezepte an. Je nach Personalisierung des Bildschirms sichtbar. (► [Protokolle](#) – Rezept-Manager)



Speichern

Speichert den Garprozess / das Protokoll. (► [Protokolle](#) – Protokoll speichern)

Zusätzliche Funktionen zur Unterstützung des Garvorgangs, die über die Personalisierung der Bildschirme ein- oder ausgeblendet werden können (aus diesem Menü heraus die Taste „+“ drücken).



Vorheizen

Ermöglicht das Vorheizen des Garraums vor Beginn eines Garvorgangs. Die Sollzeit beginnt erst, wenn die gewünschte Vorheiztemperatur im Garraum erreicht ist.

Mit oder ohne diese Taste erfolgt das Aufheizen in jedem Zyklus automatisch. Die Besonderheit dieser Taste besteht darin, dass Sie eine Temperatur für das automatische Vorheizen eingeben können, die sich von der Solltemperatur des Garvorgangs unterscheidet. (► [Zusätzliche Funktionen](#) - Vorheizen)



Startzeitvorwahl

Die Startzeitvorwahl ist eine Funktion, mit der Sie den Beginn eines Garvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt legen können. Dies bietet wertvolle Flexibilität bei der Planung der Garvorgänge, da die Anwender die Speisen im Voraus zubereiten und später garen können, auch wenn sie nicht anwesend sind. (► [Zusätzliche Funktionen](#) - Startzeitvorwahl)



Smoker

Diese Funktion erfordert die Verwendung des Zubehörs Smoker, mit dem Sie die Lebensmittel im Garraum gleichzeitig garen und räuchern können (► [Zusätzliche Funktionen](#) – Smoker)



Anzeige ‚Bildschirm Garen in der Betriebsart‘

Diese Funktion legt die Standardanzeige des Bildschirms für das Garen fest. Es stehen drei Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung: Auto-Modus, Experten-Modus oder Zuletzt verwendet. Die Option „Zuletzt verwendet“ zeigt den Bildschirm entsprechend der zuletzt im Menü „Manuelles Garen“ ausgewählten Betriebsart an und sorgt somit für eine kontinuierliche Anwenderfreundlichkeit.



Legenden unter den SYMBOLEN

Mit dieser Funktion wird unter jedem Symbol der Name des Symbols in der vom Anwender eingestellten Sprache angezeigt. Wenn die Taste nicht ausgewählt („ausgegraut“) ist, ist der Name unter jedem Symbol im Menü „Manuelles Garen“ nicht sichtbar. Die Taste ist standardmäßig aktiviert.



Anzeige Zeit / KT-Fühler

Ermöglicht die Anzeige der Tasten Timer / KT-Fühler und des Eingabefelds für die Zeit oder die Kerntemperatur. Wenn diese Funktion nicht im Menü „Manuelles Garen“ vorhanden ist, muss der Kombidämpfer am Ende des Garvorgangs manuell ausgeschaltet werden.

Die Taste ist standardmäßig aktiviert.



Start

Wenn Sie die Taste „Start“ nicht auswählen, wird der Kombidämpfer in den Dauerbetrieb geschaltet. (► [Manuelles Garen](#) - Dauerbetrieb)

Die Taste ist standardmäßig aktiviert.

6.4 STARTEN EINES GARVORGANGS

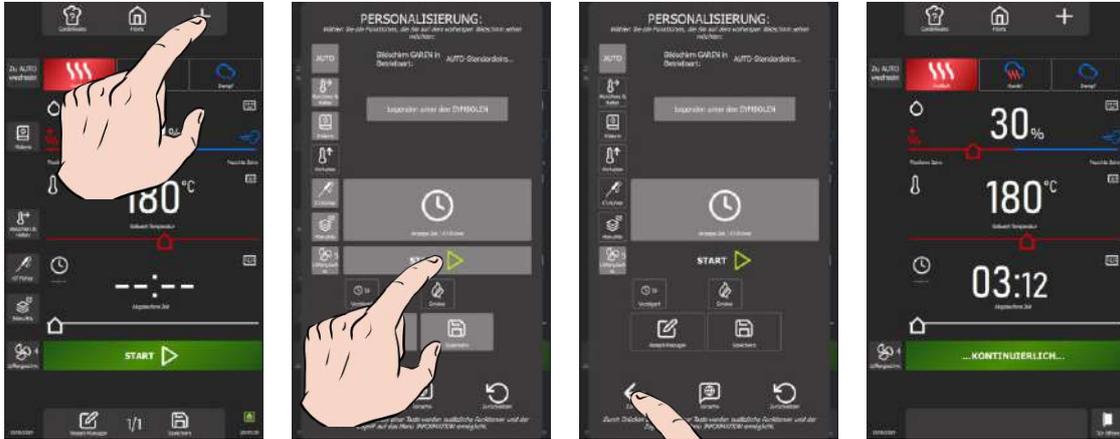
- » Geben Sie die Parameter für den Garvorgang ein, wie z. B. den Modus („Experten-Modus“), den Feuchtegrad, die Temperatur, eine Zeit oder eine Kerntemperatur und die Lüftergeschwindigkeit.
- » Parametrieren Sie den Garvorgang bei Bedarf mit zusätzlichen Funktionen (Vorheizen, Abkühlen & Halten, Startzeitvorwahl, Smoker...)
- » Drücken Sie die Taste „Start“
 - ⓘ Der Garzyklus wird gestartet
 - ⓘ Der Bildschirm fordert Sie auf, den Kombidämpfer zu beladen
- » Beladen Sie den Kombidämpfer
- » Schließen Sie die Tür des Kombidämpfers
 - ⓘ Der Garzyklus wird fortgesetzt und der Bargraph informiert Sie visuell über den Fortschritt des Garzyklus und der einzelnen Schritte.
- » Befolgen Sie die auf dem Bildschirm angezeigten Aufforderungen/Aktionen
 - ⓘ Wenn die Zeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und der Bildschirm fordert Sie auf, den Kombidämpfer zu entladen, wobei Sie die Möglichkeit haben, aus verschiedenen Optionen für das Ende des Garvorgangs auszuwählen. Wählen Sie bei Bedarf eine Option aus.
- » Entnehmen Sie das Gargut aus dem Kombidämpfer

6.5 ERSTELLEN EINES PROTOKOLLS

Um im Menü „Manuelles Garen“ ein Protokoll zu erstellen, müssen Sie, unabhängig davon, ob Sie sich im Expert- oder im Auto-Modus befinden, einfach nur das Symbol „Rezept-Manager“ auswählen. Sobald Sie dies tun, wechselt der Bildschirm automatisch zum Menü Protokolle (► [Protokolle](#)).

6.6 DAUERBETRIEBS-MODUS „...kontinuierlich...“

Dieser Modus ist nach der Personalisierung des Menüs „Manuelles Garen“ verfügbar. Sie müssen nur die Taste „Start“ im Bildschirm „Personalisierung“ deaktivieren, um den Kombidämpfer auf die Betriebsart „...kontinuierlich...“ einzustellen. In dieser Betriebsart wird der Garraum kontinuierlich und ohne Unterbrechung beheizt. Die Garraumtemperatur und das Garraumklima sind einstellbar. Wenn keine Zeitvorgabe eingegeben wird, zeigt das Feld für den Zeitsollwert die seit der Auswahl der Betriebsart abgelaufene Zeit an.



Anzeige des Dauerbetriebs-Modus „...kontinuierlich...“

- » Tippen Sie auf das Symbol für Personalisierung „+“.
- » Der Bildschirm „Personalisierung“ wird angezeigt.
- » Wählen Sie die Taste „Start“ ab.
- » Drücken Sie auf das Pfeilsymbol „Zurück“, um zum vorherigen Bildschirm zu gelangen.
- » Der Bildschirm für den Dauerbetriebs-Modus „...kontinuierlich...“ wird angezeigt und der Bereich für die Zeitanzeige wird ergänzt.

Einstellen des Garvorgangs

Das Garraumklima lässt sich entweder mit den Werkzeugen des Auto-Modus oder denen des Experten-Modus einstellen, indem Sie einfach die entsprechende Taste auswählen (► [Manuelles Garen](#) - Auto-Modus oder Experten-Modus).

Darüber hinaus kann das Zeitanzeigefeld auch als Timer mit Tonsignal am Ende der Zeit verwendet werden, um die Garzeit bequem zu steuern. Bei Eingabe einer Zeitvorgabe beginnt die Zeit sofort herunterzuzählen. Am Ende des Timers stoppt ein kurzer Knopfdruck den Summer (und das Blinken der Beleuchtung), ohne dass die Tür des Kombidämpfers geöffnet oder die Einstellung des Sollwerts durch die Anzeige „-- :--“ zurückgesetzt werden muss.

Beenden des Dauerbetriebs-Modus „...kontinuierlich...“

Das kontinuierliche Heizen stoppt automatisch, sobald der Anwender den Bildschirm für das Garen verlässt, was sich dadurch bemerkbar macht, dass jeder Wechsel zu den Menüs „Home“, „Protokolle“, „CombiCare“ oder „Parameter“ den fortlaufenden Zyklus unterbricht.

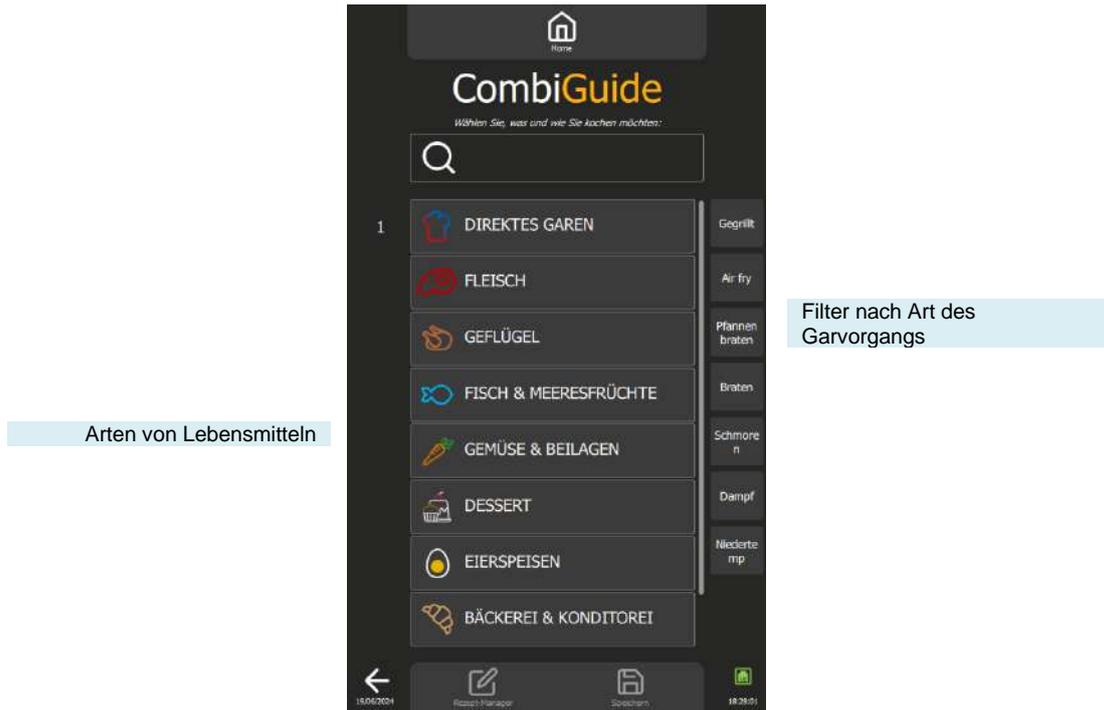
7. COMBIGUIDE

CombiGuide bietet eine innovative Lösung, indem es die Erstellung eines personalisierten Garprotokolls auch für Anwender ermöglicht, die nicht über umfassende Kenntnisse der für ein zufriedenstellendes Garergebnis erforderlichen Schritte verfügen. Mit dem auf einem intuitiven kulinarischen Quiz basierenden System können Anwender einfache Fragen zu ihren kulinarischen Vorlieben und den Eigenschaften der zuzubereitenden Gerichte beantworten.

Sobald das Quiz abgeschlossen ist, generiert CombiGuide automatisch ein passendes Garprotokoll, das die gegebenen Antworten berücksichtigt. Dieses Protokoll enthält eine bestimmte Abfolge von Schritten, die befolgt werden müssen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Darüber hinaus bietet es die Flexibilität, vor oder nach dem Garvorgang geändert werden zu können.

Unsere Küchenchefs haben mit Leidenschaft und Expertise an der Entwicklung perfekter, hochwertiger und optimaler Garprotokolle gearbeitet. Dank ihres Know-hows wurde jedes Detail durchdacht, um Ihnen außergewöhnliche Ergebnisse zu liefern, ganz gleich, wie Ihre Bedürfnisse aussehen. Vor dem Garen können Anwender die Schritte des Protokolls anpassen, die Garparameter nach ihren Vorlieben ändern, dem Protokoll einen Namen geben und es in eine bestimmte Kategorie einordnen. Nach dem Garen ist es ebenfalls möglich, das Protokoll erneut aufzurufen, um Anpassungen vorzunehmen, es umzubenennen, es als Favorit für einen späteren Schnellzugriff zu markieren oder ihm sogar ein Bild zur besseren visuellen Identifizierung zuzuweisen.

Diese Funktion bietet Anwendern bewährte Garprotokolle, die auf ihre kulinarischen Vorlieben abgestimmt sind, und sorgt so jedes Mal für schmackhafte und gelungene Ergebnisse.



7.1 ANWENDUNG

Dieses Menü ist als interaktives Quiz konzipiert und ermöglicht es Ihnen, mit wenigen Klicks personalisierte Garprotokolle zu erstellen, ohne manuell eine Garumgebung und eine bestimmte Zeit auswählen oder einstellen zu müssen.



Anwendungsschritte:

1. **Auswahl der Lebensmittelkategorie:** Wählen Sie zunächst die Kategorie, zu der Ihr Lebensmittel gehört.
2. **Auswahl des Produkts:** Wählen Sie dann das spezifische Produkt in dieser Kategorie aus (Fleisch, Geflügel, Fisch...).
3. **Art des gewünschten Garvorgangs:** Geben Sie die Garart an, die Sie für Ihr Gericht wünschen (Grillen, Pfanne, Air fry...).
4. **Zubereitung:** Legen Sie fest, wie Ihre Speise für ein perfektes Ergebnis zubereitet werden soll (mit oder ohne Kerntemperaturfühler, mit oder ohne Gehen lassen...).

5. **Abschließende Anpassungen:** Personalisieren Sie Ihr Protokoll, indem Sie den Schieberegler anpassen, um Folgendes festzulegen:
 - Gewünschtes Ergebnis (Textur, innerer Gargrad, ...)
 - Bräunungsgrad des Endprodukts (hell, dunkel, ...)
 - Gargeschwindigkeit, falls anwendbar (schnell, schonend, langsam, ...).
6. **Start:** Ihr Garprotokoll ist nun erstellt. Drücken Sie die Taste „Start“, um den Garvorgang zu starten. Ab diesem Zeitpunkt wechselt die Anzeige automatisch zum Menü **Protokolle**, sodass Sie den Garvorgang einfach verfolgen und steuern können (► [Protokolle](#)).

Das erstellte Protokoll enthält standardmäßig ein Bild, das dem Namen, der sich aus dem Namen der Lebensmittelkategorie, des Produkts und der Garart zusammensetzt, am besten entspricht. Diese Parameter bleiben veränderbar, sodass sie Ihren Vorlieben gerecht werden (► [Protokolle](#)).

7.2 SPEICHERN EINES GARPROTOKOLLS

Wenn Sie nach dem Ausfüllen des Quiz ein Protokoll erstellen möchten, wählen Sie einfach das Symbol „Speichern“. Sobald Sie dies tun, wechselt der Bildschirm automatisch zum Menü „Protokolle“ (► [Protokolle](#)).



Ein von CombiGuide aus erstelltes Protokoll wird durch eine Kochmütze in der linken Ecke des Miniaturbildes des Protokollnamens gekennzeichnet.



7.3 ÄNDERN EINES PROTOKOLLS

Nachdem Sie ein Protokoll über den CombiGuide erstellt haben, erfolgen seine Änderung, Unterbrechung oder Löschung nach denselben Schritten wie bei einem Protokoll, das über das Menü (► [Protokolle](#)) erstellt wurde.

7.4 RÜCKKEHR ZUM BILDSCHIRM COMBIGUIDE NACH EINER UNTERBRECHUNG DES GARVORGANGS

Wenn Sie ein Protokoll während des laufenden Vorgangs unterbrochen haben und zum Menü „CombiGuide“ zurückkehren möchten, ist dies nur möglich, wenn Sie das Protokoll nur durch Auswahl des Symbols „✓“ unterbrochen haben. Drücken Sie auf das Symbol „Pfeil“, bis das Menü „CombiGuide“ angezeigt wird.

8. COMBICARE

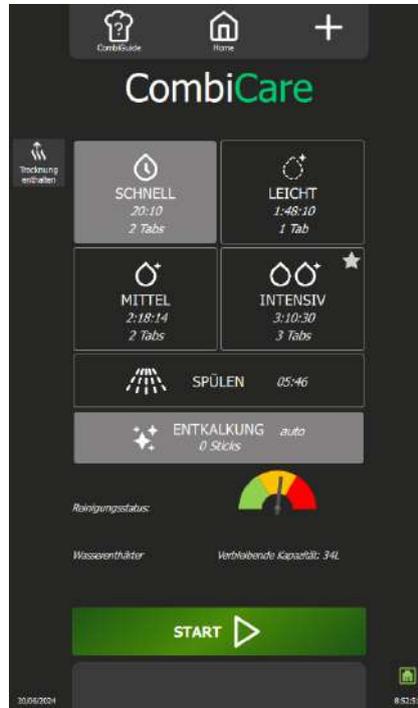
**Achtung!**

Beachten Sie strikt die Sicherheitshinweise zur Verwendung und zum vorsorglichen Schutz bei der Reinigung und Verwendung von Reinigungsmitteln / Entkalkungsmitteln (► [Empfehlungen](#)).

**Achtung: Gefahr!**

Starten Sie niemals einen Garvorgang, wenn sich noch Reste des Reinigungstabs im Garraum befinden.

Funktion Trocknung enthalten



Personalisierung

Reinigungsprogramme

Spülen des Garraums

Entkalkung

Reinigungsstatus

Funktionen:**Trocknung enthalten**

Wenn Sie die entsprechende Taste drücken, wird der Garraum zusätzlich zum Reinigungszyklus und/oder zum Entkalken getrocknet.

**Reinigungsprogramme**

Es stehen vier Reinigungsprogramme zur Verfügung: Schnell, Leicht, Mittel und Intensiv. Jedes Programm wird mit einer genauen Schätzung der benötigten Zeit sowie der empfohlenen optimalen Anzahl an Reinigungstabs versehen.

**Spülen**

Mit dieser Funktion können Sie den Garraum schnell abspülen, ohne dass Sie z. B. zwischen zwei Garvorgängen Chemikalien verwenden müssen.

**Entkalkung**

Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, den Garraum und den Dampfgenerator zusätzlich zum Reinigungsprogramm zu entkalken, sofern die entsprechende Taste aktiviert ist. Die empfohlene optimale Anzahl von Sticks für diesen Zyklus wird deutlich angezeigt. Die benötigte Zeit wird zur geschätzten Dauer des ausgewählten Reinigungsprogramms hinzugefügt.

**Reinigungsstatus**

Diese Information in Form einer Farbanzeige informiert Sie über den Verschmutzungsgrad des Kombidämpfers.

8.1 PERSONALISIERUNG

Vereinfachen und organisieren Sie Ihre Anwendererfahrung mit zusätzlichen Funktionen im Menü „CombiCare“. Sie können diese Optionen schnell hinzufügen oder Parameter einstellen, indem Sie die Taste „+“ aus dem Menü „Protokolle“ drücken. Die Personalisierung der Bildschirme ermöglicht es Ihnen, die Benutzeroberfläche an Ihre Vorlieben anzupassen und so die Bedienung zu erleichtern.

**Historie**

Der Bildschirm „Historie“ fungiert als umfassendes Backup-Protokoll, in dem alle erfolgreichen Prozesse aufgezeichnet werden, seien es Garvorgänge, Protokolle oder Reinigungen. In der Historie finden Sie nützliche Informationen zu den durchgeführten Reinigungszyklen. (► [Zusätzliche Funktionen](#) - Bildschirm Historie)

8.2 REINIGUNGSPROGRAMM

Die folgenden Reinigungsprogramme sind einzeln oder in Kombination und mit der Zusatzfunktion „Trocknung enthalten“ verfügbar, die für das Trocknen des Garraums sorgt.

Programm	Mögliche Kombinationen	Beschreibung	Benötigte Reinigungsmittel
Schnell	Keine	Sehr schneller Zyklus	Reinigungstabs Chef'sCombi Cleaner-Tabs
Leicht	Funktionen „Trocknung enthalten“ Programm „Entkalkung“		Reinigungstabs Chef'sCombi Cleaner-Tabs
Mittel	Funktionen „Trocknung enthalten“ Programm „Entkalkung“		Reinigungstabs Chef'sCombi Cleaner-Tabs
Intensiv	Funktionen „Trocknung enthalten“ Programm „Entkalkung“		Reinigungstabs Chef'sCombi Cleaner-Tabs
Spülen	Funktionen „Trocknung enthalten“	Spült nur mit Wasser (keinerlei Chemikalien), z. B. Beispiel zur Verwendung zwischen zwei verschiedenen Gararten.	-
Entkalkung	Kann nicht alleine verwendet werden. Muss mit einem der Reinigungsprogramme (Leicht, Mittel, Intensiv) kombiniert werden.	Zum Entfernen von Kalkablagerungen, die während der verschiedenen Garvorgänge entstanden sind. Zum Entkalken des Dampfgenerators. Die Steuerung erkennt automatisch den Verkalkungsgrad des Kessels und fordert Sie auf, einen Reinigungszyklus mit dem Programm „Entkalkung“ durchzuführen.	Entkalkungsstics Chef'sCombi Care-Sticks

8.3 HÄUFIGKEIT DER REINIGUNG / ENTKALKUNG

Reinigungsintervall

Das Reinigungsintervall des Garraums hängt von drei Faktoren ab: dem Nutzungsgrad, der Betriebsart und der Gartemperatur.

Entkalkungsintervall

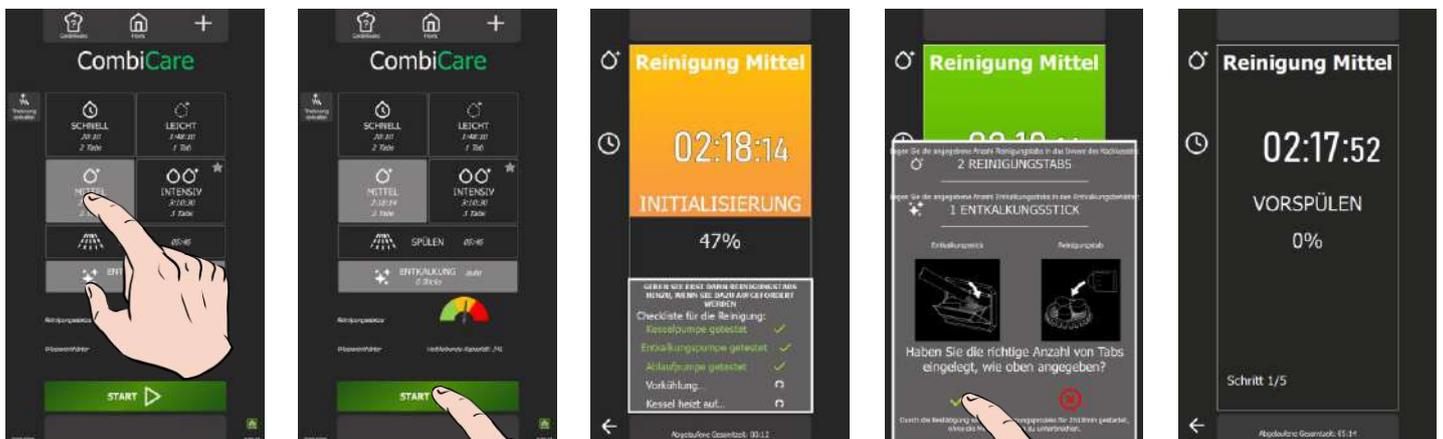
Die Häufigkeit der Entkalkung des Garraums hängt von zwei Faktoren ab: der Wasserhärte und dem Nutzungsgrad in der Betriebsart Dampf.

8.4 STARTEN EINER AUTOMATISCHEN REINIGUNG MIT ODER OHNE ENTKALKUNG

Wenn Sie das Menü „CombiCare“ öffnen, wird das zuletzt verwendete Reinigungsprogramm durch Hervorhebung der entsprechenden Taste (grau gekennzeichnet) angezeigt. Das vom Reinigungsstatus empfohlene Reinigungsprogramm wird durch einen blinkenden Stern in der oberen rechten Ecke der Taste angezeigt.

**Achtung!**

Es ist strengstens untersagt, Reinigungstabs oder Entkalkungsstics in den Kombidämpfer zu legen, solange dies nicht ausdrücklich durch die Bedienoberfläche gefordert wird.





- » Bereiten Sie Ihren Kombidämpfer vor und überprüfen Sie die folgenden Punkte:
 - ✓ Entfernen Sie alle Behälter, Bleche und Roste aus dem Garraum.

Es ist untersagt, den Garraum mit eingeschobenen Rosten und/oder Behältern zu reinigen.



Achtung: Verbrennungsgefahr!

Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Verwendung und Handhabung von Behältern, Blechen und Rosten.

- ✓ Die Einhängegestelle sind ordnungsgemäß in den Garraum eingehängt
- ✓ Das Hordengestell-Modul oder Tellerhordengestell ist korrekt im Garraum platziert
- ✓ Der im Garraum befestigte Kerntemperaturfühler ist in seiner Halterung befestigt
- ✓ Der USB-Kerntemperaturfühler befindet sich nicht im Garraum
- ✓ Wenn Ihr Kombidämpfer mit der Option Fettauffangsystem ausgestattet ist, schließen Sie vorsichtshalber das Ablassventil für den Fettablauf.
- » Drücken Sie die Taste „Reinigung“.
- ⓘ Das Menü „CombiCare“ wird angezeigt.
- » Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm mit oder ohne Zusatzfunktionen wie „Entkalkung“ oder „Trocknung enthalten“.
- » Drücken Sie die Taste „Start“.
- ⓘ Auf dem Bildschirm wird der Initialisierungsschritt angezeigt. Wenn die Temperatur des Garraums 90 °C oder mehr beträgt, startet die Abkühlfunktion automatisch, bevor der Reinigungszyklus beginnt
- ⓘ Am Ende des Initialisierungsschritts werden Sie auf dem Bildschirm aufgefordert, die für das Reinigungsprogramm erforderlichen Reinigungs-/Entkalkungsmittel an ihren Platz einzulegen
- » Öffnen Sie die Garraumtür
- » Packen Sie die angegebene Anzahl an Reinigungstabs aus und legen Sie sie in das Gitter



Bitte legen Sie unbedingt immer die Anzahl an Tabs in den Garraum ein, die auf der Bedienoberfläche angezeigt wird.



Achtung: Verbrennungsgefahr!

Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Empfehlungen“ zur Verwendung und Handhabung der Reinigungstabs. Tragen Sie immer die entsprechende persönliche Schutzausrüstung (Kleidung, Handschuhe und Brille)

- » Öffnen Sie die angegebene Anzahl an Entkalkungssticks (wenn das Entkalkungsprogramm ausgewählt wurde)
- » Schütten Sie den Inhalt der Sticks in die Klappe für das Entkalkungsmittel.



Bitte beachten Sie, dass Sie immer genau die Anzahl an Sticks in den Entkalkungsbehälter geben, wie auf der Bedienoberfläche angezeigt wird.



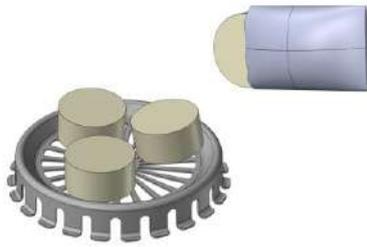
Achtung: Verbrennungsgefahr!

Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Empfehlungen“ zur Verwendung und Handhabung der Entkalkungssticks.

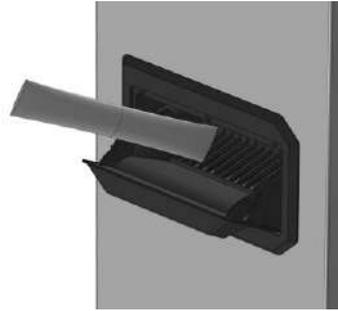
Tragen Sie immer die entsprechende persönliche Schutzausrüstung (Kleidung, Handschuhe und Brille)



Die Einfüllklappe für das Entkalkungsmittel ist ausschließlich für das Einfüllen von Entkalkungsmitteln in Pulverform vorgesehen. Verwenden Sie niemals andere Entkalkungsmittel als Pulver oder Reinigungsmittel, da dies Ihren Kombidämpfer irreversibel beschädigen würde.



Reinigungstabs
Chef'sCombi Cleaner-Tabs



Entkalkungsstick
Chef'sCombi Care-Sticks

- » Schließen Sie die Klappe für das Entkalkungsmittel.
- » Schließen Sie die Garraumtür.
- » Drücken Sie auf das Symbol „✓“.
- ⓘ Die automatische Reinigung beginnt.
- ⓘ Auf dem Bildschirm werden die einzelnen Schritte des Programms sowie ein Zähler für die abgelaufene Zeit, die verbleibende Zeit und ein Bargraph in Prozent angezeigt. Die Anzahl der Schritte wird durch das ausgewählte Reinigungsprogramm bestimmt.
- ⓘ Wenn das automatische Reinigungsprogramm beendet ist, ertönt ein Signalton und ein Zeitzähler zeigt die seit dem Programmende abgelaufene Zeit an.
- » Tippen Sie am Ende des Programms auf das Symbol „✓“.
- ⓘ Auf dem Bildschirm wird das Menü „Home“ angezeigt.



Sollte es während eines Reinigungszyklus zu einem Stromausfall kommen, wird der Reinigungszyklus unterbrochen. Der Reinigungsvorgang wird automatisch an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde, wenn der Strom wiederhergestellt ist.



Wenn beim Reinigen trotz Verwendung der richtigen Menge an Reinigungstabs zu viel Schaum entsteht, versuchen Sie beim nächsten Reinigungsvorgang, die Menge der Tabs zu verringern. Falls das Problem weiterhin besteht, sollten Sie sich an einen autorisierten Techniker wenden.

8.5 UNTERBRECHEN EINER AUTOMATISCHEN REINIGUNG



Achtung: Gefahr!

Starten Sie niemals einen Garvorgang, wenn sich noch Reste des Reinigungstabs im Garraum befinden.

Die automatische Reinigung kann während der Initialisierungsphase oder vor der Bestätigung, dass die Reinigungsmittel in den Kombidämpfer eingelegt wurden, unterbrochen werden.

Danach dauert es jedoch etwa 30 Minuten, bis die automatische Reinigung unterbrochen wird. Eine entsprechende Meldung wird angezeigt.



Unterbrechen einer Reinigung in der Initialisierungsphase

- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf das Pfeilsymbol „Zurück“
- ⓘ Es erscheint ein Pop-up-Fenster, das Sie auffordert, den Abbruch des laufenden Prozesses zu bestätigen
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen
- ⓘ Die laufende Reinigung wird abgebrochen und der Bildschirm kehrt zum Menü „CombiCare“ zurück

Unterbrechen einer Reinigung während des Einlegens von Reinigungstabs

- » Drücken Sie auf das Symbol „✖“, ohne Reinigungstabs /-sticks eingelegt zu haben
- ⓘ Die Reinigung wird abgebrochen und der Bildschirm kehrt zum Menü „CombiCare“ zurück

Unterbrechen einer laufenden Reinigung

- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf das Pfeilsymbol „Zurück“
- ⓘ Es erscheint ein Pop-up-Fenster, das Ihnen anzeigt, wie lange es dauert, die Reinigung zu unterbrechen, und Sie auffordert, den Abbruch des laufenden Prozesses zu bestätigen
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen
- ⓘ Die Phase zur Unterbrechung der Reinigung wird eingeleitet
- ⓘ Wenn das Programm zur Unterbrechung der automatischen Reinigung beendet ist, ertönt ein Signalton und ein Zeitzähler zeigt die seit der Unterbrechung abgelaufene Zeit an
- » Tippen Sie am Ende des Programms auf das Symbol „✓“
- ⓘ Der Bildschirm kehrt zum Menü „Home“ zurück

8.6 STARTEN EINES ENTKALKUNGSVORGANGS

Wenn Sie das Menü „CombiCare“ öffnen, wird die Entkalkungsfunktion standardmäßig ausgewählt, wenn die Anzahl der auf der Taste „Entkalkung“ angezeigten Sticks gleich oder größer als 1 ist. Es ist dem Anwender nicht möglich, ein Entkalkungsprogramm zu starten, ohne es mit einem leichten, mittleren oder intensiven Reinigungsprogramm zu kombinieren (► **CombiCare** – Starten einer automatischen Reinigung mit oder ohne Entkalkung). Die Entkalkungsfunktion kann abgewählt werden, solange die angegebene Anzahl an Entkalkungssticks kleiner als 3 ist. Allerdings ist es ratsam, ab einer Zahl von 2 das Entkalken durchzuführen, um die optimale Leistung Ihres Kombidämpfers zu erhalten. Ab 3 Entkalkungssticks wird die Entkalkung automatisch zusätzlich zum ausgewählten Reinigungsprogramm durchgeführt (die Taste „Entkalkung“ kann nicht abgewählt werden).



Es wird dringend davon abgeraten, eine Entkalkung durchzuführen, ohne die Care-Sticks in die dafür vorgesehene Klappe einzuführen. Dadurch verkalkt Ihr Kessel noch mehr, sodass der Kombidämpfer nicht mehr benutzt werden kann und ein autorisierter Techniker hinzugezogen werden muss.

8.7 REINIGUNGSSTATUS

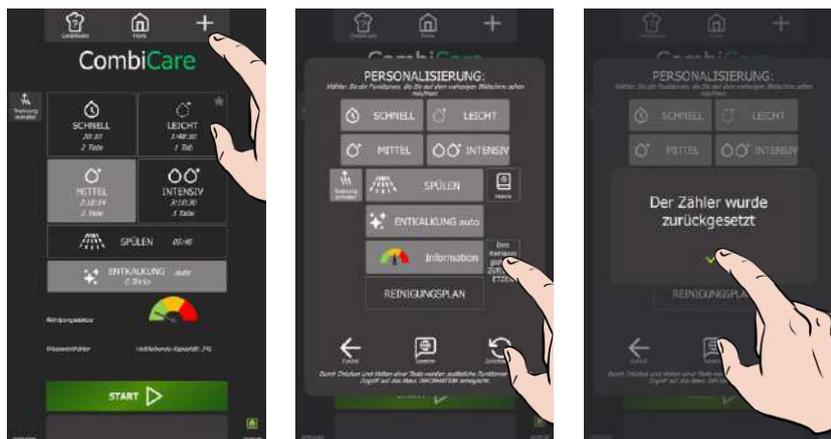
Diese Funktion, die ausschließlich in den Protokollen eingestellt werden kann, bestimmt den Verschmutzungsgrad des Kombidämpfers. Dieser Wert wirkt sich direkt auf das Reinigungsprogramm aus, das beim Öffnen des Menüs „CombiCare“ empfohlen wird. Jeder Garvorgang oder jedes Garprotokoll, das Sie durchführen, fügt dem Zähler einen Wert hinzu, der den Verschmutzungsgrad des Kombidämpfers und damit die empfohlene Reinigungsstufe bestimmt.

Gleichzeitig wird durch die Anzahl der durchgeführten Reinigungen und deren Reinigungsstufen der Zähler herabgesetzt, wodurch der Verschmutzungsgrad des Kombidämpfers insgesamt beeinflusst wird.

Zurücksetzen der Anzeige des Reinigungsstatus

8 - COMBICARE

Sie haben die Möglichkeit, die Anzeige des Verschmutzungsgrads des Kombidämpfers zurückzusetzen, um die empfohlenen Reinigungsprogramme genauer an Ihre spezifische Nutzung des Kombidämpfers anzupassen, insbesondere bei häufiger Durchführung von Regenerierzyklen.



- » Tippen Sie auf das Symbol „ + “ für Personalisierung
- » Der Bildschirm für die Personalisierung wird angezeigt
- » Drücken Sie die Taste „Reinigungsstatus zurücksetzen“
- » Die Bestätigungsmeldung über das Zurücksetzen des Zählers erscheint
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „ ✓ “ tippen

9. PROTOKOLLE

Unsere Auswahl an Protokollen bietet einen umfassenden Katalog von 177 Protokollen, die alle streng getestet und speziell auf die Technologie unserer Kombidämpfer abgestimmt sind; sie können endlos mit Ihren eigenen Protokollen ergänzt werden. Die Suche nach Protokollen wird durch unsere Filter vereinfacht und ermöglicht so eine einfache und schnelle Auswahl.

Während des Garprozesses bleiben wichtige Parameter wie Garraumtemperatur, Betriebsart, Lüftergeschwindigkeit, benötigte Zeit, Kerntemperatur und viele andere vollständig anpassbar. Diese Flexibilität stellt sicher, dass Sie immer das gewünschte Garergebnis erzielen.

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie ein Protokoll am Beispiel des Brathähnchen-Protokolls verwenden, kopieren, ändern und erstellen können.



Die wichtigsten Funktionen des Menüs „Protokolle“ können schnell aufgerufen werden, indem Sie einige Sekunden lang auf ein Protokoll in der Bibliothek drücken, um das Pop-up-Fenster „Werkzeuge“ mit den wichtigsten Funktionen anzuzeigen, wodurch die Verwaltung Ihrer Protokolle vereinfacht wird.



Alphabetische Reihenfolge

Kategorien



Personalisierung

Favoriten

Gespeicherte Protokolle

Kategorien

Filter: Kategorien oder Anzeigen



Suche

Die Suchfunktion ermöglicht es, über das Suchfeld eine kontextsensitive Tastatur zu öffnen, über die Sie Text eingeben können. Sobald Sie die ersten Buchstaben eingeben, fungiert der Text als Filter für die Protokolle, basierend auf dem Protokollnamen, unabhängig von der Position des Textes innerhalb des Namens.

Der eingegebene Text wird so lange im Suchfeld angezeigt, bis eine neue Auswahl des Feldes getroffen oder die Abbruchtaste „X“ auf der rechten Seite des Suchfeldes gedrückt wird.

Wenn ein Filter nach einer der Kategorien ausgewählt wurde, wird nur in der/den speziell ausgewählten Kategorie(n) gesucht (siehe Informationen zu den Kategorien unten).



Alphabetische Reihenfolge

Mit der Funktion „Alpha“ können Sie die Protokolle alphabetisch sortieren, wodurch die Anzeige der Protokolle nach dem jüngsten Datum durch „Alphabetische Reihenfolge“ ersetzt wird. Dieser Filter kann zusätzlich zu einem oder mehreren anderen Filtern ausgewählt werden, die eventuell bereits aktiviert sind.



Favoriten

Die Taste „Favoriten“ filtert nur die Protokolle, die vom Anwender als solche gekennzeichnet wurden. Standardmäßig werden keine Protokolle des Herstellers als Favoriten gekennzeichnet. (► [Protokolle - Favoriten](#))

Dieser Filter kann zusätzlich zu einem oder mehreren anderen Filtern ausgewählt werden, die eventuell bereits aktiviert sind.



Kategorien

Mithilfe der Kategorien können Sie die Protokolle in 10 Gargruppen einteilen, plus zwei vom Anwender personalisierbare (MC1 und MC2), die standardmäßig nicht angezeigt werden. (► [Protokolle – Zusätzliche Funktionen](#))

Durch die Auswahl einer Kategorie werden ausschließlich Protokolle angezeigt, die in dieser Kategorie eingestuft sind. Das Anwenden eines Filters auf eine Kategorie entfernt automatisch alle zuvor ausgewählten Filter auf eine frühere Kategorie und verhindert so eine doppelte Kategorisierung. Dieser Filter kann zusätzlich zu einem oder mehreren anderen Filtern ausgewählt werden, die eventuell bereits aktiviert sind und nicht zu den Kategorien gehören.

9.1 PERSONALISIERUNG

Vereinfachen und organisieren Sie Ihre Anwendererfahrung mit zusätzlichen Funktionen im Menü „Protokolle“. Sie können diese Optionen schnell hinzufügen oder Parameter einstellen, indem Sie die Taste „+“ aus diesem Menü drücken. Die Personalisierung der Bildschirme ermöglicht es Ihnen, die Benutzeroberfläche an Ihre Vorlieben anzupassen, wodurch die Verwendung und Organisation Ihrer Protokolle vereinfacht wird. Nutzen Sie die einfache Personalisierung für eine optimierte Navigation.



Kundenkategorien

2 zusätzliche Kategorien, die vom Anwender personalisiert werden können (► [Protokolle – Erstellen](#))
Diese beiden Kategorien kommen zu den 10 bestehenden Kategorien hinzu.



Sortieren nach Liste

Anzeige der Protokolle nach Zeile statt nach Widget.

Nach Widget (standardmäßig)



Nach Liste



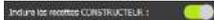
Blättern mit dem Knopf

Der Drehknopf/Kodierer scrollt durch die Auswahl mit drei möglichen Optionen:

Zeile: Scrollen durch die Auswahl Zeile für Zeile.

Widget: Scrollen durch die Auswahl Widget für Widget. Diese Option ist nicht möglich, wenn die Option „Sortieren nach Liste“ ausgewählt ist.

Seite: Scrollen durch die Auswahl Seite für Seite.



Herstellerprotokolle einschließen

Dieser Parameter ist standardmäßig aktiviert. Für eine bessere Übersichtlichkeit kann der Parameter deaktiviert werden, sodass nur die vom Anwender erstellten Protokolle angezeigt werden. Wenn vom Anwender keine Protokolle erstellt wurden, ist das Anzeigefeld leer.

9.2 STARTEN EINES PROTOKOLLS



- » Wählen Sie das Menü „Protokolle“ entweder durch Drücken der Taste aus dem Menü „Home“ oder durch Swipen nach links, um den Bildschirm „Protokolle“ aufzurufen.
- » Der Bildschirm „Protokolle“ wird angezeigt.
- » Suchen Sie ein Protokoll aus den in der Bibliothek vorhandenen Protokollen aus. Die Kategoriefilter, das Suchfeld und die alphabetische Sortierung können Ihnen die Suche erleichtern. Scrollen Sie in der Liste der Protokolle, um alle Protokolle anzuzeigen.
- » Wählen Sie das Protokoll aus.
- » Die Taste „Start“ wird aktiviert
- » Drücken Sie die Taste „Start“

9 - PROTOKOLLE

- » Der Garzyklus wird gestartet und der Garraum wird gemäß den vorgeschichteten Garparametern vorgeheizt
- » Auf dem Bildschirm wird der Bargraph für den Vorheizen des Garraums angezeigt
- » Nach einigen Sekunden, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, fordert Sie der Bildschirm auf, den Kombidämpfer zu beladen
- » Beladen Sie den Kombidämpfer
- » Schließen Sie die Tür des Kombidämpfers
- » Der Garzyklus wird fortgesetzt und der Bargraph informiert Sie visuell über den Fortschritt des Garzyklus und der einzelnen Schritte.
- » Befolgen Sie die auf dem Bildschirm angezeigten Aufforderungen/Aktionen
- » Wenn die Zeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und der Bildschirm fordert Sie auf, den Kombidämpfer zu entladen, wobei Sie die Möglichkeit haben, aus verschiedenen Optionen für das Ende des Garvorgangs auszuwählen. Wählen Sie bei Bedarf eine Option aus.
- » Entnehmen Sie das Gargut aus dem Kombidämpfer

9.3 REZEPT-MANAGER

Wenn Sie die Funktion „Rezept-Manager“ auswählen, werden die Parameter und Garschritte sowie die Gesamtdauer für das Garprotokoll angezeigt.



Bitte beachten Sie, dass die für das Garprotokoll angegebene Gesamtzeit nicht die Zeit für das Vorheizen des Garraums beinhaltet.



- » Wählen Sie das Protokoll aus.
- » Die Tasten „Rezept-Manager“ und „Details“ werden aktiviert
- » Drücken Sie die Taste „Rezept-Manager“
- » Auf dem Bildschirm werden die verschiedenen Schritte und Meldungen des ausgewählten Protokolls in Form eines vertikalen Diagramms mit einer numerischen Markierung dargestellt.
- » Wenn das Protokoll mehr als 5 Schritte und/oder Meldungen enthält, scrollen Sie im Diagramm nach oben, um alle Schritte und Meldungen anzuzeigen.

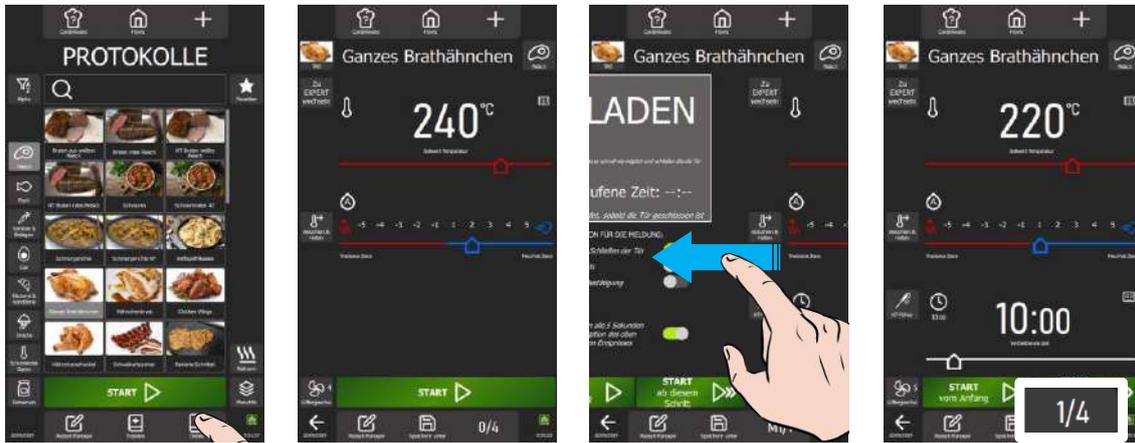


Um die Schritte und Meldungen eindeutig zu kennzeichnen, besteht die Markierung der Schritte nur aus Zahlen, während die Markierung der Meldungen aus dem Buchstaben „M“ gefolgt von einer Zahl besteht. So kann jedes einzelne Teil des Prozesses leicht unterschieden werden:

- Die Schritte: 1, 2, 3, ...
- Die Meldungen: M1, M2, M3, ...

9.4 DETAILS

Um die Details eines Protokolls zu sehen, gibt es drei einfache Methoden. Sie können entweder vom Bildschirm „Rezept-Manager“ aus navigieren, indem Sie nach der Auswahl des Protokolls „Details“ auswählen, oder Sie entscheiden sich für einen schnellen Ansatz, indem Sie nach der Auswahl des gewünschten Protokolls direkt im Menü „Protokolle“ die Taste „Details“ drücken; oder aber Sie halten das ausgewählte Protokoll gedrückt, um das Pop-up-Fenster „Werkzeuge“ aufzurufen und das Symbol „Details“ auszuwählen. Mit diesen drei Optionen verfügen Sie über eine praktische Flexibilität, um schnell alle Detailinformationen zu jedem gespeicherten Protokoll abzurufen.



- » Drücken Sie die Taste „Details“ am unteren Rand des Bildschirms
- » Der mehrere Schritte umfassende „Multi-Schritt-Bildschirm“ erscheint und zeigt die Parameter für jeden Schritt und/oder jede Meldung des ausgewählten Protokolls.
- » Wenn das Protokoll mehr als einen Schritt hat, blättern Sie durch die Bildschirme für jeden Schritt oder jede Meldung, indem Sie sie nach links und dann von links nach rechts verschieben. Die Nummer jedes Schritts wird unten rechts auf dem Bildschirm angezeigt.

9.5 ERSTELLEN

Für die Erstellung eines Protokolls auf Ihrem Kombidämpfer stehen Ihnen zwei praktische Ansätze zur Verfügung. Sie können sich für die einfache Variante entscheiden, indem Sie die Parameter aus einem bestehenden Protokoll kopieren und so eine schnelle und vertraute Grundlage schaffen. Alternativ können Sie für eine vollständige Personalisierung ein Protokoll von Grund auf neu erstellen, wobei Sie jeden Parameter nach Ihren Wünschen anpassen können. Diese beiden flexiblen Methoden ermöglichen es Ihnen, verschiedene Optionen zu erkunden und auf Ihre Bedürfnisse perfekt einzugehen.

- Personalisierung
- Kategorien
- Favoriten
- Meldungen
- Zusätzliche Funktionen
- Details des Protokolls
- Speichern unter/Speichern

Fotogalerie
Name des Protokolls

Betriebsarten

Zusätzliche Funktionen

Zurück zum vorherigen Bildschirm

Fotogalerie

Wenn Sie auf das Bild des Protokolls tippen, öffnet sich ein Pop-up-Fenster der Fotogalerie mit allen Bildern, die in der Protokollbibliothek des Herstellers verwendet werden. Um durch die Galerie zu navigieren, verwenden Sie den Kodierer oder scrollen Sie auf dem Bildschirm. Sie haben die Möglichkeit, neue Fotos zu importieren, um die Galerie zu erweitern und Ihre eigenen Protokolle zu personalisieren.

Wenn in einem neuen Protokoll kein Foto hinzugefügt wird, zeigt das Widget standardmäßig das Bild an, das der Kategorie des Protokolls entspricht.



Ändern des Fotos

- » Tippen Sie auf das Foto des Protokolls.
- ☞ Der Bildschirm der Fotogalerie wird angezeigt.
- » Durchsuchen Sie die Galerie nach dem neuen Foto Ihrer Wahl
- » Wählen Sie das gewünschte Foto aus
- » Bestätigen Sie das neue Foto, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen
- ☞ Das neue Foto ist nun eingestellt

Importieren von Fotos

Das Hinzufügen von Fotos zur Bibliothek unterliegt bestimmten Regeln bezüglich der Größe und der Abmessungen. Um eine bestmögliche Einbettung zu gewährleisten, sehen Sie sich bitte diese Regeln an, um sicherzustellen, dass die Bilder beim Importieren die angegebenen Kriterien erfüllen (► [Parameter](#) - Bibliotheken und Daten)

- » Drücken Sie auf das Symbol „Importieren“.
- ☞ Der Bildschirm „Elemente importieren“ wird angezeigt.
- » Schließen Sie einen USB-Stick mit dem/den zu importierenden Foto(s) an den USB-Anschluss des Kombidämpfers an.
- » Wählen Sie das/die zu importierende(n) Foto(s) aus
- » Starten Sie die Übertragung, indem Sie auf das Symbol „Importieren“ drücken.
- ☞ Eine Meldung wird angezeigt, um den Upload zu bestätigen
- » Drücken Sie auf das Symbol „✓“, um die Meldung zu löschen.
- ☞ Auf dem Bildschirm wird die Fotogalerie angezeigt
- » Vergewissern Sie sich durch Navigieren in der Fotogalerie, dass die neuen Fotos hinzugefügt wurden.
- » Schließen Sie den Bildschirm Fotogalerie, indem Sie auf das Symbol „Löschen“ tippen.

Name des Protokolls

Um Ihr Protokoll zu vervollständigen oder zu benennen, tippen Sie auf das zum Aufrufen der Tastatur vorgesehene Feld. Die Tastatur passt sich automatisch an die aktuelle Sprache und die zugehörigen Formate an und ermöglicht so einen individuellen Gebrauch. Sie können in diesem Feld problemlos bis zu 24 Zeichen eingeben. Sie können auch problemlos zwischen der numerischen und der alphabetischen Tastatur wechseln, was die Personalisierung Ihres Protokolls nach Ihren Wünschen erleichtert.



- » Tippen Sie auf das Anzeigefeld für den Protokollnamen.
- ☞ Der Bildschirm zeigt eine Tastatur und das Eingabefeld für den Text an.
- » Bearbeiten, ergänzen oder ersetzen Sie den Text durch einen Text Ihrer Wahl.
- » Drücken Sie auf das Symbol „✓“, den Text zu bestätigen
- ☞ Der Bildschirm zeigt den neuen Protokollnamen an

Kategorien

Die Kategorien spielen eine wichtige Rolle bei der Einteilung der Protokolle in 10 Gargruppen, zu denen noch zwei vom Anwender personalisierbare Kategorien (MC1 und MC2) hinzukommen. Wenn Sie sich für eine bestimmte Kategorie entscheiden, wird die Suche dadurch vereinfacht, dass nur die

9 - PROTOKOLLE

Protokolle dieser Kategorie angezeigt werden. Es ist wichtig zu betonen, dass die Kategorie „MenuMix“ nicht direkt aus dem Bildschirm „Kategorie“ ausgewählt werden kann. Die Erstellung eines MenuMix-Protokolls ist nur über die Bildschirme „MenuMix“ oder „MenuMix+“ möglich, nicht über das Menü „Protokolle“.



Ändern von Kategorien

- » Drücken Sie die Taste „Kategorien“.
- » Der Bildschirm mit den Kategoriearten wird angezeigt.
- » Wählen Sie die Kategorie, die dem Protokoll entspricht, oder eine der beiden personalisierbaren Kategorien.
- » Drücken Sie auf das Symbol „✓“, um die neue Kategorie zu bestätigen
- » Das Symbol für die neue Kategorie ersetzt das vorherige Symbol

Ändern des Namens für die beiden personalisierbaren Kategorien

- » Wählen Sie eine der beiden editierbaren Kategorien auf dem Bildschirm Kategorien aus
- » Tippen Sie einige Sekunden lang auf die ausgewählte personalisierbare Kategorie
- » Der Bildschirm für die Personalisierung der Kategorie wird zusammen mit der Eingabetastatur angezeigt
- » Klicken Sie auf das Feld für den Code und schreiben Sie den neuen Code (max. 4 Zeichen)
- » Klicken Sie auf das Feld für die Bezeichnung und schreiben Sie die entsprechende neue Bezeichnung (max. 24 Zeichen)
- » Drücken Sie auf das Symbol „✓“, um den neuen Code/die neue Bezeichnung für die Kategorie zu bestätigen.
- » Der Bildschirm Kategorie wird mit dem Namen und der Bezeichnung der geänderten personalisierbaren Kategorie angezeigt.

Favoriten

Der Anwender kann die Protokolle, die er regelmäßig verwendet, nur dann als Favoriten personalisieren, wenn es sich um Protokolle handelt, die er selbst definiert oder aus einem Herstellerprotokoll kopiert hat. Die Anzahl der Protokolle, die zu den Favoriten hinzugefügt werden können, ist nicht begrenzt. Favoriten sind leicht an dem weißen Stern rechts neben dem Feld mit dem Protokollnamen zu erkennen.



- » Drücken Sie die Taste „Favoriten“.
- » Das Sternsymbol auf der Taste wechselt die Farbe.
- » Drücken Sie die Taste „Speichern“.
- » Es erscheint ein Pop-up-Fenster zur Bestätigung des Speicherns.
- » Drücken Sie auf das Symbol „✓“, um die Speicherung zu bestätigen und zum Bildschirm der Protokollbibliothek zurückzukehren.
- » Das in den Favoriten gespeicherte Protokoll wird durch einen weißen Stern rechts neben dem Protokollnamen gekennzeichnet.

Betriebsarten

Der Garprozess besteht aus Miniaturbildern von Garschritten, die aus 6 Modi erstellt wurden, einschließlich des Vorheizens im Trockenmodus, mit seinem Standard-Sollwert (► **Parameter** – Einstellung Garen und Installation), der vier Betriebsarten Dampf, Kombi, Heißluft und Trocken, die mit ihren voreingestellten Temperaturen arbeiten (► **Manuelles Garen**) und schließlich der Hold-Funktion, die mit ihren Standardparametern verfügbar ist

(► **Zusätzliche Funktionen – Abkühlen & Halten**). Bitte beachten Sie, dass alle sechs Betriebsarten nach Ihren Wünschen eingestellt werden können. Allerdings können das Vorheizen und die Hold-Funktion nur am Anfang und am Ende des Prozesses programmiert werden.



Einfügen eines neuen Garschritts

- » Wählen und ziehen Sie eine „Betriebsart“-Taste, um sie im vertikalen Diagramm zu positionieren.
 - ⓘ Es erscheint eine weiße Linie, die die mögliche Position anzeigt.
- » Lassen Sie die „Betriebsart“-Taste los.
 - ⓘ Es wird ein neuer Schritt erstellt



Durch Doppeltippen auf eine „Betriebsart“-Taste wird ein Miniaturbild erstellt und an der letzten Position im vertikalen Diagramm hinzugefügt

Bearbeiten der Parameter eines Garschritts

- » Drücken Sie auf den Schritt mit den zu ändernden Parametern für den Garvorgang.
 - ⓘ Der Multi-Schritt-Bildschirm wird angezeigt. Dieser Bildschirm funktioniert genauso wie der Bildschirm Garen (► [Manuelles Garen](#))
- » Korrigieren Sie den/die zu ändernden Parameter: Modus, Feuchtegrad, Temperatur, Kerntemperatur, Garzeit, Lüftergeschwindigkeit....
- » Drücken Sie auf das Pfeilsymbol „Zurück“, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren, oder auf das Symbol „Rezept-Manager“

Verschieben eines Garschritts

- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf das Miniaturbild des Garschritts, den Sie verschieben möchten
 - ⓘ Es erscheint ein Rahmen um das ausgewählte Miniaturbild
- » Ohne das Miniaturbild loszulassen, verschieben Sie es nach oben oder unten, um es an der gewünschten Stelle zu platzieren
 - ⓘ Die anderen Miniaturbilder werden verschoben, um Platz für das neue Miniaturbild zu schaffen
- » Lassen Sie das Miniaturbild los, sobald Sie die gewünschte Position erreicht haben
 - ⓘ Das Miniaturbild wird automatisch platziert und die Schrittnummern werden entsprechend neu berechnet

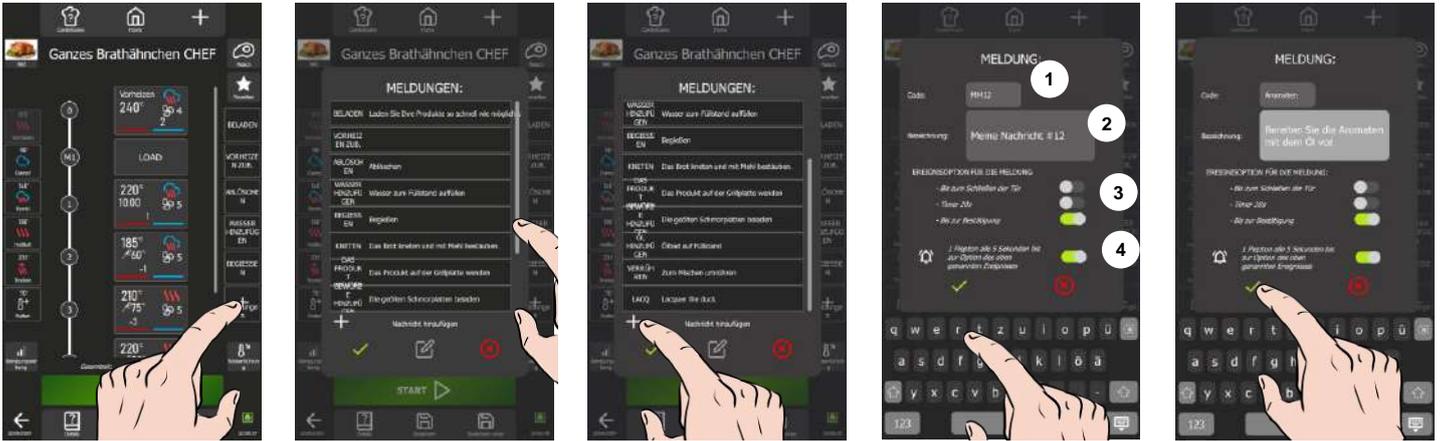
Löschen eines Garschritts

- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf die Miniaturansicht des Garschritts, den Sie löschen möchten
 - ⓘ Es erscheint ein Rahmen um das ausgewählte Miniaturbild.
 - ⓘ Auf beiden Seiten des Bildschirms wird ein Feld mit dem „Papierkorb“-Symbol angezeigt
- » Ziehen Sie das Miniaturbild, ohne es loszulassen, auf eines der Felder mit dem „Papierkorb“-Symbol
- » Lassen Sie das Miniaturbild los
 - ⓘ Das Miniaturbild wird zusammen mit dem entsprechenden Schritt gelöscht und die Schrittnummern werden entsprechend neu berechnet

Meldungen

Zusätzlich zu den Garschritt-Miniaturbildern, die den Garprozess festlegen, können Miniaturbilder mit Meldungen integriert werden, die vor, während oder nach dem Garvorgang Aktions- oder Informationsmeldungen anzeigen. Diese Meldungs-Miniaturbilder fügen dem Prozessmanagement eine zusätzliche Dimension hinzu und sorgen für eine klare und praktische Kommunikation während der gesamten Ausführung des Protokolls.

Das System bietet zwei verschiedene Arten von Meldungen. Die Herstellermeldungen, von denen es 9 gibt, können nicht gelöscht und nur in den Ereignisoptionen geändert werden. Dagegen kann der Anwender bis zu 16 vollständig personalisierbare Anwendermeldungen erstellen, wobei alle Parameter (Code, Bezeichnung und Elementoptionen) geändert und nach Bedarf gelöscht werden können.



Einfügen einer Meldung

- » Wählen und ziehen Sie eine „Meldungs“-Taste, um sie im vertikalen Diagramm zu positionieren.
- ☒ Es erscheint eine weiße Linie, die die mögliche Position anzeigt.
- » Lassen Sie die „Meldungs“-Taste los.
- ☒ Es wird ein neues Meldungs-Miniaturbild erstellt

Durch Doppeltippen auf eine Meldung wird diese an der letzten Position im vertikalen Diagramm hinzugefügt.

Löschen einer Meldung

- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf die Meldung, die Sie löschen möchten
- ☒ Es erscheint ein Rahmen um das ausgewählte Miniaturbild
- ☒ Auf beiden Seiten des Bildschirms wird ein Feld mit dem „Papierkorb“-Symbol angezeigt
- » Ziehen Sie das Miniaturbild, ohne es loszulassen, auf eines der Felder mit dem „Papierkorb“-Symbol
- » Lassen Sie das Miniaturbild los
- ☒ Das Miniaturbild wird zusammen mit dem entsprechenden Schritt gelöscht und die Meldungsnummern werden entsprechend neu berechnet

Bearbeiten der Ereignisoptionen einer Meldung

Die Ereignisoptionen beziehen sich auf die zuvor definierten Kriterien, die die Validierung einer Aktion oder einer mit einer Meldung verbundenen Information bedingen. Diese Kriterien sind für den Ablauf des nächsten Schritts im Prozess von entscheidender Bedeutung. Es muss beachtet werden, dass die drei Ereignisoptionen voneinander abhängig sind und jeweils nur die Auswahl einer einzigen Aktion zulassen. Bei der Eingabe einer neuen Aktion wird die zuvor getroffene Auswahl automatisch aufgehoben.

Meldung im Protokoll (Parametrierung der Meldung nur für dieses Protokoll geändert)

- » Tippen Sie auf das Miniaturbild der Meldung, in der Sie die Ereignisoptionen ändern möchten.
- ☒ Der Multi-Schritt-Bildschirm mit den zu ändernden Ereignisoptionen wird angezeigt.
- » Bearbeiten Sie das Ereignis zur Bestätigung der Meldung und/oder den zugehörigen Parameter für den Warnton
- ☒ Die Änderungen werden übernommen, sobald die Parameter angepasst werden
- » Drücken Sie auf das Pfeilsymbol „Zurück“, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren, oder auf das Symbol „Rezept-Manager“

Meldung in der Meldungsbibliothek (Parametrierung in der Meldung gespeichert)

- » Wählen Sie die Meldung aus, in der Sie die Ereignisoptionen ändern möchten
- » Drücken Sie auf das Symbol „Editor“
- ☒ Der Bildschirm „Meldung erstellen“ wird zusammen mit der Eingabetastatur angezeigt
- » Bearbeiten Sie das Ereignis zur Bestätigung der Meldung und/oder den zugehörigen Parameter für den Warnton
- » Drücken Sie auf das Symbol „V“, um Ihre Parametrierung zu bestätigen.

Verschieben einer Meldung

Vom Bildschirm „Meldung erstellen“ aus haben Sie die Möglichkeit, die vorhandenen Meldungen so anzuordnen, dass die fünf Meldungen, die Sie am häufigsten verwenden, an erster Stelle angezeigt werden. Diese Anordnung sorgt dafür, dass sie sofort sichtbar sind, wenn Sie den Bildschirm „Rezept-Manager“ aufrufen.

Meldung im Protokoll

- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf das Miniaturbild der Meldung, die Sie verschieben möchten
- ☒ Es erscheint ein Rahmen um das ausgewählte Miniaturbild
- » Ohne das Miniaturbild loszulassen, verschieben Sie es nach oben oder unten, um es an der gewünschten Stelle zu platzieren
- ☒ Die anderen Miniaturbilder werden verschoben, um Platz für das neue Miniaturbild zu schaffen
- » Lassen Sie das Miniaturbild los, sobald Sie die gewünschte Position erreicht haben
- ☒ Das Miniaturbild wird automatisch platziert und die Meldungsnummern werden entsprechend neu berechnet

Meldung in der Meldungsbibliothek

- » Drücken Sie die Taste „+ Meldungen“
- ☒ Der Bildschirm der Meldungsbibliothek wird angezeigt.

9 - PROTOKOLLE

- » Wählen Sie das Miniaturbild aus, ohne es loszulassen, und verschieben Sie es nach oben, um es an der gewünschten Stelle zu platzieren
 - ⓘ Die anderen Miniaturbilder werden verschoben, um Platz für das neue Miniaturbild zu schaffen
- » Lassen Sie das Miniaturbild los, sobald Sie die gewünschte Position erreicht haben
 - ⓘ Das Miniaturbild wird automatisch platziert

Erstellen einer Anwendermeldung

Wenn die gewünschte Aktion oder Information in den Herstellermeldungen nicht verfügbar ist, haben Sie die Möglichkeit, Ihre eigene Meldung zu erstellen, indem Sie die entsprechende Ereignisoption parametrieren. Hierfür gibt es zwei praktische Möglichkeiten: Sie können eine vorhandene Herstellermeldung kopieren, um sie zu bearbeiten, oder eine eigene Meldung erstellen, die auf Ihre speziellen Bedürfnisse zugeschnitten ist.



Sie erhalten eine Nachricht in einem Pop-up-Fenster, wenn Ihre Bibliothek die maximale Anzahl an Meldungen erreicht hat.



Wenn Sie dem Meldungscode eine Bezeichnung zuweisen, achten Sie darauf, eine klare und eindeutige Bezeichnung zu wählen, da dies die einzige Information ist, die vom Bildschirm „Rezept-Manager“ aus sichtbar ist, um die Meldung eindeutig zu kennzeichnen. Eine klar definierte Bezeichnung wird Ihre Anwendererfahrung vereinfachen und die effiziente Verwaltung von Protokollen erleichtern.

Erstellen einer kundenspezifischen Meldung

- » Drücken Sie die Taste „+ Meldungen“
 - ⓘ Der Bildschirm der Meldungsbibliothek wird angezeigt.
- » Scrollen Sie durch die Meldungen, bis das „+“-Symbol erscheint, das die Möglichkeit anzeigt, eine Meldung hinzuzufügen
- » Drücken Sie auf das Symbol „+“
 - ⓘ Der Bildschirm „Meldung erstellen“ wird zusammen mit der Eingabetastatur angezeigt
- » Klicken Sie auf das Feld für den Code und geben Sie den neuen Code ein (max. 10 Zeichen)
- » Klicken Sie auf das Feld für die Bezeichnung und schreiben Sie die entsprechende neue Bezeichnung (max. 454 Zeichen)
- » Bearbeiten Sie das Ereignis zur Bestätigung der Meldung und/oder den zugehörigen Parameter für den Warnton
- » Drücken Sie auf das Symbol „✓“, um die Meldung zu bestätigen
 - ⓘ Die neu erstellte Meldung wird automatisch an der letzten Stelle in der Bibliothek positioniert.

Erstellen einer Meldung durch Kopieren einer bestehenden Meldung

- » Drücken Sie die Taste „+ Meldungen“
 - ⓘ Der Bildschirm der Meldungsbibliothek wird angezeigt.
- » Drücken Sie einige Sekunden auf die Meldung, die Sie kopieren möchten
 - ⓘ Es erscheint ein Pop-up-Fenster mit dem Symbol „Kopieren“
- » Drücken Sie auf das Symbol „Kopieren“
 - ⓘ Der Bildschirm „Meldung erstellen“ wird zusammen mit der Eingabetastatur angezeigt In diesem Stadium wird nur der Meldungscode geändert, die anderen Parameter werden identisch mit der ursprünglichen Meldung repliziert.
- » Personalisieren Sie die Bezeichnung des Codes und passen Sie die anderen Parameter an Ihre Vorlieben an.
- » Drücken Sie auf das Symbol „✓“, um die Meldung zu bestätigen
 - ⓘ Die neu erstellte Meldung wird automatisch an der letzten Stelle in der Bibliothek positioniert.

Bearbeiten der Parameter einer Anwendermeldung (außer den Ereignisoptionen)

Bearbeiten Sie den Meldungscode und die Bezeichnung auf die gleiche Weise wie die Ereignisoptionen einer Meldung aus der Meldungsbibliothek.

Löschen einer Meldung aus der Bibliothek



Es können nur Meldungen aus der Bibliothek gelöscht werden, die von Anwendern erstellt wurden.

- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf die zu löschende Meldung.
 - ⓘ Es erscheint ein Pop-up-Fenster mit dem Symbol „Löschen“
- » Drücken Sie auf das Symbol „Löschen“
 - ⓘ Die Meldung wird aus der Bibliothek gelöscht

Zusätzliche Funktionen

Reinigungswirkung:

Diese Funktion, die ausschließlich in den Protokollen eingestellt werden kann, bestimmt den Verschmutzungsgrad des Kombidämpfers. Dieser Wert beeinflusst wiederum direkt die standardmäßig vorgeschlagene Reinigungsstufe, die im Menü „CombiCare“ verfügbar ist. Jeder Garvorgang oder jedes Garprotokoll, das Sie durchführen, fügt dem Zähler einen Wert hinzu, der den Verschmutzungsgrad des Kombidämpfers und damit die automatisch empfohlene Reinigungsstufe bestimmt (► [CombiCare](#)).

Gleichzeitig wird durch die Anzahl der durchgeführten Reinigungen und deren Reinigungsstufen der Zähler herabgesetzt, wodurch der Verschmutzungsgrad des Kombidämpfers insgesamt beeinflusst wird.

Beim Erstellen eines neuen Protokolls ist die Reinigungswirkung standardmäßig auf 3 eingestellt, was einer durchschnittlichen Verschmutzung entspricht. Wenn Sie ein bestehendes Protokoll kopieren, wird die Reinigungswirkung auf den gleichen Wert wie im kopierten Protokoll eingestellt. In beiden Fällen kann dieser Wert entsprechend den spezifischen Vorlieben und Anforderungen des Anwenders geändert werden.



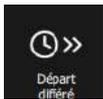
- » Drücken Sie die Taste „Reinigungswirkung“
- » Der Setup-Bildschirm für die Reinigungswirkung wird angezeigt
- » Wählen Sie die Stufe, die dem ausgewählten Protokoll entspricht
- » Drücken Sie auf das Symbol „✓“, um die Meldung zu bestätigen

Wasserkühlung



Wenn diese Funktion im Bildschirm "Rezept-Manager" aktiviert ist, kann der Garraum während des Protokolls abgekühlt werden, wenn ein Schritt eine niedrigere Temperatur als der vorherige Schritt erfordert, indem zusätzlich zur Kaltluftzufuhr in den Garraum Wasser eingespritzt wird.

Startzeitvorwahl



Die Startzeitvorwahl ist eine Funktion, mit der Sie den Beginn eines Garvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt legen können. Dies bietet wertvolle Flexibilität bei der Planung der Garvorgänge, da die Anwender die Speisen im Voraus zubereiten und später garen können, auch wenn sie nicht anwesend sind (► [Zusätzliche Funktionen - Startzeitvorwahl](#)).

Diese Funktion ist über das Pop-up-Fenster „Werkzeuge“ im Menü „Protokolle“ zugänglich, das angezeigt wird, wenn man ein Protokoll in der Bibliothek einige Sekunden lang gedrückt hält.

Personalisierung

Vereinfachen Sie die Bedienung und Erstellung über den Bildschirm „Rezept-Manager“, indem Sie die Funktionen nach Ihren Wünschen anpassen. Drücken Sie die Personalisierungstaste „+“ auf dem Bildschirm „Rezept-Manager“, um die Benutzeroberfläche sofort an Ihre Bedürfnisse anzupassen, sei es durch Hinzufügen, Löschen oder Parametrieren von zusätzlichen Funktionen.



Smoker
Funktion, die derzeit für den Chef'sCombi entwickelt wird (► [Smoker](#))



Fettauffangsystem
Wenn Ihr Gerät mit dem optional erhältlichen Fettauffangsystem ausgestattet ist, wird bei Auswahl dieser Funktion das Fett während des Garvorgangs gesammelt und in einen Behälter außerhalb des Kombidämpfers geleitet, wo es sicher gehandhabt und entsorgt werden kann. (► [Fettsammlung](#))



Lastausgleich
Geschützter Zugang, nur für die Kulinarik-Experten des Herstellers. Bitte wenden Sie sich an Ihren Kulinarik-Kontakt.

9.5.1 ERSTELLEN EINES PROTOKOLLS AUF DER GRUNDLAGE EINES BESTEHENDEN PROTOKOLLS



Wenn Sie ein Protokoll aus der Herstellerbibliothek speichern, ohne den Namen zu ändern, wird eine Kopie erstellt, deren Name um das Symbol # gefolgt von einer Zahl erweitert wird, um sie von einem vorhandenen Herstellerprotokoll zu unterscheiden.



- » Suchen Sie ein Protokoll aus den in der Bibliothek vorhandenen Protokollen aus.
- » Wählen Sie das Protokoll aus.
 - ⊗ Die Taste „Protokoll-Manager“ wird aktiviert.
- » Drücken Sie die Taste „Rezept-Manager“
 - ⊗ Der Bildschirm „Rezept-Manager“ wird angezeigt und stellt in Form eines vertikalen Diagramms mit einer numerischen Markierung die verschiedenen Schritte und Meldungen des ausgewählten Protokolls dar.
- » Bearbeiten Sie die Parameter des Protokolls, um es zu personalisieren: Foto, Protokollname, Kategorie, Favoriten, Garschritte, Meldungen ...
- » Speichern Sie das Protokoll durch Drücken der Taste „Speichern unter“
 - ⊗ Eine Meldung wird angezeigt, um das Speichern der Änderungen zu bestätigen
 - ⊗ Diese Meldung kann auch auf wesentliche Parameter hinweisen, die nicht ausgefüllt sind (Kerntemperaturen, Zeiten usw.) oder nicht geändert wurden (Kategorien, Protokollname usw.). Stellen Sie sicher, dass alle notwendigen Elemente richtig konfiguriert sind, damit das Protokoll reibungslos funktioniert.
- » Bestätigen Sie die Speicherung des Protokolls, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen
 - ⊗ Das Anwenderprotokoll wird erstellt.
- » Drücken Sie auf das Pfeilsymbol „Zurück“, um zum vorherigen Bildschirm zu gelangen.
 - ⊗ Auf dem Bildschirm wird das Menü „Protokolle“ angezeigt.
 - ⊗ Das neue Protokoll, das Sie gerade erstellt haben, steht an erster Stelle der Liste. Sie können es leicht an einem weißen Lesezeichen in der linken Ecke des Miniaturbildes des Protokollnamens kennzeichnen, wodurch es einfacher wird, es schnell zu identifizieren.

9.5.2 ERSTELLEN EINES NEUEN PROTOKOLLS



- » Drücken Sie auf das Symbol „Erstellen“.
 - ⊗ Der Bildschirm „Rezept-Manager“ wird angezeigt und enthält standardmäßig zwei Schritte in Form eines vertikalen Diagramms mit einer numerischen Markierung.
- » Benennen Sie das Protokoll um, indem Sie das Feld für den Protokollnamen auswählen
- » Fügen Sie dem Protokoll ein Foto hinzu, indem Sie die Taste „Bild“ auswählen
- » Weisen Sie dem Protokoll eine Kategorie zu, indem Sie die Taste „Kategorie“ auswählen
- » Löschen oder ändern Sie je nach Bedarf die Parameter für Schritt 0 (Vorheizen) und die Meldung M1
- » Fügen Sie die Schritte / Meldungen hinzu, um das Protokoll aufzubauen, indem Sie jeden Schritt parametrieren
- » Parametrieren Sie das Protokoll mit zusätzlichen Funktionen (Favoriten, Reinigungswirkung, Wasserkühlung, Fettauffangsystem, Smoker...).
- » Speichern Sie das Protokoll durch Drücken der Taste „Speichern“.
 - ⊗ Eine Meldung wird angezeigt, um das Speichern der Änderungen zu bestätigen
 - ⊗ Diese Meldung kann auch auf wesentliche Parameter hinweisen, die nicht ausgefüllt sind (Kerntemperaturen, Zeiten usw.) oder nicht geändert wurden (Kategorien, Protokollname usw.). Stellen Sie sicher, dass alle notwendigen Elemente richtig konfiguriert sind, damit das Protokoll reibungslos funktioniert.
- » Bestätigen Sie die Speicherung des Protokolls, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen
 - ⊗ Das Anwenderprotokoll wird erstellt.
- » Drücken Sie auf das Pfeilsymbol „Zurück“, um zum vorherigen Bildschirm zu gelangen
 - ⊗ Auf dem Bildschirm wird das Menü „Protokolle“ angezeigt.

- Das neue Protokoll, das Sie gerade erstellt haben, steht an erster Stelle der Liste. Sie können es leicht an einem weißen Lesezeichen in der linken Ecke des Miniaturbildes des Protokollnamens kennzeichnen, wodurch es einfacher wird, es schnell zu identifizieren.

9.6 BEARBEITEN EINES ANWENDERPROTOKOLLS



Ein Anwenderprotokoll ist durch ein weißes Lesezeichen in der linken Ecke des Miniaturbildes des Protokollnamens gekennzeichnet.



- Suchen Sie das zu bearbeitende Protokoll unter den Anwenderprotokollen in der Bibliothek aus.
- Wählen Sie das Protokoll aus.
- Die Taste „Rezept-Manager“ wird aktiviert
- Drücken Sie die Taste „Rezept-Manager“
- Der Bildschirm „Rezept-Manager“ wird angezeigt und stellt in Form eines vertikalen Diagramms mit einer numerischen Markierung die verschiedenen Schritte und Meldungen des ausgewählten Protokolls dar.
- Bearbeiten Sie die Parameter des Protokolls
- Speichern Sie das Protokoll durch Drücken der Taste „Speichern unter“
- Eine Meldung wird angezeigt, um das Speichern der Änderungen zu bestätigen
- Bestätigen Sie das Speichern des Protokolls, indem Sie auf das Symbol „V“ tippen
- Das Anwenderprotokoll wird erstellt.
- Drücken Sie auf das Pfeilsymbol „Zurück“, um zum vorherigen Bildschirm zu gelangen
- Auf dem Bildschirm wird das Menü „Protokolle“ angezeigt
- Das neue Protokoll, das Sie gerade bearbeitet haben, steht an erster Stelle der Liste. Sie können es leicht an einem weißen Lesezeichen in der linken Ecke des Miniaturbildes des Protokollnamens kennzeichnen, wodurch es einfacher wird, es schnell zu identifizieren.

9.7 UNTERBRECHUNG EINES PROTOKOLLS

Je nachdem, was auf dem Bildschirm angezeigt wird und in welchem Stadium sich das Protokoll befindet, gibt es zwei Möglichkeiten, den Garprozess zu unterbrechen. Sie können das laufende Protokoll ganz einfach abbrechen, indem Sie die dafür vorgesehene Taste drücken.

Anzeige des Fortschrittsbalkens



Anzeige des Garschritts



9 - PROTOKOLLE

- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf das Pfeilsymbol „Zurück“ zum vorherigen Bildschirm.
 - ⓘ Es erscheint eine Meldung zur Bestätigung, dass der laufende Vorgang beendet werden soll.
- » Bestätigen Sie den Abbruch des laufenden Vorgangs, indem Sie das Symbol „✓“ oder „✓ + Home“, auswählen, um zum Startbildschirm zurückzukehren.
 - ⓘ Das laufende Protokoll wird gestoppt.
- » Drücken Sie die Taste „...laufend“ oder „...Vorheizen“.
 - ⓘ Es erscheint eine Meldung zur Bestätigung, dass der laufende Vorgang beendet werden soll.
- » Bestätigen Sie den Abbruch des laufenden Vorgangs, indem Sie das Symbol „✓“ oder „✓ + Home“, auswählen, um zum Startbildschirm zurückzukehren.
 - ⓘ Das laufende Protokoll wird gestoppt.

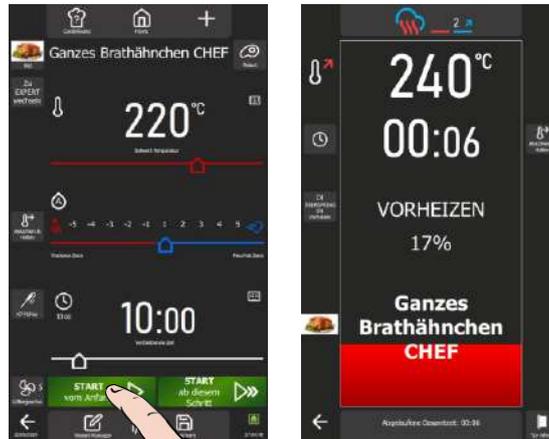


Achtung: Der Garvorgang wird fortgesetzt, bis die Meldung zur Bestätigung des Abbruchs des Garvorgangs bestätigt wurde.

9.8 NEUSTART EINES PROTOKOLLS NACH DESSEN UNTERBRECHUNG

Wenn Sie ein Protokoll während des laufenden Prozesses unterbrochen haben und es wieder aufnehmen möchten, ist dies nur möglich, wenn Sie das Protokoll nur durch Auswahl des Symbols „✓“ unterbrochen haben. Sie haben zwei Möglichkeiten, wenn der Bildschirm immer noch das unterbrochene Protokoll anzeigt. Je nachdem, was Sie bevorzugen, können Sie das Protokoll von Anfang an neu starten oder an der Stelle fortfahren, an der es unterbrochen wurde.

Wiederaufnahme des Protokolls von Anfang an



- » Drücken Sie die Taste „Start vom Anfang“
- » ⓘ Der Garzyklus wird am ersten Schritt des Protokolls neu gestartet und der Bargraph informiert Sie visuell über den Fortschritt des Garzyklus und der einzelnen Schritte.

Wiederaufnahme des Protokolls am unterbrochenen Schritt



- » Wenn das Protokoll aus mehr als einem Schritt besteht, wählen Sie den Schritt, an dem Sie den Garvorgang fortsetzen möchten, indem Sie die Bildschirme der einzelnen Schritte oder Meldungen nach links scrollen. Die Nummer jedes Schritts wird unten auf dem Bildschirm angezeigt.
- » Drücken Sie die Taste „Start ab diesem Schritt“.
 - ⓘ Der Garzyklus wird an dem auf dem Bildschirm angezeigten Schritt neu gestartet und der Bargraph informiert Sie visuell über den Fortschritt des Garzyklus und der einzelnen nachfolgenden Schritte.

9.9 LÖSCHEN EINES PROTOKOLLS

Es ist möglich, vorgeschriebene Protokolle, einschließlich der vom Anwender erstellten Protokolle, zu löschen. Allerdings ist zu beachten, dass dies bei Anwenderprotokollen nicht rückgängig gemacht werden kann. Wenn Sie die Parameter im Menü „Protokolle“ zurücksetzen, werden nur die Herstellerprotokolle mit den Werkseinstellungen wiederhergestellt. Bitte treffen Sie beim Löschen von Protokollen alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um einen endgültigen Datenverlust zu vermeiden.



- » Drücken Sie einige Sekunden auf das Widget oder die Zeile des zu löschenden Protokolls
- » Es erscheint ein Pop-up-Fenster mit dem Symbol „Löschen / Entfernen“
- » Drücken Sie auf das Symbol „Löschen / Entfernen“
- » Auf dem Bildschirm erscheint eine Meldung zur Bestätigung, dass das Protokoll gelöscht werden soll.
- » Bestätigen Sie das Löschen des Protokolls, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen
- » Das Protokoll wird aus der Protokollbibliothek entfernt

10. MENUMIX

Der MenuMix bietet eine außergewöhnliche Vielseitigkeit, indem er das gleichzeitige Garen verschiedener Produkte mit demselben Garraumklima ermöglicht und so den Garprozess auf einen einzigen Schritt vereinfacht. Sie können problemlos vom Modus „MenuMix+“ in den Modus „MenuMix“ umschalten, wobei die ursprüngliche Programmierung beibehalten wird.



Ein schneller Zugriff auf die wichtigsten Erstellungswerkzeuge ist möglich, indem Sie einige Sekunden lang auf eine eingegebene Ebene drücken, um das Pop-up „Werkzeuge“ mit den wichtigsten Funktionen anzuzeigen, wodurch das Bearbeiten und Erstellen der Sammlung vereinfacht wird.

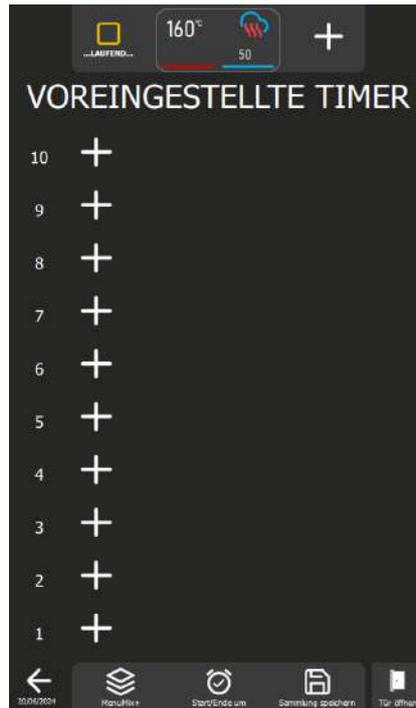


Garraumklima

Personalisierung

Die verschiedenen Einschübe des Kombidämpfers

Rückkehr zum vorherigen Bildschirm / Abbruch des laufenden Garvorgangs



Funktionen

Tasten



„...laufend...“

Diese Taste regelt den Betrieb des Kombidämpfers. Standardmäßig befindet sich der Kombidämpfer im Modus "...laufend...". Sobald sich eine Einschubebene im Garprozess befindet, verschwindet diese Taste. Wenn Sie diese Taste drücken, stoppt der Kombidämpfer das Aufheizen: Die Taste wird dann zur Taste „Start“.



+ pro Einschub

Wenn Sie diese Taste drücken, wird das Feld der entsprechenden Einschubebene aktiviert und ein Pop-up-Fenster geöffnet, in dem Sie je nach ausgewähltem Modus „MenuMix / MenuMix+“ die Zeit oder die Kerntemperatur oder die Protokollbibliothek eingeben können.



Garraumklima

Diese Taste fasst die Garumgebung des Kombidämpfers zusammen. Wenn Sie diese Taste drücken, wird der Setup-Bildschirm für die Parameter des Garraumklimas angezeigt.

Funktionen:



MenuMix / MenuMix +

Mit dieser Taste können Sie den Bildschirm für den Modus MenuMix oder MenuMix+ aufrufen, je nachdem, welcher Modus gerade ausgewählt ist.

Bei der Auswahl des Modus wird die Taste geändert, wodurch der nicht ausgewählte Modus angezeigt wird. Auf diese Weise wird deutlich zwischen dem aktuell verwendeten Modus und dem als Alternative verfügbaren Modus unterschieden, und Sie können schnell zwischen den beiden Modi hin und her wechseln.



Start/Ende um

Mit der Funktion "Start / Ende um" können Sie eine generelle Start- oder Endzeit für die gesamte Sammlung festlegen, die alle Einschübe des Kombidämpfers umfasst. Diese Funktion macht es einfach,

den Start oder das Ende des Garvorgangs für verschiedene Produkte oder mehrere Einschübe zeitgleich zu synchronisieren.



Sammlung speichern

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Sammlung in der Bibliothek der Anwenderprotokolle speichern.

10.1 PERSONALISIERUNG

Wie bei den anderen Bildschirmen können Sie auch im Bildschirm „MenuMix“ Ihre Anwendererfahrung mit zusätzlichen Funktionen vereinfachen und organisieren. Sie können diese Optionen schnell hinzufügen oder Parameter einstellen, indem Sie die Taste „+“ drücken.

10.2 MENU MIX

Der Modus „MenuMix“ bietet eine umfangreiche Personalisierung, indem die Kerntemperatur oder die Zeit für jede Einschubebene individuell festgelegt werden kann. Diese erhöhte Flexibilität geht auf die spezifischen Bedürfnisse jedes Produkts ein und gewährleistet einen optimalen Garvorgang.

Wenn bei der Auswahl dieses Modus das Garraumklima bereits für einen laufenden Prozess konfiguriert ist, zeigt der Bildschirm direkt den Bildschirm „Voreingestellte Timer“ an. Andernfalls wird der Bildschirm „Garumgebung“ angezeigt, auf dem Sie die Parameter für die Garumgebung einstellen können. Dieser Bildschirm erscheint in der Ansicht Expert- oder Auto-Modus, je nach der zuvor festgelegten Standardeinstellung (► [Manuelles Garen](#) - Personalisierung).

10.3 MENU MIX+

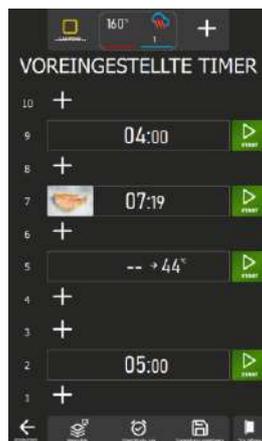
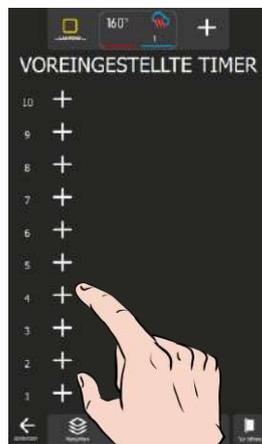
Der Modus "MenuMix+" geht über den Modus "MenuMix" hinaus und erlaubt die Einbindung von Protokollen, die aus der Hersteller- oder Anwenderbibliothek ausgewählt werden können. Es werden nur Protokolle angezeigt, die mit dieser speziellen Betriebsart kompatibel sind, was eine effiziente Nutzung und eine vereinfachte Verwaltung des Mehrfachgarens gewährleistet.

Bitte beachten Sie, dass das erste Protokoll, das der Sammlung hinzugefügt wird, das Garraumklima bestimmt. Wenn Sie später weitere Einschübe in die Sammlung aufnehmen, werden nur die Protokolle angezeigt, die mit dieser zuvor festgelegten Garumgebung kompatibel sind. Eine manuelle Anpassung des Garraumklimas kann weiterhin vorgenommen werden, indem die Taste „Garumgebung“ gedrückt wird, bevor ein Protokoll auf einer Einschubebene hinzugefügt wird.

10.4 ERSTELLEN EINER SAMMLUNG



Erstellen Sie Ihre Sammlungen so einfach wie möglich, indem Sie die intuitive Navigation nutzen, um zwischen den Modi „MenuMix+“ und „MenuMix“ zu wechseln.



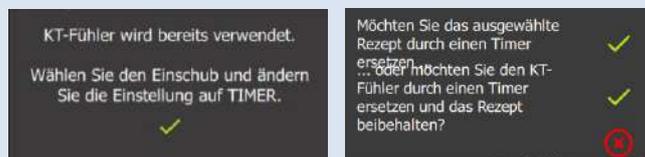
Im Modus „MenuMix“

- » Drücken Sie die Taste „MenuMix“
 - ⓘ Der Bildschirm wird angezeigt, und gleichzeitig erscheint die Meldung „Garumgebung“
- » Stellen Sie das Garraumklima ein, indem Sie die Werte für Temperatur, Modus, Feuchtegrad, Lüftergeschwindigkeit eingeben (► [Manuelles Garen](#)).
- » Drücken Sie zum Bestätigen auf das Symbol „✓“
 - ⓘ Der Bildschirm „Voreingestellte Timer“ wird angezeigt
- » Tippen Sie auf das Symbol „+“ einer Einschubebene
 - ⓘ Der Setup-Bildschirm für den Einschub wird angezeigt
- » Geben Sie eine Zeit in das dafür vorgesehene Feld ein oder wählen Sie das Symbol für den KT-Fühler und geben Sie eine Kerntemperatur ein.
- » Drücken Sie zum Bestätigen auf das Symbol „✓“
 - ⓘ Der Bildschirm zeigt den Parameter der Einschubebene neben der Nummer des ausgewählten Einschubs an.
- » Drücken Sie das Symbol „+“ einer freien Einschubebene so oft wie nötig, um Ihre Sammlung zu erstellen.



Achtung: Es ist nur möglich, eine Einschubebene mit einer Kerntemperaturangabe einzurichten. Wenn Sie zwei Einschübe mit einer Kerntemperatur konfiguriert haben, ist der Start des zweiten Einschubs nicht möglich. Es wird eine Pop-up-Meldung angezeigt, damit Sie den Einschub ändern und in den Timer-Modus umschalten können.

Wenn der Einschub mit einem Protokoll konfiguriert ist, wird ein Pop-up-Fenster angezeigt, in dem Sie die Möglichkeit haben, das Protokoll durch einen Timer zu ersetzen oder das Protokoll beizubehalten, während Sie den Parameter des Kerntemperaturfühlers durch einen Timer ersetzen.

**Im Modus „MenuMix+“**

- » Drücken Sie die Taste „MenuMix+“
 - ⓘ Der Bildschirm „Voreingestellte Timer“ wird angezeigt
- » Tippen Sie auf das Symbol „+“ einer Einschubebene
 - ⓘ Der Bildschirm zeigt die Protokollbibliothek mit ihren Kategorien und Filtern an
- » Wählen Sie ein Protokoll aus.
 - ⓘ Zurück zum Bildschirm „Voreingestellte Timer“
 - ⓘ Das Garraumklima wird gemäß dem soeben ausgewählten Protokoll konfiguriert.
- » Drücken Sie das Symbol „+“ einer freien Einschubebene so oft wie nötig, um Ihre Sammlung zu erstellen
 - ⓘ Auf dem Bildschirm erscheint die Protokollbibliothek, gefiltert nach den Protokollen, die mit dem ersten ausgewählten Protokoll kompatibel sind.

Wechseln vom Modus „MenuMix“ in den Modus „MenuMix+“

- » Drücken Sie die Taste „MenuMix+“ oder „MenuMix“
- » Tippen Sie auf das Symbol „+“ einer Einschubebene
 - ⓘ Der Bildschirm zeigt die Protokollbibliothek mit ihren Kategorien und Filtern an, wenn Sie sich im Modus „MenuMix+“ befinden, oder es erscheint der Setup-Bildschirm der Einschubebene, wenn Sie sich im Modus „MenuMix“ befinden.

Löschen eines oder aller Einschübe in einer Sammlung

- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf den Einschub, den Sie löschen möchten
 - ⓘ Es erscheint ein Pop-up-Fenster „Werkzeuge“
- » Tippen Sie auf das Symbol „Entfernen“, um nur die Einstellungen dieser Einschubebene zu entfernen, oder auf „Alles entfernen“, um die gesamte Sammlung zu löschen

Verschieben eines Einschubs

- » Drücken Sie auf einen Einschub ohne ihn loszulassen, verschieben Sie ihn nach oben oder unten, um ihn auf einer freien Einschubebene zu platzieren.
- » Lassen Sie an der Stelle los, an der Sie den Einschub positionieren möchten
 - ⓘ Der Einschub ist verschoben

Kopieren eines Einschubs

Sie haben die Möglichkeit, die Parameter eines bestehenden Einschubs auf einen anderen Einschub zu kopieren oder auf alle freien Einschübe zu kopieren.

- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf den Einschub, den Sie kopieren möchten
 - ⓘ Es erscheint ein Pop-up-Fenster „Werkzeuge“
- » Tippen Sie auf das Symbol „Auf freien Speicherplatz kopieren“, um die Parameter dieses Einschubs auf alle freien Einschübe zu kopieren
 - ⓘ Der Einschub wird auf alle freien Einschübe kopiert
- » Oder tippen Sie auf das Symbol „In die Auswahl kopieren“, um die Parameter auf einen oder mehrere gewünschte Einschübe zu kopieren.
 - ⓘ Ein Pop-up-Fenster mit Informationen wird angezeigt

- » Wählen Sie jeden freien oder nicht freien Einschub aus, auf den Sie diesen Einschub kopieren möchten
- » Wenn Sie fertig sind, tippen Sie auf das Symbol „Löschen“, um die aktuelle Aktion zu stoppen
- ⊗ Das Pop-up-Fenster mit den Informationen verschwindet

10.5 SPEICHERN EINER SAMMLUNG

Je nachdem, ob Sie die Sammlung selbst erstellt haben oder ob sie aus der Herstellerbibliothek stammt, stehen Ihnen mehrere Optionen zur Verfügung. Wenn die Sammlung aus der Herstellerbibliothek stammt, können Sie nur die Option „Speichern unter“ wählen, um die Sammlung umzubenennen, nachdem Sie Änderungen daran vorgenommen haben. Wenn die Sammlung hingegen aus der Anwenderbibliothek stammt, haben Sie die Möglichkeit, die Änderungen mit „Speichern“ zu speichern und damit die vorherigen Parameter zu überschreiben. Alternativ können Sie auch „Speichern unter“ wählen, um die Sammlung umzubenennen und dabei die vorherige Version beizubehalten.

Die Grundsätze für das Benennen, Sortieren und Speichern einer Sammlung, egal ob sie erstellt oder aus der Herstellerbibliothek übernommen wurde, bleiben dieselben wie beim Speichern eines Protokolls (► [Protokolle](#) - Erstellen).

10.6 ANZEIGEN EINES „MENU MIX“-PROTOKOLLS



- » Wählen Sie aus dem Menü „Home“ die Taste „Protokolle“
- ⊗ Das Menü „Protokolle“ wird mit der Bibliothek aller Protokolle angezeigt.
- » Tippen Sie auf das Categoriesymbol „MenuMix“.
- ⊗ Die Protokolle werden gefiltert und zeigen nur diejenigen, die in „MenuMix“ eingeordnet sind.
- » Wählen Sie das gewünschte Protokoll aus.
- » Drücken Sie die Taste „Start“.
- ⊗ Die Sammlung wird auf dem Bildschirm „Voreingestellte Timer“ angezeigt.

10.7 STARTEN EINER SAMMLUNG

Sie haben zwei Möglichkeiten: Starten Sie jeden Einschub manuell nach Ihren Wünschen, oder richten Sie Ihre Sammlung mit der Funktion „Start/Ende um“ ein. Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, alle Garvorgänge gleichzeitig zu starten oder zu beenden. Sie haben auch die Möglichkeit, diese Konfiguration in der Sammlung zu speichern, wodurch sichergestellt wird, dass der Start oder das Ende jeden Tag zur gleichen Uhrzeit erfolgt.



Manuelles Starten einer Sammlung

Neben jeder zuvor parametrisierten Einschubebene können Sie den Garvorgang für diesen Einschub durch Drücken der Starttaste starten. Bitte beachten Sie, dass der Garvorgang durch Drücken der Starttaste eingeleitet wird und der Einschub vorher mit Gargut beladen werden muss.

- » Drücken Sie auf das Symbol „Start“ neben der Einschubebene, auf der Sie garen möchten.
- ⊗ Der Garvorgang startet und ein Bargraph zeigt den Fortschritt des Garvorgangs mit der heruntergezählten Zeit an.
- ⊗ Am Ende des Garvorgangs zeigt das Feld „Entladen“ an; sowie die Zeit seit dem Erscheinen der Meldung „Entladen“ in Rot.

- » Öffnen Sie die Tür, um das Gargut zu entladen. Wenn die Tür geöffnet wird, wird der Einschub zurückgesetzt und die Anzeige wechselt von der Taste „Ende“ zur Taste „Start“.

Starten einer Sammlung mit der Funktion „Start / Ende um“

Es ist immer möglich, die Funktion „Start / Ende um“ in eine in der Protokollbibliothek gespeicherte Sammlung zu integrieren, unabhängig davon, ob es sich um ein Hersteller- oder ein Anwenderprotokoll handelt. Ein im Modus „MenuMix“ gespeichertes Protokoll mit der Funktion „Start / Ende um“ ist in der Bibliothek durch eine rote Stoppuhr im Protokoll-Widget gekennzeichnet, wenn kein Bild eingegeben ist.



- » Tippen Sie auf das Symbol „Start / Ende um“
 - ⓘ Ein Pop-up-Fenster zum Programmieren der Sammlung wird angezeigt
- » Passen Sie den Schieberegler an den gewünschten Parameter für die Programmierung an
- » Stellen Sie die Start- oder Endzeit mithilfe des Kodierers oder der Tastatur ein, indem Sie das entsprechende Feld auswählen
- » Drücken Sie zum Bestätigen auf das Symbol „✓“
 - ⓘ Auf dem Bildschirm erscheint die Sammlung mit:
 - Wenn der Parameter „Ende um“ ausgewählt ist, erscheint rechts neben den Einschüben eine grüne Linie, die oben die programmierte Endzeit anzeigt. Es gibt auch eine orangefarbene Linie links von den Einschüben, die oben die geschätzte Startzeit des ersten Garvorgangs anzeigt (die Einschubebene, auf der die Garzeit am längsten ist).
 - ⓘ Zur Startzeit des ersten Einschubs zeigt der Bildschirm an, dass der entsprechende Einschub beladen werden muss: Sobald die Tür geschlossen wird, startet der Garvorgang und die Zeit wird heruntergezählt. Wenn sich das Schließen der Tür verzögert, wird die Zeit für jede Einschubebene anhand der Zeit, zu der die Tür geschlossen wurde, für jeden Garstart pro Einschub neu berechnet.
 - ⓘ Wenn alle Einschübe beendet sind, blinken die Einschübe und die Zeit in Rot zeigt die abgelaufene Zeit an, bevor die Einschübe entladen werden. Durch das Öffnen und Schließen der Tür wird registriert, dass das Gargut aus dem Kombidämpfer entladen wurde.
 - Wenn der Parameter „Start um“ ausgewählt ist, erscheint links neben den Einschüben eine grüne Linie, die oben die eingestellte Startzeit für alle Einschübe anzeigt. Neben jedem parametrierten Einschub wird die geschätzte Endzeit des Garvorgangs angezeigt.
 - ⓘ Zur Startzeit zeigt der Bildschirm an, dass die Einschübe beladen werden müssen: Sobald die Tür geschlossen wird, startet der Garvorgang und die Zeit wird heruntergezählt. Wenn sich das Schließen der Tür verzögert, wird die Zeit für jede Einschubebene anhand der Zeit, zu der die Tür geschlossen wurde neu berechnet.
 - ⓘ Wenn ein Einschub beendet ist, blinkt der Einschub und die Zeit in Rot zeigt die abgelaufene Zeit an, bevor der Einschub entladen wird. Durch das Öffnen und Schließen der Tür wird registriert, dass das Gargut aus dem entsprechenden Einschub des Kombidämpfers entladen wurde.

10.8 BEENDEN EINER SAMMLUNG

Die Auswahl der Aktionen hängt von den spezifischen Einstellungen der Sammlung ab:

Wenn die Sammlung nicht mit der Funktion „Start / Ende um“ eingerichtet ist, drücken Sie, um einen Garvorgang auf einer bestimmten Einschubebene zu beenden, die Taste „...laufend...“ neben diesem Einschub. Um die gesamte Sammlung zu beenden, drücken Sie die Taste „Zurück“. Ein Pop-up-Fenster zum Abbrechen des Zyklus wird angezeigt, und wenn Sie diese Aktion bestätigen, wird der Prozess gestoppt. Wenn die Sammlung hingegen mit dem Parameter „Start / Ende um“ versehen ist, kann die gesamte Sammlung nur mit der Taste „Zurück“ abgebrochen werden.

11. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

11.1 REGENERIEREN

Die Regenerier-Funktion Ihres Chef'sCombi-Kombidämpfers wurde entwickelt, um vorgefertigte Gerichte aufzuwärmen und dabei ihre Textur, ihren Geschmack und ihren Nährwert beizubehalten. Diese Funktion ist ideal für den Einsatz in Großküchen und nutzt eine Kombination aus Wärme und Feuchte, um die Speisen gleichmäßig zu erwärmen und ein Austrocknen und Überkochen zu verhindern. Dank dieser fortschrittlichen Funktionen ermöglicht das Regenerieren das schnelle Aufwärmen großer Mengen von Lebensmitteln unter Beibehaltung der optimalen Qualität.

Ihr Chef'sCombi bietet drei Kategorien von Regenerierverfahren, die auf unterschiedliche Bedürfnisse zugeschnitten sind: das Aufwärmen von Tellern oder Behältern Einschub pro Einschub für die Kategorien **À la Carte** und **Retherm**, und für ganze Chargen von Tellern für die Kategorie **Banquet**.



11.1.1 À LA CARTE

Mit der Funktion "À la carte" können Sie Teller Einschub pro Einschub mithilfe von „MenuMix“ (►MenuMix) mit voreingestellten Parametern für Modus, Temperatur und Feuchtgrad aufwärmen. Diese Standardeinstellungen, die von unseren Köchen entwickelt wurden, um Ihre Anforderungen bestmöglich zu erfüllen, sind so konzipiert, dass sie den gängigen Anforderungen entsprechen, können aber weiterhin geändert werden, um Ihren Protokollen und Vorlieben noch besser zu entsprechen (►Parameter – Garen und Installation).

Wenn Sie diese Kategorie auswählen, wird der Bildschirm „Voreingestellte Timer“ mit den Einstellungsoptionen für die Garumgebung angezeigt. Sie können die Ansicht des Expert- oder Auto-Modus verwenden, je nach Standardeinstellung (►Manuelles Garen - Personalisierung). Dieser Modus funktioniert ähnlich wie „MenuMix“, allerdings mit definierten Einstellbereichen für mehr Präzision.

Die Einstellungsparameter umfassen die Betriebsart Heißluft oder Kombi, eine zwischen 120°C und 160°C einstellbare Garraumtemperatur und den Feuchtgrad, der von 30% bis 60% geregelt werden kann. Auch die Lüftergeschwindigkeit ist für einen gleichmäßigen Garvorgang veränderbar. Der anfänglich standardmäßig eingestellte Timer kann direkt vom Bildschirm aus angepasst werden, ohne das Menü „Parameter“ aufrufen zu müssen.



- » Drücken Sie auf das Symbol „Retherm“.
- » Auf dem Bildschirm werden die Kategorien für das Regenerieren angezeigt
- » Drücken Sie auf das Symbol „À la carte“.
- » Der Bildschirm „Voreingestellte Timer“ wird angezeigt, und gleichzeitig erscheint die Meldung „Garumgebung“
- » Ändern Sie bei Bedarf die Parameter für das Garraumklima
- » Drücken Sie zum Bestätigen auf das Symbol „✓“

☒ Der Bildschirm „Voreingestellte Timer“ wird angezeigt.

- » Fahren Sie mit der Parametrierung fort, um Ihren Garvorgang einzustellen (► [MenuMix](#)).

11.1.2 BANKETT

Diese Funktion eignet sich ideal zum Aufwärmen einer ganzen Charge von Tellern und wird wie das Menü „Manuelles Garen“ (► [Manuelles Garen](#)) verwendet, was eine praktische Lösung für große Veranstaltungen bietet. Die Parameter für Modus, Feuchtegrad, Temperatur und Zeit sind standardmäßig voreingestellt.

Wie bei der Kategorie „À la carte“ können diese von unseren Küchenchefs entwickelten Standardparameter weiterhin geändert werden (► [Parameter – Garen und Installation](#)), jedoch mit festgelegten Einstellungsbereichen wie bei der Kategorie „À la carte“: Sie können die Ansicht des Expert- oder Auto-Modus verwenden, je nach Standardeinstellung (► [Manuelles Garen - Personalisierung](#)). Der anfänglich standardmäßig eingestellte Timer kann direkt vom Bildschirm aus angepasst werden, ohne das Menü „Parameter“ aufrufen zu müssen, kann aber nicht auf eine Zeit unter 2 Minuten eingestellt werden.



- » Drücken Sie auf das Symbol „Retherm“.
- ☒ Auf dem Bildschirm werden die Kategorien für das Regenerieren angezeigt
- » Drücken Sie auf das Symbol „Bankett“.
- ☒ Der Bildschirm Bankett wird mit den voreingestellten Parametern angezeigt.
- » Ändern Sie bei Bedarf die Parameter für das Garraumklima und die Zeit.
- » Drücken Sie die Taste „Start“, um das Aufwärmen zu starten

11.1.3 RETHERM

Diese Funktion wurde für das Aufwärmen von Behältern entwickelt und ermöglicht auch das Aufwärmen Einschub pro Einschub mit voreingestellter Temperatur, Modus und Feuchtegrad, um eine perfekte Gleichmäßigkeit zu gewährleisten. Diese Funktion wird wie die Kategorie „À la carte“ verwendet, ermöglicht jedoch andere voreingestellte Parameter als die Kategorie „À la carte“.



- ☒ Auf dem Bildschirm werden die Kategorien für das Regenerieren angezeigt
- » Drücken Sie auf das Symbol „Retherm“.
- ☒ Der Bildschirm „Voreingestellte Timer“ wird angezeigt, und gleichzeitig erscheint die Meldung „Garumgebung“
- » Ändern Sie bei Bedarf die Parameter für das Garraumklima
- » Drücken Sie zum Bestätigen auf das Symbol „✓“
- ☒ Der Bildschirm „Voreingestellte Timer“ wird angezeigt.
- » Fahren Sie mit der Parametrierung fort, um Ihren Garvorgang einzustellen (► [MenuMix](#)).

11.2 DELTA T

Das Delta-T-Garen ist eine Garmethode, die auf dem Temperaturunterschied zwischen dem Kern und der Oberfläche eines Lebensmittels beruht. Diese Technik wird häufig in professionellen Küchen eingesetzt, um einen präzisen und gleichmäßigen Garvorgang von Speisen, insbesondere von Fleisch, zu erreichen.

Die Grundidee des Delta-T-Garens besteht darin, während des gesamten Garvorgangs einen konstanten Temperaturunterschied zwischen dem Zentrum des Garguts (dem Kern) und seiner Oberfläche aufrechtzuerhalten. Dadurch wird sichergestellt, dass das Lebensmittel gleichmäßig gegart wird, ohne dass die Gefahr besteht, dass es außen übergart wird, während das Innere roh bleibt, oder umgekehrt.

Der Regelungswert wird berechnet, indem der Delta-T-Wert zur gewünschten Kerntemperatur addiert wird. Der Delta-T-Sollwert ist in einem Bereich von 10 bis 90 °C einstellbar. Bitte beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein automatisches Vorheizen vorgesehen ist; das Delta T wird mit Garbeginn im kalten Garraum aktiviert.



Sollwert DELTA T

Garvorgang starten

Funktionen

Funktionen:



Experten-Modus oder Auto-Modus

Mit dieser Taste können Sie den Bildschirm für den Expert- oder Auto-Modus aufrufen, je nachdem, welcher Modus gerade ausgewählt ist. Bei der Auswahl des Modus wird die Taste geändert, wodurch der nicht ausgewählte Modus angezeigt wird. Auf diese Weise wird deutlich zwischen dem aktuell verwendeten Modus und dem als Alternative verfügbaren Modus unterschieden, und Sie können schnell zwischen den beiden Modi hin und her wechseln.



Lüftergeschwindigkeit

Die Lüftergeschwindigkeit kann in fünf Stufen von 1 bis 5 eingestellt werden, wobei die Stufe 5 die höchste Geschwindigkeit darstellt, mit der das Gebläse im Garraum betrieben werden kann. Für die Zubereitung von kleinen oder dünnen Produkten oder Flüssigkeiten sollten Sie eine niedrige Geschwindigkeitsstufe (1 oder 2) wählen oder sich für den gepulsten Modus entscheiden, bei dem der Lüfter entsprechend umgeschaltet wird. Der Pulse-Modus ist nur verfügbar, wenn die Solltemperatur unter 75 °C liegt. Durch einfaches Drücken der entsprechenden Taste wird der Setup-Bildschirm für die Lüftergeschwindigkeit angezeigt, sodass Sie die Lüftergeschwindigkeit nach Bedarf einstellen können.



Rezept-Manager

Zeigt den Bildschirm zur Bearbeitung von Protokollen mit den verschiedenen Schritten und Meldungen des ausgewählten Protokolls in Form eines vertikalen Diagramms mit numerischer Markierung sowie die Gesamtdauer des Protokolls an (► [Protokolle – Rezept-Manager](#)).



Speichern

Speichert den Garprozess / das Protokoll. (► [Protokolle – Protokoll speichern](#))

11.2.1 PERSONALISIERUNG DES BILDSCHIRMS DELTA T:

Wie bei den anderen Bildschirmen können Sie auch im Bildschirm „DELTA T“ Ihre Anwendererfahrung mit zusätzlichen Funktionen vereinfachen und organisieren. Sie können diese Optionen schnell hinzufügen oder Parameter einstellen, indem Sie die Taste „+“ drücken.



Historie

Der Bildschirm „Historie“ fungiert als umfassendes Backup-Protokoll, in dem alle erfolgreichen Prozesse aufgezeichnet werden, seien es Garvorgänge, Protokolle oder Reinigungszyklen. In der Historie finden Sie nützliche Informationen zu früheren Garparametern, den erzielten Ergebnissen und den durchgeführten Reinigungszyklen. (► [Zusätzliche Funktionen - Historie](#))



Abkühlen & Halten

Ermöglicht es, den laufenden Garvorgang auf einer angemessenen Temperatur zu halten, während auf das Entladen gewartet wird. (► [Zusätzliche Funktionen – Abkühlen & Halten](#))

Mit dieser Funktion können Sie auch zwischen zwei Garvorgängen (ohne Lebensmittel im Garraum) den Garraum abkühlen. Wenn Sie einen Garvorgang bei hoher Temperatur durchgeführt haben und der nächste Garvorgang ein Niedertemperatur-Garvorgang ist, können Sie durch Drücken dieser Taste ein Abkühlen des Garraums einleiten, um etwas Zeit zu sparen.

Achtung: Das Abkühlen ist voreingestellt (Temperatur, Wasser oder Luft), lassen Sie keine Lebensmittel im Kombidämpfer (► [Parameter Anwender - Garen und Installation](#))



Startzeitvorwahl

Die Startzeitvorwahl ist eine Funktion, mit der Sie den Beginn eines Garvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt legen können. Dies bietet wertvolle Flexibilität bei der Planung der Garvorgänge, da die Anwender die Speisen im Voraus zubereiten und später garen können, auch wenn sie nicht anwesend sind. (► [Zusätzliche Funktionen - Startzeitvorwahl](#))

11.2.2 STARTEN EINES GARVORGANGS

- » Geben Sie die Parameter für den Garvorgang ein, wie z. B. den Modus („Experten-Modus“), den Feuchtegrad, den Delta-T-Sollwert, die Kerntemperatur und die Lüftergeschwindigkeit.
- » Parametrieren Sie den Garvorgang bei Bedarf mit zusätzlichen Funktionen (Abkühlen & Halten, Startzeitvorwahl...)
- » Drücken Sie die Taste „Start“
 - ⓘ Der Garzyklus wird gestartet
 - ⓘ Der Bildschirm fordert Sie auf, den Kombidämpfer zu beladen
- » Beladen Sie den Kombidämpfer
- » Schließen Sie die Tür des Kombidämpfers
 - ⓘ Der Garzyklus wird fortgesetzt und der Bargraph informiert Sie visuell über den Fortschritt des Garzyklus und der einzelnen Schritte.
- » Befolgen Sie die auf dem Bildschirm angezeigten Aufforderungen/Aktionen
 - ⓘ Wenn die Zeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und der Bildschirm fordert Sie auf, den Kombidämpfer zu entladen, wobei Sie die Möglichkeit haben, aus verschiedenen Optionen für das Ende des Garvorgangs auszuwählen. Wählen Sie bei Bedarf eine Option aus.
- » Entnehmen Sie das Gargut aus dem Kombidämpfer

11.2.3 ERSTELLEN EINES PROTOKOLLS

Egal, ob Sie sich im Expert- oder im Auto-Modus befinden, um in Delta T ein Protokoll zu erstellen, müssen Sie nur das Symbol „Rezept-Manager“ auswählen. Sobald Sie dies tun, wechselt der Bildschirm automatisch zum Menü Protokolle (► [Protokolle](#)). Standardmäßig wird als Bild das Symbol „ΔT“ vorgeschlagen.

11.3 STARTZEITVORWAHL

Achtung: Gefahr!
Mit einer Startzeitvorwahl für den Garvorgang kann das Risiko einer Beeinträchtigung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln verbunden sein. Ein längerer Zeitraum zwischen Zubereitung und Garen kann das Bakterienwachstum fördern, was zu einem erhöhten Risiko einer Lebensmittelkontamination und einer Verschlechterung der Textur und des Geschmacks von Lebensmitteln führt. Daher ist es wichtig, geeignete Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um diese Risiken zu minimieren, einschließlich der Einhaltung guter Praktiken in der Lebensmittelhygiene und der Aufrechterhaltung angemessener Temperaturbedingungen während der gesamten Dauer der Startzeitvorwahl.

Mit der Funktion „Startzeitvorwahl“, die in den Menüs „Manuelles Garen, Delta T, Protokolle und Top 12“ verfügbar ist, können Sie die Startzeit für den Garvorgang programmieren. Durch Tippen auf dieses Symbol wird ein Eingabefenster angezeigt, in dem die Standard-Startzeit auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt ist.

Sobald die Startzeitvorwahl aktiviert ist, erscheint im Feld für Zeit oder Kerntemperatur eine zusätzliche Zeile, die die geplante Startzeit und die verbleibende Zeit bis dahin anzeigt.



- » Drücken Sie auf das Symbol „Startzeitvorwahl“.
 - ⓘ Der Bildschirm zeigt das Eingabefeld für die Standard-Startzeit an, die auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt ist.

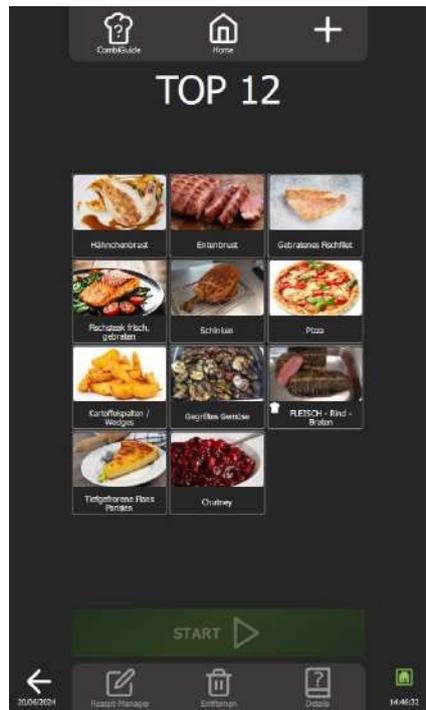
- » Geben Sie die Startzeit für den Garvorgang mithilfe des Kodierers oder durch Drücken des Symbols „Tastatur“ ein.
- » Drücken Sie zum Bestätigen auf das Symbol „✓“. Die Startzeitvorwahl ist aktiviert.
 - ⊗ Der Garzyklus wird gestartet und der Bargraph informiert Sie visuell über die verbleibende Zeit bis zum Start des Garvorgangs.
- » Drücken Sie auf das Pfeilsymbol „Zurück“, um zum vorherigen Bildschirm zu gelangen.
 - ⊗ Im Feld für Zeit oder Kerntemperatur erscheint eine zusätzliche Zeile, die die geplante Startzeit und die verbleibende Zeit bis dahin anzeigt.
 - ⊗ Wenn die Zeit erreicht ist, ertönt ein Signalton, der Sie auffordert, den Kombidämpfer zu beladen, um mit dem Garvorgang zu beginnen.

11.4 TOP 12

Eine Protokollliste mit der Bezeichnung „Top 12“ erleichtert den Zugriff auf die am häufigsten verwendeten Protokolle und kann direkt vom Startbildschirm aus aufgerufen werden. Diese Liste besteht aus sorgfältig ausgewählten Protokollen aus der Bibliothek, egal ob diese vom Hersteller oder vom Anwender stammen. Diese Zusammenstellung kann häufig verwendete Protokolle zusammenfassen oder z. B. zur Erstellung von Saisonkarten dienen.

Bei der ersten Verwendung des Kombidämpfers ist die Liste leer und kann nach Ihren Wünschen personalisiert werden. Die Liste ist auf 12 Protokolle begrenzt und die Reihenfolge, in der die Widgets angezeigt werden, können Sie durch Verschieben nach Belieben neu anordnen.

Protokolllisten (max. 12)



Ausgewähltes Protokoll starten

Funktionen

Funktionen:



Rezept-Manager

Zeigt den Bildschirm zur Bearbeitung von Protokollen mit den verschiedenen Schritten und Meldungen des ausgewählten Protokolls in Form eines vertikalen Diagramms mit numerischer Markierung sowie die Gesamtdauer des Protokolls an (► [Protokolle – Rezept-Manager](#)).



Entfernen

Löscht das ausgewählte Protokoll.



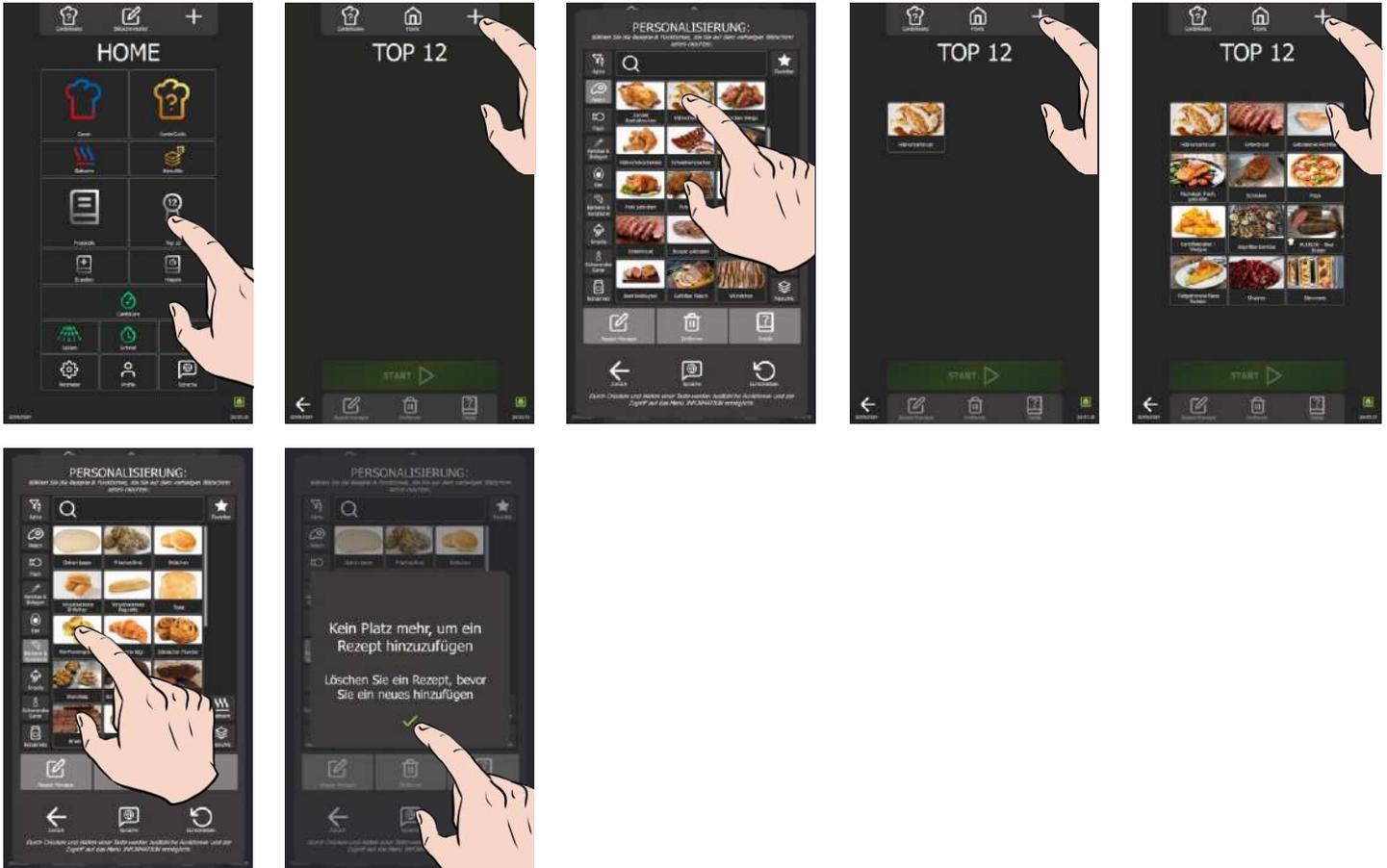
Details

Zeigt die Details eines Protokolls mit allen näheren Angaben zu jedem Schritt des Protokolls an (► [Protokolle - Details](#)).

11.4.1 PERSONALISIERUNG DES BILDSCHIRMS TOP 12:

Wie bei den anderen Bildschirmen können Sie auch im Bildschirm „Top 12“ Ihre Anwendererfahrung mit zusätzlichen Funktionen vereinfachen und organisieren. Sie können diese Optionen schnell hinzufügen oder Parameter einstellen, indem Sie die Taste „+“ drücken.

11.4.2 ERSTELLEN DER TOP 12-LISTE



- » Drücken Sie die Taste „Top 12“.
- ⊗ Der Bildschirm „Top 12“ wird angezeigt.
- » Erstellen Sie Ihre Liste, indem Sie auf das Symbol „+“ tippen
- ⊗ Der Bildschirm für die Personalisierung erscheint, der die Bibliothek der Hersteller- und Anwenderprotokolle enthält.
- » Wählen Sie das Protokoll aus, das Sie der Liste „Top 12“ hinzufügen möchten. Um Ihre Suche zu erleichtern, können Sie die Protokolle mithilfe von Anzeigefiltern, Kategorien, Funktionen... Filtern (► [Protokolle](#))
- ⊗ Der Bildschirm „Top 12“ wird angezeigt und das Protokoll wird in die Liste aufgenommen.
- » Drücken Sie das Symbol „+“ so oft wie nötig, um Ihre 2Top 12“-Liste zu erstellen.
- ⊗ Wenn sich bereits 12 Protokolle in der Liste befinden, werden Sie in einem Pop-up-Fenster darauf hingewiesen, dass Sie ein Protokoll löschen müssen, um ein neues hinzufügen zu können.

11.4.3 LÖSCHEN EINES PROTOKOLLS AUS TOP 12



- » Drücken Sie einige Sekunden lang auf das Widget des Protokolls, das Sie löschen möchten
- ⊗ Es erscheint ein Pop-up-Fenster mit dem Symbol „Löschen / Entfernen“
- » Drücken Sie auf das Symbol „Löschen / Entfernen“
- ⊗ Auf dem Bildschirm erscheint eine Meldung zur Bestätigung, dass das „Top 12“-Protokoll gelöscht werden soll
- » Bestätigen Sie die Löschung des Protokolls, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen
- ⊗ Das Protokoll wird aus der TOP 12-Liste entfernt

11.4.4 STARTEN EINES PROTOKOLLS AUS TOP 12



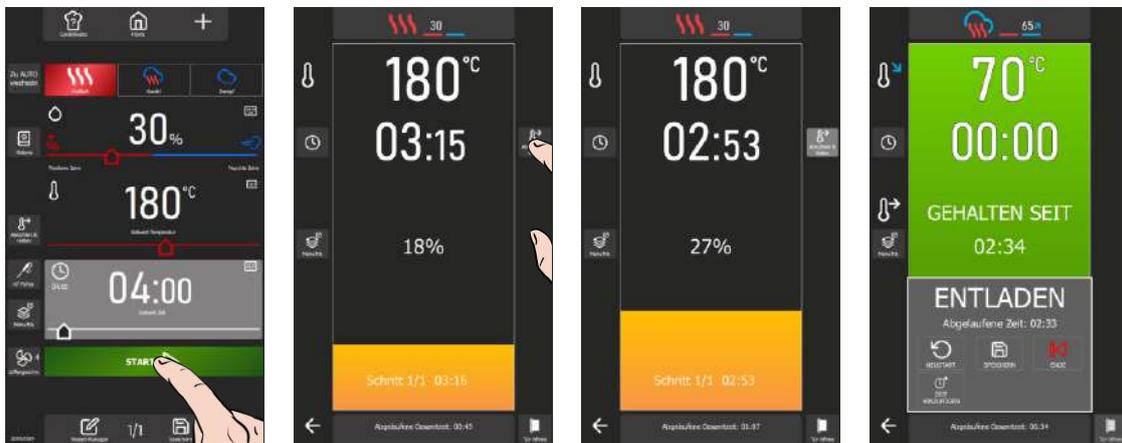
- » Wählen Sie das Protokoll unter den vorhandenen Protokollen in der Liste aus.
 - ⓘ Die Taste „Start“ wird aktiviert
- » Drücken Sie die Taste „Start“
 - ⓘ Der Garzyklus wird gestartet und der Garraum wird gemäß den vorgeschichteten Garparametern vorgeheizt
- » Befolgen Sie die auf dem Bildschirm angezeigten Aufforderungen/Aktionen

11.5 ABKÜHLEN & HALTEN

Die Funktion „Abkühlen und Halten“ von Chef'sCombi, die in den Menüs „Manuelles Garen, Delta T, Protokolle und Top 12“ verfügbar ist, wurde entwickelt, um Ihre Garprozesse zu optimieren. Mit dieser Funktion kann der Garvorgang in der Betriebsart Kombi auf einer voreingestellten Temperatur gehalten werden, wodurch Sie eine perfekte Kontrolle über Ihre Zubereitungen haben (► [Parameter – Garen und Installation](#)).

Aktivierung während des Garvorgangs: Wenn das Symbol „Abkühlen und Halten“ während des laufenden Garvorgangs aktiviert wird, hält der Kombidämpfer die voreingestellte Temperatur am Ende des Garvorgangs, bis Sie eingreifen, um das Aufheizen zu stoppen.

Aktivierung vor dem Garvorgang: Wenn das Symbol „Abkühlen und Halten“ vor dem Start eines Garvorgangs ausgewählt wird, kühlt die Funktion den Garraum ab oder heizt ihn auf die gewünschte Temperatur vor, wodurch eine perfekte Zubereitung gleich von Beginn des Garvorgangs an gewährleistet wird.



- » Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste „Start“.
 - ⓘ Der Garzyklus wird gestartet und der Bargraph informiert Sie visuell über die verbleibende Zeit bis zum Start des Garvorgangs.
- » Tippen Sie auf das Symbol „Abkühlen und Halten“, um die Funktion zu aktivieren
- » Befolgen Sie die auf dem Bildschirm angezeigten Aufforderungen/Aktionen
 - ⓘ Am Ende des Garvorgangs wird die Warmhaltefunktion aktiviert und auf dem Bildschirm erscheint ein Zähler, der anzeigt, wie lange die Warmhaltefunktion bereits aktiviert ist.
- » Drücken Sie auf das Pfeilsymbol „Ende“, um das Warmhalten zu beenden.

11.6 HISTORIE

Der Bildschirm „Historie“ bietet die Möglichkeit, den Verlauf der Vorgänge im Kombidämpfer, einschließlich der Garvorgänge und Reinigungszyklen, einzusehen. Diese Funktion kann über die Menüs „Home“, „Manuelles Garen“ und „CombiCare“ aufgerufen werden. Beachten Sie bitte, dass der auf dem Bildschirm „Historie“ angezeigte Inhalt nach dem Tab gefiltert wird, der der Stelle entspricht, an der die Taste „Historie“ ausgewählt wurde. Die Historie wird für einen Zeitraum von 25 Wochen protokolliert, wobei die visuelle Darstellung auf einen Zeitraum von 4 Wochen beschränkt ist. Die Aufzeichnung erfolgt ausschließlich, wenn der Garvorgang oder die Reinigung nach dem Schließen der Tür des Kombidämpfers länger als 1 Minute dauert.

Es ist möglich, ein Garprotokoll, einen Garvorgang oder einen Reinigungszyklus direkt aus der Historienliste zu starten.



Anzeige nach Protokolldatum

Filter der Menüs

Zurück zum vorherigen Bildschirm

Schließt den Bildschirm „Historie“, um den vorherigen Bildschirm wieder anzuzeigen

11.6.1 ÖFFNEN EINER AKTION AUS DEM PROTOKOLL



- » Wählen Sie die betreffende Zeile aus.
- » Das Bestätigungssymbol „✓“ wird aktiviert
- » Drücken Sie auf das Symbol „✓“
- » Der der Aktion entsprechende Bildschirm wird mit den Daten angezeigt, die bei der Durchführung der Aktion voreingestellt wurden.
- » Es ist möglich, den Prozess durch Drücken der Start-Taste erneut zu starten

12. PARAMETER

Dieses spezielle Menü zur Anzeige der Parameter des Kombidämpfers ist in drei verschiedene Kategorien unterteilt: Anwender, Installateur und Service. Bei der Installation des Geräts ist nur der Tab „ANWENDER“ nicht gesperrt, kann aber vom Küchenchef geschützt werden. Aus Sicherheitsgründen sind die Tabs „Installateur“ und „Service“ passwortgeschützt.

Die Personalisierung der werkseitigen Parameter Ihres Kombidämpfers ist einfach. Tippen Sie einfach auf den Wert des Parameters, den Sie anpassen oder aktivieren möchten, und die Änderungen werden sofort übernommen.

Die Flexibilität der Änderungsoptionen ist bemerkenswert, sei es über Dropdown-Listen, die durch Anklicken des Parameterwerts aufgerufen werden können, Schalter, die einen aktivierten Parameter grün und einen deaktivierten grau anzeigen, Schieberegler, Tastaturen oder Dropdown-Listen. Dieses intuitive Design sorgt dafür, dass die Einstellungen schnell und effizient an Ihre spezifischen Bedürfnisse angepasst werden können.

Bildschirm „Parameter Anwender“ angezeigt

Wartungsinformationen

3 Arten von Parametern

Listen mit veränderbaren Parametern

Informationen zur Geräteidentifikation

12.1 ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN

Dieser Bildschirm enthält alle Parameter zum Einstellen der Sprachen der Benutzeroberfläche, des Datums- und Zeitformats sowie der Temperatur- und Maßeinheiten.



- ➔ Auswahl der Sprache für die Benutzeroberfläche. 12 mögliche Sprachen
4 mögliche Spracheinstellungen, die sofort von allen Bildschirmen aus umgeschaltet werden können, ohne dass Sie zum Bildschirm „Parameter“ zurückkehren müssen.
- ➔ Auswahl des Zeit- und Datumsformats.
Standardmäßig ist automatisches Datum & Uhrzeit (grün) eingestellt, welches der Uhrzeit entspricht, die Sie bei der Programmierung der Benutzeroberfläche eingegeben haben (Uhrzeit und Datum Zeitzone Frankreich)
- ➔ Auswahl der Temperatureinheit °C oder °F
- ➔ Auswahl der Maßeinheit je nach Land

12.2 TÖNE

Auf diesem Bildschirm sind alle Einstellungen für den Ton zusammengefasst: Ton, Frequenz, Klingelton...



- Tastenton: 10 Auswahlmöglichkeiten
- Lautstärke des Signaltons: einstellbar von 0% bis 100%
- Ton am Ende des Garvorgangs: Auswahl zwischen 10 verschiedenen Tönen
- Lautstärke: einstellbar von 0 bis 100 %
- Dauer des Alarms am Ende des Garvorgangs: einstellbar von 1 bis 20 Sekunden oder kontinuierlich (Eingriff des Anwenders auf dem Bildschirm, um den Ton zu stoppen)
- Meldungston: Auswahl des Tontyps

12.3 ANZEIGE

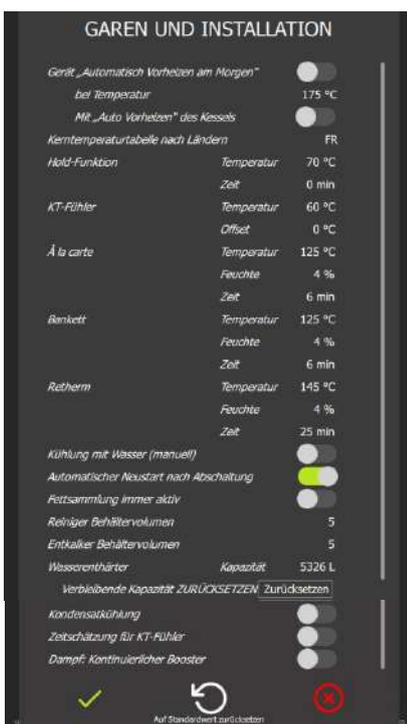
Auf diesem Bildschirm werden die Parameter für die Personalisierung des Bildschirms angezeigt.



- Sie können die Anzeige auf dunkel stellen
- Anpassen der Helligkeit des Bildschirms: Einstellung von 20 bis 100%
- Anpassbare Meldung auf dem Begrüßungsbildschirm (Initialisierungs- und Beladungs-Bildschirm).
- Auswahl des Bildes für den Begrüßungsbildschirm
- Aktivierung des Bildschirmschoners (schwarzer Bildschirm). Aktiv außerhalb des laufenden Zyklus.
- Gewünschte Zeit, nach der der Bildschirm in den Standby-Modus versetzt werden soll
- Auswahl des Standardbildschirms
- Standardmäßige Anzeige des Experten-Modus anstelle des Auto-Modus
- Standardmäßiges „Tastatursymbol“ zum Einstellen/Ändern von Temperatur und Zeit
- Anzeige des „Tastatursymbols“ zum Einstellen/Ändern von Temperatur und Zeit
- Anzeige der Taste zum „Überspringen des Vorheizens“
- Zeigt die Reihenfolge der Einschübe an: von oben nach unten

12.4 GAREN UND INSTALLATION

Auf diesem Bildschirm können Sie die Parameter für die verschiedenen Standardwerte der Betriebsarten, Optionen und Garvorgänge einstellen.



- Automatisches Vorheizen des Garraums beim Starten des Kombidämpfers am Morgen
- Vorheiztemperatur des Garraums
- Vorheizen des Kessels beim Einschalten.
- Auswahl des Landes für die Kerntemperaturtabelle
- Voreingestellte Temperatur in der Hold-Funktion (► [Zusätzliche Funktionen](#))
- Standarddauer: 0 bedeutet, dass der Kombidämpfer die Temperatur bis zur manuellen Abschaltung hält
- Temperatur / Offset standardmäßig bei Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler
- Voreingestellte Temperatur beim „À la carte“-Garen (► [Regenerieren](#))
- Feuchtegrad standardmäßig: 45% und Standarddauer: 6 Minuten (min. 2 Minuten)
- Voreingestellte Temperatur beim „Bankett“-Garen (► [Regenerieren](#))
- Feuchtegrad standardmäßig: 45 %
- Standarddauer: 6 Minuten (min. 2 Minuten)
- Voreingestellte Temperatur im Modus „Retherm“ (► [Regenerieren](#))
- Feuchtegrad standardmäßig und Dauer standardmäßig
- Abkühlen des Garraums mit oder ohne Wasser (mit Luft) außerhalb des Garvorgangs.
- Automatische Wiederaufnahme des laufenden Zyklus nach einem Stromausfall
- Standardmäßige Aktivierung der Option Fettsammlung
- Kapazität der Wassereenthärtungsanlage
- Möglichkeit, die Kapazität nach Eingriffen am Wassereenthärter zurückzusetzen
- Abkühlen des Kondensats durch Einspritzen von Wasser in den Reinigungskasten
- Anzeige der geschätzten Zeit bis zum Erreichen der eingestellten Kerntemperatur

12.5 BILDSCHIRMSPERRE UND BERECHTIGUNGEN

Dieser Bildschirm enthält alle Parameter für die Sperrung des Bildschirms und die Berechtigungen für den Zugriff der Anwender auf die verschiedenen Garvorgänge und Personalisierungen:



- Automatische Bildschirmsperre nach mehreren Sekunden zu Beginn eines Garvorgangs oder Reinigungszyklus
Zeit bis zur automatischen Bildschirmsperre, wenn die Bildschirmsperre aktiviert ist
- Zugriff auf den Bildschirm „Parameter Anwender“, durch PIN-geschützt, wenn Parameter aktiv
- Personalisierung des Bildschirms „Home“ durch PIN-Code geschützt.
- Keine Personalisierung der Bildschirme (Home, Protokolle, Garen...), wenn Parameter aktiv ist
- Geschützter Zugriff auf Protokolle auf verschiedenen Ebenen
Für einen vollständigen Schutz alle 4 Parameter in Verbindung mit den Protokollen aktivieren (Erstellen/Kopieren, Bearbeiten, Speichern und Löschen).
- PIN-Code, um den Zugriff auf die zuvor genannten Parameter zu schützen Max. 25 Zeichen
- Zurücksetzen der Software (Achtung: Alle gespeicherten Informationen werden aus dem Speicher gelöscht: HACCP-Daten, persönliche Protokolle, ...)

12.6 BIBLIOTHEKEN UND DATEN

Dieser Bildschirm zeigt die Datenbanken für Bilder (Protokolle und Home), Protokolle, Videos sowie die HACCP-Datenbank und vereinfacht so den Datenaustausch.



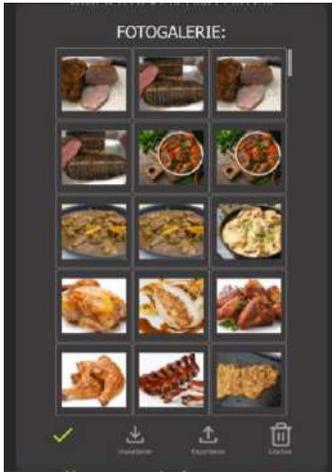
- Zugriff auf die Galerie aller verfügbaren Bilder für die Protokolle und den Bildschirm „Home“
- Zugriff auf die Galerie aller verfügbaren Protokolle (Hersteller- + Anwenderprotokolle)
- Zugriff auf die Videogalerie
- Exportieren der HACCP-Daten
- Aktivierungscode für den Zugriff auf die Anwendung „Smartconnect365“

Foto-galerie Anwender

Hier können Sie alle Fotos importieren und exportieren, die Sie den Protokollen und dem Startbildschirm zuordnen möchten.

Die Fotos müssen folgende Merkmale aufweisen:

- Dateityp: png, jpg
- Capacität: +/-4000 Fotos



Importieren von Fotos

- » Speichern Sie Ihre Fotos auf einem USB-Stick
- » Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss des Kombidämpfers
- » Drücken Sie die Taste „Importieren“
Die auf dem Stick gespeicherten Fotos werden der Fotogalerie hinzugefügt

Exportieren von Fotos (nicht möglich bei Herstellerfotos)

- ✓ Sie haben Bilder importiert.
- » Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss des Kombidämpfers
- » Drücken Sie die Taste „Exportieren“
Die gespeicherten Fotos werden auf dem USB-Stick gespeichert

Löschen von Fotos

- » Wählen Sie das Foto bzw. die Fotos aus, die Sie löschen möchten
- » Drücken Sie die Taste „Löschen“
Ein Pop-up-Fenster wird Sie fragen, ob Sie die Bilder wirklich löschen möchten
- » Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „✓ - Bestätigen“
Das Foto wird aus der Fotogalerie entfernt

Galerie der Anwenderprotokolle.

Hier können Sie alle Protokolle der Protokollgalerie, die Sie erstellt haben, importieren und exportieren.



Importieren von Protokollen

- ✓ Sie haben bereits exportierte Protokolle auf einem USB-Stick gespeichert.
- » Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss des Kombidämpfers
- » Drücken Sie die Taste „Importieren“
Die auf dem Stick gespeicherten Protokolle werden zur Protokollgalerie hinzugefügt

Exportieren von Protokollen (nicht möglich bei Herstellerprotokollen)

- ✓ Sie haben Protokolle erstellt.
- » Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss des Kombidämpfers
- » Wählen Sie das zu exportierende Protokoll aus
- » Drücken Sie die Taste „Exportieren“
Das ausgewählte Protokoll wird auf dem USB-Stick gespeichert

Löschen von Protokollen

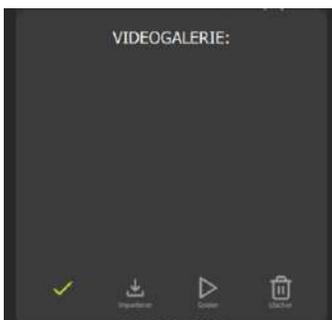
- » Wählen Sie das zu löschende Protokoll aus
- » Drücken Sie die Taste „Löschen“
Ein Pop-up-Fenster wird Sie fragen, ob Sie das Protokoll wirklich löschen möchten
- » Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „✓ - Bestätigen“
Das Protokoll wird aus der Protokollgalerie gelöscht

Videogalerie

Hier können Sie Videos importieren und exportieren.

Die Videos müssen folgende Merkmale aufweisen:

- Dateityp: mp4



Importieren von Videos

- ✓ Sie haben auf einem USB-Stick ein Video aufgenommen.
- » Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss des Kombidämpfers
- » Drücken Sie die Taste „Importieren“
Ein Pop-up-Fenster wird Sie warnen, wenn nicht mehr genügend Platz vorhanden ist, und Sie auffordern, ein vorhandenes Video zu löschen, bevor Sie ein neues Video importieren.
Das auf dem Stick gespeicherte Video wird zur Videogalerie hinzugefügt.

Ansehen eines Videos

- » Wählen Sie das Video aus, das Sie ansehen möchten
- » Drücken Sie die Taste „Abspielen“
Das ausgewählte Video wird auf dem Bildschirm angezeigt

Löschen eines Videos

- » Wählen Sie das Video aus, das Sie löschen möchten
- » Drücken Sie die Taste „Löschen“
Ein Pop-up-Fenster wird Sie fragen, ob Sie das Video wirklich löschen möchten
- » Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „✓ - Bestätigen“
Das Video wird aus der Protokollgalerie gelöscht

HACCP

Folgende HACCP-Daten werden aufgezeichnet:

Sie sind entweder nach Protokoll oder nach Zeitraum geordnet. Diese HACCP-Daten können von 1 Woche bis maximal 54 Wochen gespeichert werden. Innerhalb dieses Zeitraums können Sie die Daten über einen USB-Stick herunterladen. Nach Ablauf dieses Zeitraums werden die Daten automatisch gelöscht.

Speichern von HACCP-Daten, wenn der Parameter aktiviert ist.

Nach dem erfolgreichen Export der HACCP-Daten auf den USB-Stick werden die nach der festgelegten Anzahl von Wochen weiter zurückliegenden Daten von der Schnittstelle gelöscht.



Exportieren der HACCP-Daten

- » Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss des Kombidämpfers
- » Wählen Sie das/die Protokoll(e) oder den Zeitraum, der exportiert werden soll
- » Drücken Sie die Taste „Exportieren“
Ein Pop-up-Fenster wird Sie fragen, ob Sie diese Daten wirklich exportieren möchten. Die ausgewählten HACCP-Daten werden auf dem USB-Stick gespeichert

Löschen von Daten

- » Wählen Sie das/die Protokoll(e) oder den Zeitraum, den Sie löschen möchten
- » Drücken Sie die Taste „Löschen“
Ein Pop-up-Fenster wird Sie fragen, ob Sie diese Daten wirklich löschen möchten.
- » Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „✓ - Bestätigen“
Diese Daten werden aus der HACCP-Datenbank gelöscht

12.7 VERWALTUNG DER BENUTZERPROFILE

Es ist möglich, mehrere Anwender zu registrieren, indem Sie Profile mit spezifischen Zugriffsrechten erstellen, sodass Sie die Arbeitsumgebung nach Ihren individuellen Bedürfnissen gestalten können. Sie haben die Möglichkeit, bis zu 6 verschiedene Profile zu erstellen.



→ Liste der Benutzerprofile mit zugeordnetem PIN-Code und Speicherdatum.

→ Speichern / Löschen / Exportieren eines Profils

→ Importieren des Profils von einem USB-Stick



Speichern eines Profils

- ✓ Sie haben die Einstellungen für den Kombidämpfer und die Schnittstelle vorgenommen
- » Drücken Sie die Taste „+ Ein neues Profil hinzufügen“
- » Fügen Sie einen Namen und einen Pin-Code für das neue Profil hinzu
- » Drücken Sie die Taste „Aktuelle Einstellungen unter dem gewählten Profil speichern“
- » Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „✓ - Bestätigen“
Ein Pop-up-Fenster informiert Sie darüber, dass das Profil mit den aktuellen Einstellungen gespeichert wurde
- » Drücken Sie die Taste „✓ - Bestätigen“, um die Meldung zu schließen

Löschen eines Profils

- ✓ Sie haben bereits ein Profil erstellt
- » Wählen Sie das Profil aus, das Sie löschen möchten
- » Drücken Sie die Taste „Ausgewähltes Profil löschen“
Ein Pop-up-Fenster wird Sie fragen, ob Sie das Profil wirklich löschen möchten
- » Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „✓ - Bestätigen“
Das ausgewählte Profil wird aus der Liste entfernt

Exportieren eines Profils

- ✓ Sie haben bereits ein Profil erstellt
- ✓ Sie haben einen USB-Stick in die Buchse des Kombidämpfers gesteckt
- » Wählen Sie das zu exportierende Profil aus
- » Drücken Sie die Taste „Ausgewähltes Profil exportieren“
Der Bildschirm „1 Element exportieren“ wird angezeigt, auf dem Sie bei Bedarf einen Ordner erstellen und das Profil exportieren können
- » Drücken Sie die Taste „Exportieren“
Das ausgewählte Profil wird auf dem USB-Stick gespeichert
- » Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „✓ - Bestätigen“
Das ausgewählte Profil wird auf dem USB-Stick gespeichert

Importieren eines Profils

- ✓ Sie haben ein bereits exportiertes Profil auf einem USB-Stick gespeichert
- » Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss des Kombidämpfers
- » Drücken Sie die Taste „Importieren“
Der Bildschirm „1 Element importieren“ wird angezeigt, auf dem Sie das zu importierende Profil auswählen können
- » Wählen Sie das zu importierende Profil aus
- » Drücken Sie die Taste „Importieren“

Eine Meldung wird angezeigt, die Sie über den Status des Downloads des Profils informiert

- » Drücken Sie die Taste „ ✓ - Bestätigen “, um diese Meldung zu schließen
- » Drücken Sie die Taste „ ✓ - Bestätigen “, um den Bildschirm „1 Element importieren“ zu schließen

12.8 VERWALTUNG DER KONFIGURATION

Die Konfigurationsverwaltung des Kombidämpfers bietet die Möglichkeit, eine komplette Konfiguration des Kombidämpfers zu speichern oder zu bearbeiten, die Benutzerprofile (einschließlich Voreinstellungen), Anwenderprotokolle (Protokolle, Bilder usw.) und Benutzerdaten (Benutzerkategorien, Meldungen usw.) umfasst. Diese Funktion ermöglicht es, mehrere Kombidämpfer in einer Küche auf die gleiche Weise zu konfigurieren, was die Bedienung vereinfacht und einheitliche Einstellungen gewährleistet.



→ Importieren / exportieren von einem USB-Stick
Taste zugänglich, sobald ein USB-Stick an den Kombidämpfer angeschlossen ist

13. WARNHINWEISE

Diese Meldungen erscheinen entweder beim Starten des Kombidämpfers, am Ende des Garvorgangs oder zwischen zwei Garvorgängen. Sie sollen Sie warnen und Ihnen helfen, Ihren Chef'sCombi unter optimalen Bedingungen zu betreiben und zu warten.

Diese Warnhinweise helfen Ihnen, die notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, um den ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Ofens zu gewährleisten, seine Lebensdauer zu verlängern und gleichzeitig eine erstklassige Qualität der Speisen sicherzustellen. Achten Sie auf diese Meldungen und befolgen Sie die Empfehlungen für eine effektive Pflege Ihres Geräts.

13.1 BEIM STARTEN DES KOMBIDÄMPFERS

13.1.1 KAPAZITÄT DER WASSERAUFBEREITUNGSANLAGE

Diese Meldung wird nur angezeigt, wenn die maximale Wasseraufbereitungskapazität, wie in den Kunden-Parametern festgelegt, erreicht wurde. Diese Funktion ist nur relevant, wenn der Kombidämpfer an zwei separate Wasserversorgungen angeschlossen ist.



- **Warnhinweis**
Diese Meldung erscheint bei jedem Einschalten, wenn die Kapazität der Wasseraufbereitungsanlage des Kombidämpfers nahe am Maximum liegt oder dieses erreicht hat.
Nach jedem Eingriff in die Wasseraufbereitungsanlage des Kombidämpfers muss der Zähler zurückgesetzt werden.

Eingabe eines Werts für die Kapazität der Wasseraufbereitung

Wenn Sie den Kombidämpfer mit zwei getrennten Wasseranschlüssen installieren, müssen Sie unbedingt den Wert für die Kapazität der Wasseraufbereitung in die Einstellungen des Kombidämpfers eingeben. Dieser Schritt ist entscheidend, damit der Anwender gewarnt wird, wenn die maximale Kapazität für die Wasseraufbereitung erreicht ist oder kurz davor steht.



- » Wählen Sie im Bildschirm „Home“ die Taste „Parameter“
- » Wählen Sie die Taste „Anwender“
- ⊠ Der Bildschirm „Parameter“ wird mit dem standardmäßig angezeigten Tab „Anwender“ angezeigt
- » Wählen Sie die Taste „Auswahl für Garen & Installation“
- ⊠ Der Bildschirm „Garen und Installation“ wird angezeigt
- » Drücken Sie auf die Taste „Zurücksetzen“ neben „Verbleibende Kapazität zurücksetzen“
- ⊠ Die Bestätigungsmeldung über das Zurücksetzen des Zählers erscheint
- » Geben Sie den Wert für die Kapazität der Wasseraufbereitungsanlage (Kapazität in Litern) ein. Einstellbar von 0 bis 99999L. Standardmäßige Einstellung ist Null (wenn keine eigene Wasseraufbereitung für den Kombidämpfer vorhanden ist).
 - Berühren Sie das Feld für den Wert, der neben „Wasserenthärter Kapazität“ eingegeben werden soll.
 - ⊠ Der Bildschirm zeigt das Eingabefeld für die Zahl und eine numerische Tastatur an.
 - Stellen Sie den Wert mithilfe des Kodierknopfs oder der Tastatur ein.
- » Drücken Sie auf Bestätigung „✓“.

Zurücksetzen des Zählers für die Kapazität der Wasseraufbereitung



- » Wählen Sie vom Bildschirm „Home“ aus die Taste „Parameter“
- » Der Bildschirm „Parameter“ wird mit dem standardmäßig angezeigten Tab „Anwender“ angezeigt
- » Wählen Sie die Taste „Auswahl für Garen & Installation“
- » Der Bildschirm „Garen und Installation“ wird angezeigt
- » Drücken Sie auf die Taste „Zurücksetzen“ neben „Verbleibende Kapazität zurücksetzen“
- » Die Bestätigungsmeldung über das Zurücksetzen des Zählers erscheint
- » Bestätigen Sie, indem Sie auf das Symbol „✓“ tippen

13.1.2 VORBEUGENDE WARTUNG

Diese Meldung erscheint nur, wenn eine vorbeugende Wartung des Kombidämpfers erforderlich ist. Diese Bedingung ist erfüllt, wenn der Zähler in den Installationsparametern vom Techniker bei der Installation des Geräts konfiguriert wurde. Dieser Zähler, der je nach Häufigkeit der Benutzung und der Zeitspanne zwischen zwei Serviceeinsätzen des Kundendienstes angepasst wird, sorgt dafür, dass Sie automatisch benachrichtigt werden, wenn ein Serviceeinsatz erforderlich ist. Es ist unbedingt erforderlich, dass diese Werte vom Techniker bei der Erstinstallation des Kombidämpfers eingegeben und nach jedem Wartungsservice überprüft werden.



- ➔ **Warnmeldung**
Diese Meldung erscheint bei jedem Einschalten des Kombidämpfers, wenn die im Zähler für die vorbeugende Wartung programmierte Nutzungsdauer erreicht ist oder noch weniger als 10 Tage verbleiben.
Benachrichtigen Sie den Kundendienst, damit dieser so schnell wie möglich einen Service durchführt.
Wenn die Anzahl der verbleibenden Tage weniger als 0 beträgt, zeigt die Meldung die Anzahl der Tage an, die über das geplante Wartungsdatum des Kombidämpfers hinausgehen.

13.2 AM ENDE DES GARVORGANGS ODER ZWISCHEN ZWEI GARVORGÄNGEN

13.2.1 GEPLANTE ZWANGSREINIGUNG

Diese Meldung erscheint nur, wenn in der Personalisierung des Bildschirms CombiCare eine Reinigung geplant wurde (► **CombiCare**: Geplante Reinigung).

Sie sollten diesen Reinigungsplan unbedingt einhalten, um sicherzustellen, dass Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert und lange hält. Die regelmäßige Reinigung sorgt für optimale Garvorgänge und verhindert, dass sich Rückstände ansammeln, die die Leistung des Kombidämpfers beeinträchtigen könnten.

Um eine Reinigung zu starten, tippen Sie auf das Symbol „CombiCare“ und befolgen Sie die in diesem Handbuch aufgeführten detaillierten Anweisungen (► **CombiCare**). Achten Sie darauf, dass Sie die empfohlenen Produkte verwenden, um ein effektives Ergebnis zu erzielen und die Innenbestandteile Ihres Kombidämpfers zu schonen.

- ➔ **Warnmeldung**



Diese Meldung erscheint am vorgesehenen Datum und zur vorgesehenen Uhrzeit eines geplanten Reinigungszyklus. Sie können die Reinigung bis zu drei Mal verschieben. Nach diesen drei Verschiebungen müssen Sie den Reinigungszyklus unbedingt durchführen, bevor Sie mit einem neuen Garzyklus fortfahren können.

13.2.2 KESSELSPÜLUNG

Diese Meldung erscheint, wenn eine Kesselspülung erforderlich ist. Diese Aktion wird nach einer bestimmten Zeit in der Betriebsart Dampf automatisch ausgelöst, um das Verkalken des Kessels zu verringern. Dieser Spülgang des Kessels ist wichtig, um Ihren Kombidämpfer in einem einwandfreien Betriebszustand zu halten.

Während dieser Spülphase ist es nicht möglich, einen Reinigungs- oder Garzyklus zu starten. Nach Bestätigung der Meldung zeigt ein Logo in der unteren rechten Ecke des Bildschirms an, ob der Spülgang noch läuft oder bereits abgeschlossen ist. Achten Sie unbedingt auf dieses Zeichen, damit Sie wissen, wann der Spülvorgang abgeschlossen ist und Sie den Kombidämpfer wieder normal benutzen können.



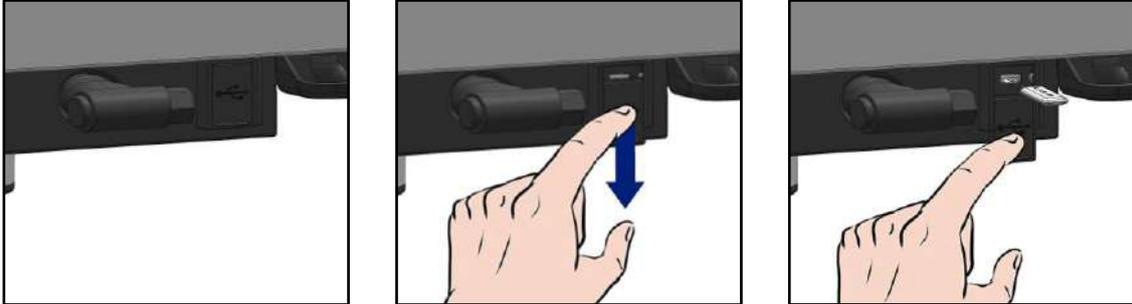
→ Warnmeldung
Diese Meldung erscheint bei jedem automatischen Spülgang des Kessels und dauert nur wenige Minuten.

→ Symbol für einen laufenden automatischen Spülgang des Kessels

14. USB-ANSCHLUSS

Der USB-Anschluss verfügt über eine Schutzabdeckung, sodass er bei Nichtgebrauch geschützt ist. In diese Buchse kann entweder ein USB-Stick oder ein Kerntemperaturfühler mit USB-Stecker eingesteckt werden. Die Schutzkappe ist mit einer Rückholfeder ausgestattet, die sie automatisch in die ursprüngliche (geschlossene) Position zurückbringt.

- » Schieben Sie die Schutzkappe nach unten und halten Sie sie fest.
- » Stecken Sie den USB-Stick oder den USB-Stecker des Kerntemperaturfühlers in den USB-Anschluss des Kombidämpfers



Achtung!

Bringen Sie die Schutzabdeckung immer wieder an (Lasche zum Schutz der Anschlüsse umgeklappt), sobald die Buchse nicht mehr verwendet wird.

Sollten diese Hinweise missachtet werden, können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.



Achtung!

Reinigen Sie den Anschluss niemals mit einem Wasserstrahl oder einem Schwamm. (Wenn die Lasche ordnungsgemäß verwendet wird und nach jeder Verwendung der Buchse wieder angebracht wird, ist keine Wartung notwendig).

Sollten diese Hinweise missachtet werden, können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.

Hinweis: Für die Verwendung des USB- Anschlusses siehe (► [Datenexport](#)).

15. PFLEGE DES KOMBIDÄMPFERS

ACHTUNG: Eine regelmäßige und umfassende Reinigung des Geräts garantiert eine verlängerte Nutzungsdauer

- ◆ DAS EINBRINGEN DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT. Die aufgeheizten Innenwände des Geräts würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ◆ Die Verwendung eines Hochdruckstrahls oder einer Hochdrucklanze ist ausdrücklich untersagt: Das Gerät darf unter keinen Umständen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- ◆ Probleme, die aufgrund der Nichteinhaltung der oben genannten Pflegevorschriften entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- ◆ Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie beim Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.

Bitte beachten Sie die allgemeinen Sicherheitshinweise im Kapitel „Empfehlungen“.

15.1 PFLEGEHINWEISE ZU EDELSTAHL

Edelstahl ist eine Stahlsorte, die dafür entwickelt wurde, dass sich eine dünne Schutzschicht auf der Metalloberfläche bildet, um das Metall vor Korrosion zu schützen (Oxidfilm gebildet durch die chemische Reaktion des Sauerstoffs auf der Metalloberfläche). Jede Substanz, die die Bildung dieses Schutzfilms behindert oder seine teilweise Zerstörung bewirkt (Lebensmittelreste, Übergelaufenes, stehende Flüssigkeiten...) beeinträchtigt die Korrosionsbeständigkeit des Edelstahls.

Auch wenn Edelstahl durch seine Zusammensetzung gegen bestimmte chemische Einflüsse widerstandsfähiger ist als der klassische Stahl, **sollte man nicht denken, dass „Rostfreier Edelstahl“ unzerstörbar ist.**

● 3 Hauptfaktoren für Korrosion sind zu beachten:

- Die chemische Umgebung. Im Allgemeinen:
 - * Verschiedene Salzlaken (Salzkonzentration, Sauerkraut ...)
 - * Chloride, vor allem enthalten in:
 - Reinigungsmitteln
 - Bleichmitteln (Eau de Javel)
- Die Temperatur: Bei allen oben genannten chemischen Medien nimmt die Aggressivität gegenüber rostfreiem Stahl mit der Temperatur sehr stark zu.
- Die Zeit: Je länger der Kontakt zwischen dem rostfreien Stahl und dem chemischen Medium dauert, desto deutlicher werden die Folgen der Korrosion sichtbar.

Das Zusammenspiel dieser drei Faktoren kann zur Beschädigung / Zerstörung der Wände führen, selbst wenn sie aus qualitativ hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt sind.

Es sollte beachtet werden, dass es äußerst selten ist, dass die Korrosion eines Edelstahls vom Stahl selbst ausgeht. Im Allgemeinen sind ungeeignete oder falsch angewendete Pflegemittel, eine schlechte Pflege oder extreme Nutzungsbedingungen die Ursache auftretender Beschädigungen.

ACHTUNG:

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Korrosionsschäden, die aufgrund dieser Umstände entstanden sind, und es können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.

Nachstehend finden Sie eine Liste der häufigsten Fälle schädlicher Einflüsse, um Ihnen zu helfen, diese schädlichen Nutzungsbedingungen bestmöglich zu identifizieren, damit Sie Ihr Gerät so lange wie möglich nutzen zu können.

15.2 DIE HÄUFIGSTEN URSACHEN FÜR KORROSION:

Reinigung der Fliesen

Die Reinigung der Fliesen (am Ende der Bauphase oder während der täglichen Pflege) erfolgt oft mit sehr aggressiven Mitteln. Wenn das Mittel ohne Vorsichtsmaßnahmen mit Druck versprüht wird, bewirken die Spritzer Korrosion an den Unterböden und unteren Verkleidungen der Geräte. Oder noch schlimmer - die Dämpfe dieser Mittel fallen auf die Geräte, wenn der Raum nicht sofort ausreichend belüftet wird, und bewirken so eine Ausdehnung der Korrosion auf sämtliche Oberflächen.

Ungeeignetes Pflegemittel (Bleichmittel, Säuren, Soda)

Wenn ungeeignete Mittel wie Eau de Javel, Verdünnungen von Säuren oder Soda,...(alle Produkte, die nicht speziell zur Pflege von Edelstahl entwickelt wurden) verwendet werden, werden die Edelstahloberflächen irreversibel beschädigt.

Aufbringen des Pflegemittels bei zu hoher Temperatur

Alle Pflegemittel werden aggressiver, wenn sie auf die heiße Wand aufgebracht werden. In der Regel darf diese Temperatur 60°C nicht übersteigen, ansonsten kann der Edelstahl irreversibel beschädigt werden (Schwärzung der Oberflächen...).

Schlechtes Abspülen des Pflegemittels

Wenn die Wände nach der Reinigung nicht gründlich abgespült werden, um jegliche Produktreste zu entfernen, wird das Mittel weiterhin einwirken und kann damit eine beginnende Korrosion verursachen.

Oder noch schlimmer - wenn diese Wand eine Temperatur von über 60°C (Innenwände des Garraums, von Becken, ...) erreichen kann, werden die im vorherigen Abschnitt genannten Probleme unweigerlich auftreten.

In Pfützen angesammeltes Reinigungsmittel

Genauso müssen alle Bereiche, in denen sich Reinigungsmittel ansammeln kann, insbesondere die Abflussrinnen, Geräteabläufe, Siphons,... gründlich mit reichlich Wasser gespült werden. (Verwenden Sie eine Nylonbürste zum effizienteren Ausspülen mit klarem Wasser).

Salzkonzentration

Das in der Küche üblicherweise verwendete Salz greift den Edelstahl häufig an (Lochfraß). Wenn beim Garen etwas überläuft, muss dies sofort weggewischt werden.

Sonderfall kochendes Wasser im Kochkessel:

Das Salzen des Wassers durch Hineinwerfen von grobem Salz in den Behälter stellt ein noch größeres Risiko dar: Das grobe Salz, das sich vor dem Auflösen am Behälterboden absetzt, kann den Boden irreversibel beschädigen, falls diese Vorgehensweise häufiger vorkommt. Deswegen sollte das Wasser entweder umgerührt werden, bis sich das grobe Salz aufgelöst hat, oder es muss feines Salz verwendet werden.

Intensive Nutzung mit Salzlake

Manche Produkte, wie Sauerkraut (saurer Saft), Seefisch und Meeresfrüchte (Salzgehalt) und generell alle Salzlaken müssen mit besonderer Vorsicht gehandhabt werden. Bei gelegentlicher Verarbeitung stellen die üblichen Gerätschaften kein Problem dar, sofern sie systematisch nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Bei intensiver Verarbeitung dieser Art Produkte müssen die Kochgerätschaften (Gargeräte, Behälter, Töpfe,...) aus Edelstahlsorten bestehen, die besser für diese spezielle Anwendungsart geeignet sind.

Zu hoher Chlorgehalt im Speisewasser

Einige Wasserversorgungsnetze liefern manchmal Wasser mit einem zu hohen, nicht den Normen entsprechenden Chlorgehalt. In diesem Fall treten häufig die oben genannten Korrosionsprobleme auf. (Vor allem in den Böden der Töpfe, Pfannen, Wasserbad, ...).

Reinigung des Zubehörs aus Aluminium oder aluminisiertem Blech

Das Vorhandensein von Aluminium oder aluminisiertem Blech in einer Chlorklösung ist ein großartiger Katalysator für die Korrosion von Edelstahl. Deshalb dürfen Zubehörteile, wie Dunstabzugsfilter oder andere Behälter aus Aluminium, nicht auf den Böden von Töpfen, Pfannen,... liegen bleiben. Eine Nacht genügt bereits, damit der Edelstahl an den Kontaktstellen und Oberflächen korrodiert.

15.3 HÄUFIGKEIT DER REINIGUNG / ENTKALKUNG

Um eine angemessene Pflege zu gewährleisten, sollten Sie die verschiedenen Teile, Komponenten und Zubehörteile des Kombidämpfers gemäß den empfohlenen Pflegeintervallen reinigen. Falls erforderlich, kann eine häufigere Reinigung in Betracht gezogen werden.

Chef'sCombi ist mit einer intelligenten Technologie ausgestattet, die Ihnen automatisch den am besten geeigneten Reinigungs- und Entkalkungszyklus vorschlägt, basierend auf Ihrer Nutzung und den Informationen über die Wasserbeschaffenheit und die Betriebszeit, die Sie bei der Installation Ihres Kombidämpfers angegeben haben. Weitere Informationen (► [CombiCare](#)).

Häufigkeit der Reinigung und Entfettung

Drei Kriterien beeinflussen die Häufigkeit der Reinigung des Garraums: die Intensität der Nutzung, die Betriebsart und die beim Garen angewandte Temperatur

Häufigkeit	Teile / Komponenten	Empfehlungen
Täglich	Garraum	Halten Sie sich an die Dosierungsangaben der Reinigungstabs und spülen Sie gründlich nach. Benachrichtigen Sie den Kundendienst, falls Roststellen auftreten
	Bedienfeld	Benutzen Sie ein weiches Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
	Außenflächen Garraumdichtung (Garraum) Tür (Glasscheiben ...) Tropfrinne Garzubehör [(Fühler, Smoker, HGW-Modul ...)	Halten Sie sich an die Dosierungsangaben der Pflegemittel und spülen Sie gründlich nach. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
Wöchentlich	Belüftungsöffnungen im Technikfach Klappe für das Entkalkungsmittel	Benutzen Sie ein weiches Tuch.
	Handbrause	Reinigen Sie die Düse mit einem nicht aggressiven, nicht scheuernden Entkalkungsmittel. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab.
Monatlich	Schutzaufkleber für die Led-Lichtbänder	Falls erforderlich, mit einem nicht aggressiven, nicht scheuernden Entfettungsmittel reinigen Spülen Sie gründlich nach.

Häufigkeit der Entkalkung

Täglich, wenn nötig. Falls sich Mineralien an den Innenwänden des Garraums aufgrund von nicht enthärtetem Wasser ablagern (weißlicher Belag), müssen diese Ablagerungen unbedingt täglich entfernt werden.

Wenn Sie nicht genügend Entkalkungszyklen durchführen, werden Sie durch eine Meldung darauf aufmerksam gemacht, dass Sie zur weiteren Verwendung Ihres Kombidämpfers eine „Kesselspülung“ starten müssen, um den Kessel Ihres Chef'sCombi in einwandfreiem Zustand zu halten (► [Warnhinweise – Kesselspülung](#)).

15.4 PFLEGE DER AUSSENFLÄCHEN

Die Metalloberfläche muss sorgfältig gepflegt werden, um Staub, Metallpartikel und Ablagerungen jeglicher Art zu entfernen, die die oben erwähnte Schutzschicht beeinträchtigen könnten

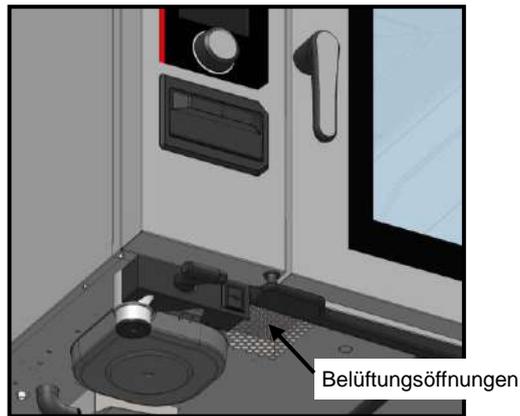
Reiben Sie rostfreien Stahl niemals mit Stahlwolle ab. Nur wenn es wirklich notwendig ist, mit „Scotch Brite“ oder einem gleichwertigen Produkt in Richtung der ursprünglichen Politur der Edelstahloberfläche bearbeiten.

- » Waschen Sie die Oberflächen mit Seifenwasser oder einem beliebigen neutralen, jedoch nicht scheuernden Reinigungsmittel ab.
- » SPÜLEN SIE GRÜNDLICH mit Wasser nach.
- » Trocknen Sie die Oberflächen ab.

15.5 PFLEGE DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES ELEKTRONIKFACHS

Das Abkühlen des Elektronikfachs wird durch Belüftungsöffnungen auf der rechten Vorderseite des Geräts (6 und 10 Einschübe) sichergestellt.

Achten Sie darauf, dass das Lüftungsgitter sauber und staubfrei bleibt.

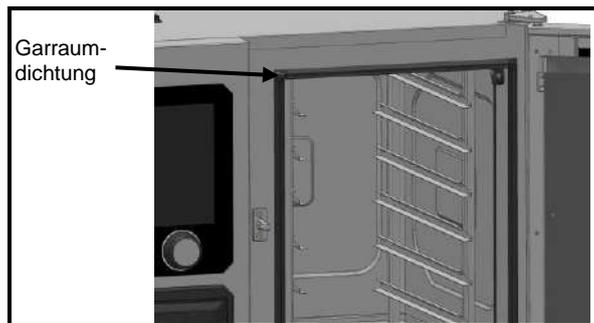


- » Reinigen Sie die Oberfläche des Lüftungsgitters mit einem trockenen Tuch.

15.6 REINIGUNG DER GARRAUMDICHTUNG

Um mögliche Schäden durch Fett- oder Lebensmittelrückstände zu vermeiden, müssen die Dichtungen des Garraums unbedingt regelmäßig von Hand gepflegt werden. Dies sollte sich sowohl auf die Innen- als auch auf die Außenflächen beziehen. Die tägliche Reinigung trägt zur Verlängerung ihrer Lebensdauer bei.

- » Öffnen Sie die Tür des Kombidämpfers.
- » Entfernen Sie die Fett- und Schmutzrückstände an der Türdichtung mit Seifenwasser oder jedem beliebigen neutralen und nicht scheuernden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- » Spülen Sie gründlich nach.
- » Lassen Sie die Tür so lange offen, bis die Dichtung getrocknet ist.



15.7 REINIGUNG DER TÜRSCHEBEN

Damit der Garraum stets optimal einsehbar bleibt, sollten Sie die Innenscheibe und die Türverkleidung regelmäßig reinigen.

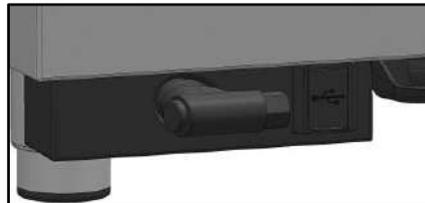
- » Öffnen Sie die Garraumtür vollständig.
- » Entriegeln Sie die Innenscheibe, indem Sie leicht auf die beiden Einhängelaschen drücken.
- » Schwenken Sie die Innenscheibe.
- » Reinigen Sie die Türscheiben mit lauwarmem Wasser, einem Tuch und einem neutralen, nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- » Lassen Sie die Scheiben trocknen, bevor Sie die Innenscheibe wieder verriegeln.



15.8 REINIGUNG DES BEDIENFELDS

- » Entfernen Sie den Kodierknopf, indem Sie ihn ohne Werkzeug zu sich heranziehen.
- » Reinigen Sie den Kodierknopf sowie die Glasfläche des Bedienfelds mit einem weichen Tuch.
- » Setzen Sie den Kodierknopf wieder ein.

15.9 REINIGUNG DER HANDBRAUSE



- » Ziehen Sie den Schlauch der Handbrause ganz heraus und halten Sie ihn fest.
- » Reinigen Sie die Handbrause und den Schlauch mit einem weichen Tuch. Bei hartnäckigen Kalkablagerungen empfiehlt es sich, eine verdünnte Tafellessiglösung zur Reinigung der Brause und ggf. des Schlauchs zu verwenden.

15.10 PFLEGE DER INNENFLÄCHEN

Für eine optimale Leistung und eine längere Lebensdauer Ihres Chef'sCombi Kombidämpfers ist es unerlässlich, die Ansammlung von korrosiven Substanzen und Mineralablagerungen zu vermeiden.

- **Vermeiden Sie korrosive Substanzen:** Substanzen, die sich anreichern, können stark korrosiv werden.
- **Verhindern Sie mineralische Ablagerungen:** Mineralien im Wasser können zu Problemen mit korrodierten Wänden, Leistung und Langlebigkeit führen (Auswuchten von Lüfterrädern, Wärmeableitung von Wärmetauschern usw.).

Chef'sCombi ist mit einer intelligenten Technologie ausgestattet, die Ihnen automatisch den am besten geeigneten Reinigungs- und Entkalkungszyklus vorschlägt, basierend auf Ihrer Nutzung und den Informationen über die Wasserbeschaffenheit und die Betriebszeit, die Sie bei der Installation Ihres Kombidämpfers angegeben haben. Weitere Informationen (► [CombiCare](#)).

Wenn Sie nicht genügend Entkalkungszyklen durchführen, werden Sie durch eine Meldung darauf aufmerksam gemacht, dass Sie zur weiteren Verwendung Ihres Kombidämpfers eine „Kesselspülung“ starten müssen, um den Kessel Ihres Chef'sCombi in einwandfreiem Zustand zu halten (► [Warnhinweise – Kesselspülung](#)).

Reinigung und Entfettung: Einmal täglich.

Entkalkung: Täglich, wenn nötig. Falls sich Mineralien an den Innenwänden des Garraums aufgrund von nicht enthärtetem Wasser ablagern (weißlicher Belag), müssen diese Ablagerungen unbedingt täglich entfernt werden.

15.11 MATERIAL FÜR DIE ZUBEREITUNG KORROSIVER PRODUKTE (Seefisch, Sauerkraut)

Materialien, die intensiv und regelmäßig zum Garen korrosiver Produkte wie Seefisch, Sauerkraut, ... verwendet werden, müssen nach jedem Gebrauch gründlich und systematisch gereinigt werden.

16. FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Die auf dem Kombidämpfer angezeigten Fehlermeldungen oder Informationen enthalten eine kurze Beschreibung des Fehlers, seiner Folgen und der Schritte, die zur Behebung des Fehlers unternommen werden müssen. Sie werden durch vier verschiedene Farben angezeigt: rot, orange, gelb und grün. Bei orangefarbenen und roten Fehlern muss unbedingt der technische Kundendienst hinzugezogen werden, da sie den Betrieb blockieren oder die Nutzung des Kombidämpfers auf den abgesicherten Modus beschränken, so dass der laufende Zyklus noch beendet werden kann. Gelbe und grüne Meldungen hingegen schränken die Nutzung Ihres Kombidämpfers in keiner Weise ein und ermöglichen es, den laufenden Zyklus normal zu beenden, mit oder ohne Serviceeinsatz.

Die folgende Liste bezieht sich ausschließlich auf Informationen und Verfahrensfehler, die in Grün bzw. Gelb angezeigt werden. Sie finden dort eine vollständige Beschreibung jeder Meldung mit einer Erklärung des Fehlers, seinen möglichen Folgen und den Maßnahmen, die zur Behebung des Fehlers ergriffen werden können. Auf diese Weise wird eine kontinuierliche und fehlerfreie Leistung Ihres Geräts gewährleistet und die Bewältigung möglicher Vorfälle erleichtert.

Beschreibung der Meldung	Auswirkungen	Was ist zu tun?
E10: Kesselverkalkung	Keine, der Garvorgang wird fortgesetzt	Führen Sie so bald wie möglich eine Entkalkung des Kessels durch - Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner.
E31: Kerntemperaturfühler fehlerhaft	Keine, der Garvorgang wird fortgesetzt	Wenden Sie sich so bald wie möglich an den technischen Ansprechpartner.
E32: Fühler nicht eingesteckt		Stecken Sie den Fühler so bald wie möglich in das Produkt.
E33: Fühler nicht richtig gesteckt		Stecken Sie den Fühler so bald wie möglich in einen dicken, gleichmäßigen Teil des Produkts.
E35: USB-Kerntemperaturfühler beschädigt	Keine, der Garvorgang wird fortgesetzt	Überprüfen Sie den Anschluss des Fühlers an die USB-Buchse - Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner.
E71: Überhitzung der Elektronik (+70°C)	Die Höchsttemperatur des Kombidämpfers wird gesenkt	Reinigen Sie die Ansaugöffnungen für die Frischluft vorne links am Gerät - Entfernen Sie alle Wärmequellen, insbesondere auf der linken Seite des Geräts - Belüften Sie den Raum.
E82: Fehler der SD-Karte	Keine, der Garvorgang wird fortgesetzt	Wenden Sie sich so bald wie möglich an den technischen Ansprechpartner.
E90: Kesselstörung während des Garvorgangs	Der Garvorgang wurde in der Betriebsart Heißluft Feuchteregelung beendet	Wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner, wenn das Problem weiterhin besteht.
E91: Kesselstörung während der Reinigung	Die Reinigung wurde ohne den Betrieb des Kessels durchgeführt	Spülen Sie den Garraum mithilfe der Handbrause gründlich aus - Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren technischen Ansprechpartner.
E92: Fehler bei der Feuchtemessung	Der Garvorgang wurde in der Betriebsart „Garumgebung Auto“ beendet	Wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner, wenn das Problem weiterhin besteht
E93: Fehler des Kerntemperaturfühlers	Der Garvorgang wurde in der Betriebsart Niedertemperaturgaren beendet (Anfangswert der Kerntemperatur)	Wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner, wenn das Problem weiterhin besteht.
E94: Sperrender Fehler, der die Reinigung verhindert	Es wurde eine allgemeine Spülung durchgeführt	Spülen Sie den Garraum mithilfe der Handbrause gründlich aus - Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Ansprechpartner.

16.1 ZURÜCKSETZEN (RESET)

16.1.1 ZUGRIFF AUF DEN RESET-BILDSCHIRM



- » Schalten Sie den Bildschirm ein, indem Sie den Kodierknopf so lange gedrückt halten, bis der Bargraph für das Einschalten vollständig angezeigt wird.
- » Warten Sie, bis das Menü „Home“ angezeigt wird.
- » Drücken Sie die Taste „Reset“.
- ☒ Der Bildschirm zeigt ein Pop-up-Fenster mit den möglichen Aktionen an

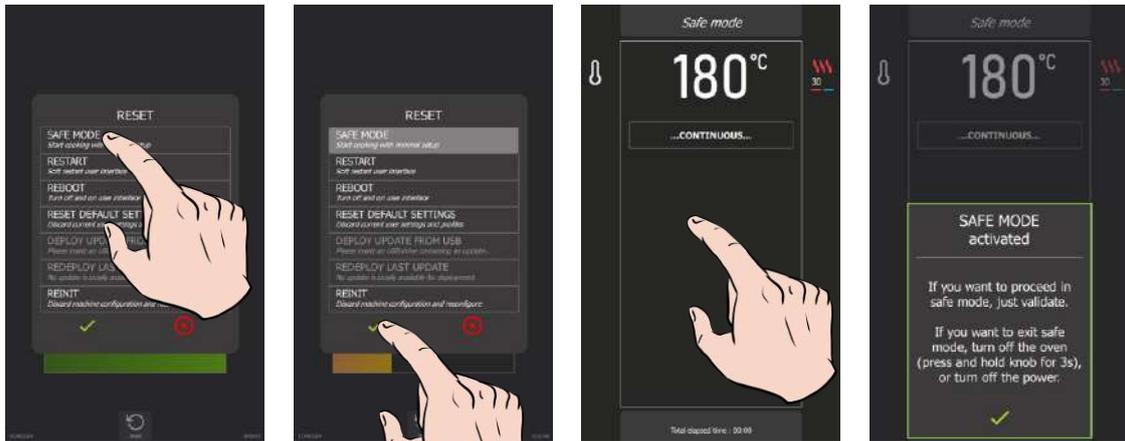
16.1.2 PARAMETERLISTEN



- ➔ Das Gerät in den abgesicherten Modus versetzen
- ➔ Schnittstelle neu starten
- ➔ Mit Reset neu starten
- ➔ PIN-geschützt - nicht für den Anwender zugänglich
- ➔ PIN-geschützt - nicht für den Anwender zugänglich
- ➔ PIN-geschützt - nicht für den Anwender zugänglich
- ➔ PIN-geschützt - nicht für den Anwender zugänglich
- ➔ Bestätigung der ausgewählten „Reset“-Art oder Abbruch

16.1.3 SAFE MODE: ABGESICHERTER MODUS

Mit dieser Aktion wird bei minimaler Konfiguration in den abgesicherten Modus gewechselt. Es werden nur die Umgebungstemperatur (standardmäßig: 180°C) und die Betriebsart (standardmäßig: Heißluft) angegeben.



Bei der Bestätigung erscheint auf dem Bildschirm das Symbol „...kontinuierlich..“, das einen Garvorgang ähnlich der Betriebsart „kontinuierliches Garen“ anzeigt. Wenn Sie den Bildschirm berühren, erscheint eine Meldung, die Folgendes anzeigt:

ABGESICHERTER MODUS aktiviert

Wenn Sie im abgesicherten Modus fortfahren möchten, bestätigen Sie.

Wenn Sie den abgesicherten Modus verlassen möchten, schalten Sie den Kombidämpfer aus (drücken Sie den Knopf und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt) oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.

✔

Bei einem Problem mit dem Bildschirm können Sie diesen Modus nach dem Einschalten aktivieren, indem Sie die Tür innerhalb von 5 Sekunden dreimal öffnen.

16.1.4 RESTART: NEUSTART DER SCHNITTSTELLE

Diese Option führt einen grundlegenden Neustart des Geräts durch, wobei die Benutzeroberfläche intakt bleibt, ohne dass der laufende Zyklus verlassen wird. **Es werden keine vom Kunden konfigurierten Parameter beeinflusst.**

16.1.5 REBOOT: NEUSTART MIT ZURÜCKSETZEN

Diese Funktion startet das Gerät neu, während die Betriebsparameter des Kombidämpfers auf ihre Standardwerte zurückgesetzt werden, mit Ausnahme der Kunden-, Installateur- oder Konfigurationseinstellungen, und der laufende Zyklus wird verlassen. **Es werden keine vom Kunden konfigurierten Parameter beeinflusst.**

17. VORBEUGENDE WARTUNG



ACHTUNG: Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie beim Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.

Thema	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Jährlich (oder alle 3000 Std.)	Empfehlungen
Reinigung der Außenflächen	x				Halten Sie sich an die Dosierungsangaben der Pflegemittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
Reinigung der Garraumdichtung (alle Modelle) und Türdichtung unten (20 Einschübe)	x				Halten Sie sich an die Dosierungsangaben der Pflegemittel. Spülen Sie gründlich nach. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
Reinigung des Bedienfelds	x				Benutzen Sie ein weiches Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
Reinigung und Entkalkung der Innenflächen	x				Halten Sie sich an die Dosierungsangaben der Pflegemittel. Spülen Sie gründlich nach. Benachrichtigen Sie den Kundendienst, falls Roststellen auftreten.
Handbrause		x			Kein Leck und keine Verstopfung (Reinigen Sie die Düse mit einem nicht aggressiven, nicht scheuernden Entkalkungsmittel). Spülen Sie gründlich nach. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Ablaufsieb Garraum		x			Keine Verstopfung, reinigen Sie es bei Bedarf.
Klappe für das Entkalkungsmittel		x			Überprüfen Sie, ob sich die Klappe beim Schließen und Öffnen nicht verhakt. Reinigen Sie das Sieb bei Bedarf.
Reinigung der Belüftungsöffnungen des Technikfachs		x			
Sichtprüfung - Vorhandensein der inneren Türanschlüge		x			
Sichtprüfung - Einsteckfühler (Spitze, Kabel, Wanddurchführung...)		x			Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen.
Option Fettsammlung: Zustand des Schlauchs		x			Bei Beschädigung, übermäßiger Steifigkeit: Kundendienst verständigen.
Option Fettsammlung: Zustand des Ventils			x		Bei übermäßigem Spiel im Griff oder schlechtem Ablauf: wenden Sie sich an den Kundendienst.
Sichtprüfung - Garraumdichtungen (alle Modelle) und Türdichtungen unten (20 Einschübe)			x		Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen
Sichtprüfung - Zustand des Schutzaufklebers der Beleuchtung			x		Reinigen Sie das Gerät bei Bedarf mit einem nicht aggressiven, nicht scheuernden Entfettungsmittel. Spülen Sie gründlich nach. Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen.
Regelmäßige Wartung durch den Kundendienst				x	

18. VERBRAUCHSMATERIALIEN

18.1 ALLGEMEINES

Ihr Starter-Kit enthält Proben von Chef'sCombi Cleaner-Tabs und Care-Sticks, die speziell für die optimale Pflege Ihres Kombidämpfers ausgewählt wurden. Wir empfehlen dringend die Verwendung dieser Produkte, um eine effektive Reinigung zu gewährleisten und die Leistung Ihres Geräts auf höchstem Niveau zu halten.

Für Nachschub an Chef'sCombi Care-Sticks und Cleaner-Tabs wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

19. EMPFOHLENE ERSATZTEILE UND ERSATZTEIL-NOTFALLAUSSTATTUNG

Code	Bezeichnung
145587	Dichtung + Verschleißring Motorwelle
157029	ICS24-6&10G-Temperaturfühler Kessel Service-Kit
159000	ICS24-61E-Ringförmiger Heizstab 6GN 1/1 Service-Kit
159002	ICS24-62E-202E-Ringförmiger Heizstab 400V 21,6KW Service-Kit
159003	ICS24-101E-Ringförmiger Heizstab 400V, 18,0KW Service-Kit
159004	ICS24-102E-Ringförmiger Heizstab 400V, 14,0KW Service-Kit
159005	ICS24-61E-Ringförmiger Heizstab 11,2kW 240V Service-Kit
159007	ICS24-6-102E- Ringförmiger Heizstab 23,5kW 240V Service-Kit
159008	ICS24-101E-Ringförmiger Heizstab 19,6kW 240V Service-Kit
159009	ICS24-102E-Ringförmiger Heizstab 15,2kW 240V Service-Kit
159010	ICS24-61E-Ringförmiger Heizstab 10,3KW 208V Service-Kit
159012	ICS24-6-102E- Ringförmiger Heizstab 21,6kW 208V Service-Kit
159013	ICS24-101E-Ringförmiger Heizstab 18kW 208V Service-Kit
159014	ICS24-102E-Ringförmiger Heizstab 14kW 208V Service-Kit
159015	ICS24-61E-Ringförmiger Heizstab 10,3kW 277V Service-Kit
159017	ICS24-6-102E- Ringförmiger Heizstab 21,6kW 277V Service-Kit
159018	ICS24-101E-Ringförmiger Heizstab 480V, 18,0KW Service-Kit
159019	ICS24-102E-Ringförmiger Heizstab 14kW 277V Service-Kit
159020	ICS24-61E- Tauchheizkörper 400V, 9,0kW Service-Kit
159021	ICS24-6&10E-Tauchheizkörper 400V, 17,5KW Service-Kit
159022	ICS24-61E- Tauchheizkörper 9,8kW 240V Service-Kit
159023	ICS24-6-10E- Tauchheizkörper 19,1kW 240V Service-Kit
159024	ICS24-61E- Tauchheizkörper 9kW 208V Service-Kit
159025	ICS24-6&10E- Tauchheizkörper 17,5kW 208V
159026	ICS24-61E- Tauchheizkörper 9kW 277V Service-Kit
159027	ICS24-6&10E- Tauchheizkörper 17,5kW 277V Service-Kit
159028	ICS24-6&10E-Temperaturfühler Kessel Service-Kit
159030	ICS24-Garraumsensor Service-Kit
159031	ICS24-6&101-Motor Kombidämpfer 120W lang 0,45m Service-Kit
159032	ICS24 GN21 Motor Service-Kit
159045	ICS24-G-Lüfter NG40 CE 230V 50/60 HZ Service-Kit
300697	Dreipoliges Schütz 25A 230V 50/60 LC1D09P7
300698	Dreipoliges Schütz 32A 230V 50/60 LC1D18P7
300699	Dreipoliges Schütz 40A 230V 50/60 LC1D25P7
300702	Dreipoliges Schütz 80A 230V 50/60 HZ
300769	Entstörrelais LAD4RCU
300777	Reihenklemme Sicherungshalter 5X20 5X25
300778	Endflansch für Sicherungshalter 300777
300792	Sicherungshalter 10.3x38.1
300793	Sicherung 600VAC 10A 10.3x38.1
300798	Schütz LC1D80P7
300799	RC-Block RC LA4DA2U
300801	Sicherung 4A 5x20mm träge
300802	Integriertes Schaltnetzteil
300805	ICS24-Reedschalter Tür Magnetsensor
300806	ICS24-Reedschalter Tür
301514	ICS24 Niveausensor Kessel
301515	ICS24 Lambdasonde
301517	ICS24-6-KT-Fühler Fühler+Halterung

Code	Bezeichnung
301518	ICS24-102-KT-Fühler Fühler+Halterung
301519	ICS24 Niveausensor Reinigungskasten
301520	ICS24 Niveausensor Kessel lang
304269	Kondensator 5µf für Reinigungspumpe (C3)
304293	Kondensator 12.5µf Kompaktmotor fm 2014
304317	ICS24 61E Lüfterrad 300
304318	ICS24-Entkalkungspumpen E 230V EU 50HZ 20L/MIN
304319	ICS24- Ablaufpumpen Reinigung 230V EU 50HZ 20L/
304320	ICS24- Ablaufpumpen Kessel 230V EU 50HZ 2
304326	ICS24 GN21 Kondensator 20µ für Motor
304328	ICS24 61G 101E Lüfterrad 320
304329	ICS24 62E 101G Lüfterrad 340
304330	ICS24 62G 102E Lüfterrad 370
304334	ICS24-Lüfter UL, 230v, 120x120x38 mm, RB
306086	Anschlussleiste 450V 57A 5-polig 10mm
308353	ICS24-Schaltnetzteil 24V 35W
309716	Optischer Kodierer FastPad 3
309717	Platine Gas FastPAD 3
309718	Platine Feuchte FastPAD 3
309719	LED-Band 4000K 24V
309722	ICS24-Leuchtring-Lichtleiter
309723	Verbindungskabel zwischen Platinen FAST PAD V3
309725	SELF gemeinsame Betriebsart 2x10
309726	SD-Karte
310315	Flansch
310317	O-Ring für Flansch 310315
310358	Elektromagnet GY030 24v
311356	Aufkleber LED-Band für Kombidämpfer
311361	Schutzfolie LED-Band
314373	Reinigungspumpe 220/240v 50HZ 2700RPM IP00
314396	Reinigungspumpe UL
318042	Dichtung Nitril Kevlar spezial Gas 20/27
366599	O-Ring Nitril 62X3.5 70 SHORE
366683	Auslassdichtung Wärmetauscher Vulcan 6/10N
366696	ICS24-6&10G-Brennerdichtungen Heizung Heißluft
366697	ICS24-6&10G-Brennerdichtungen Kessel
366698	ICS24-61-Rahmen Garraumdichtung
366699	ICS24-62-Rahmen Garraumdichtung
366700	ICS24-101-Rahmen Garraumdichtung
366701	Türdichtung 102
366708	ICS24-Ablaufdichtung
366709	ICS24-Flanschdichtung Heizelement
366711	ICS24-Dichtung Wrasenklappe
366712	ICS24-GN11E-Dichtung Tauchheizkörper
366716	ICS24-EPDM-Dichtung 70SH 100.00X2.50 150°C
407002	Entstörungsmodul
408406	Autotransformator 828 VA
408407	Autotransformator 415 VA
468104	ICS24-SE-Magnetventile Wasser (2-Wege EU)
468106	ICS24-SE-Magnetventile Wasser (3-Wege EU)

20. GARANTIE**ACHTUNG! JEDE GARANTIE IST AN BEDINGUNGEN GEBUNDEN**

Unsere Garantie gilt nur für einen normalen Gebrauch. Damit meinen wir die strikte Befolgung der Empfehlungen, die in unseren Bedienungs- und Wartungsanleitungen nachzulesen sind.

Des Weiteren gilt die Garantie nur insoweit, als dass regelmäßige Wartungen und/oder empfohlene Kontrollen ordnungsgemäß von unseren Technikern durchgeführt worden sind.

Für alle unsere Geräte gilt unter den oben angeführten Vorbehalten eine Garantie von einem Jahr ab dem Rechnungsdatum. Bei Störungen aufgrund von Mängeln oder sichtbaren oder versteckten Konstruktionsfehlern werden unsere Geräte innerhalb dieses Garantiejahres auf unsere Kosten repariert - Ersatzteile und Arbeitsleistung inbegriffen.

Um von dieser Garantieleistung profitieren zu können, darf keine Modifizierung oder Reparatur mit Ersatzteilen, die nicht original sind oder nicht von unserer Firma autorisiert wurden, oder durch nicht qualifiziertes sowie nicht durch uns ausgebildetes Personal an unseren Geräten ausgeführt werden.

Bei Störungen oder Beschädigungen hat uns der Käufer, sobald er davon Kenntnis hat, schriftlich über die Mängel zu benachrichtigen, die er unseren Geräten anlastet. Keinesfalls dürfen er selbst oder ein Dritter diese Mängel beseitigen.

Unsere regelmäßigen Wartungen sind die wichtigste Voraussetzung für die problemlose Funktion und die Zuverlässigkeit unserer Geräte. Sie können und dürfen ausschließlich von unseren bestens für diese Aufgaben qualifizierten und vorbereiteten Technikern durchgeführt werden. Sie verfügen über spezielles Werkzeug und die Original-Ersatzteile und werden regelmäßig weitergebildet. Die regelmäßigen Wartungen sind unerlässlich und werden entgeltlich erbracht. Sie sind die Garantie für eine zuverlässige Funktionsweise unserer Geräte.

Die Wartungsintervalle beziehen sich auf normale Nutzungsbedingungen. Bei härteren Einsatzbedingungen müssen bestimmte Arbeiten in kürzeren Abständen durchgeführt werden.

ACHTUNG: Schäden, die durch den Anschluss unserer Geräte an ein Netzwerk, das nicht mit dem Typenschild konform ist (Spannung, Vertauschung Phase/Neutralleiter, Wasserdruck, Gasdruck, ...) sowie die Nichtbeachtung der Phasenfolge (wichtig für Drehstrommotoren, Drehrichtung des Lüfterrads, Stellglieder, ...) entstehen, sind keinesfalls durch diese Garantie abgedeckt.

Wir empfehlen daher, den Anschluss der Geräte erst dann durchzuführen, wenn Spannung und Gas zur Verfügung stehen und auf ihre Ordnungsmäßigkeit geprüft worden sind.