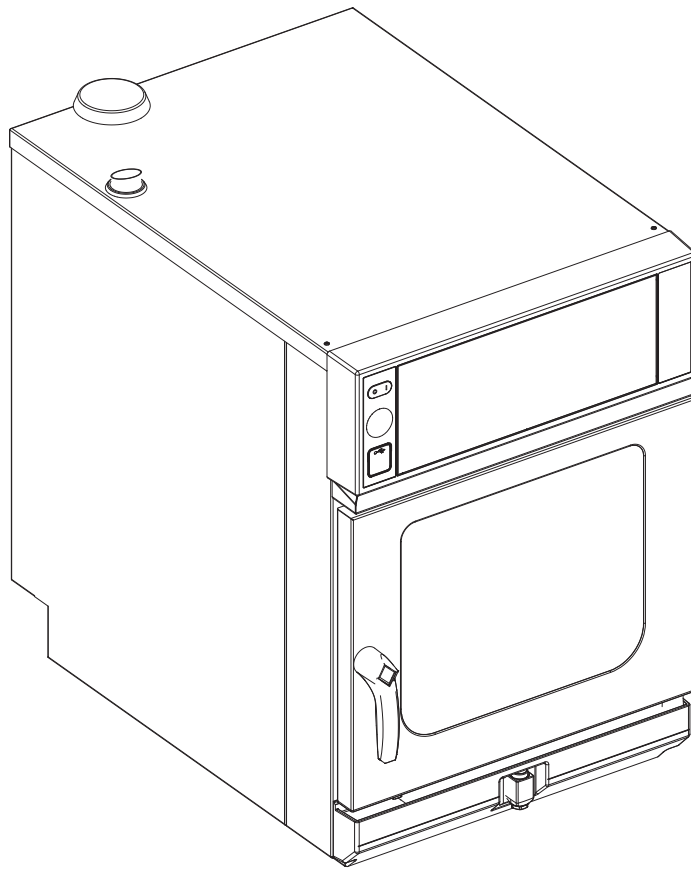




Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

Kombidämpfer



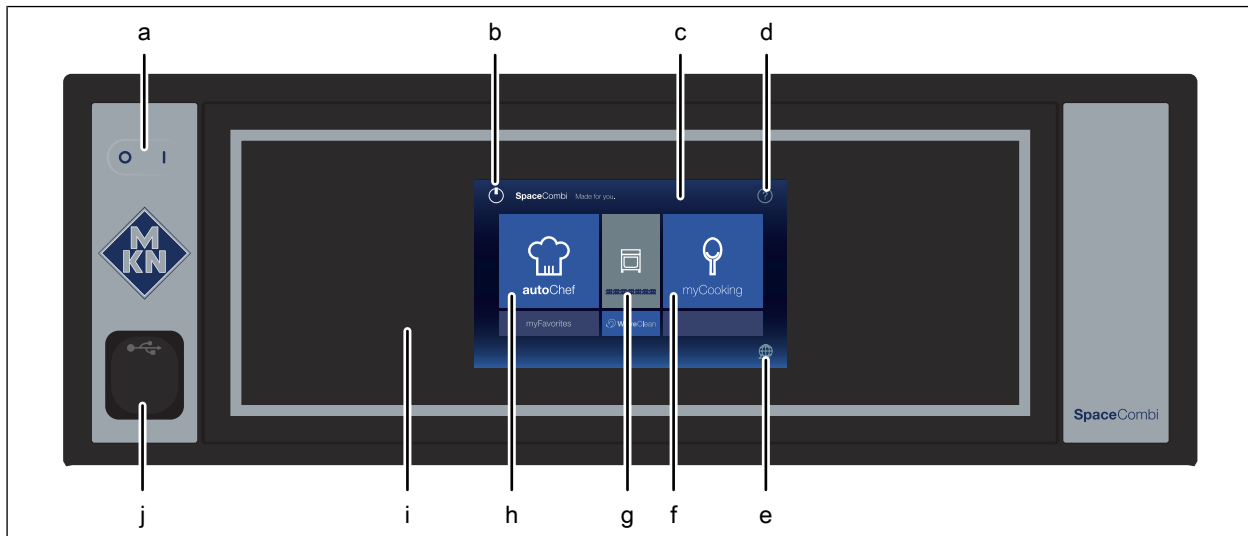
Originaldokument • 10000008064ABEDEF • 03.05.2023

Gerät	Modell	Energieart	Ausführung
SpaceCombi MagicPilot	SKECOD 610TG2	Elektro	HandClean WaveClean 4-Punkt-Kerntemperaturfühler Softwareversion: 2.3

10000008064ABEDEF

de-DE

Bedien- und Anzeigeelemente



- | | | | |
|---|------------------------------|---|-------------------------------|
| a | Taste <i>Ein Aus „I O“</i> | f | Taste „Manuelles Garen“ |
| b | Taste <i>Gerätesteuerung</i> | g | Taste „Gerätefunktionen“ |
| c | Informationsleiste | h | Taste „Automatisches Garen“ |
| d | Taste <i>Hilfe</i> | i | Bedienelement mit Touchscreen |
| e | Taste <i>Sprachauswahl</i> | j | USB-Anschluss |

Hersteller

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

Telefon +49 5331 89-0
Telefax +49 5331 89-280
Internet www.mkn.com

Urheberrecht

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



1 Einleitung	9
1.1 Zu dieser Anleitung	9
1.1.1 Zeichenerklärung	10
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	11
1.3 Garantie	11
2 Sicherheitshinweise	12
3 Gerätebeschreibung	15
3.1 Geräteübersicht	15
3.2 Ausstattung	15
3.2.1 Ausstattungsmerkmale	15
3.2.2 Barcode Scanner	16
3.2.3 USB Anschluss	16
3.2.4 HACCP Protokollierung	17
3.2.5 VideoAssist	17
3.2.6 Automatische Reinigung WaveClean	17
3.2.7 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm)	17
3.2.8 HoodIn (optional)	17
3.3 Betriebs- und Gararten	17
3.3.1 Betriebsarten	17
3.3.2 Gararten	18
3.3.3 Erweiterte Garfunktionen	19
3.3.4 Kerntemperaturmessung	21
3.4 Gerätesteuerung MagicPilot	22
3.5 Beschickungsmengen	24
3.5.1 Tellerkapazität beim Regenerieren	24
3.5.2 Beschickungsmenge	24
3.6 Standardeinstellwerte	24
3.6.1 Standardeinstellwert Temperatur	24
3.6.2 Standardeinstellwert Kerntemperatur	24
3.6.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte	24
4 Gerät bedienen	25
4.1 Umweltgerecht bedienen	25
4.2 Gerät einschalten und ausschalten	26
4.2.1 Einschalten	26
4.2.2 Ausschalten	26
4.3 Garraumtür öffnen und schließen	26
4.3.1 Öffnen	26
4.3.2 Schließen	27
4.4 Gerät beschicken und entleeren	27
4.4.1 Beschicken	27
4.4.2 Entleeren	27

4.5 Menü Gerätefunktionen	28
4.5.1 Hauptmenü ansteuern	28
4.5.2 Menü Gerätefunktionen öffnen	29
4.5.3 Grundeinstellungen ändern	29
4.5.4 Geräteinformationen aufrufen	31
4.5.5 Datum und Zeit einstellen	32
4.5.6 Sprachauswahl voreinstellen	33
4.5.7 Einstellung der Favoriten	34
4.5.8 Bediensperre aktivieren und aufheben	34
4.5.9 Hintergrundbeleuchtung einstellen	35
4.5.10 Einstellung der Wasserfilterwartung	36
4.5.11 Einstellmöglichkeiten in der Parameterebene	36
4.5.12 Video importieren	38
4.5.13 Bilder importieren	38
4.6 Grundlegende Funktionen	39
4.6.1 Gartemperatur einstellen	39
4.6.2 Gardauer und Dauerbetrieb einstellen	40
4.6.3 Startzeitvorwahl verwenden	42
4.6.4 Kerntemperatur einstellen	43
4.6.5 Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung einstellen	44
4.6.6 Perfektion (Regenerieren) verwenden	45
4.6.7 PerfectHold verwenden	46
4.6.8 Ready2Cook einstellen	47
4.6.9 Steam Exhaust System (SES) verwenden	48
4.6.10 HoodIn	48
4.6.11 RackControl2 verwenden	49
4.6.12 Time2Serve einstellen	52
4.6.13 FamilyMix verwenden	53
4.6.14 Nachgaren verwenden	54
4.6.15 Manuelles Beschwaden einstellen	55
4.6.16 Ruheschritt einstellen	56
4.6.17 QualityControl verwenden	57
4.6.18 NT-Garen verwenden	58
4.6.19 Delta-T-Garen verwenden	59
4.6.20 Barcode-Scanner verwenden	60
4.6.21 USB-Stick einstecken und herausziehen	61
4.6.22 USB-Stick zum Importieren und Exportieren vorbereiten	61
4.6.23 HACCP Protokoll exportieren	62
4.7 Kerntemperaturfühler benutzen	62
4.7.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler	63
4.7.2 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut	64
4.7.3 Anzeige Kerntemperatur bei zeitgesteuertem Garprozess	64
4.7.4 Anzeige Kerntemperatur außerhalb des Garprozesses	65
4.8 Manuelles Garen (myCooking)	65

1000008064ABEDEF



4.8.1 Menü Manuelles Garen öffnen	65
4.8.2 Garprogramm-Schritt erstellen	66
4.9 Eigene Garprogramme erstellen und verwalten	68
4.9.1 Garprogramm erstellen	68
4.9.2 Garprogramm speichern	69
4.9.3 Garprogramm exportieren	73
4.10 Automatisches Garen (autoChef)	74
4.10.1 Menü Automatisches Garen öffnen	74
4.10.2 Garprogramm suchen und öffnen	74
4.10.3 Garprogramm starten	76
4.10.4 Garprogramm beenden	76
4.10.5 Garprogramm anpassen	77
4.10.6 Garprogramm löschen	78
4.10.7 Garprogramm exportieren und importieren	79
4.11 VideoAssist	81
4.11.1 Video ansehen	81
4.11.2 Video löschen	81
4.12 Pausen und Betriebsende	82
4.12.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen	82
5 Gerät reinigen und pflegen	83
5.1 Korrosion vermeiden	84
5.2 Roststellen beseitigen	85
5.3 Gehäuse reinigen	85
5.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen	85
5.5 Touchscreen reinigen	86
5.6 Türdichtung reinigen	86
5.7 Garraumtür reinigen	87
5.7.1 Tür mit Hygieneverglasung reinigen	87
5.8 Dampf-Austrittsstutzen reinigen	88
5.9 Umlufthaube reinigen (optional)	88
5.10 Gerät entkalken	89
5.11 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean (optional)	89
5.11.1 Reinigung vorbereiten	90
5.11.2 Reinigungsstufe wählen	90
5.11.3 Reinigungskartusche einsetzen	91
5.11.4 Automatische Reinigung starten	92
5.11.5 Automatische Reinigung abbrechen	92
5.11.6 Automatische Reinigung beenden	92
5.12 Garraum manuell reinigen	93
5.12.1 Garraum vorbereiten	93
5.12.2 Reinigungsprogramm starten	93
5.12.3 Reiniger einsprühen	93
5.12.4 Reiniger einwirken lassen	94

5.12.5 Garraum ausspülen	94
5.12.6 Garraum trocknen	94
5.13 Luftleitblech ausbauen und einbauen	94
5.14 Gerät prüfen	95
5.14.1 Sichtprüfung durchführen	95
5.14.2 Selbstdiagnose-Programm durchführen mit CombiDoctor (optional)	96
6 Störungen beheben	97
6.1 Notbetrieb	97
6.2 Fehlerursachen und Abhilfe	98
6.3 Typenschild	98
7 Wartung durchführen	99
8 Umweltgerecht entsorgen	100
9 Herstellererklärung	101
Stichwortverzeichnis	103

1 Einleitung

1.1 Zu dieser Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen:

- zum sicheren Betrieb,
- zur Reinigung und Pflege,
- zur Abhilfe bei auftretenden Störungen.

Folgende Hinweise beachten und einhalten:

- Die Bedienungsanleitung vor dem ersten Bedienen vollständig lesen.
- Die Bedienungsanleitung dem Bediener zu jeder Zeit am Einsatzort des Gerätes bereit stellen.
- Die Ergänzungen des Herstellers einfügen.
- Die Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes aufbewahren.
- Die Bedienungsanleitung an den nachfolgenden Betreiber des Gerätes weitergeben.

Zielgruppe Zielgruppe der Bedienungsanleitung ist der Bediener, der mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Gerätes betraut ist.

Abbildungen Alle Abbildungen in dieser Anleitung sind beispielhaft. Abweichungen zum vorliegenden Gerät können auftreten.

1.1.1 Zeichenerklärung



GEFAHR
Unmittelbar drohende Gefahr

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen.



WARNUNG
Möglicherweise drohende Gefahr

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.



VORSICHT
Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

ACHTUNG
Sachschaden

Nichtbeachtung kann zu Sachschaden führen.



Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Gerätes.

Symbol / Auszeichnung	Bedeutung
•	Auflistung von Informationen.
→	Handlungsschritte, die in beliebiger Reihenfolge auszuführen sind.
1. 2.	Handlungsschritte, die in vorgegebener Reihenfolge auszuführen sind.
↳	Ergebnis oder Zusatzinformation einer ausgeführten Handlung.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

- Spülen von Geschirr
- Als Abstellplatz im oder auf dem Gerät
- Aufbewahren von Vorräten
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von Konserven
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Beheizen von Räumen
- Reinigen von Luftfiltern

Untersagt ist die Benutzung des Gerätes in folgenden Ländern:

- USA
- Kanada

1.3 Garantie

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

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

2 Sicherheitshinweise

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

Der Bediener muss die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

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

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

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

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

Heiße Oberflächen Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

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

Heiße Flüssigkeiten Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

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

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

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

Verbrühungsgefahr durch Dampf

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

Defektes Gerät Verletzungsgefahr durch defektes Gerät

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

Brandschutz Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge

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

Brandgefahr durch Überhitzen

- Keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Garraum lagern.

Brandbekämpfung

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

Gerät auf Rollen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen

- Gerät nur für Reinigung oder Wartung bewegen.
- Rollen während des Betriebes feststellen.
- Gerät nur entleert bewegen.

Gefahr durch Leitungsbruch bei hoher Zugbelastung

- Gerät mit einer Kette zur Zugentlastung der Anschlussleitung bauseitig so sichern, dass die Anschlussleitungen bei einer Gerätebewegung nicht auf Zug beansprucht werden. Die Zugentlastung muss auf eine Zuglast von mindestens 0,6 kN ausgelegt sein.

Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

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

Sturzgefahr auf nassem und rutschigem Boden

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reinigung

- Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

Hygiene Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.

Kerntemperaturmessung Verletzungsgefahr durch überhitzten Kerntemperaturfühler

- Kerntemperaturfühler nicht über offener Flamme erhitzen.

Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

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

3 Gerätebeschreibung

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

3.1 Geräteübersicht

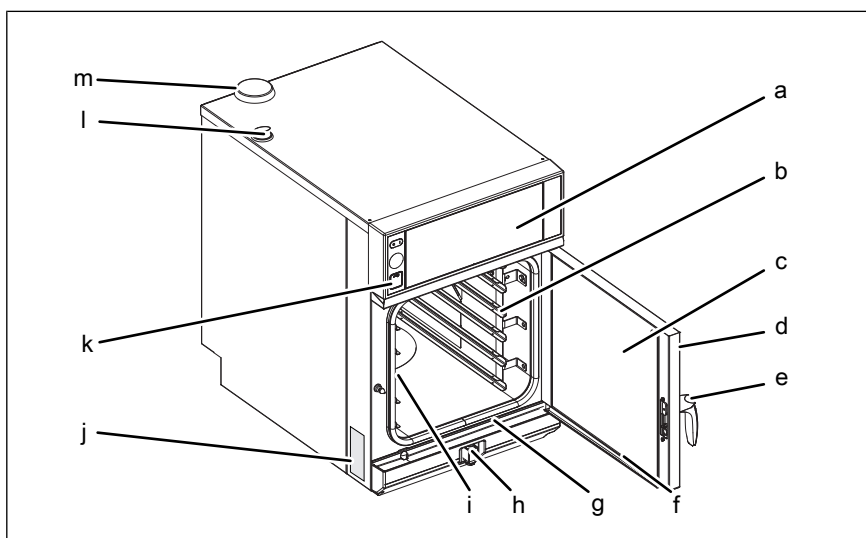


Bild: Tischgerät

- | | | | |
|---|--------------------|---|---------------------------------|
| a | Bedieneinheit | h | Schlauchbrause (optional) |
| b | Einhängegestell | i | Kerntemperaturfühler (verdeckt) |
| c | Isolierscheibe | j | Typenschild |
| d | Garraumtür | k | USB-Anschluss |
| e | Türgriff | l | Dampf-Austrittsstutzen |
| f | Ablaufrinne, Tür | m | Luftansaugstutzen |
| g | Ablaufrinne, Gerät | | |

3.2 Ausstattung

3.2.1 Ausstattungsmerkmale

- Garraumtür mit Hygieneverglasung und Beleuchtung
- 4-Punkt-Kerntemperaturfühler
- Einstufiger Türverschluss
- Leistungsoptimierungsanlage (optional)
- Garraumtür rechtsanschlagend
- Garraumtür linksanschlagend (optional)
- Barcode Scanner (optional)
- USB-Schnittstelle
- Ethernet-Schnittstelle (optional)
- Einhängestell

Software

- Garprogramme Importfunktion
- Garprogrammschutz
- Favoriten
- ChefsHelp
- QualityControl
- VideoAssist
- FamilyMix
- Time2Serve
- PerfectHold
- ClimaSelect plus
- GreenInside
- Eco-Modus
- Steam Exhaust System (SES)
- CombiDoctor
- Perfection
- Ready2Cook
- RackControl
- Startzeitvorwahl
- WaveClean (optional)

3.2.2 Barcode Scanner



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

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

3.2.3 USB Anschluss

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

HACCP-Protokolle können über den USB-Anschluss exportiert werden.

Ein Funk oder kabelgebundener Barcode Scanner (optional) kann an den USB-Anschluss angeschlossen werden.

3.2.4 HACCP Protokollierung

Alle durchgeführten Garprogramme werden im HACCP-Protokoll erfasst.

Die Daten werden über den USB-Anschluss exportiert.

3.2.5 VideoAssist

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

3.2.6 Automatische Reinigung WaveClean

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

3.2.7 CombiDoctor (Selbstdiagnose-Programm)

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

3.2.8 HoodIn (optional)

HoodIn ist eine in den Kombidämpfer integrierte, platzsparende Dampfkondensation.

3.3 Betriebs- und Gararten

3.3.1 Betriebsarten



Manuelles Garen (myCooking)

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



Automatisches Garen (autoChef)

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

3.3.2 Gararten



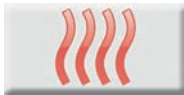
Dämpfen

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



Combidämpfen

Combidämpfen ist eine Garart, bei der die Gararten Dämpfen und Heißluft kombiniert werden. Der Temperaturbereich erstreckt sich von 30 °C bis 250 °C.



Heißluft

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



Perfection (Regenerieren)

Perfection ist eine Garart, mit der gekühltes Gargut, in kurzer Zeit, in einem Temperaturbereich von 30 °C bis 180 °C aufbereitet und warm gehalten werden kann.



Delta T-Garen

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



Die Gartemperatur ist immer um den eingestellten Wert (Delta-T-Wert, Differenz Gartemperatur) höher als die aktuelle Kerntemperatur. Die resultierende Gardauer ist länger als bei anderen Gararten.



Delta T-Garen eignet sich besonders zum schonenden Garen. Das Gargut bleibt mit geringem Gewichtsverlust zart und saftig.



Niedertemperatur-Garen

Niedertemperatur-Garen ist eine Garart, mit der Gargut in einem Temperaturbereich von 30 °C bis 100 °C besonders schonend gegart wird.

Die Garzeit ist wesentlich länger als bei höheren Temperaturen, es bedarf aber keiner Aufsicht und sie kann ohne qualitative Einbußen deutlich verlängert werden.

Das Gargut bleibt mit geringem Gewichtsverlust zart und saftig.



Backen

Backen ist eine Garart, mit der Gargut in einem Temperaturbereich 30 °C bis 220 °C mit heißer Luft gelockert, gegart und gebräunt wird. Vor dem Backen kann eine Beschwädung und eine davon abhängige Ruhezeit durchgeführt werden.

3.3.3 Erweiterte Garfunktionen

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

Folgende erweiterte Garfunktionen stehen zur Verfügung:



PerfectHold

PerfectHold ist eine Garfunktion, mit der Gargut, nach dem eigentlichen Garprozess in einem Temperaturbereich von 50 °C bis 100 °C im Gerät bis zur Ausgabe warm gehalten wird.



Ready2Cook (Vorheizen)

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

Mit Ready2Cook lässt sich der Garraum automatisch auf die richtige Starttemperatur aufwärmen oder abkühlen.

Eine bildschirmfüllende Anzeige informiert während des Vorgangs über den Status.



Startzeitvorwahl



Bei Verwendung der Startzeitvorwahl können im Garraum Temperaturen auftreten, die das Wachstum von schädlichen Keimen auf dem Gargut fördern. Lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

Mit der Startzeitvorwahl kann eine Wartezeit bis zum Programmstart eingestellt werden.

Auf diese Weise lassen sich Engpässe in der Produktion und Vorbereitung vermeiden.

Das Gerät kann mit dem vorbereitete Gargut beschickt und gewünschte Garprogramm gewählt werden.



Steam Exhaust System (SES)

Bei allen Garprogramme mit einer Garzeit von mehr als 6 Minuten ist die Funktion standardmäßig aktiviert.

Steam Exhaust System (SES) wird kurz vor dem Garende automatisch aktiviert.

Nach Ende der Garzeit saugt Steam Exhaust System (SES) den Dampf aus dem Garraum ab. Anschließend ist ein gefahrloses Öffnen der Garraumtür möglich.



RackControl2

RackControl ist ideal zum rollierenden Garen.

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

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

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



ChefsHelp

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



FamilyMix

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



Manuelles Beschwaden

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

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

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



Ruhezeit

Mit der erweiterten Garfunktion Ruhezeit lässt sich ein Garschritt einfügen, in dem die Heizung und der Lüfter für eine bestimmte Zeit programmgesteuert ausgeschaltet werden.



QualityControl

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



Taste Nachgaren

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



Time2Serve

Mit der erweiterten Garfunktion Time2Serve sind unterschiedliche Produkte gleichzeitig servierfertig.

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



ClimaSelect plus

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

3.3.4 Kerntemperaturmessung

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

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

Die Verwendung der Kerntemperaturmessung bietet folgende Vorteile:

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

3.4 Gerätesteuerung MagicPilot

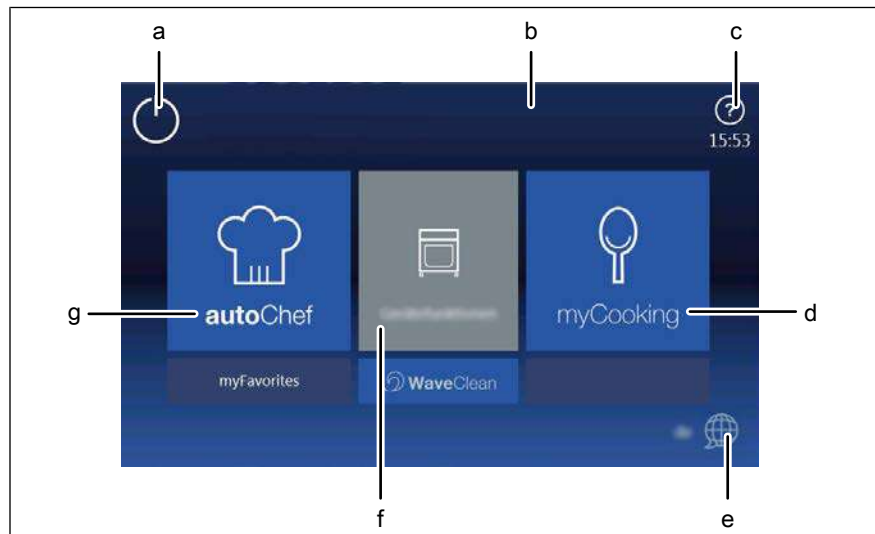


Bild: Hauptmenü

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| a Taste <i>Stand-by</i> | e Taste <i>Sprachwahl</i> |
| b Informationsleiste | f Taste „Gerätefunktionen“ |
| c Taste <i>Hilfe</i> | g Taste „autoChef“ |
| d Taste „myCooking“ | |

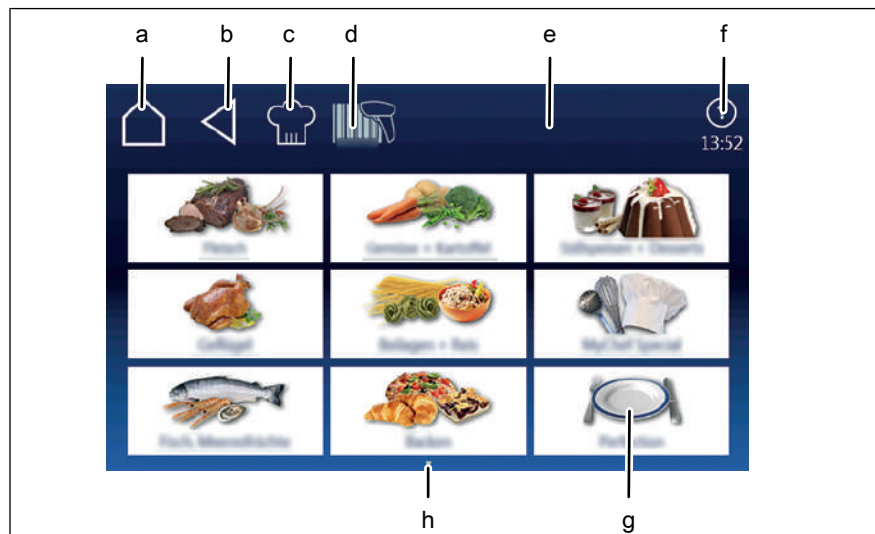


Bild: Menü Automatisches Garen, autoChef

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

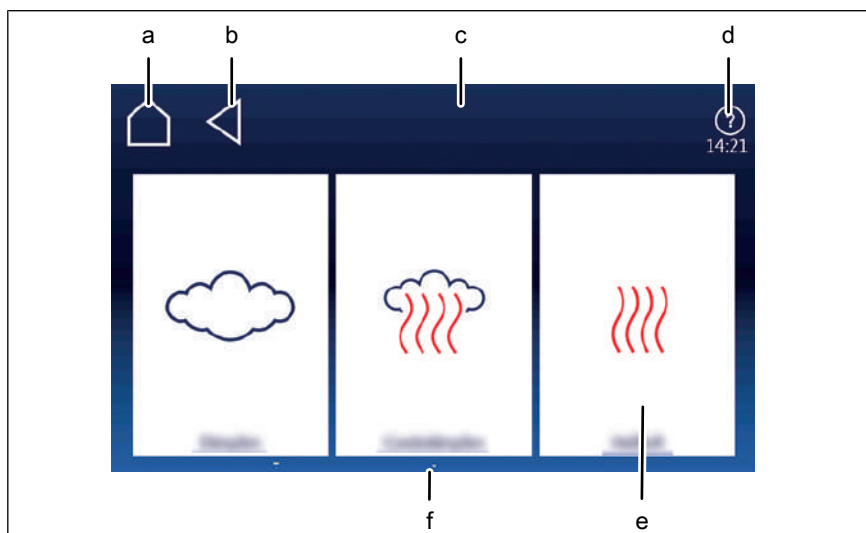


Bild: Menü Manuelles Garen

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

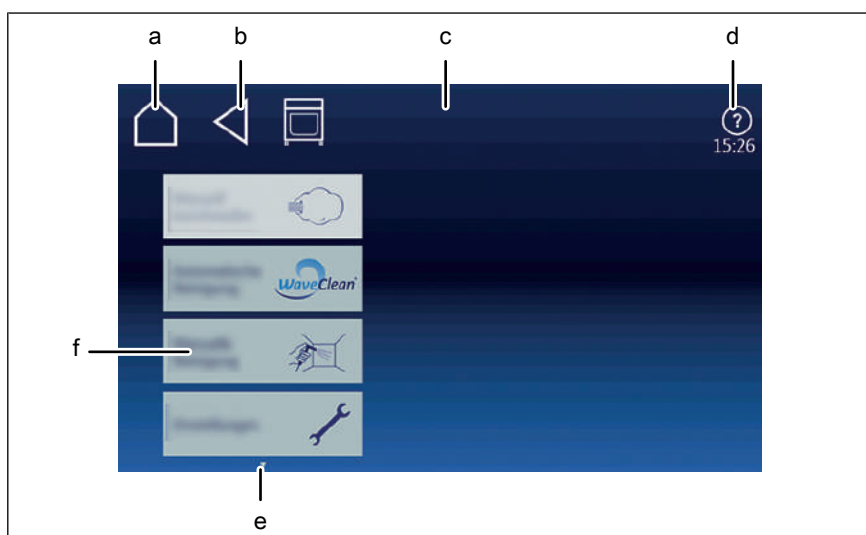


Bild: Menü Gerätefunktionen

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

3.5 Beschickungsmengen

3.5.1 Tellerkapazität beim Regenerieren

Garzeit und Gartemperatur sind abhängig von der Anzahl der Teller im Garraum.

Ausführung	Tellerdurchmesser
	28 cm
610	12

3.5.2 Beschickungsmenge

Ausführung	pro Einschub maximal (kg)	pro Gerät maximal (kg)
610	15	30

3.6 Standardeinstellwerte

3.6.1 Standardeinstellwert Temperatur

Einstellbereich der Garraumtemperatur ist von der Garart abhängig.

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

3.6.2 Standardeinstellwert Kerntemperatur

Einstellbereich der Kerntemperatur ist von der Garart abhängig.

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

3.6.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte

Einstellbereich der Garraumfeuchte ist von der Garart abhängig.

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

4 Gerät bedienen

ACHTUNG

Verstopfung des Ablaufs im Garraum

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

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



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



Verringerung des Acrylamidwertes

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

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

Deshalb empfiehlt MKN bei Kartoffelprodukten:

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



Ablauf im Garraum muss beim Betrieb frei sein.

Vor dem Beschicken des Garraums

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

4.1 Umweltgerecht bedienen

Dieser Kombidämpfer erreicht bei richtigem Einsatz einen sehr geringen Energieverbrauch.

Den Energieverbrauch verringern durch:

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

4.2 Gerät einschalten und ausschalten

4.2.1 Einschalten

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

4.2.2 Ausschalten



Zur Kühlung kann Lüfter nachlaufen, die Gerätesteuerung ist stromlos.

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

4.3 Garraumtür öffnen und schließen

4.3.1 Öffnen

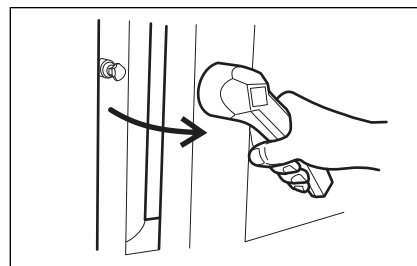
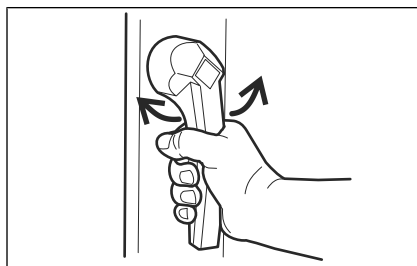


Bild: Einstufigen Türverschluss öffnen

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



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

2. Garraumtür vollständig öffnen.

4.3.2 Schließen

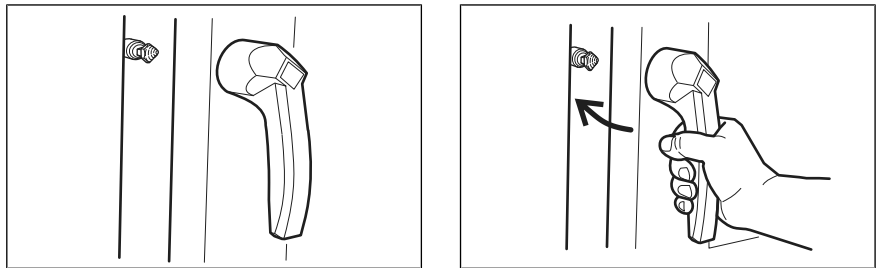


Bild: Einstufigen Türverschluss schließen

Voraussetzung Türgriff in Ausgangsstellung

→ Garraumtür mit Druck schließen.

↳ Garraumtür ist geschlossen.

4.4 Gerät beschicken und entleeren



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

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



VORSICHT

Sach- und Personenschaden durch Überschreiten der Beschickungsmenge

- Die maximale Beschickungsmenge nicht überschreiten.



Keine verbogenen oder beschädigte Einhängestelle verwenden.

4.4.1 Beschicken

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

4.4.2 Entleeren

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

4.5 Menü Gerätefunktionen

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



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

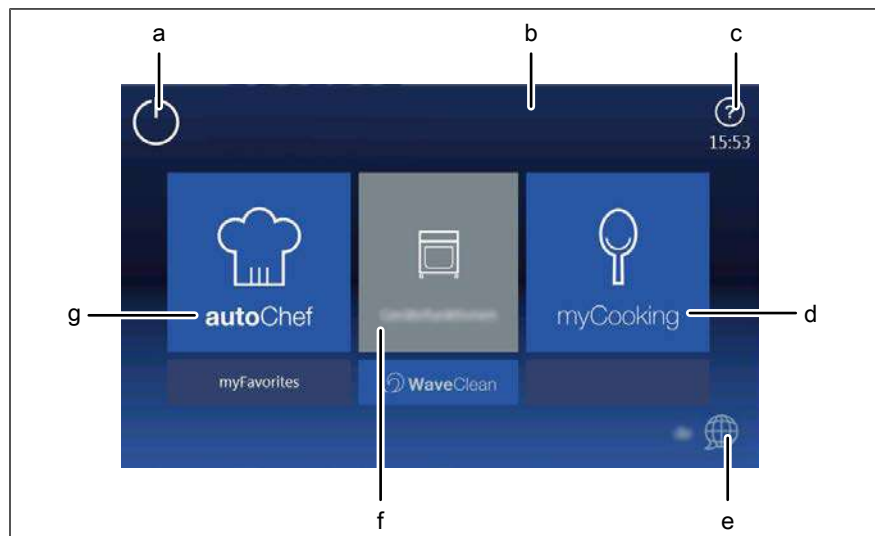


Bild: Hauptmenü

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| a Taste <i>Stand-by</i> | e Taste <i>Sprachauswahl</i> |
| b Informationsleiste | f Taste „Gerätefunktionen“ |
| c Taste <i>Hilfe</i> | g Taste „autoChef“ |
| d Taste „myCooking“ | |



Die Geräteinformationen werden auch ohne die Eingabe eines Passwortes angezeigt.

4.5.1 Hauptmenü ansteuern



Das Hauptmenü kann aus jedem Programmschritt direkt angesteuert werden.

Voraussetzung Menü *Garprogramm* oder *Einstellung* aufgerufen



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

4.5.2 Menü Gerätefunktionen öffnen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü angezeigt

→ Taste „Gerätefunktionen“ antippen.

↳ Menü *Gerätefunktionen* wird angezeigt.

4.5.3 Grundeinstellungen ändern



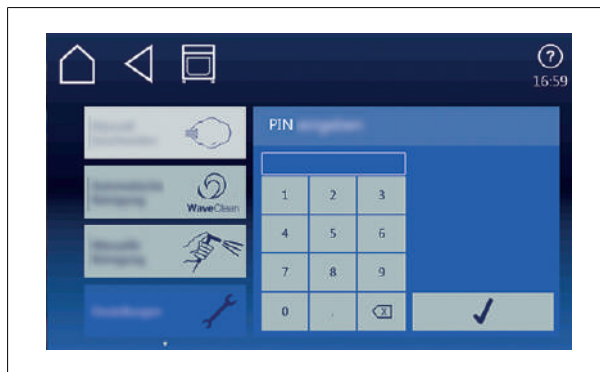
Durch Eingabe des Passwortes „111“ können die Grundeinstellungen für die Bedienung angezeigt, geändert und exportiert werden.

Einstellmenü aufrufen

Voraussetzung Menü *Gerätefunktionen* geöffnet

1. Feld „Einstellungen“ antippen.

↳ Fenster *PIN* öffnet sich.



2. Passwort eingeben.

3. Taste *Bestätigung* antippen.

↳ Menü *Geräteeinstellungen* wird angezeigt.

↳ Grundeinstellungen können geändert werden.

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

Audioeinstellungen

Auswahl der Lautstärke der Signaltöne.

Bediensperre

Verschiedenen Einstellungen ob und wann die Bediensperre aktiviert werden soll.

Eingabe und Änderung des Kennwortes.

Standby-Betrieb

Zum Einstellen des Standby-Betriebes Bediensperre deaktivieren.

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

Hintergrundbeleuchtung einstellen

Mit dieser Einstellung wird die Helligkeit des Bildschirms reduziert.

CombiDoctor

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

Eigene Garprogramme löschen

Löschen sämtlicher selbst erstellten Garprogramme.

Einheiten einstellen

Einstellung der Einheiten für Temperatur und Flüssigkeitsmengen.

Möglich sind bei der Temperatur °C und °F.

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

Fehlerspeicher anzeigen

Aufrufen der abgelegten Fehler zur Weitergabe an den Servicepartner.

HansDampf Programme importieren

Import bestehender HansDampf Programme.

Herstellerkochbuch importieren

Import der durch den Hersteller bereitgestellten Kochbücher.

Kochbuch auswählen

Auswahl der landestypischen Kochbücher.

Kochbuchsperr

Sperrfunktion für die Garprogramme im AutoChef.

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

Logdaten exportieren

Export von Logdaten zur Weitergabe an den Servicetechniker.

OEM-Einstellungen laden

Spezielle Einstellungen können geladen werden.

Ökoanzeige ein oder aus

Einstellung der Funktion Ökoanzeige.

Signaltöne auswählen

Auswahl eines der vier möglichen Signaltöne.

Software Update

Aktualisierung der Software über einen USB-Stick.

Zusätzliche Inhalte importieren

Import zusätzlicher Inhalte über einen USB-Stick.

4.5.4 Geräteinformationen aufrufen

In den Geräteinformationen sind Angaben zur Software- und Hardwareversion, die Seriennummer des Gerätes und Kontaktdaten angegeben.

Voraussetzung Menü *Einstellung* angezeigt



→ Feld „Geräteinformationen“ antippen.

↳ Fenster *Geräteinformationen* wird angezeigt.

↳ Geräteinformationen können abgelesen werden.

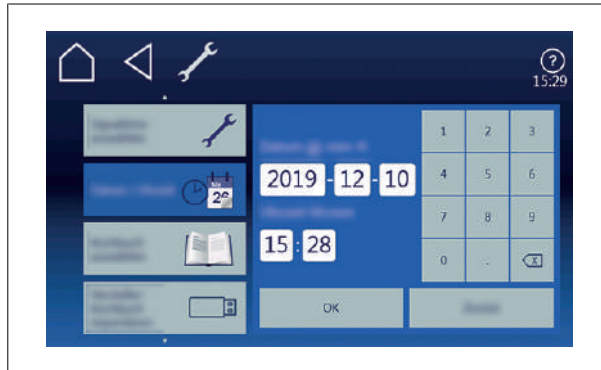
4.5.5 Datum und Zeit einstellen



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

Voraussetzung Menü *Einstellungen* angezeigt

1. Feld „Datum und Zeit einstellen“ antippen.
 - ↳ Fenster *Einstellung* wird geöffnet.
 - ↳ *Tastatur* wird geöffnet.



2. Datum und Uhrzeit eingeben.
 3. Taste Bestätigung antippen.
 - ↳ *Tastatur* wird geschlossen.
- ↳ Datum und Zeit ist eingestellt.

4.5.6 Sprachauswahl voreinstellen



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



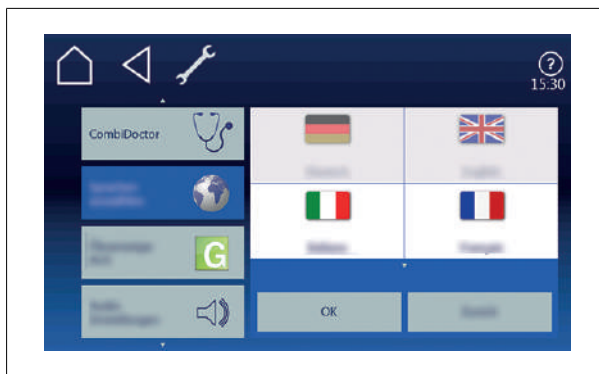
Hervorgehobene Felder sind ausgewählte Sprachen.
Nicht hervorgehobene Felder sind nicht ausgewählte Sprachen.



Die aktuell eingestellte Sprache kann nicht abgewählt werden.

Voraussetzung Menü *Einstellungen* angezeigt

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



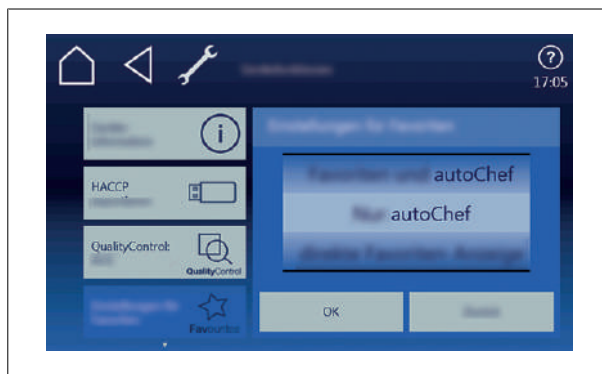
2. Durch Antippen der Felder mit Länderflaggen die Sprache aus- oder abwählen.
↳ Gewählte Sprachen werden angezeigt.
3. Taste „OK“ antippen.
↳ Sprachen für Sprachauswahl sind voreingestellt und stehen im Hauptmenü zur Verfügung.

4.5.7 Einstellung der Favoriten

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

Voraussetzung Menü *Gerätfunktionen* geöffnet

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



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

4.5.8 Bediensperre aktivieren und aufheben



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

Bediensperre aktivieren

Voraussetzung Unter Menü *Einstellung* die Funktion „Bediensperre EIN“ eingeschaltet

- Informationsleiste mittig antippen und 3 Sekunden halten.
↳ Die Taste Hilfe verschwindet und das Symbol Schloss wird in der Informationsleiste sichtbar.
↳ Touchscreen ist gesperrt.

Bediensperre aufheben**Voraussetzung** Touchscreen ist gesperrt

1. Symbol Schloss antippen.
↳ Tastatur wird geöffnet.
 2. Passwort eingeben.
↳ Durch Eingabe des Passwortes „369“ wird die Bediensperre entsperrt.
- ↳ Das Symbol Schloss und die Tastatur verschwinden. Die Taste *Hilfe* wird in der Informationsleiste sichtbar und der Touchscreen ist freigegeben.

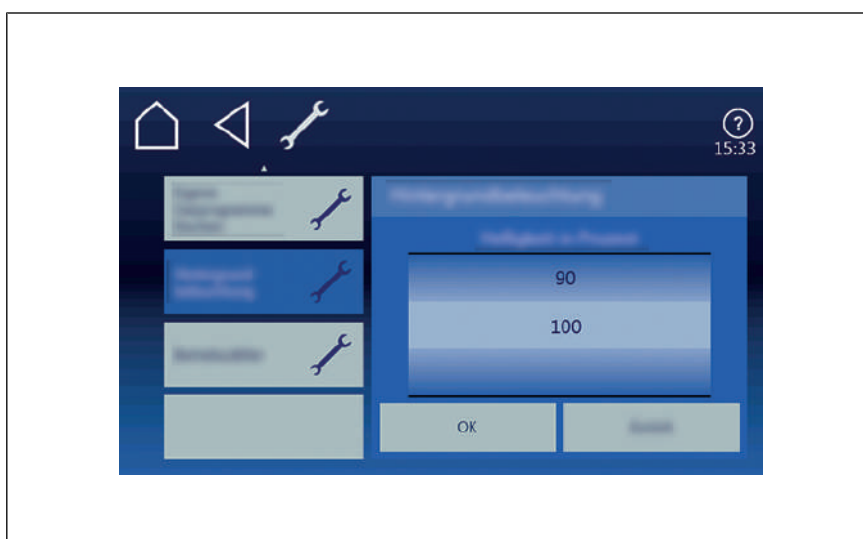
4.5.9 Hintergrundbeleuchtung einstellen

Bild: Helligkeit einstellen

Voraussetzung Menü *Einstellungen* angezeigt

1. Feld „Hintergrundbeleuchtung“ antippen.
 2. Menü *Helligkeit in Prozent* wird angezeigt.
↳ Walze zeigt aktuellen Wert an.
 3. Walze mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
 4. Taste „OK“ bestätigen.
- ↳ Hintergrundbeleuchtung ist eingestellt.

4.5.10 Einstellung der Wasserfilterwartung

Voraussetzung Menü *Einstellungen* angezeigt

1. Feld „Wasserfilter Wartung“ antippen.



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

4.5.11 Einstellmöglichkeiten in der Parameterebene

Voraussetzung Menü *Einstellungen* angezeigt

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

Parameter Grundeinstellung

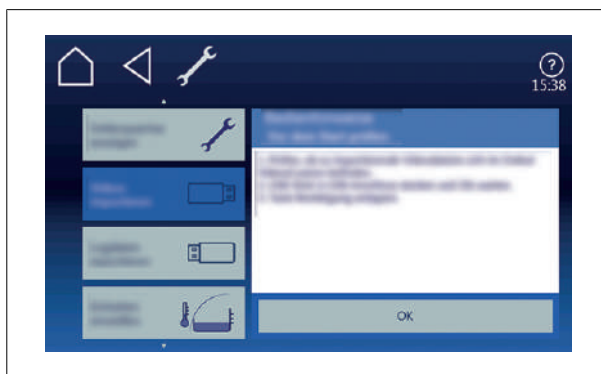
Zur Auslieferung ist das Gerät bereits voreingestellt. Die Werte in der folgenden Liste können in der Parameterebene angepasst werden.

Grundeinstellung	Parameter	Standardwert	Einstellbereich	Erklärung
Bildschirmsperre				
Bildschirmsperre	662	0	0 = deaktiviert 1 = aktiviert	Aktivieren oder deaktivieren der Bildschirmsperre. Die Bildschirmsperre schaltet sich nach einer bestimmten Zeit ein, wenn auf dem Touchscreen keine Eingaben mehr erfolgen.
Passwort	7	111	0 — 300	In diesem Bereich lässt sich das Passwort für die Grundeinstellungen ändern.
Gararten				
Vorwahl-Temperatur Dämpfen	9	100	30 °C — 130 °C	Voreinstellung der Temperatur beim Dämpfen
Vorwahl-Temperatur Combidämpfen	10	150	30 °C — 250 °C	Voreinstellung der Temperatur beim Combidämpfen
Vorwahl-Temperatur Heißluft	11	180	30 °C — 250 °C	Voreinstellung der Temperatur bei Heißluft
Vorwahl-Temperatur Regenerieren	12	130	30 °C — 180 °C	Voreinstellung der Temperatur beim Regenerieren
Ready2Cook				
Ready2Cook aktiv	607	1	0 = nicht aktiviert 1 = aktiviert	Gibt an, ob die Voreinstellung aktiviert ist oder nicht.
Vorheizfaktor Ready2Cook	4	15	0 — 30%	Bei Vollbeschickung mit großen Massen (Braten, Brotlaib) die Aufheiztemperatur erhöhen, damit Garraumtemperatur nicht zu stark einbricht.
Garen				
SES: am Ende des Garprogramms verwenden	624	1	0 = deaktiviert 1 = aktiviert	Voreinstellung für Steam Exhaust System bei Erstellung neuer Garprogramme
Abfragemeldung: Neustart nach Garprogrammunterbrechung	697	0	0 = keine Abfrage 1 = Abfrage nur bei AutoChef 2 = Abfrage immer aktiviert	Einstellung für das Verhalten nach einer Unterbrechung des Garprogrammes
Änderungen nach Ende des Garprogrammes übernehmen	696	0	0 = nicht übernehmen 1 = übernehmen	Automatisches Speichern vorgenommener Änderungen am Ende eines Garprogrammes.
MagicHood				
Nachlaufzeit Umlufthaube	5	60	0 — 600 s	Nachlaufzeit der Umlufthaube nach Öffnen der Garraumtür

4.5.12 Video importieren

Voraussetzung WMV-Format
Datengröße < 50 MB

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



7. Den Bedienhinweisen folgen.
↳ Video importiert.

4.5.13 Bilder importieren

Voraussetzung PNG-Format
Bildgröße 249x111 Pixel
Datengröße < 50 MB

1. Auf einem USB-Stick das Verzeichnis *autoCheflmages* anlegen.
2. Gewünschtes Bild in diesem Verzeichnis speichern.
↳ USB-Stick vorbereitet.
3. USB-Stick am Multiport einstecken.
4. Menü *Gerätefunktionen* öffnen.
5. Menü *Einstellungen* öffnen.
6. Menü *Zusätzliche Inhalte* auswählen.
7. Den Bedienhinweisen folgen.
↳ Bild importiert.

4.6 Grundlegende Funktionen

4.6.1 Gartemperatur einstellen

ACHTUNG Erhöhter Verschleiß

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



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

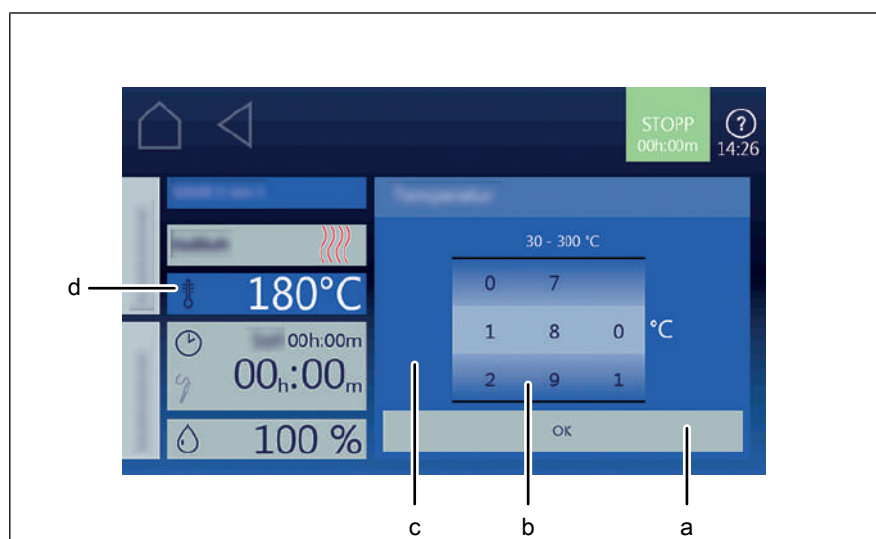


Bild: Fenster *Einstellung der Gartemperatur*

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

Voraussetzung Garprogramm gewählt

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

4.6.2 Gardauer und Dauerbetrieb einstellen

Gardauer einstellen

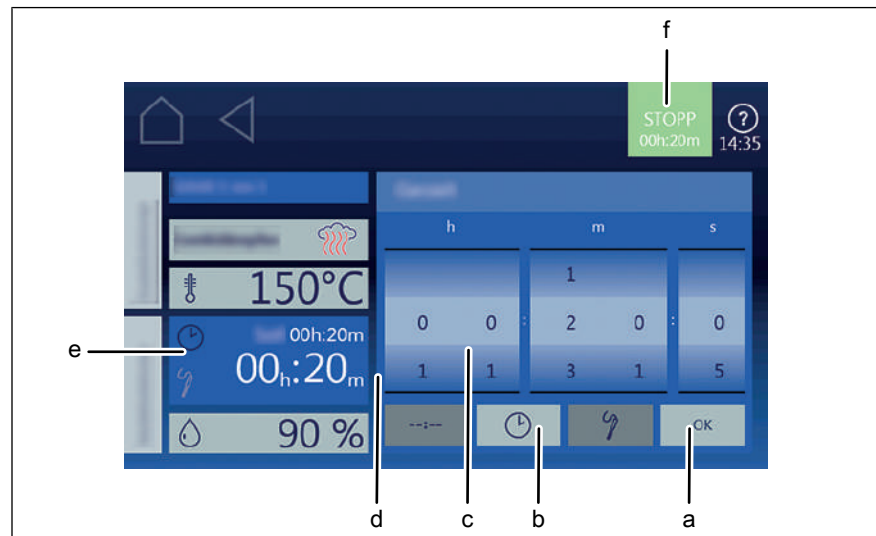


Bild: Einstellung der Gardauer

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

Voraussetzung Garprogramm gewählt

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

Dauerbetrieb einstellen

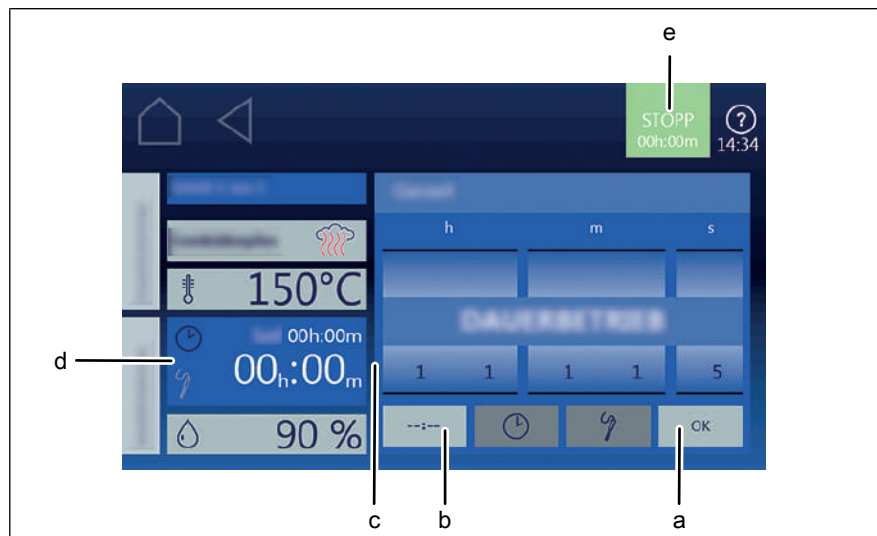


Bild: Einstellung der Gardauer auf Dauerbetrieb

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

Voraussetzung Garprogramm gewählt

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



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

4.6.3 Startzeitvorwahl verwenden

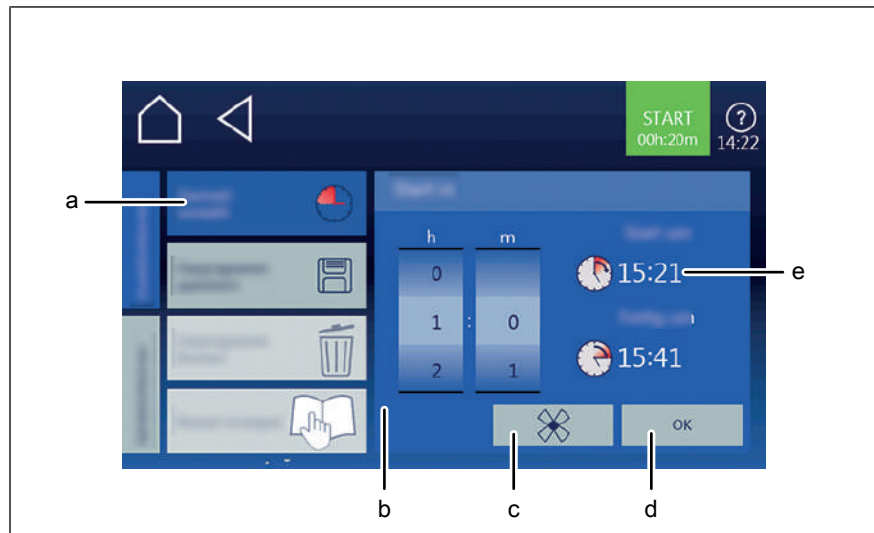


Bild: Fenster Einstellung Startzeitvorwahl ändern

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

Voraussetzung Garprogramm ausgewählt

Menü *Zusatzfunktionen* geöffnet

1. Feld *Startzeitvorwahl* antippen.
2. Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
 - ↳ Nach oben oder unten wischen.
 - ↳ Startzeit wird in Minuten und Sekunden eingestellt.
3. Taste *OK* antippen.
 - ↳ Fenster *Startzeitvorwahl* zeigt eingestellte Startzeit.
 - ↳ Beginn und Ende der Startzeit wird in Echtzeit angezeigt.
 - ↳ Startzeitvorwahl ist zeitgesteuert eingestellt.

4.6.4 Kerntemperatur einstellen



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

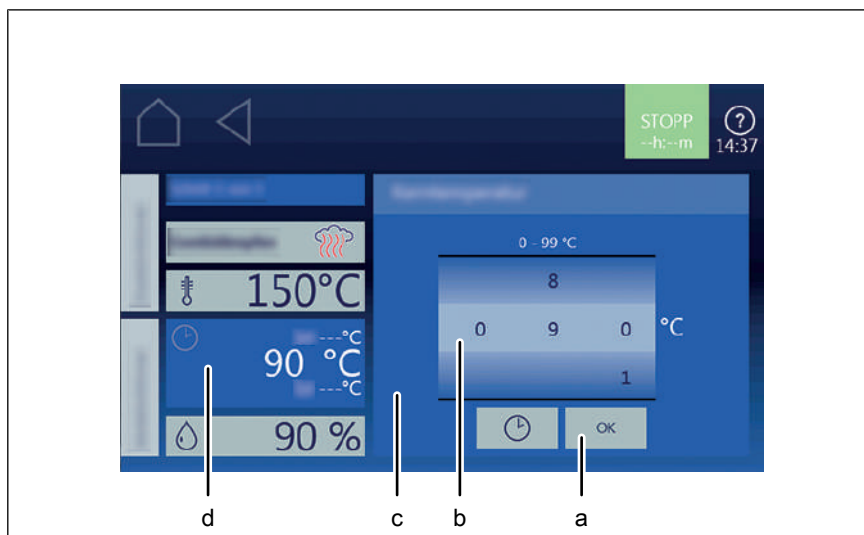


Bild: Fenster Einstellung der Kerntemperatur

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

Voraussetzung Garprogramm gewählt
Gardauer eingestellt

1. Feld *Gardauer* antippen.
↳ Fenster *Einstellung Gardauer* wird angezeigt.
2. Feld *Kerntemperatur* antippen.
↳ Fenster *Einstellung Kerntemperatur* wird angezeigt.
3. Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
↳ Nach oben oder unten Wischen, Kerntemperatur wird erhöht oder gesenkt.
4. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
↳ Das Feld *Gardauer* wechselt auf Feld *Kerntemperatur*.

4.6.5 Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung einstellen

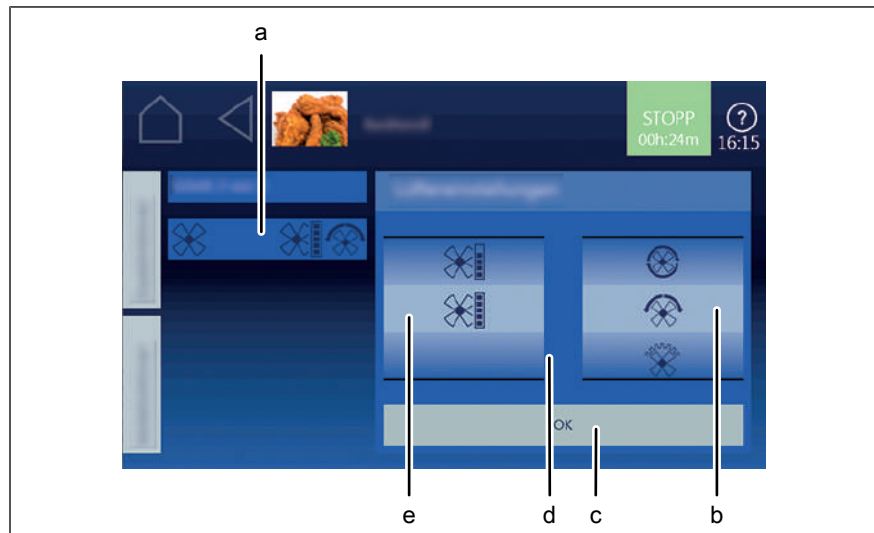


Bild: Einstellung Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|------------------------------------|
| a | Feld <i>Lüftereinstellung</i> | d | Fenster <i>Einstellung</i> |
| b | Walze <i>Lüfterdrehrichtung</i> | e | Walze <i>Lüftergeschwindigkeit</i> |
| c | Taste <i>OK</i> | | |

Voraussetzung Garprogramm gewählt

1. Feld *Lüftereinstellung* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geöffnet.
2. Walze *Lüftergeschwindigkeit* mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
3. Walze *Lüfterdrehrichtung* mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
4. Taste *OK* antippen.
↳ Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung ist eingestellt.

4.6.6 Perfektion (Regenerieren) verwenden

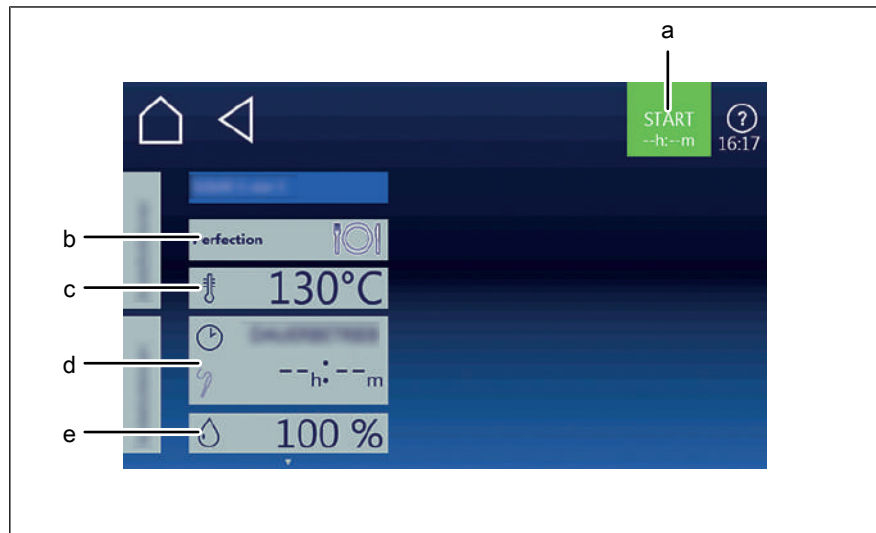


Bild: Fenster Einstellung Garart Perfection

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

Perfektion starten

Voraussetzung Gargut auf Einsatz im Einschub

Tür geschlossen

Menü *Manuelles Garen* angezeigt

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

Perfektion beenden

Voraussetzung Perfektion gestartet
Garzeit nicht abgelaufen

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

4.6.7 PerfectHold verwenden

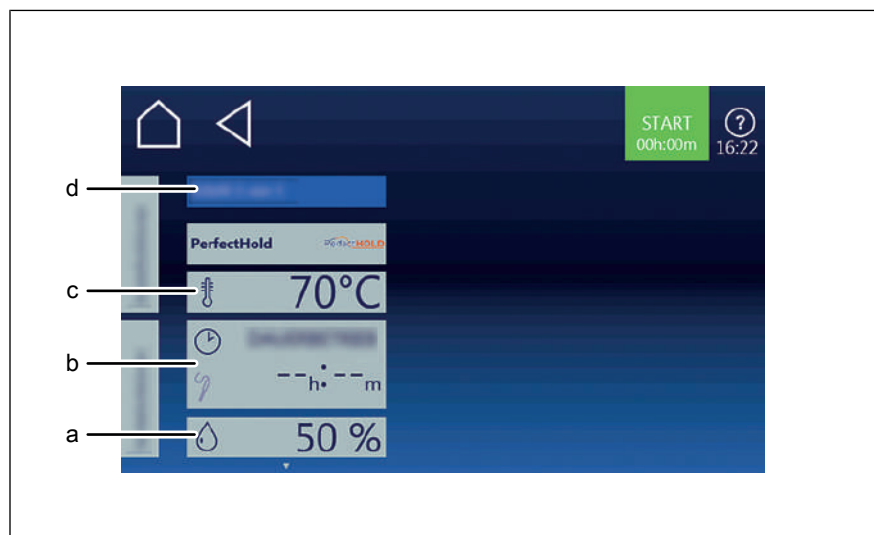


Bild: Fenster Einstellung PerfectHOLD

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

Voraussetzung Garprogramm beendet
Menü Manuelles Garen geöffnet
Erweiterte Garfunktion gewählt

1. Feld *Temperatur* antippen.
2. Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
3. Taste *Bestätigung* antippen.
 - ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
4. Feld *Gardauer* antippen.
 - ↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.
5. Taste *Garzeit* antippen.
6. Die Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
 - ↳ Nach oben oder unten, Garzeit wird erhöht oder gesenkt.

7. Taste *Bestätigung* antippen.
 - ↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
 - ↳ Fenster *Garart* zeigt eingestellte Gardauer.
- ↳ PerfectHOLD ist zeitgesteuert eingestellt.

4.6.8 Ready2Cook einstellen

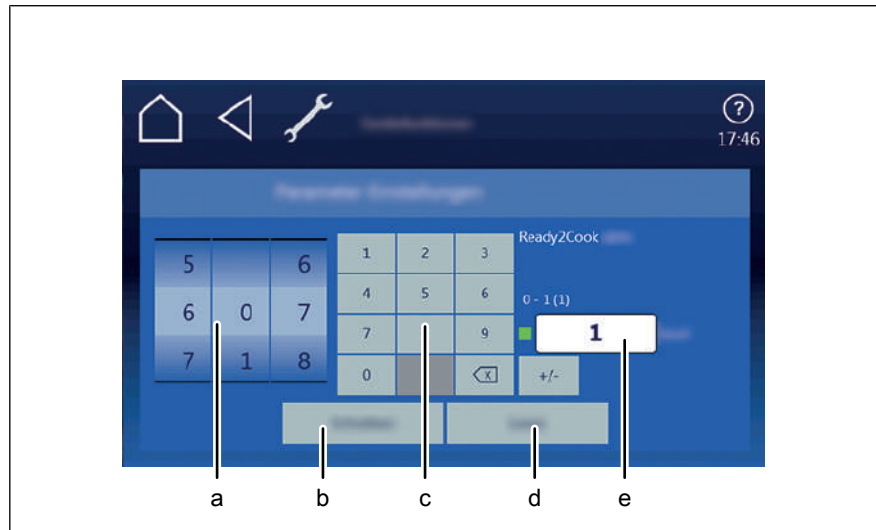


Bild: Fenster Parameter Einstellungen „Ready2Cook“

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

Voraussetzung Menü *Gerätfunktion* geöffnet

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

4.6.9 Steam Exhaust System (SES) verwenden



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

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

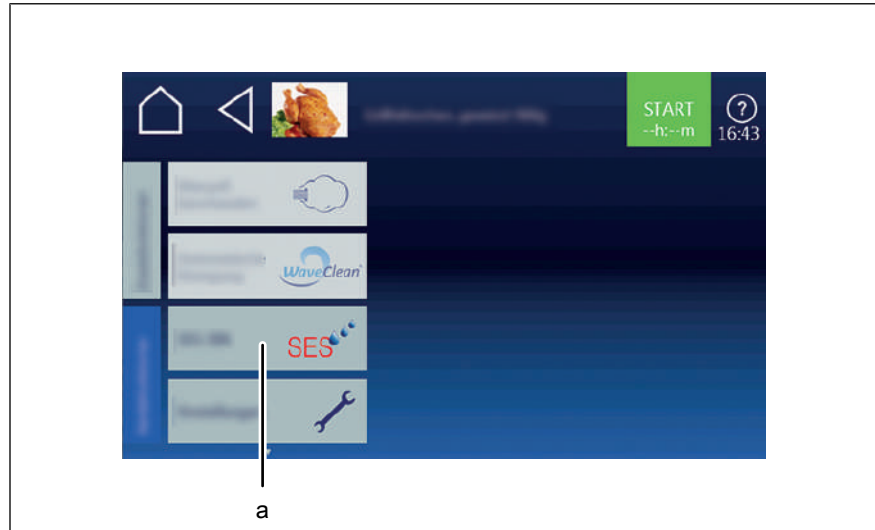


Bild: Fenster Auswahl Steam Exhaust System (SES)

a Feld *Steam Exhaust System*

Voraussetzung Infoschritt *Chefs Help* angelegt

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

4.6.10 HoodIn



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

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

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

4.6.11 RackControl2 verwenden



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

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

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

RackControl2 einstellen und starten

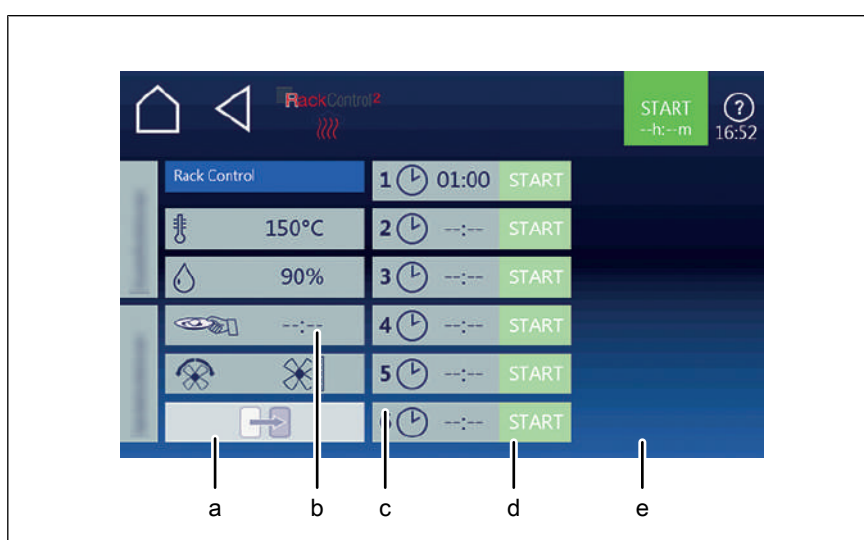


Bild: Fenster Einstellung Garzeit RackControl2

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

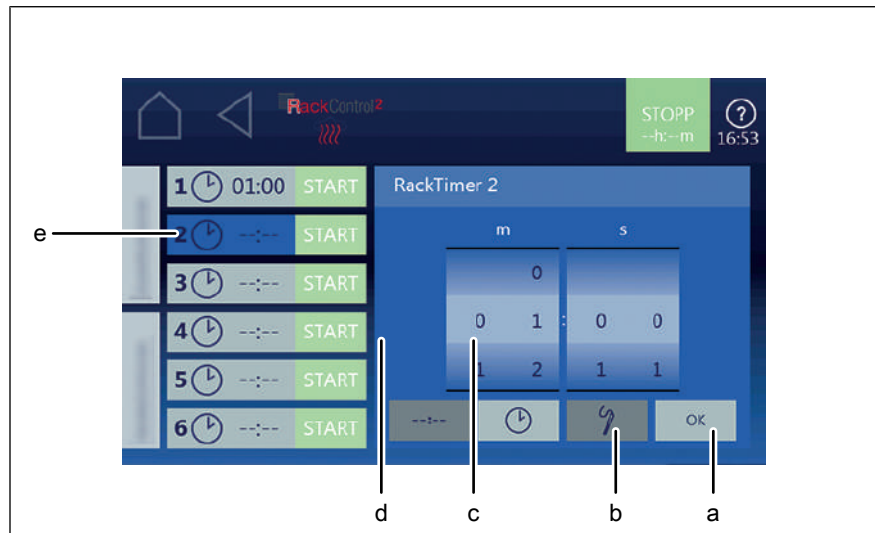


Bild: Fenster Einstellung Kerntemperatur RackControl2

- a Taste *Bestätigung*
- b Taste *Kerntemperatur*
- c Walzen
- d Feld *Einstellungen*
- e Feld *Startzeit*

Voraussetzung Feld *Manuelles Garen* ausgewählt

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

RackControl2 beenden

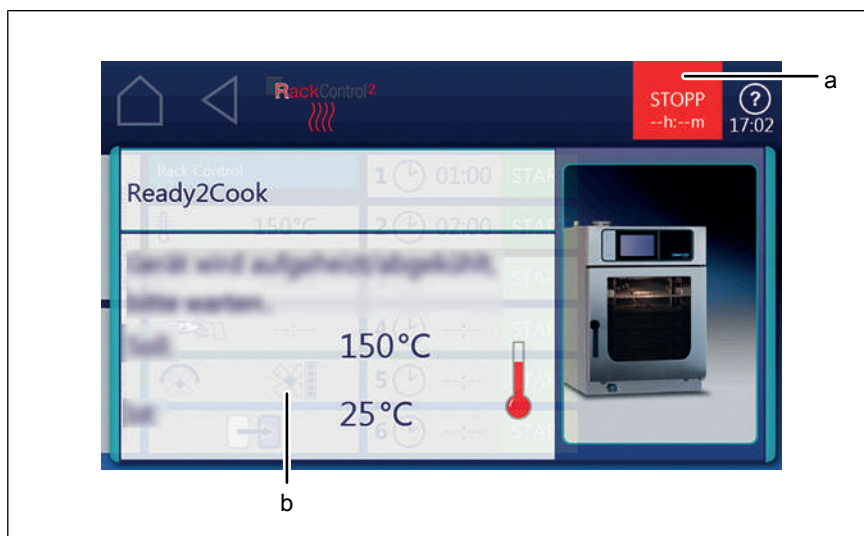


Bild: Fenster RackControl2 vorzeitig beenden

a Taste *Stopp*b Fenster *Einstellung*

Voraussetzung RackControl2 gestartet
 Aufheiztemperatur nicht erreicht

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

4.6.12 Time2Serve einstellen



Die Garzeit lässt sich in 1-Minuten-Schritten maximal bis auf 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Der Dauerbetrieb wird automatisch nach 23 Stunden und 59 Minuten beendet.

In der Anzeige werden Stunden und Minuten dargestellt.

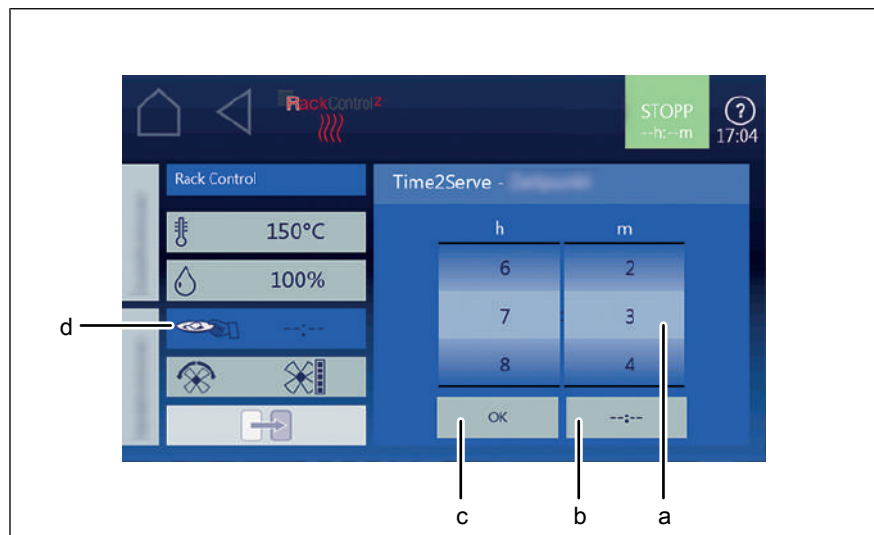


Bild: Fenster Einstellung Garzeit Time2Serve

- a Walzen
- b Taste *Dauerbetrieb*
- c Taste *OK*
- d Feld *Time2Serve*

1. Feld *RackControl2* antippen.
2. Feld *Garart* antippen.
3. Feld *Time2Serve* antippen.
4. Durch Wischgeste die gewünschte Zeit einstellen.
 - ↳ Time2Serve ist eingestellt.
5. Einstellungen für RackTimer vornehmen und bestätigen (siehe „RackControl2 verwenden“).
 - ↳ RackControl2 für ausgewählten Einschub ist eingestellt.
6. Bei Bedarf Einstellungen für weitere Einschübe vornehmen.
7. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
 - ↳ Anzeige wechselt auf „Ist-Anzeige“.
 - ↳ Gerät heizt auf.
 - ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
- ↳ Time2Serve ist gestartet.
- ↳ RackControl2 ist gestartet.

4.6.13 FamilyMix verwenden

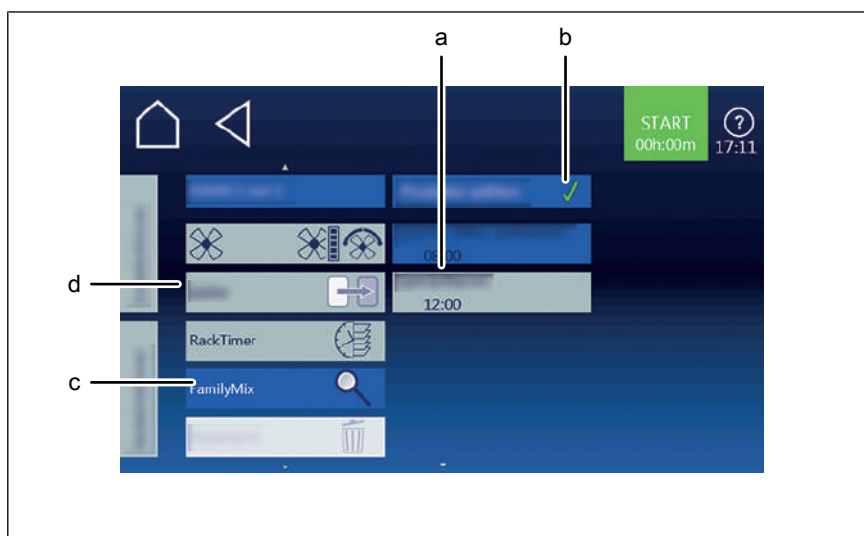


Bild: Fenster Auswahl FamilyMix

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

Voraussetzung Feld *Manuelles Garen* ausgewählt
Garprogramm geladen

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

4.6.14 Nachgaren verwenden



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



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

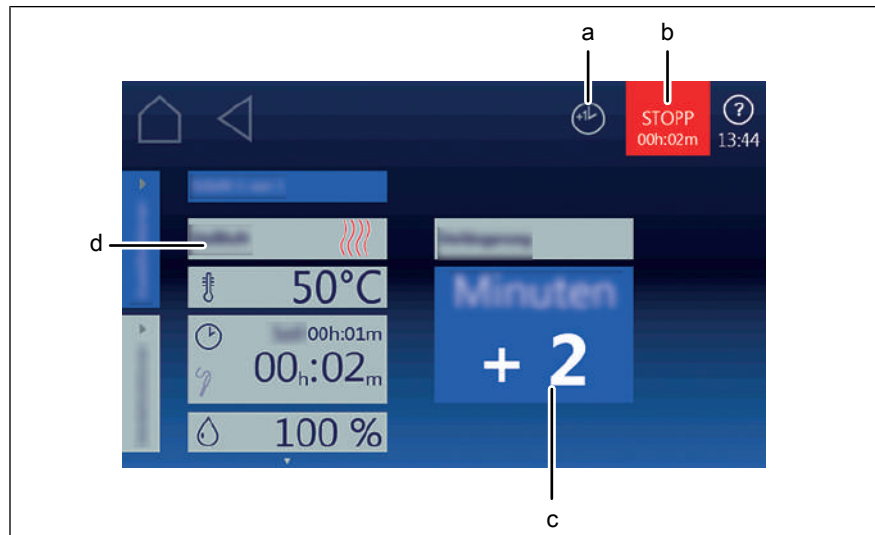


Bild: Fenster Auswahl Garzeitverlängerung

a Taste *Nachgaren*

b Taste *Stopp*

c Feld *Nachgaren*

d Feld *Einstellungen*

Voraussetzung Garprogramm ausgewählt
Funktion *RackTimer* eingestellt

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

4.6.15 Manuelles Beschwaden einstellen

Bild: Fenster *Einstellung Manuelles Beschwaden*

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

Voraussetzung Garprogramm läuft

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

4.6.16 Ruheschritt einstellen



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

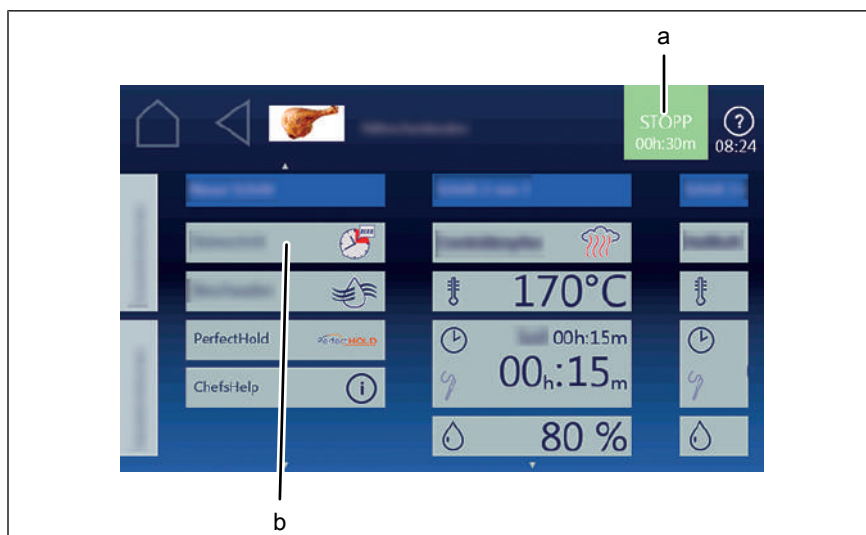


Bild: Fenster *Ruheschritt einfügen*

a Taste *Start*

b Feld *Ruheschritt*

Voraussetzung Menü *Automatisches Garen* geöffnet
Garprogramm ausgewählt

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

4.6.17 QualityControl verwenden



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

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



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

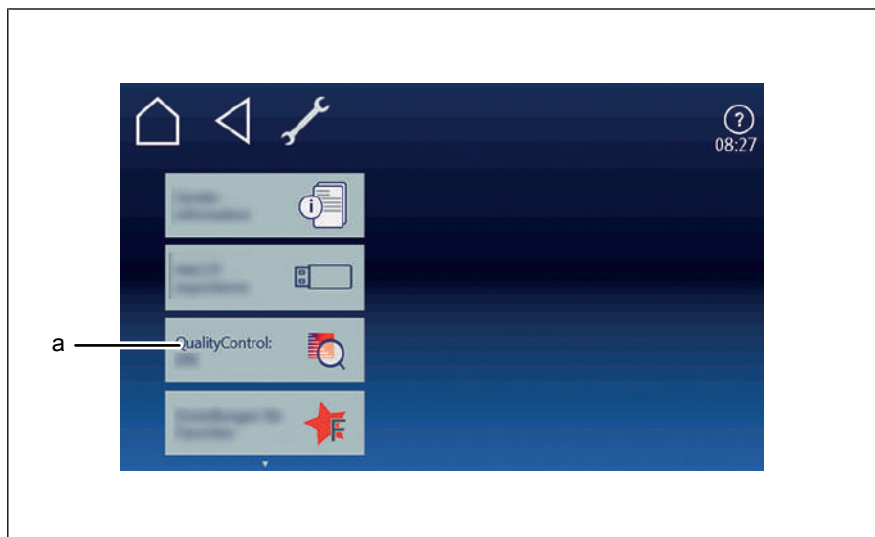


Bild: Fenster Auswahl QualityControl

a Feld *QualityControl*

Voraussetzung Menü *Gerätefunktionen* geöffnet

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

4.6.18 NT-Garen verwenden

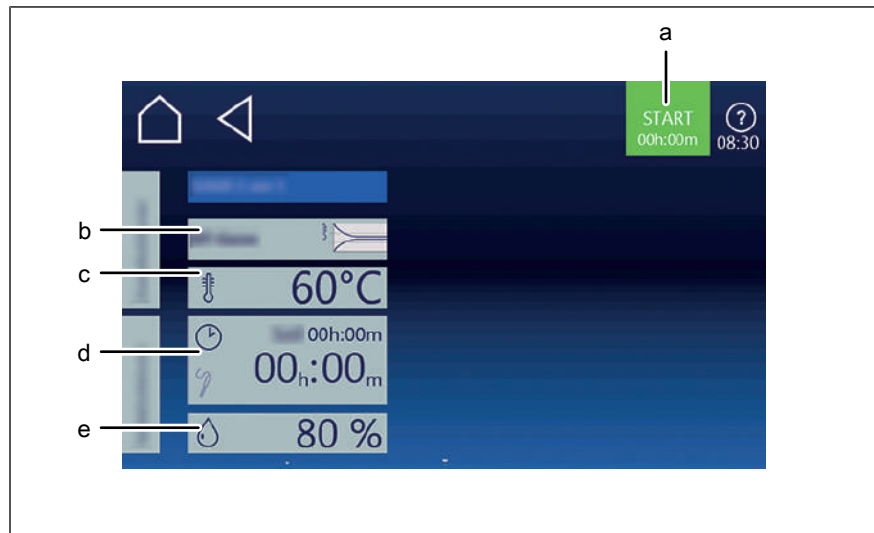


Bild: Fenster *Einstellung Garart NT-Garen*

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

NT-Garen starten

Voraussetzung Gargut auf Einsatz im Einschub

Kerntemperaturfühler gesetzt

Tür geschlossen

Menü *Manuelles Garen* angezeigt

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

NT-Garen beenden

Voraussetzung NT-Garen gestartet
Garzeit nicht abgelaufen

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

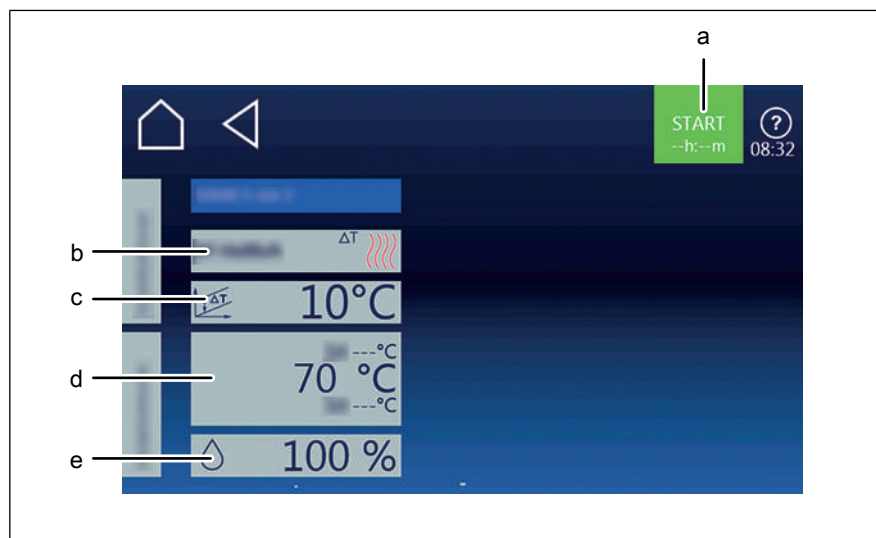
4.6.19 Delta-T-Garen verwenden

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

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

Delta-T-Garen starten

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

1. Feld Garart „Delta-T-Garen“ antippen.
 - ↳ Fenster „Garart“ wird angezeigt.
2. Einstellungen vornehmen.
 - ↳ Fenster „Garart“ zeigt vorgenommene Einstellungen.

3. Taste „Start“ in der Informationsleiste antippen.
 - ↳ Gerät heizt auf.
 - ↳ Taste „Start“ wird durch Taste „Stopp“ ersetzt.
 - ↳ Garzeit wird im Fenster „Garart“ aktualisiert.
- ↳ Delta-T-Garen ist gestartet.

Delta-T-Garen beenden

Voraussetzung Delta-T-Garen gestartet
Garzeit nicht abgelaufen

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

4.6.20 Barcode-Scanner verwenden



Bild: Fenster *Auswahl Barcode-Scanner*

a Taste *Barcode-Scanner*

Voraussetzung Barcode Scanner angeschlossen

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

4.6.21 USB-Stick einstecken und herausziehen

USB-Stick einstecken

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

→ USB-Stick einstecken.

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

USB-Stick herausziehen

Voraussetzung Exportieren oder Importieren der Daten abgeschlossen

→ USB-Stick herausziehen.

4.6.22 USB-Stick zum Importieren und Exportieren vorbereiten

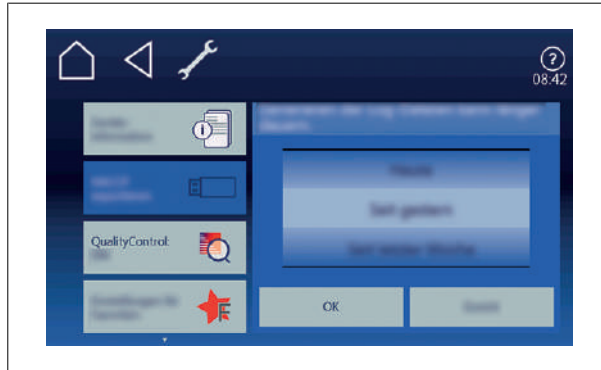
Voraussetzung USB-Stick ist formatiert
USB-Stick nicht schreibgeschützt

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

4.6.23 HACCP Protokoll exportieren

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt
Unter Geräteeinstellungen mit Passwort angemeldet

1. Feld „HACCP exportieren“ antippen.



2. Zeitraum der Protokolle auswählen.
3. Taste *OK* antippen.
↳ Fenster *Bedienhinweise* wird geöffnet.
4. Taste *OK* antippen.
↳ HACCP-Protokoll wird auf den USB-Stick exportiert.
↳ Fenster *OK* wird geöffnet.
5. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Bestätigung* wird geschlossen.



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

4.7 Kerntemperaturfühler benutzen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Kerntemperaturfühler

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



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch Platzen des Kerntemperaturfühlers

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

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

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



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



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

4.7.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

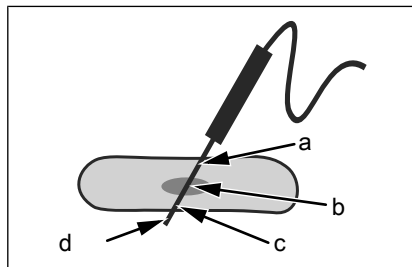


Bild: Messfühler mit vier Messstellen

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

4.7.2 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut

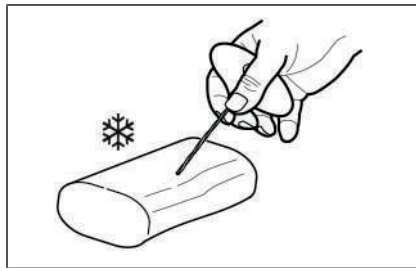
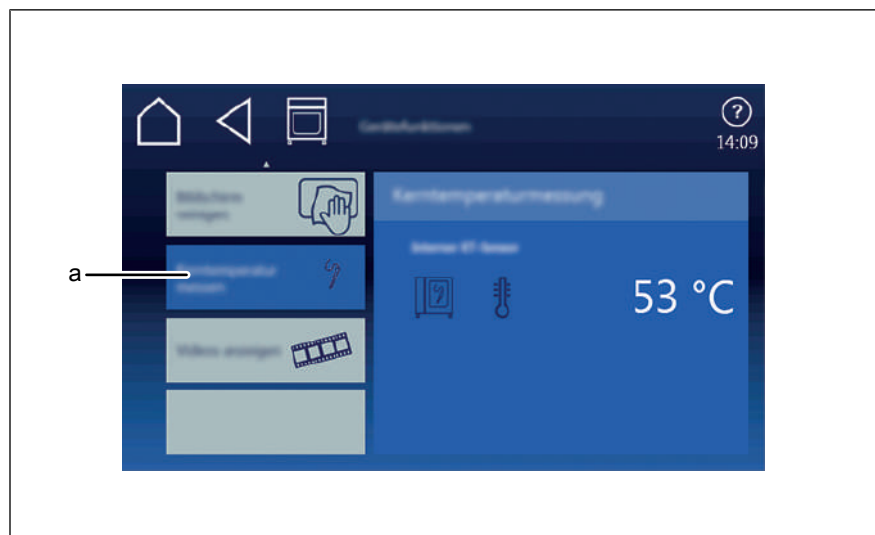


Bild: Einstichkanal mit Handbohrer bohren

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

4.7.3 Anzeige Kerntemperatur bei zeitgesteuertem Garprozess



a Taste *Kerntemperatur*

b Anzeige *Kerntemperatur*

Voraussetzung Kerntemperaturfühler im Gargut
Zeitgesteuerter Garprozess läuft

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

4.7.4 Anzeige Kerntemperatur außerhalb des Garprozesses

Voraussetzung Kerntemperaturfühler im Gargut

1. Menü *Gerätefunktionen* öffnen.



2. Auf zweiter Seite Taste „Kerntemperatur messen“ antippen.

↳ Kerntemperatur wird angezeigt.

4.8 Manuelles Garen (myCooking)

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

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

4.8.1 Menü Manuelles Garen öffnen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü angezeigt

- Taste „Manuelles Garen“ antippen.

↳ Menü *Manuelles Garen* wird angezeigt.

4.8.2 Garprogramm-Schritt erstellen

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

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



2. Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
3. Taste *OK* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.
4. Feld *Garzeit* antippen.
↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.



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



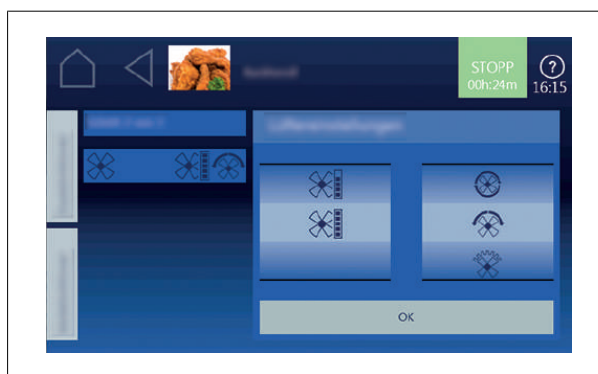
9. Walze mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
10. Taste *OK* antippen.

↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.

11. Mit Wischgeste auf die nächste Seite wechseln und weitere Einstellungen durchführen.

12. Feld *Lüfter* antippen.

↳ Fenster *Einstellung* wird angezeigt.



13. Lüftergeschwindigkeit und Lüfterdrehrichtung einstellen.
14. Walzen mit Wischgeste auf den gewünschten Wert einstellen.
15. Taste *OK* antippen.

↳ Fenster *Einstellung* wird geschlossen.

↳ Garprogramm-Schritt kann gestartet werden.

Tipp

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

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

4.9 Eigene Garprogramme erstellen und verwalten

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

ACHTUNG

Sachschaden durch Datenverlust

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

4.9.1 Garprogramm erstellen

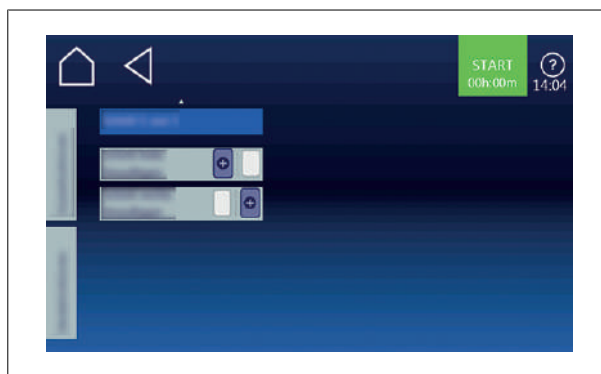
Garprogramm-Schritt erstellen

Voraussetzung Menü *Manuelles Garen* angezeigt

1. Feld gewünschter Garart antippen.
 - ↳ Erster Schritt des Garprogrammes wird angelegt.
 - ↳ Anzeige Garprogramm-Schritt zeigt „Schritt 1 von 1“.
2. Gewünschte Einstellungen für den ersten Schritt anpassen.
 - ↳ Garprogramm mit erstem Schritt ist erstellt.

Garprogramm-Schritt hinzufügen

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



2. Feld „Schritt davor hinzufügen“ antippen.
oder
3. Feld „Schritt danach hinzufügen“ hinzufügen.
 - ↳ Fenster „Neuer Schritt“ wird geöffnet.
4. Garart oder Funktion aus dem Fenster durch Antippen auswählen.
 - ↳ Anzeige Garprogramm-Schritt des Fensters zeigt aktuelle Position des neuen Schrittes im Garprogramm an.
5. Einstellungen des Schrittes anpassen.
 - ↳ Neuer Schritt ist hinzugefügt.

Garprogramm-Schritt löschen



Besteht das Garprogramm aus nur einem Schritt, kann er nicht gelöscht werden. Die Funktion ist nicht aktiv.

1. Den Schritt auswählen.
2. Mit Wischgeste nach oben wird die nächste Seite geöffnet.
↳ Nächste Seite des Schrittes wird angezeigt.



3. Feld „Schritt löschen“ antippen.
↳ Fenster *Löschen* wird angezeigt.
4. Taste „Ja“ antippen.
↳ Schritt wird gelöscht.
↳ Positionen der restlichen Schritte des Garprogrammes werden aktualisiert.
↳ Der Schritt ist gelöscht.

4.9.2 Garprogramm speichern

ACHTUNG

Sachschaden durch Datenverlust

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



Erstellte Garprogramme können vor dem Starten oder nach Ablauf des Garprogrammes gespeichert werden.



Zum Speichern eines Garprogrammes muss mindestens ein Garprogrammname und eine Kategorie festgelegt sein.

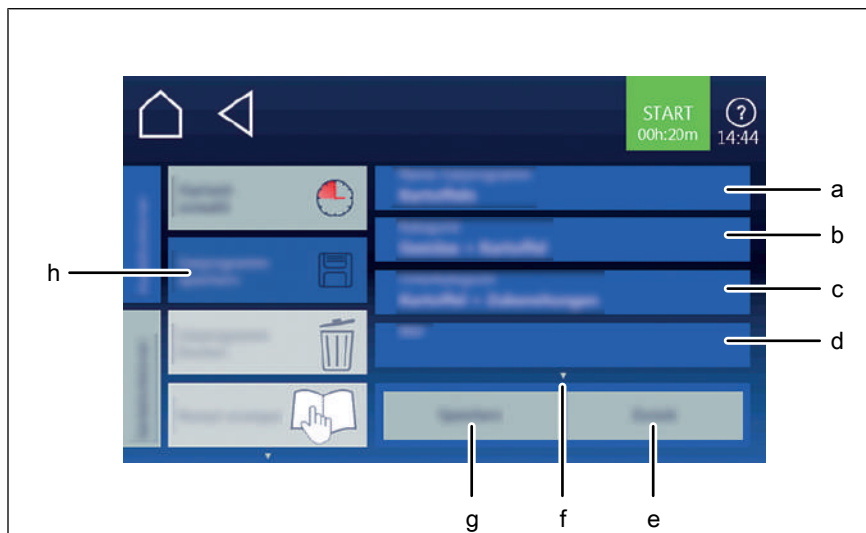


Bild: Garprogramm im Fenster Speichern

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

Voraussetzung Garprogramm ist erstellt und wird angezeigt

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

Garprogrammnamen speichern

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

Kategorie eingeben

1. Feld „Kategorie“ antippen.
↳ Menü *Automatisches Garen* wird angezeigt.
2. Feld mit der gewünschten *Kategorie* antippen.
↳ Kategorie ist eingestellt.
↳ Menü *Automatische Garen* wird geschlossen.
↳ Kategorie wird in Fenster *Speichern* angezeigt.

Unterkategorie (optional) eingeben

1. Feld „Unterkategorie“ antippen.
 - ↳ Menü *Unterkategorie* wird angezeigt.
2. Feld mit der gewünschten *Unterkategorie* antippen.
 - ↳ Unterkategorie ist eingestellt.
 - ↳ Menü *Unterkategorie* wird geschlossen.
 - ↳ Unterkategorie wird in Fenster *Speichern* angezeigt.

Bild (optional) zuordnen

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

**Vorbereitung:**

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

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

3. USB-Stick einstecken.
 - ↳ Nach maximal 20 Sekunden ist der USB-Stick bereit.
 4. Feld „Bild“ antippen.
 - ↳ Menü *Bild* wird angezeigt.
 - ↳ Im Gerät gespeicherte Bilder werden angezeigt.
 5. Taste „Bilder auf USB-Stick“ antippen.
 - ↳ Die auf dem USB-Stick gespeicherten Bilder werden angezeigt.
 6. Bild durch Antippen auswählen.
 - ↳ Menü *Bild* wird geschlossen.
 - ↳ Bild wird im Gerät gespeichert.
 - ↳ Name des Bildes wird in Fenster *Speichern* angezeigt.
- ↳ Ausgewähltes Bild ist im Gerät gespeichert und dem Garprogramm zugeordnet.

Video (optional) zuordnen

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

Rezept (optional) zuordnen

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

Favoriten (optional) auswählen

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

Eigenschaften des Gargutes (optional) auswählen

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

Kennung (optional) zuordnen

1. Feld „Kennung“ antippen.
 - ↳ Menü *Kennung* wird angezeigt.
2. Mit Tastatur den Barcode eintippen.

oder
3. Mit Barcode Scanner einlesen.
 - ↳ Barcode scannen und Garprogramm oder Gargut zuordnen.

QualityControl auswählen

1. Feld „QualityControl“ antippen.
 - ↳ Menü *QualityControl* wird angezeigt.
 2. Taste „Nein“ antippen.
 - ↳ QualityControl ist für das Garprogramm ausgeschaltet.
 3. Taste „Ja“ antippen.
 - ↳ Mit Ja ist das Garprogramm für eine minimale Gargutmenge erstellt.
- ↳ QualityControl passt die Garzeit für höhere Beladung automatisch an.

4.9.3 Garprogramm exportieren

Bereits exportierte Garprogramme auf dem USB-Stick werden überschrieben.

Voraussetzung Garprogramm geöffnet
Garprogramm gespeichert
USB-Stick eingesteckt

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



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

4.10 Automatisches Garen (autoChef)

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

4.10.1 Menü Automatisches Garen öffnen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü angezeigt

→ Taste „autoChef“ antippen.

↳ Menü *Automatisches Garen* wird angezeigt.

4.10.2 Garprogramm suchen und öffnen

Garprogramm über Kategorie suchen und öffnen

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



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

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü wird angezeigt

1. Taste „autoChef“ antippen.

↳ Menü *Automatisches Garen* wird angezeigt.

2. Feld mit der gewünschten Kategorie antippen.

↳ Menü Unterkategorie wird angezeigt.

3. Feld mit der gewünschter Unterkategorie antippen.

↳ Menü Rezept mit allen Rezepten der Unterkategorie werden angezeigt.

4. Feld mit dem gewünschten Rezept antippen.

↳ Garprogramm ist ausgewählt und wird geladen.

↳ Garprogrammschritte werden angezeigt.

↳ Garprogramm ist geöffnet.

Garprogramm im Kochbuch suchen und öffnen

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



Bild: Fenster *Garprogramm suchen*

a Taste *autoChef*

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü wird angezeigt

1. Taste „autoChef“ antippen.
↳ Menü Kategorie wird angezeigt.
 2. Taste „autoChef“ in der Informationsleiste antippen.
↳ Fenster *autoChef* wird angezeigt.
 3. Feld *Garprogramm suchen* antippen.
↳ Fenster *Eingabe* wird angezeigt.
 4. Buchstaben des gesuchten Namens über die Tastatur eingeben.
↳ Im Fenster *Ergebnis* wird eine gefilterte Liste angezeigt.
 5. Feld mit dem gesuchten Namen antippen.
↳ Garprogramm ist ausgewählt und wird geladen.
↳ Garprogrammschritte werden angezeigt.
- ↳ Garprogramm ist geöffnet.



4.10.3 Garprogramm starten



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

Voraussetzung Garprogramm geöffnet

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

4.10.4 Garprogramm beenden

Voraussetzung Garprogramm gestartet
Garprogrammdauer nicht abgelaufen

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



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



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

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

4.10.5 Garprogramm anpassen



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



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



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

Garprogramm anpassen, nach dem Programmstart

Voraussetzung Garprogramm gestartet

Garprogramm nicht abgelaufen

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

Garprogramm anpassen, vor dem Programmstart

Voraussetzung Garprogramm geöffnet

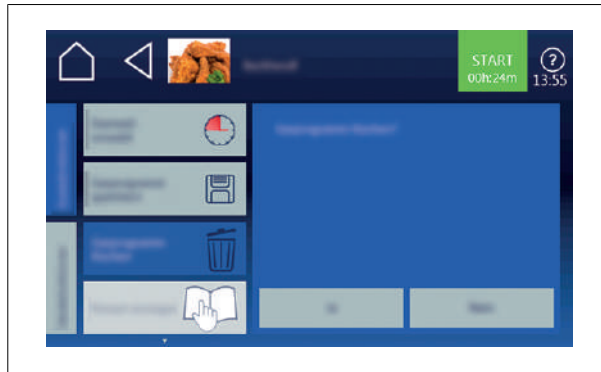
Garprogramm nicht gestartet

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

4.10.6 Garprogramm löschen

Voraussetzung Garprogramm geöffnet
Garprogramm nicht gestartet

1. Register *Zusatzfunktionen* antippen.
↳ Fenster *Register* ist geöffnet.
2. Feld „Garprogramm löschen“ antippen.
↳ Fenster *Löschen* wird angezeigt.



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

4.10.7 Garprogramm exportieren und importieren

Garprogramme exportieren

Beim Exportieren werden alle selbst erstellten Garprogramme des Kochbuches exportiert.



Bereits exportierte Garprogramme auf dem USB-Stick werden überschrieben.

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt
Menü *Automatisches Garen* geöffnet
Selbst erstellte Garprogramme sind im Kochbuch abgespeichert

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



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

Garprogramme importieren

Beim Importieren wird das Kochbuch mit den neuen Garprogrammen ergänzt.



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

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt
Menü Automatisches Garen geöffnet.

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



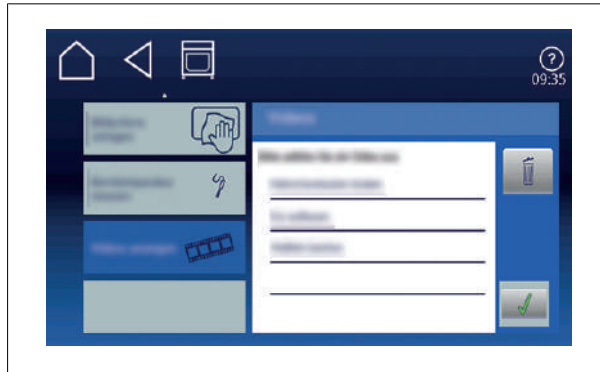
3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Alle Garprogramme des USB-Stick werden in das Kochbuch importiert.
↳ Fenster *Bedienhinweis* wird angezeigt.
4. Taste „OK“ antippen.
↳ Garprogramme sind importiert.

4.11 VideoAssist

4.11.1 Video ansehen

Voraussetzung Videos auf dem Gerät gespeichert.

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



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

4.11.2 Video löschen

Voraussetzung Menü *Videos anzeigen* geöffnet.

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



3. Feld *Bestätigung* antippen.
- ↳ Die markierten Videos werden gelöscht.

4.12 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

4.12.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen

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

Betriebspause mehr als 2 Tage

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

1. Garraum mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
2. Garart Dämpfen für 7 Minuten bei 100 °C betreiben.

Betriebspausen mehr als 7 Tagen

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

1. Garraum mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
2. Garart Dämpfen für 1 Stunde bei 100 °C betreiben.

5 Gerät reinigen und pflegen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

ACHTUNG

Sachschaden durch schockartiges Abkühlen

- Gerät nicht schockartig abkühlen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.



VORSICHT

Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

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

Reinigungsampel und Reinigungserinnerung

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

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

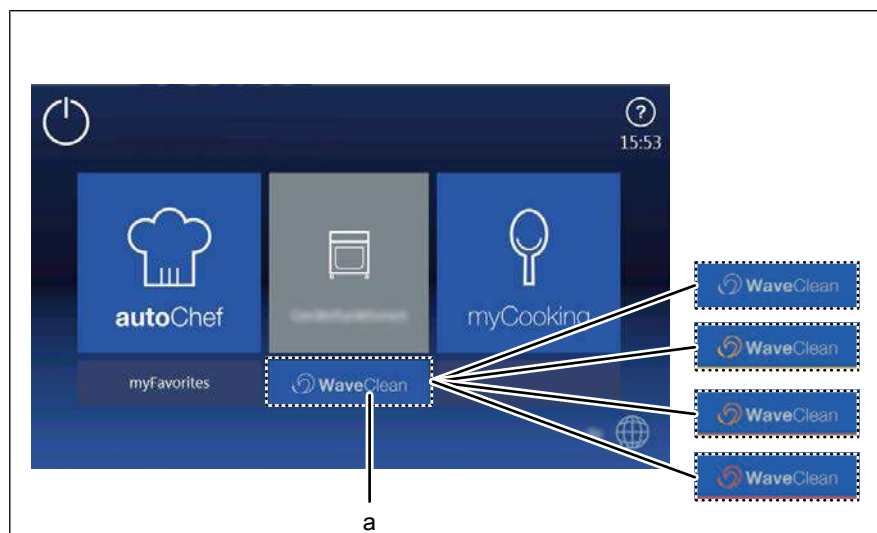


Bild: Hauptmenü

- a Taste „WaveClean“ mit Reinigungsampel

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

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

5.1 Korrosion vermeiden

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

5.2 Roststellen beseitigen

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

5.3 Gehäuse reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

5.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

Voraussetzung Gerät spannungslos

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

5.5 Touchscreen reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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



Es ist eine Reinigungsdauer von 10 Sekunden vorgesehen. In dieser Zeit kann der Touchscreen nicht bedient werden.

Voraussetzung Menü *Gerätefunktion* angezeigt

1. Feld „Touchscreen reinigen“ antippen.
 - ↳ Touchscreen reagiert nicht mehr auf Berührung.
 - ↳ Fenster *Reinigung* wird angezeigt.
 - ↳ Reinigungsdauer wird aktualisiert.
 2. Touchscreen innerhalb von 10 Sekunden reinigen.
 - ↳ Fenster *Reinigung* wird geschlossen.
 - ↳ Menü *Gerätefunktion* wird angezeigt.
- ↳ Touchscreen ist gereinigt.

5.6 Türdichtung reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

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



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

Die Türdichtung muss extra gereinigt werden.



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

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

5.7 Garraumtür reinigen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
-

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung der Oberfläche

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

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

5.7.1 Tür mit Hygieneverglasung reinigen

- Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.

5.8 Dampf-Austrittsstutzen reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch Ablagerungen

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



Flüssigreiniger mit höchstens 20 % Natron- oder Kalilauge verwenden.

Ausspülen mit Wasser ist nicht erforderlich.

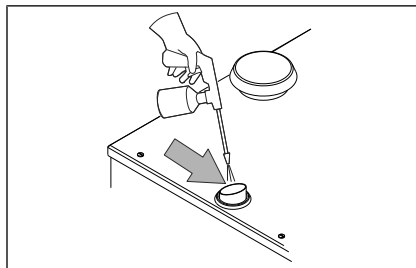


Bild: Dampf-Austrittsstutzen reinigen

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



Gilt nicht für Einbaugeräte.

5.9 Umlufthaube reinigen (optional)



VORSICHT

Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Haube nach Benutzung reinigen.
 - Reinigungshinweise beachten.
-



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
-



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

- Schutzhandschuhe tragen.
-



Zur Reinigung und Pflege der Umlufthaube, Informationen in der Wartungsanleitung der Umlufthaube beachten.

5.10 Gerät entkalken



Zum manuellen Entkalken handelsüblichen Entkalker in Handdruck-Sprühpistole einfüllen.

Voraussetzung Garraumtemperatur weniger als 40 °C
Garraum gereinigt

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

5.11 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean (optional)



VORSICHT **Verätzungsgefahr**

Garraumtür während des Reinigungsvorganges geschlossen halten.



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



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



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



Die automatische Zwangsspülung wird bei folgenden Situationen ausgelöst.

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



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

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

5.11.1 Reinigung vorbereiten

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
-

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

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

5.11.2 Reinigungsstufe wählen



Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen die gleiche Menge Wasser.

Tipp

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

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Hauptmenü wird angezeigt

1. Taste „WaveClean“ antippen.
2. Reinigungsstufe wählen.
↳ Fenster *Bedienhinweis* wird angezeigt.

3. Taste *Bestätigung* antippen.
↳ Fenster *Auswahl Reinigungsstufe* wird angezeigt.
4. Taste „Start Stopp“ antippen.
↳ Gegebenenfalls wird der Garraum abgekühlt, bis die Reinigungstemperatur von 60 °C erreicht ist.

5.11.3 Reinigungskartusche einsetzen



Nur Reinigungskartuschen mit unbeschädigtem Wachssiegel verwenden.

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

Reinigungskartuschen erst nach Aufforderung einsetzen.



Gerät in der automatischen Reinigung niemals ohne Reinigungskartusche betreiben.

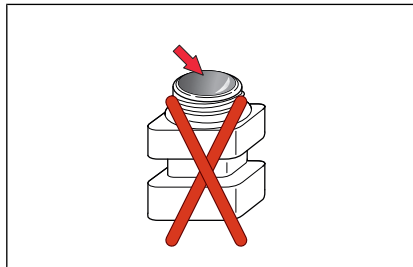


Bild: Wachssiegel der Reinigungskartusche beschädigt

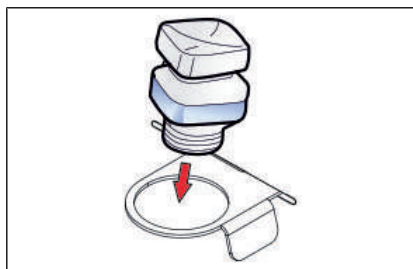


Bild: Reinigungskartusche in Halter einsetzen

Voraussetzung Reinigungskartusche versiegelt und unbeschädigt

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

5.11.4 Automatische Reinigung starten



Gerät in der automatischen Reinigung niemals ohne Reinigungskartusche betreiben.

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

- Taste „Start Stopp“ antippen.
- ↳ Anzeige zeigt Restlaufzeit an.

5.11.5 Automatische Reinigung abbrechen

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

5.11.6 Automatische Reinigung beenden



VORSICHT **Verätzungsgefahr**

Tropfmengen können ätzende Bestandteile enthalten, daher geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

- Voraussetzung** Automatisches Spülen beendet nach Abbruch des Reinigungsprogrammes oder Reinigungszeit abgelaufen
1. Garraumtür öffnen.
 2. Leere Reinigungskartusche entnehmen.
 3. Eventuelle Rückstände von Reiniger oder Klarspüler mit der Schlauchbrause gründlich ausspülen.
 4. Garraumtür schließen.
 - ↳ Nach Schließen der Garraumtür wird das Reinigungsprogramm abgeschlossen.
 5. Eventuelle Tropfmengen des Reinigungswassers auf dem Boden vor dem Gerät mit weichem Wasserstrahl fortspülen.
 6. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
 - ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
 - ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.12 Garraum manuell reinigen

5.12.1 Garraum vorbereiten

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.

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

1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
↳ Das Ablaufsieb ist frei.
2. Nur Einhängegestell im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

5.12.2 Reinigungsprogramm starten

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

→ Manuelle Reinigung antippen.

5.12.3 Reiniger einsprühen



VORSICHT

Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

- Schutzkleidung tragen.
- Atemschutz tragen.

ACHTUNG

Sachschaden durch Überschreiten der empfohlenen Einwirkzeit

- Reiniger nicht länger als vom Programm vorgegeben einwirken lassen.

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

5.12.4 Reiniger einwirken lassen

- Garraumtür schließen.
- ↳ Einwirkzeit startet.
- ↳ Anzeige zeigt verbleibende Zeit bis zum Schritt „Garraum ausspülen“ an.

5.12.5 Garraum ausspülen

Voraussetzung Reinigungsprozess ist abgeschlossen

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

5.12.6 Garraum trocknen

Voraussetzung Garraumtür geschlossen

1. Trocknungsprozess startet automatisch.



Der Garraum wird aufgeheizt.

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

5.13 Luftleitblech ausbauen und einbauen



VORSICHT Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter

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

Luftleitblech ausbauen

Voraussetzung Gerät spannungslos geschaltet

1. Kerntemperaturfühler aus Halter entfernen.
2. Rechtes und linkes Einhängestell entnehmen.
3. Wasserzulaufrohr mit Werkzeug entfernen.
4. Luftleitblech von den Bolzen entnehmen.

Luftleitblech einbauen

1. Luftleitblech auf die Bolzen aufstecken.
2. Obere Verriegelung mit Werkzeug schließen.
3. Untere Verriegelungen mit Werkzeug schließen.
4. Wasserzulaufrohr mit Werkzeug einbauen.
5. Rechtes und linkes Einhänggestell einsetzen.
6. Kerntemperaturfühler in Halter einsetzen.

5.14 Gerät prüfen

5.14.1 Sichtprüfung durchführen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

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

Voraussetzung Gerät spannungslos geschaltet
Garraum leer und gereinigt
Garraurtür vollständig geöffnet

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

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

5.14.2 Selbstdiagnose-Programm durchführen mit CombiDoctor (optional)



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

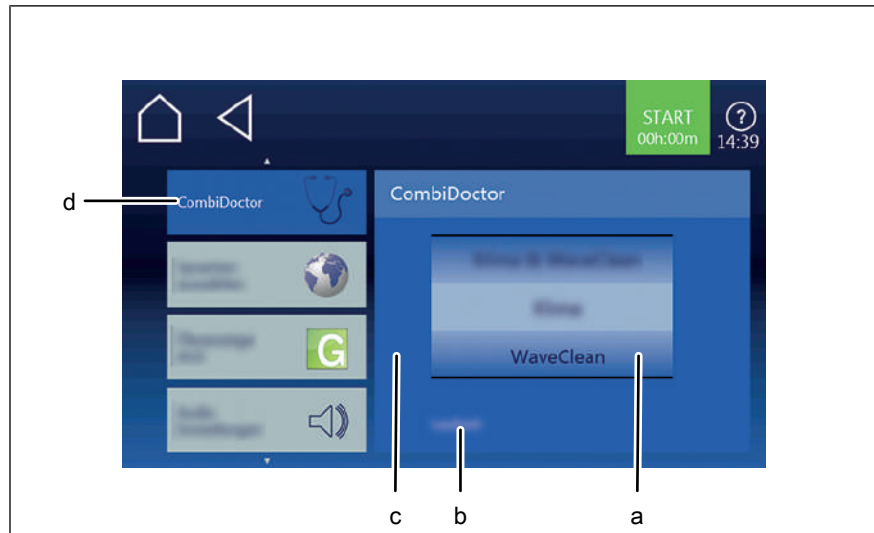


Bild: Einstellung Selbstdiagnose-Programm auswählen

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

Voraussetzung Wasseranschluss geöffnet

Energieoptimierungsanlage deaktiviert (optional)

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

Gerät eingeschaltet

Keine Fehler angezeigt

Menü *Einstellungen* angezeigt

1. Feld „CombiDoctor“ antippen.
 2. Walze mit Wischgeste auf gewünschte Selbstdiagnose-Programm einstellen.
 - ↳ Das eingestellte Selbstdiagnose-Programm zeigt die Ablaufzeit an.
 3. Taste „START“ drücken.
 - ↳ Hilfetext wird angezeigt.
 4. Garraumbür kurz öffnen und schließen.
 - ↳ Automatisch wird das Selbstdiagnose-Programm fortgesetzt.
- ↳ Nach Ablauf der Selbstdiagnose wird das Ergebnis angezeigt. Fehlermeldung notieren und an ihren Kundenservice weiter geben.

6 Störungen beheben

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

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

6.1 Notbetrieb

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



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

6.2 Fehlerursachen und Abhilfe

Fehler-Nr.	angezeigte Fehlermeldung	Beschreibung	Maßnahme
694 695	• Garraumfühler defekt	Der interne Kerntemperaturfühler übernimmt die Funktion des defekten Garraumfühlers.	<ul style="list-style-type: none"> • Internen Kerntemperaturfühler in seine Halterung stecken. • Es kann zu einem abweichenden Garergebnis kommen. • Kundenservice kontaktieren.
699 700 714 716	• Interner Kerntemperaturfühler defekt	Der interne Kerntemperaturfühler im Garraum ist deaktiviert.	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn möglich den externen Kerntemperaturfühler (optional) verwenden. • Anderes Garprogramm wählen. • Kundenservice kontaktieren.
710	• Wrasenfühler defekt	Die Wrasenablösung wird jetzt allein durch die Software gesteuert. Dadurch entsteht ein erhöhter Wasserverbrauch.	• Kundenservice kontaktieren
	• Wasserdruck zu gering	Als dauerhafte Fehlermeldung	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserhahn öffnen • Wenn Wasserhahn nicht geschlossen Kundenservice kontaktieren
	• Wasserdruck zu gering	Als sporadische Fehlermeldung	<ul style="list-style-type: none"> • Weniger Verbraucher gleichzeitig in der Küche aktivieren. • Kundenservice kontaktieren
	• Kein Wasser im Siphon	Der Siphon ist nicht ausreichend mit Wasser gefüllt.	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserhahn öffnen • 2 l Wasser in den Garraum schütten • Bleibt die Fehlermeldung bestehen Kundenservice kontaktieren
	• Gerät nach Stromausfall neu gestartet	Wenn kein Stromausfall in der Küche vorlag, kann es ein Bedienfehler sein. Zum Beispiel ein unbeabsichtigtes Ein- und Ausschalten während eines laufenden Garprogramms.	<ul style="list-style-type: none"> • Stromausfall < 1 Minute • Meldung des Stromausfalls bestätigen • Garprogramm fortsetzen • Keine Reinigung notwendig • Stromausfall > 1 Minute • Abbruch des Garprogramms • Reinigung durchführen
	• WaveClean Abbruch	• Beachten Sie bitte die Erklärungen und Hinweise im Kapitel „Automatische Reinigung (WaveClean)“	

6.3 Typenschild

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

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

7 Wartung durchführen

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

8 Umweltgerecht entsorgen

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



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

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

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

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

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

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

9 Herstellereklärung



EU-Konformitätserklärung



Hersteller

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

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

Gerätebeschreibung	
Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich	
Gerätetyp	
Elektro-Kombidämpfer SpaceCombi	
Typennummer	
MagicPilot	SKECOD610TG2XX
Classic	SKECOD610CG2XX
X: Ausstattungsmerkmal	

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

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen
- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 08. Juni 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

herangezogene Prüfungsgrundlagen
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 55014-2:2015
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-42: 2003 +A1:2008 + A11:2013
EN 61000-3-3:2013
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-4-16:1998 + A1 :2004 + A2:2011
EN ISO 12100:2010

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

Originaldokument • 10000008480KONDEA

Wolfenbüttel, 04.03.2020

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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

1 / 2

10000008480KONDEA

de-DE

10000008064BEBDEF





EU-Konformitätserklärung



Hersteller

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

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

Gerätebeschreibung		
Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich		
Gerätetyp		
Elektro-Kombidämpfer Junior		
Typennummer		
MagicPilot	SKECOD623TG2XX	
Classic	SKECOD623CG2XX	
X: Ausstattungsmerkmal		

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

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen
- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 08. Juni 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

herangezogene Prüfungsgrundlagen
DIN EN 55014-1:2012-05
EN 55014-2:2015
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-42: 2003 +A1:2008 + A11:2013
EN 61000-3-3:2013
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-4-16:1998 + A1 :2004 + A2:2011
EN ISO 12100:2010

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

Originaldokument • 10000008480KONDEA

Wolfenbüttel, 04.03.2020

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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

2 / 2

10000008480KONDEA de-DE



A		L	
Automatische Zwangsspülung	90	Lüfter einstellen	44
Automatisches Garen (autoChef)		M	
Garprogramm anpassen	77	Manuelles Garen	65
Garprogramm exportieren	79	Garprogramm erstellen und speichern	68
Garprogramm importieren	80	Garprogramm exportieren	73
Garprogramm löschen	78	Garprogramm-Schritt erstellen	66
Garprogramm suchen und öffnen	75	N	
B		Nachgaren	21
Bediensperre	34	Niedertemperatur-Garen	18
Beschwaden		P	
manuell	20	PerfectHold	19
Bilder		Q	
Bilder importieren	38	QualityControl	20
C		R	
ChefsHelp	20	RackControl	20
ClimaSelect plus	21	Ready2Cook	19
Combidämpfen	18	Regenerieren	18
D		Reinigung	
Dämpfen	18	Automatische Reinigung (WaveClean)	90
Delta T-Garen	18	Manuelle Reinigung	93
E		Reinigungskartusche (WaceClean)	91
Einstellungen		Touchscreen sperren	86
Datum und Zeit einstellen	32	Ruhezeit	20
F		S	
FamilyMix	20	Selbstdiagnose (CombiDoctor)	96
Favoriten einstellen	34	SES	19
G		Startzeitvorwahl	19
Gardauer einstellen	40	T	
Geräteinformationen aufrufen	31	Temperatur	
Grundeinstellungen ändern	29	Gartemperatur einstellen	39
H		Standardeinstellwert	24
HACCP	62	Time2Serve	21
Hauptmenü	22, 28	U	
Heißluft	18	Umweltgerechtes entsorgen	100
K		V	
Kerntemperatur		Video	
Kerntemperaturmessung	21	Video importieren	38
Kerntemperaturmessung		Video löschen	81
4-Punkt-Kerntemperaturfühler Messung	63		
Kerntemperatur einstellen	43		
Standardeinstellwert	24		

www.mkn.com

