

Kombisteamer ***Practico Vision Plus***



Bedienungsanleitung

BESCHREIBUNG DER HAUFIGSTEN DISPLAYANZEIGEN

A STARTBILDSCHIRM

A1 12:28
A2 Manual cooking
A3 Easy cooking
A4 Last Ten
A5 Favourites Programs Extras
A6 Settings Cleanint Help
A7 A8
A9
A10
A11

A1	Uhrzeit
A2	Manueller Betrieb
A3	Garautomatik EasyCooking
A4	Die letzten verwendeten Garprozesse
A5	Anzeige der als Favoriten markierten Garprogramme
A6	Benutzer- und Serviceeinstellungen
A7	Automatische Reinigung
A8	Gespeicherte Garprogramme
A9	Startbildschirm bearbeiten (Nutzerprofile)
A10	Spezielle Garformen
A11	Hilfe / Anleitung

B MANUELER BETRIEB

B1
B2
B3
B4 0:30^{h:m}
B5 180°C
B6 F X100°
B7 Back Start
B9
B10
B11

B1	Vorheizfunktion aktivieren / deaktivieren
B2	Auswahl des Garmodus
B3	Heißluftmodus: Restfeuchte Kombidampfmodus: Dampfsättigung
B4	Garzeit einstellen
B5	Garraumtemperatur einstellen
B6	Weitere Funktionen und Einstellungen
B7	Schritt zurück
B9	Übersicht aller Programmschritte
B10	Kerntemperatur einstellen
B11	Garvorgang starten

C ÜBERSICHT PROGRAMMSCHRITTE

C1
C2
C3
C4
C6
C7
C8

C1	Vorheizen / Abkühlen
C2	Parameter der Garschritte
C3	Einen weiteren Garschritt hinzufügen
C4	Schritt zurück
C6	Kochtipps
C7	Einen Schritt einfügen oder löschen
C8	Änderungen bestätigen und zurück zur Ansicht des ersten Schritts

D ENDE EINES GARVORGANGS

D1
D2
D3
D4
D5
D6

D1	Informationen zum abgelaufenen Garvorgang
D2	Den letzten Garschritt um eine gewisse Zeit verlängern
D3	Den abgelaufenen Garvorgang als neues Garprogramm speichern
D4	Anzeige des Energieverbrauchs des abgelaufenen Garvorgangs
D5	Das Tonsignal stumm schalten
D6	Zurück zur letzten Displayanzeige bevor der Garvorgang gestartet wurde

INHALT

Vorwort	4
ÜBER DIESES HANDBUCH	5
01 GRUNDLAGEN	6
1.1 VERWENDUNGSZWECK	6
1.2 HAUPTKOMPONENTEN DES GERÄTS	6
1.3 BEDIENUNG: GRUNDLAGEN	7
2 SICHERHEIT BEI DER ARBEIT MIT DEM KOMBISTEAMER	8
2.1 SICHERER GEBRAUCH	8
2.2 SCHUTZAUSRÜSTUNG	9
2.3 SCHUTZVORRICHTUNGEN DES KOMBISTEAMERS	9
2.4 GEFÄHRLICHE BEREICHE UND RESTGEFAHREN	10
2.5 VERWENDEN VON ZUBEHÖR	11
3 BEDIENUNG	12
3.1 TOUCHSCREEN PANEL	12
3.2 WEITERE TASTEN	12
3.3 TASTATUR	12
4 GAREN	13
4.1 MANUELLER BETRIEB	13
4.2 PROGRAMME	15
4.3 EASY COOKING	21
4.4 MULTITASKING	22
5 EXTRAS	23
5.1 ZEITEINSCHUB	23
6 EINSTELLUNGEN	25
6.1 GRUNDEINSTELLUNGEN	25
6.2 NUTZERPROFILE	26
7 AUTOMATISCHE REINIGUNG	27
7.1 GRUNDINFORMATIONEN UND HINWEISE	27
7.2 DIE REINIGUNG STARTEN	27
8 PFLEGE UND INSTANDHALTUNG	29
8.1 TÄGLICHE REINIGUNG / PFLEGE	29
8.2 MONATLICHE REINIGUNG / PFLEGE	30
8.3 JÄHRLICHE REINIGUNG / PFLEGE	30
9 FEHLERMELDUNGEN	31
10 SERVICE, ENTSORGUNG, GARANTIE	33

VORWORT

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Hugentobler Produkt entschieden haben. Wir sind Hersteller von professionellen Geräten für die Gastronomie mit einer langen Erfolgsgeschichte und sind sicher, dass Ihnen dieses Gerät dabei hilft, Ihre kreativen Ideen bei der täglichen Arbeit umzusetzen, dass es Sie professionell im Küchenalltag unterstützt und hervorragende Garergebnisse liefert. Mit diesem Kombisteamer erzielen Sie Tag für Tag eine höchste Speisenqualität, so dass Ihre Gäste immer wieder gerne zu Ihnen zurückkehren werden.

Haben Sie Fragen? Dann stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Auch ihr Hugentobler Fachhandelspartner ist als ihr erster Ansprechpartner jederzeit für Sie da.






Wir wünschen Ihnen bei der Arbeit mit dem Hugentobler PRACTICO VISION PLUS Kombisteamer viel Freude!

ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch hilft Ihnen dabei, die Steuerung des PRACTICO VISION PLUS Kombisteamers schnell zu erlernen und informiert Sie über die Anwendungsmöglichkeiten, die Ihnen der Kombisteamer bietet.

SYMBOLE IN DIESEM HANDBUCH

In diesem Handbuch finden Sie folgende Symbole mit der jeweiligen Bedeutung:

SYMBOL	BEDEUTUNG
 	Diese Symbole bedeuten "ACHTUNG" und "WARNUNG", sie informieren über Situationen, die gefährliche Verletzungen hervorrufen können oder das Gerät beschädigen. Darüber hinaus weisen sie auf eine wichtige Anweisung, Methode oder Handlung hin, der Folge geleistet werden soll oder die beachtet werden soll, wenn mit dem Gerät gearbeitet oder das Gerät gereinigt wird.
	Dieses Symbol kennzeichnet nützliche Informationen in Zusammenhang mit dem Gerät oder dessen Zubehör.
	Dieses Symbol verweist auf ein anderes Kapitel in diesem Handbuch.
	Dieses Symbol informiert über eine alternative Option, die Sie nutzen können, aber nicht nutzen müssen.

AN WEN RICHTET SICH DIESES HANDBUCH?

Dieses Handbuch richtet sich an alle Personen, die mit dem Gerät während dessen Betrieb oder Pflege / Reinigung in Kontakt kommen. Jede Person muss sich ausführlich mit dem Inhalt dieses Handbuchs vertraut machen, bevor sie mit dem Gerät arbeitet.

ANWEISUNGEN

Es ist wichtig, dass dieses Handbuch als zum Gerät zugehörig verstanden wird. Bewahren Sie es daher immer in Gerätenähe auf. Falls das Gerät weiterverkauft werden sollte, muss dieses Handbuch dem neuen Besitzer ebenfalls übergeben werden.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Folgen Sie den Anweisungen in diesem Handbuch, nicht nur, um sich die Arbeit mit dem Gerät zu erleichtern, sondern auch, um die optimale Nutzung und ein langes Geräteleben sicherzustellen.

Beginnen Sie die Arbeit mit dem Gerät erst dann, wenn Sie sich gründlich mit allen Anweisungen, Verboten und Empfehlungen in diesem Handbuch vertraut gemacht haben - insbesondere mit jenen aus dem Kapitel "Sicherheit während des Gebrauchs".

Die Bilder und Illustrationen in diesem Handbuch stimmen eventuell nicht immer mit der Realität überein. Sie dienen dem Zweck, die Prinzipien des Geräts zu veranschaulichen.



Die vollständige technische Dokumentation des Geräts ist auf der Webseite des Herstellers verfügbar.

BEI FRAGEN

In der Praxis können häufig unvorhersehbare Situationen eintreten, die in diesem Handbuch nicht beschrieben sind. Falls Sie einmal nicht sicher sind, wie Sie in einer bestimmten Situation am besten vorgehen, kontaktieren Sie immer den Hersteller:

Hugentobler Schweizer Kochsystem AG
 Gewerbestrasse 11
 3322 Schönbühl, Schweiz

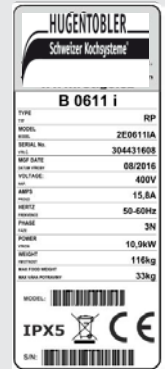
+ 41 (0)848 400 900

www.hugentobler.com

Wenn Sie mit dem Hersteller oder mit einem zertifizierten Servicepartner bzw. Ihrem Fachhändler Kontakt aufnehmen, halten Sie bitte die wichtigsten Gerätedaten Ihres Kombisteamers bereit.

Diese befinden sich auf dem Typenschild oben auf der rechten Seite des Geräts.

Das Typenschild nennt Ihnen Details bezüglich technischer Daten (wie das Gerätemodell, Seriennummer, Herstellungsdatum und Anschlusswert, sowie Absicherung, Gewicht und Schutzart).



1 GRUNDLAGEN

1.1 VERWENDUNGSZWECK

Der PRACTICO VISION PLUS Kombisteamer ist ein multifunktionales Gargerät mit dem zahlreiche verschiedene Garmethoden realisiert werden können, unter anderem Backen, Braten, Grillen, Schmoren, Dämpfen, Pochieren und vieles mehr. Der Garvorgang kann im manuellen Betrieb, über gespeicherte Garprogramme oder über die Garautomatik EasyCooking sowie mit den unter Extras hinterlegten Garverfahren erfolgen.

1.2 HAUPTKOMPONENTEN DES GERÄTS

Der PRACTICO VISION PLUS Kombisteamer ist ein multifunktionales Gargerät zur professionellen Speisenzubereitung. Sein wichtigster Bestandteil ist der Garraum, der mit Einschubschienen für GN-Zubehör ausgestattet ist (bei Standgeräten befinden sich diese Einschubschienen in einem fahrbaren Hordengestellwagen). Während des Garens haben Sie durch die große, gebogene Scheibe einen sehr guten Blick auf die Speisen im Garraum. Die Steuerung des Kombisteamers erfolgt über das intuitive Touchscreen-Bedienpaneel, über welches Garparameter eingestellt werden können. Darüber hinaus haben Sie dort auch Zugriff auf generelle Geräteeinstellungen.

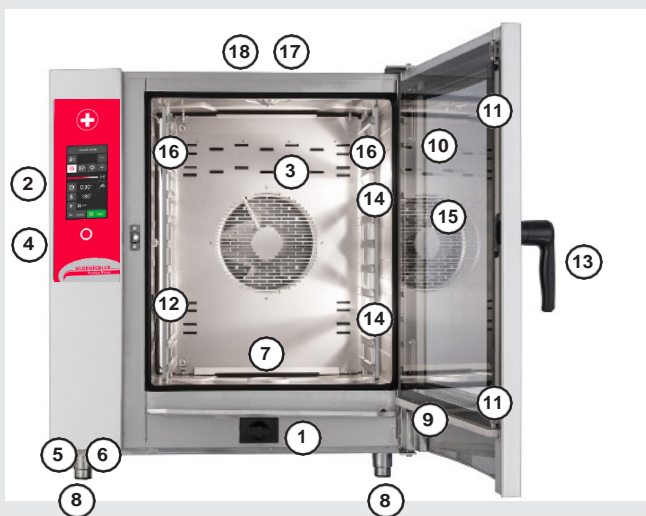
Sie können mit Hilfe des Kerntemperaturfühlers die Temperatur des Garguts im Inneren prüfen und Garschritte bei Erreichen einer vorgegebenen Temperatur beenden. Außerdem verfügt der Kombisteamer über eine Handbrause und eine Wrasenklappe zur effizienten Garraumentfeuchtung.

 Wenn Sie mit dem Kerntemperaturfühler und der Handbrause arbeiten, beachten Sie die Hinweise zur Arbeitssicherheit, siehe Kapitel 2. SICHERHEIT BEI DER ARBEIT MIT DEM KOMBISTEAMER.



Jeder Gerätegebrauch entgegen seiner Bestimmungen sowie Änderungen an Sicherheitskomponenten oder Bauteilen ist als Zweckentfremdung zu verstehen. Der Hersteller trägt nicht die Verantwortung für Folgen, die aufgrund einer Zweckentfremdung entstehen, der Anwender trägt das volle Risiko.

Der Anwender trägt die Verantwortung dafür, dass die in diesem Benutzerhandbuch genannten Bedingungen bezüglich Inbetriebnahme, Arbeit und Reinigung / Pflege eingehalten werden. Instandhaltung und Pflege darf nur von geschultem Personal, das mit dem Risiken vertraut ist, durchgeführt werden. Reparaturen und Servicearbeiten dürfen nur von einem vom Hersteller zertifizierten, autorisierten Kundendienst unternommen werden.



1. Aufroll-Handbrause (optional). In der Standardausführung befindet sich die Handbrause seitlich links am Gerät.
2. Bedienpaneel mit Touchscreen-Display
3. Luftleitblech, herausnehmbar
4. Seitenabdeckung
5. Luft- und Staubfilter
6. USB-Anschluss
7. Ablaufsieb
8. Höhenverstellbare Gerätefüße
9. Türtropfrinne mit automatischem Ablauf von Kondenswasser
10. Tür mit konvex gebogener Außenscheibe
11. Klemmen zur Befestigung des inneren Türglases
12. Kerntemperaturfühler
13. Türgriff
14. Innenbeleuchtung
15. Inneres Türglas, kann geöffnet werden
16. Einhängegestell mit Einschubschienen für GN-Zubehör (bei Standgeräten befinden sich diese in einem fahrbaren Hordengestellwagen)
17. Wrasenklappe zur Garraumentfeuchtung
18. Kamin

Zubehör

GASTRONORM-ZUBEHÖR

Der PRACTICO VISION PLUS Kombiteamer ist für die Arbeit mit Gastronormbehältern der entsprechenden Größe (optional bei einigen Modellen auch mit Backblechen 60x40 cm) ausgelegt. Der Hersteller bietet viele verschiedene Arten von Gastronormblechen als Zubehör an, deren optimale Verwendung von der Art der Zubereitung aber auch vom Produkt abhängt. Auch eine große Bandbreite von Spezial-GN-Behältern wie Grillplatten, Snackbleche oder emaillierte Bleche sind vorhanden. Unsere Anwendungsberater helfen Ihnen gerne bei der Auswahl des passenden GN-Zubehörs.



Wenn Sie mit GN-Zubehör arbeiten, beachten Sie die Hinweise zur Arbeitssicherheit, siehe Kapitel 2. SICHERHEIT BEI DER ARBEIT MIT DEM KOMBISTEAMER.

VISION VENT KONDENSATIONSHAUBE

Die HUGENTOBLER Vision Vent Kondensationshaube absorbiert Wrasen und führt sie wieder dem Ablauf zu. Eine starke Abzugsleistung und die automatische Leistungssteuerung der Haube sorgen für ein angenehmes Küchenklima. HUGENTOBLER Vision Vent Kondensationshauben sind für die Gerätegrößen 623, 611, 1011 und 2011 erhältlich.

VISION SMOKER RÄUCHERMODUL

Das Räuchermodul Vision Smoker ist ein einfaches Zubehörteil, das mit allen Hugentobler Vision Kombiteamern kompatibel ist. Dank der einfachen Steuerung, verschiedenen Rauchintensitäten und der Möglichkeit bis zu drei Stunden ununterbrochen zu räuchern sowie seiner leichten Reinigung und Pflege bietet der Vision Smoker Ihnen die Möglichkeit, die Vielfalt Ihres Speisenangebots zu erweitern.



Bei der Arbeit mit der Lebensmittel-Sprühpistole oder dem Vision Smoker beachten Sie die Hinweise zur Arbeitssicherheit in den jeweiligen Handbüchern des Zubehörs.

1.3 BEDIENUNG:GRUNDLAGEN

AN UND AUSSCHALTEN, STANDBY

Der Kombiteamer ist permanent am Stromnetz angeschlossen, er wird über eine externe Absicherung ein und ausgeschaltet. Der Kundendiensttechniker kennt den Standort dieser externen Absicherung und muss Sie bei der Inbetriebnahme darüber informieren, wo sich diese befindet. Im täglichen Betrieb, nachdem Sie Ihre Arbeit mit dem Kombiteamer beendet haben, ist es ausreichend, ihn in den StandBy Modus zu versetzen. Der StandBy Modus wird über einen kurzen Druck auf die weiß umrandete Taste unter dem Bedienpaneel (Home-Button), gefolgt vom Drücken der StandBy-Taste im Display gestartet. Durch einen erneuten kurzen Druck auf den Home-Button beenden Sie den StandBy Modus wieder bei Arbeitsbeginn.

ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR

Tischgeräte (623, 611, 1011) verfügen über einen in beide Richtungen öffnenden Türgriff. Drehen Sie den Griff nach rechts oder links, so öffnet sich der Türverschluss. Ziehen Sie dann die Tür am Griff in Ihre Richtung um die Tür zu öffnen. Schließen Sie die Tür wieder, indem Sie sie wieder ins Schloss fallen lassen (einfach zustoßen).

Bei Standgeräten (1221, 2011, 2021) öffnen Sie die Tür durch das Drehen des Griffes nach rechts. Zum Schließen der Tür drücken Sie diese zu und verriegeln Sie die Tür, indem Sie den Griff um 90° nach unten im Uhrzeigersinn drehen.

Bei Geräten mit optionaler Ausstattung "Sicherheitstürverschluss" öffnen Sie die Tür durch Drehen des Türgriffs in eine beliebige Richtung. Die Tür lässt sich zunächst einen Spalt öffnen, heiße Wrasen können entweichen. Drehen Sie den Griff anschließend in die andere Richtung und die Tür ist entriegelt.

2 SICHERHEIT BEI DER ARBEIT MIT DEM KOMBISTEAMER

Die Arbeit mit dem Kombisteamer kann nur mit einer gewissen Portion Vorsicht, Alarmbereitschaft und gesundem Menschenverstand erfolgen. Auch wenn der Kombisteamer unter Beachtung aller internationalen Sicherheitsstandards entwickelt und produziert wurde, trägt der Anwender die primäre Verantwortung für die eigene Sicherheit bei der Arbeit mit dem Gerät. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen, Geräteschäden oder Schäden an der Umgebung und Umwelt, die durch eine fehlerhafte Bedienung, die nicht entsprechend der Anweisungen in diesem Handbuch oder nicht in Übereinstimmung mit den jeweils gültigen Sicherheitsbestimmungen erfolgte, verursacht wurden.

Dieses Kapitel informiert über die wichtigsten Regeln in Bezug auf Arbeitssicherheit und zum Schutze der Gesundheit des Anwenders und aller Personen, die mit dem Kombisteamer oder seinem Zubehör in Kontakt kommen.

2.1 SICHERER GEBRAUCH

ALLGEMEINES

- Der Kombisteamer darf nur von autorisiertem, qualifiziertem und für den Gebrauch geschultem Bedienpersonal genutzt werden. Personen, die nicht für den Gebrauch autorisiert oder nicht bezüglich der Arbeit mit dem Gerät geschult sind, darf die Arbeit mit dem Gerät, dessen Reinigung oder jedweder Gebrauch entgegen seiner Bestimmungen nicht erlaubt werden - andernfalls besteht Verletzungsrisiko oder die Gefahr, Geräteschäden zu verursachen.
- Das Bedienpersonal sollte in regelmäßigen Abständen bezüglich des korrekten Gebrauchs geschult und unterwiesen werden. Dies beugt Arbeitsverletzungen und Schäden am Kombisteamer vor.
- Dieser Kombisteamer ist ausschließlich zur professionellen Speiseherstellung in Übereinstimmung mit den Hinweisen in diesem Handbuch vorgesehen. Jeglicher über diesen Zweck hinausgehende Gebrauch des Geräts steht im Konflikt mit seinem Verwendungszweck und ist gefährlich.
- Aus Sicherheitsgründen entfernen Sie niemals die Abdeckungen oder versuchen Zugang zu internen Bauteilen zu erlangen - interne Bauteile stehen unter Spannung, es besteht die Gefahr eines Stromschlags und damit verbundene Verletzungen. Keine der internen Bauteile sind für einen Anwender handhabbar. Die Reparatur von jeglichen Gerätefehlern oder Pflege bzw. Wartung, die über die hier im Handbuch beschriebenen Maßnahmen hinausgehen, dürfen ausschließlich durch einen vom Hersteller zertifizierten qualifizierten Kundendiensttechniker erfolgen.
- Platzieren Sie keine beheizten Geräte (wie Fritteusen, Grills, Herde usw.) in der direkten Umgebung des Kombisteamers.
- Arbeiten Sie nicht mit dem Kombisteamer, wenn Ihnen schwindelig ist, wenn Sie sich schwach fühlen oder unkonzentriert sind. Arbeiten Sie niemals unter Einfluss von Alkohol oder Drogen mit dem Kombisteamer.
- Es ist streng untersagt, die am Gerät befindlichen Aufkleber zu beschädigen oder zu entfernen.
- Arbeiten Sie nur mit dem Kombisteamer, wenn er in technisch einwandfreiem Zustand ist.
- Folgen Sie den hier beschriebenen Hinweisen zur Pflege und Instandhaltung in den empfohlenen Intervallen sowie generell den Anweisungen im Benutzerhandbuch. Bei Gasgeräten befolgen Sie die örtliche geltenden Richtlinien zur Überprüfung und Wartung von Gasgeräten.
- Platzieren Sie keine Gegenstände in der Nähe des Geräts, über die Sie stolpern könnten. Halten Sie den Arbeitsplatz (und Zugänge hierzu) sauber und frei von Hindernissen.

STANDORT UND UMGEBUNG DES KOMBISTEAMERS

- Der Betrieb des Kombisteamers ist bei einer Raumtemperatur zwischen +4 °C und +35 °C möglich.
- In der Umgebung des Kombisteamers dürfen keine explosiven oder toxischen Materialien gelagert werden.
- Direkt über dem Kombisteamer darf sich kein Feuerlöscher oder eine automatische Löschanlage befinden.
- Unter oder neben dem Kombisteamer dürfen keine entflammaren Feststoffe, Gase oder Flüssigkeiten gelagert werden.

VOR DER ARBEIT MIT DEM KOMBISTEAMER

- Falls Sie irgendwelche Zweifel in Bezug auf die Montage, die Bedienung oder in Zusammenhang mit der Sicherheit bei der Arbeit mit dem Kombiteamer haben, kontaktieren Sie Ihren Lieferanten oder den Hersteller.
- Falls Geräteschäden vorliegen kontaktieren Sie umgehend Ihren Kundendienst oder den Hersteller. Arbeiten Sie nicht mit einem defekten Gerät.
- Blockieren Sie die Belüftung des Kombiteamers nicht durch irgendwelche Gegenstände. Platzieren Sie insbesondere keine Kochutensilien oder andere Dinge auf dem Gerät. Stellen Sie sicher, dass Dampf und Wrasen ohne Probleme aus den Öffnungen oben am Gerät entweichen können.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den Garraum des Kombiteamers. Entfernen Sie alle Lebensmittelreste, Rückstände von Reinigungsmitteln oder andere Fremdkörper und spülen Sie den Garraum mit klarem Wasser aus.
- Sprühen Sie kein Wasser von außen auf den Kombiteamer und platzieren Sie keine mit Wasser gefüllten Behälter auf dem Gerät.
- Platzieren Sie keine offenen Flammquellen auf oder in der Nähe des Kombiteamers.

WÄHREND DER ARBEIT MIT DEM KOMBISTEAMER

- Folgende Gegenstände dürfen nicht in den Garraum des Kombiteamers gegeben werden:
 - jegliche Speisen in geschlossenen Behältnissen oder Verpackungen
 - jegliche leicht entflammbare Gegenstände mit einem Flammpunkt unter 260 °C, wie zum Beispiel leicht entzündliche Öle, Fette oder Tücher
 - jegliches trockenes Pulver oder Granulat
- Beenden Sie umgehend die Arbeit mit dem Gerät wenn Sie nur den geringsten Zweifel an dessen Sicherheit oder einwandfreier technischer Funktion haben. Schalten Sie das Gerät umgehend aus, ziehen Sie das Netzkabel, trennen Sie es von der Wasserzufuhr und kontaktieren Sie Ihren Kundendiensttechniker oder den Hersteller.
- Sollten Sie bei der Arbeit mit dem Kombiteamer einen starken Anstieg des Geräuschpegels über den erlaubten bzw. angegebenen Grenzwert hinaus beobachten, schalten Sie das Gerät aus. Ist die Ursache unklar, verständigen Sie Ihren Kundendiensttechniker oder den Hersteller.
- Informieren Sie eine verantwortliche Person sofort über Fehlermeldungen und kontaktieren Sie bei Fehlermeldungen Ihren Kundendiensttechniker.
- Lassen Sie den Kombiteamer im eingeschalteten Zustand nicht unbeobachtet, es sei denn es handelt sich um eine Situation, die in diesem Handbuch ausdrücklich erlaubt wird.
- Bedienen Sie das Paneel nur mit Ihren Fingern und keinesfalls mit Hilfe von scharfen, spitzen oder sonstigen Gegenständen. Die Bedienung mit Hilfe von scharfen oder Spitzen Gegenständen führt zum Erlöschen der Garantie.
- Seien Sie sich bei der Arbeit mit dem Kombiteamer bewusst, dass die Behältnisse und Speisen heiß sein können. Die Temperatur auf der Außenseite der Tür oder des Türglases kann 60 °C überschreiten. Es besteht ein Verbrennungsrisiko.
- Während das Gerät läuft, wird heißer Wasserdampf erzeugt. Es besteht Verbrühungsgefahr beim Öffnen der Tür. Wenn Sie die Tür öffnen, insbesondere während des Betriebs im Dampfmodus, achten Sie immer darauf, dass Sie sich nicht verbrühen, öffnen Sie die Tür mit besonderer Vorsicht und zunächst nur einen Spalt, damit der Dampf austreten kann und erst danach vollständig.
- Wenn Gastronormbehälter zu mehr als drei Vierteln mit Flüssigkeit gefüllt sind, ist besondere Vorsicht beim Einbringen in oder Entnehmen aus dem Garraum geboten. Schieben Sie so volle Behälter nur in Einschübe, deren Inhalt Sie sehen können, sonst besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie im Allgemeinen besonders vorsichtig beim Entnehmen von heißen

Behältern und Blechen aus dem Garraum - ganz egal, welche Speisen sie enthalten.

- Seien Sie insbesondere sehr vorsichtig, wenn die höchsten Einschübe des Gerätes sich auf einer Höhe von 160 cm oder höher befinden. Es besteht das Risiko, dass der GN-Behälter kippt und das Bedienpersonal sich dabei verbrüht.
- Während des Garens erhitzen sich einige Geräteteile, insbesondere der Garraum und die Innenseite der Tür. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe bei der Arbeit mit dem Kombiteamer.
- Es ist untersagt bei entnommenem Luftleitblech einen Garvorgang zu starten bzw. das Lüfterrad zu starten. Wenn der Kombiteamer über einen Hordengestellwagen verfügt, müssen dessen Feststellbremsen immer in Bremsstellung sein wenn der Wagen sich im Gerät befindet. Wenn Sie mit einem mit GN-Behältern befüllten Hordengestellwagen arbeiten muss die Schutzschiene immer geschlossen sein, so dass die Behälter nicht aus den Schienen rutschen können.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Transport von GN-Behältern, die mit heißen Flüssigkeiten gefüllt sind.
- Bei unebenen Bodenverhältnissen darf der Hordengestellwagen nicht in das Gerät hinein oder aus dem Gerät hinausgefahren werden. Lassen Sie den Griff des Wagens niemals im Inneren des geschlossenen Kombiteamers. Die Tür / das Türglas des Kombiteamers könnte in diesem Fall Schaden nehmen. Ziehen Sie den Wagen nur mit Hilfe des mitgelieferten Griffs aus dem Gerät, der während des Garvorgangs außerhalb des Geräts war - sonst besteht Verbrennungsgefahr.
- Beim Verwenden von Bankettwägen stellen Sie sicher, dass die Teller korrekt auf dem Wagensitzen.
- Zur Reinigung der Hordengestellwagen verwenden Sie die automatische Reinigung des Kombiteamers oder die vom Hersteller angebotenen Reinigungsmittel zur semi-automatischen Reinigung. Bei Standgeräten muss der Hordengestellwagen während des Garens und auch während der automatischen Reinigung immer im Gerät platziert sein.

NACH DER ARBEIT MIT DEM KOMBISTEAMER

- Die Reinigung und Pflege darf nur erfolgen, wenn der Kombiteamer sich im kalten Zustand befindet.
- Entfernen Sie Lebensmittlrückstände oder andere Gegenstände manuell aus dem Garraum. Spülen Sie niemals Speisereste in den Ablauf des Kombiteamers.
- Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller angebotenen Reinigungs- und Entkalkungsmittel und verwenden Sie diese nur entsprechend der Anweisungen in diesem Handbuch und in Übereinstimmung mit den Anweisungen für das jeweilige Mittel, sofern diese gesondert vorliegen.
- Nach der Arbeit mit dem Kombiteamer lassen Sie die Gerätetür leicht geöffnet (z.B. über Nacht).
- Wenn der Kombiteamer für einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, trennen Sie ihn von der Stromzufuhr (Stecker ziehen oder Sicherung ausschalten) und schließen Sie Absperrhahn des Wasserzulaufs.

2.2 SCHUTZAUSRÜSTUNG

Bei der Arbeit mit dem Kombisteamer ist es nötig, die richtige Kleidung und entsprechende Schutzausrüstung zu tragen. Bekleidung, Schuhe und Schutzausrüstung müssen mit den lokal geltenden Sicherheitsbestimmungen (Arbeitssicherheit) entsprechend der durchgeführten Tätigkeiten übereinstimmen. Vergessen Sie insbesondere nicht, die folgende wichtige persönliche Schutzausrüstung zu tragen:



Das Tragen folgender Kleidungsstücke und Gegenstände bei der Arbeit mit dem Kombisteamer wird nicht empfohlen:

Schals, Kravatten, Ketten, Uhren, Armbänder, Schlüssel oder andere Metallgegenstände, die am Körper befestigt sind.

- Elektronische Gegenstände wie Herzschrittmacher, Uhren oder auch Kreditkarten und andere Gegenstände mit Magnetstreifen bzw. magnetischer Aufzeichnung.
- Lange offene Haare - binden Sie lange Haare immer zusammen und tragen Sie eine entsprechende Kopfbedeckung.

2.3 SCHUTZVORRICHTUNGEN DES KOMBISTEAMERS

Der Kombisteamer ist mit Schutzvorrichtungen versehen, die seine Bedienung sicherer machen. Hier sind die wichtigsten Schutzvorrichtungen aufgelistet:

EXTERNER HAUPTSCHALTER

Der Kombisteamer ist permanent am Stromnetz angeschlossen, er wird über eine externe Absicherung ein und ausgeschaltet (bei Arbeitsbeginn, bei Reparaturmaßnahmen des Kundendiensts, bei Inbetriebnahme und auch in Notfällen). Dieser externe Hauptschalter muss stets einfach zugänglich sein!

ELEKTRISCHE BAUTEILE

Zugang zu elektrischen Bauteilen und Verkabelungen ist nur möglich nachdem eine stabile Abdeckung entfernt wurde. Stromkreise sind mit einer Abdeckung versehen und mit einem Warnsymbol markiert, Schutzart IP20.



Es ist verboten, Veränderungen an Sicherheitsschaltkreisen durchzuführen, die Seitenwand zu entfernen oder überhaupt irgendwelche unautorisierten gerätetechnischen Veränderungen vorzunehmen.

GARRAUM

Zugung zum Garraum ist nur nach Türöffnen möglich, das Lüfterrad wird hierbei gestoppt.

BEDIENPANEEL

Das Bedienpaneel befindet sich außerhalb des Bereiches, der von hohen Temperaturen betroffen ist, das Gerät kann schnell durch Drücken der Stopp-Taste ausgeschaltet werden. Das Display zeigt ebenfalls Fehlermeldungen an, sofern Gerätefehler vorliegen.

TÜR

In dem Moment, in dem die Tür geöffnet wird, wird das Heizen sofort unterbrochen und der Lüfter stoppt, um die austretende Menge heißer Luft und Wrasen zu reduzieren. Schützen Sie sich vor Verbrühungen indem Sie die Tür erst einen Spalt öffnen und warten, bis heißer Wasserdampf vollständig entweichen konnte, bis Sie sie vollständig öffnen. Schließen Sie die Tür, indem Sie sie wieder ins Schloss fallen lassen (Tischgeräte) oder die Türe zudrücken und den Türgriff um 90° im Uhrzeigersinn drehen (Standgeräte).

Wenn die Tür nicht geschlossen ist, lässt sich ein Garprogramm nicht starten, der Hinweis "Türe schließen" erscheint auf dem Display.



Unter keinen Umständen dürfen Sie Schutzvorrichtungen am Gerät entfernen oder verändern! Führen Sie keine Geräteveränderungen ohne ausdrückliche Zustimmung des Herstellers durch!

2.4 GEFÄHRLICHE BEREICHE UND RESTGEFAHREN

Der Kombisteamer wurde so entwickelt, dass er bei vernünftigem Gebrauch in einwandfreiem technischen Zustand keine Gefahr für den Anwender oder die Umgebung darstellt. Dennoch können bei der Arbeit mit dem Gerät Situationen auftreten, die eine Gefahr darstellen, wenn der Anwender sich dessen nicht bewusst ist. Diese Gefahren heißen Restgefahren - sie bleiben trotz aller sorgfältig geplanter und eingebauter Schutzvorrichtungen bestehen. Lernen Sie hier mehr über diese Restrisiken und wie Sie sie vermeiden.



1. GARRAUM	
Verbrennungsgefahr ausgehend von heißen Stellen im gesamten Garraum.	Verwenden Sie Sicherheitshandschuhe. Gerätereinigung und Pflege darf nur im kalten Zustand erfolgen.
Verbrühungsgefahr ausgehend von heißem Wasserdampf der sich während des Garens im Garraum bildet.	Warten Sie immer, bis der Garraum abgekühlt ist oder nutzen Sie die Kühlfunktion zur automatischen Garraumkühlung. Beim Öffnen der Türe - insbesondere während des Garens mit Dampf oder Kombidampf, achten Sie darauf so zu stehen, dass austretender heißer Wasserdampf Sie nicht verbrühen kann. Öffnen Sie die Tür zunächst nur ein kleines Stück und erst, wenn der heiße Dampf vollständig aus dem Garraum entwichen ist, öffnen Sie die Tür vollständig.
2. LÜFTER	
Verletzungsgefahr (Finger) bei unvorsichtigen Hantieren im Garraum z.B. während der Reinigung oder Instandhaltung.	Seien Sie vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe.
3. TÜRGLAS	
Verbrennungsgefahr beim Öffnen der Tür nach oder während eines Garvorgangs.	Seien Sie vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe.
4. TÜR	
Verbrennungsgefahr nach oder während eines Garvorgangs.	Seien Sie vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe.
5. ABDECKUNGEN	
Verbrennungsgefahr nach oder während eines Garvorgangs. Brandgefahr falls die Abdeckung (bzw. Lüftungsschlitze) verdeckt sind oder wenn sich während eines Garvorgangs entflammare Gegenstände in Gerätenähe oder auf der Abdeckung befinden.	Seien Sie vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe. Halten Sie die Geräteabdeckungen stets frei und platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
6. GASTRONORM BEHÄLTER	
Verbrennungsgefahr beim unachtsamem Arbeiten oder wenn keine Schutzausrüstung getragen wird.	Positionieren Sie GN-Behälter, die heiße Flüssigkeit oder flüssige Lebensmittel beinhalten niemals über Augenhöhe, verwenden Sie stets Schutzhandschuhe.
7. WRASENKLAPPE UND KAMIN	
Verbrennungsgefahr ausgehend von heißem Wasserdampf der während eines Garvorgangs austreten kann.	Halten Sie mit allen Körperteilen ausreichend Abstand zu Kamin und Wrasenklappe, tragen Sie stets Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, Schutzbrille).
8. HANDBRAUSE	
Verbrühungsgefahr wenn der heiße Garraum ausgesprüht wird.	Verwenden Sie die Handbrause niemals zum Kühlen des Geräts, wenn die Garraumtemperatur über 90 °C liegt. Dies kann den Anwender verbrühen und zu Geräteschäden führen (z.B. kann das Türglas brechen). Am besten lassen Sie den Garraum zunächst auf unter 65°C abkühlen bevor Sie zum weiteren Herunterkühlen die Handbrause verwenden.
Gefahr eines Stromschlags wenn das Gerät von außen mit Wasser besprüht wird.	Besprühen Sie die Außenbereiche des Geräts NIEMALS mit der Handbrause. Verwenden Sie die Handbrause ausschließlich im Garraum.

Restgefahren

ELEKTRIZITÄT

Alle spannungsführenden Bauteile des Kombisteamers stehen unter **potentiell tödlichem 230 V Wechselstrom**. Die Anschlussklemme bleibt unter Spannung, selbst wenn der Kombisteamer ausgeschaltet ist. Jedoch ist der Zugang zu spannungsführenden Bauteilen nur möglich, nachdem eine solide Schutzabdeckung entfernt wurde. Als Anwender sind sie nicht dazu befugt, sich Zugang zu den elektrischen Bauteilen des Kombisteamers zu verschaffen. Es besteht nur eine Gefahr, wenn die Stromkabel, die zum Gerät führen, beschädigt werden, z.B. wenn sie unpassend verlegt wurden, gequetscht oder verdreht werden. Bei einer solchen Beschädigung muss der Kombisteamer sofort stromlos gemacht werden und die Kabel müssen durch einen autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.

Wenn es nicht nötig ist, dass der Kombisteamer unter Netzspannung steht, machen Sie ihn Stromlos indem Sie die Sicherung ausschalten.

MECHANISCHE BAUTEILE

Wenn der Kombisteamer ordentlich montiert wurde, geht keine Gefahr von mechanischen Bauteilen aus. Eine Gefahr besteht nur dann, wenn der Kombisteamer nicht ordentlich montiert wurde (z.B. auf einer unebenen Fläche oder wenn er auf einer glatten oder instabilen Fläche nicht fixiert wurde) - in dem Fall können unerwartete Gerätebewegungen zu Verletzungen führen.

Beachten Sie bei der Arbeit mit dem Gerät die geltenden Arbeitssicherheits-Richtlinien bezüglich Ladungssicherung und Transport.

HOHE TEMPERATUREN

Während eines Garvorgangs und beim Öffnen der Gerätetür dringt heiße Luft und Dampf in die äußere Umgebung des Geräts. Stellen Sie eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Geräts sicher, z.B. mit Hilfe eine Abluftanlage oder Dunstabzugshaube.

REINIGUNGSMITTEL

Vermeiden Sie unbedingt Hautkontakt mit Chemie beim Gebrauch von Reinigungsmitteln oder Entkalkungsmitteln - es besteht Verätzungsgefahr. Tragen Sie unbedingt geeignete Schutzhandschuhe, wenn Sie mit Reinigungsmitteln arbeiten.

Beim Dosieren von Chemie seien Sie besonders vorsichtig, das Reinigungsmittel nicht einzuatmen.

2.5 VERWENDEN VON ZUBEHÖR

KERNTEMPERATURFÜHLER

Beim Verwenden des Kerntemperaturfühlers beachten Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Setzen Sie den Kerntemperaturfühler ausschließlich in Gargut
- Stechen Sie den KT-Fühler niemals in gefrorene Speisen - er kann sonst verbiegen oder brechen.
- Knicken Sie das Kabel des Kerntemperaturfühlers niemals mit Gewalt um, reißen Sie nicht am Kabel.
- Ziehen Sie den Fühler nicht am Kabel aus dem Gargut.
- Stechen Sie den KT-Fühler so in das Gargut, dass er das Türglas nicht berührt.
- Der KT-Fühler kann heiß sein, verwenden Sie bei der Arbeit mit dem KT-Fühler immer Schutzhandschuhe.
- Entfernen Sie den KT-Fühler aus dem Gargut und setzen Sie ihn in die Halterung bevor Sie das Gargut aus dem Garraum entnehmen.
- Wenn der KT-Fühler nicht benötigt wird, verwahren Sie ihn in der dafür vorgesehenen Halterung.
- Lassen Sie den KT-Fühler niemals aus dem Garraum hängen - die Tür könnte versehentlich geschlossen werden und ihn so beschädigen.

HANDBRAUSE

Beim Verwenden der Handbrause beachten Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Die Handbrause darf nur zum Ausspülen des Garraums oder zum Befüllen von GN-Zubehör verwendet werden.
- Die Handbrause funktioniert nur für 5 Minuten nachdem die Gerätetür geöffnet wurde. Danach schaltet sie sich automatisch aus.
- Verwenden Sie die Handbrause niemals in einem heißen Gerät. Lassen Sie den Kombisteamer vorher auf 65 °C abkühlen.
- Verwenden Sie die Handbrause niemals zum Herunterkühlen des Geräts, wenn der Garraum heißer als 95 °C ist - das kann dazu führen, dass das Türglas bricht oder eine Deformation des Garraums verursachen.
- Sprühen Sie mit der Handbrause niemals Wasser auf das heiße Türglas - es kann brechen!
- Nach dem Gebrauch der Handbrause platzieren Sie diese wieder in ihrer Halterung (bzw. rollen diese wieder auf, wenn es sich um eine Ausrollbrause handelt).




3 BEDIENUNG

3.1 TOUCHSCREEN DISPLAY







Die Bedeutung der Tasten und Symbole in den häufigsten Bildschirmdarstellungen ist nachstehend beschrieben. Die Auswahl der jeweiligen Funktion erfolgt durch einen leichten Tastendruck der entsprechenden Schaltfläche auf dem Display. Einige Schaltflächen verfügen über erweiterte Funktionen, die man über einen langen Tastendruck der Schaltfläche erreicht.

HÄUFIGE TASTEN

In verschiedenen Betriebsmodi kommen die folgenden Tasten häufig vor:

- 
Drücken Sie die Taste um einen Schritt zurück, zur vorherigen Displayanzeige zu gelangen.
- 
Bestätigen Sie mit dieser Taste Ihre Auswahl oder Änderung.
- 
Mit der Start Taste werden Garprozesse oder die Reinigung gestartet. Im laufenden Betrieb erscheint an ihrer Stelle eine Stopp-Taste.

3.2 WEITERE TASTEN

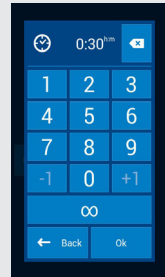
- 
Die Vision Taste hat folgende Funktionen:
 a) Multitasking Modus einschalten  4/4.4
 b) Einschalten aus dem StandBy (kurz drücken)
 c) Den StandBy Modus starten
 d) Display kalibrieren (10 Sek. gedrückt halten)
 e) Dauerlicht einschalten / ausschalten
- 
Durch Drücken auf dieses Symbol gelangen Sie zum Startbildschirm (A).
- 
Durch Drücken der StandBy Taste versetzen Sie den Kombidämpfer in den StandBy Betrieb
- 
Über die Hilfe Taste erhalten Sie nützliche Informationen zur Bedienung des Kombidämpfers.
- 
Das Garraumlicht des Geräts schaltet sich automatisch aus, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde. Möchten Sie, dass das Licht kontinuierlich an ist, können Sie das Dauerlicht einschalten. Über diese Taste schalten Sie das Dauerlicht ein/aus.




3.3 TASTATUR

Die Eingabe von Werten oder Texten erfolgt über die Tastatur. Diese ist in allen Betriebsmodi des Geräts die selbe.

NUMERISCHE TASTATUR

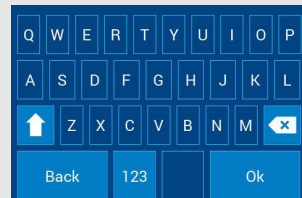
zur Eingabe von Zahlen / Werten.











- 
Ziffern löschen
- 
Schnellkorrektur der eingegebenen Zahl
- 
Dauerbetrieb

ERWEITERTE ALPHANUMERISCHE TASTATUR

Zur Eingabe von Texten, Ziffern und Symbolen.






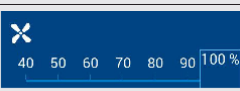










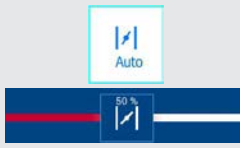



- 
Shift-Taste - Groß-/ Kleinschreibung
- 
Umschalten zwischen numerischer Tastatur und Buchstabentastatur
- 
Zeichen löschen
- 
Leertaste
- 
Tastaturoptionen - Spracheinstellung und Design ändern (QUERTY - QUERTZ)
- 
Umschalten zwischen numerischer Tastatur und Buchstabentastatur
- 
Zeichen löschen
- 
Leertaste

4 GAREN

4.1 MANUELLER BETRIEB

Im manuellen Betrieb erfolgt das Einstellen der Garparameter von Hand. Wählen Sie die Einstellungen entsprechend Ihrer Erfahrung und Fachkenntnis. Drücken Sie die Taste A2 um in den manuellen Betrieb, Anzeige (B), zu gelangen.

B1 VORHEIZFUNKTION Vorheizfunktion ausgeschaltet. 	B4 ZEITEINSTELLUNG Stellen Sie hier die Garzeit ein. Zeitspanne: 00:01-23:59 (Std.:Min.) oder Dauerbetrieb 
Vorheizfunktion eingeschaltet. Bevor der Garprozess beginnt, heizt der Kombisteamer vor bzw. kühlt ab. Beschicken Sie den Kombisteamer erst, wenn der Signalton Sie darüber informiert. Nach Schließen der Tür startet der Garprozess automatisch. 	B5 GARRAUMTEMPERATUR Stellen Sie hier die gewünschte Garraumtemperatur ein. 
B2 GARMODUS WÄHLEN HEISSLUFT Backen, Braten, Rösten usw. Temperaturbereich: 30-300 °C 	B6 WEITERE FUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN F LÜFTERGESCHWINDIGKEIT Wählen Sie eine der 7 möglichen Lüftergeschwindigkeiten aus. 
KOMBIDAMPF Kombination von Heißluft und Dampf Temperaturbereich: 30-300 °C 	LÜFTER TAKTEN Der Lüfter dreht sich nur wenn - der Kombisteamer heizt - für 10 Sekunden wenn der Kombisteamer länger als 2 Minuten nicht geheizt hat. Dies dient einer besonders schonenden Wärmeübertragung. 
Die Dampfsättigung (0-100%) kann über die Balkenanzeige eingestellt werden, schieben Sie den Regler nach rechts oder links. Bei Druck auf die %-Anzeige können Sie den Wert über die numerische Tastatur eingeben. 	NOTIZ MIT KLINGELTON Wird diese Option aktiviert, erscheint vor dem aktuellen Schritt ein Hinweistext (den man nach Drücken der OK-Taste eingeben kann) und es ertönt ein Klingelton. 
DÄMPFEN Temperaturbereich: 30-130 °C 	B9 ÜBERSICHT PROZESSSCHRITTE Zeigt die Übersicht aller Schritte des Garprozesses, man hat die Möglichkeit Schritte hinzuzufügen, zu löschen oder zu bearbeiten. Zugriff auf Kochtipps. Für eine detaillierte Beschreibung siehe Bildschirm C. 
B3 WRASENKLAPPE Im Heißluftbetrieb können Sie hier die Restfeuchtigkeit einstellen. Schieben Sie den Regler oder Drücken Sie das Symbol um den Wert numerisch einzugeben. 	B10 KERNTEMPORATURFÜHLER Einstellung der gewünschten Kerntemperatur des Garguts, bei der der Prozess (oder Schritt) enden soll. Temperaturbereich: 30-110 °C 
OFFEN Wrasenklappe komplett geöffnet. Feuchtigkeit wird kontinuierlich und aktiv aus dem Garraum geleitet. 	DELTA T Anstelle einer konstanten Garraumtemperatur können Sie hier eine konstante Differenz zwischen der aktuellen Kerntemperatur und der Garraumtemperatur einstellen. Dies dient dem besonders schonenden Garen. Temperaturbereich: 20-70 °C 
AUTO Der Kombisteamer kontrolliert das Öffnen und Schließen der Klappe automatisch entsprechend der eingestellten Restfeuchte. 	
GESCHLOSSEN Die Wrasenklappe ist komplett geschlossen, aus dem Garraum entweicht keine Feuchtigkeit. 	

4.1.1 Garen im manuellen Betrieb

- 1 DRÜCKEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM DIE TASTE FÜR DEN MANUELLEN BETRIEB**



- 2 ÄNDERN SIE DIE PARAMETER B1-B10 ENTSPRECHEND IHREN WÜNSCHEN**



- 2.1 OPTION: EINEN WEITEREN GARSCHRITT HINZUFÜGEN



Drücken Sie das Symbol zur Anzeige aller Garschritte



Drücken Sie die Taste "Schritt hinzufügen"



Ändern Sie die Parameter B1-B10 nach Ihren Wünschen.



Um einen weiteren Schritt hinzuzufügen verfahren Sie erneut wie in 2.1.

- 3 STARTEN SIE DEN GARPROZESS DURCH DRÜCKEN DER START TASTE**



- 4 AM ENDE DES GARPROZESSES WÄHLEN SIE, WIE SIE WEITER VERFAHREN MÖCHTEN** (Anzeige D)

- 4.1 OPTION: EXTRA ZEIT



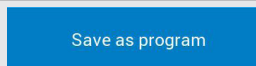
Um den letzten Garschritt zu verlängern, drücken Sie "Extra Zeit"



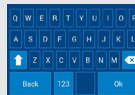
- 4.2 OPTION: SPEICHERN ALS PROGRAMM



Um den manuell eingestellten Garprozess als Garprogramm in Ihrer Rezeptdatenbank zu speichern, drücken Sie "Speichern als Programm"



Geben Sie den Programmnamen ein



Bestätigen Sie mit OK



- 4.3 OPTION: VERBRAUCHSANZEIGE



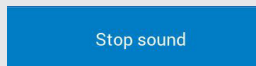
Um den Energieverbrauch des Garvorgangs abzulesen, drücken Sie "Eco Logic"



- 4.4 OPTION: SIGNALTON AUS



Drücken Sie die Taste "Tonsignal aus"



- 4.5 OPTION: ZURÜCK ZUM STARTBILDSCHIRM






Drücken Sie "Ok"



4.2 PROGRAMME

Mit dem Practico Vision Plus Kombidämpfer haben Sie die Möglichkeit, ein eigenes Rezeptbuch anzulegen und Ihre eigenen Garprogramme individuell festzulegen. Übersichtlich in Kategorien sortiert haben Sie schnell zugriff auf alle Programme. So sichern Sie eine stets konstante Qualität Ihrer Garergebnisse - egal, wer den Kombidämpfer bedient. Das Erstellen und bearbeiten von Garprogrammen ist über das Touchscreen-Display denkbar einfach und komfortabel. Eine Vielzahl von Programmen befindet sich bereits in der Rezeptdatenbank Ihres Kombidämpfers.

SYMBOLE IM PROGRAMME-MODUS

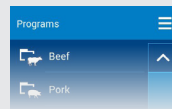
	Hauptordner
	Unterordner
	Garprogramm

4.2.1 Ein gespeichertes Programm starten

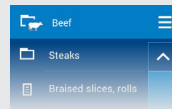
1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTDISPLAY "PROGRAMME"
(Option A8)




2 WÄHLEN SIE DEN GEWÜNSCHTEN ORDNER



3 WÄHLEN SIE DAS GEWÜNSCHTE GARPROGRAMM




3.1 OPTION: PARAMETER ÄNDERN

 Sie können die Parameter B1-B10 nach Ihren Wünschen ändern



3.2 OPTION: SCHRITT HINZUFÜGEN

 Wählen Sie oben rechts das Symbol zur Anzeige der Garschritte und anschließend "Schritt ans Ende hinzufügen"

Verfahren Sie dann wie in 3.1 beschrieben.




















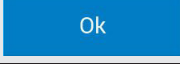


4 STARTEN SIE DAS PROGRAMM INDEM SIE DIE "START" TASTE DRÜCKEN



5 AM ENDE DES PARPROZESSES WÄHLEN SIE, WIE SIE WEITER VERFAHREN MÖCHTEN (Anzeige D)

4.2.2 Ein neues Programm erstellen

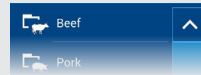
1	WÄHLEN SIE AUF DEM STARTDISPLAY "PROGRAMME" (Taste A8)	
2	WÄHLEN SIE DEN ORDNER, IN DEM SIE EIN NEUES PROGRAMM SPEICHERN MÖCHTEN.	
3	DRÜCKEN SIE DIE TASTE OBEN RECHTS	
4	WÄHLEN SIE "NEUES PROGRAMM HINZUFÜGEN"	
5	GEBEN SIE DEN NAMEN DES PROGRAMMS EIN	
5.1	OPTION: PIKTOGRAMM HINZUFÜGEN Sie können dem Programm ein Piktogramm/Bild zuordnen, siehe 4/4.2.5, Punkt 4.1	
5.2	OPTION: FAVORITENPROGRAMM Setzen Sie hier das Häkchen, um das Programm zu den Favoriten hinzuzufügen In diesem Fall finden Sie das Programm in der Favoritenliste A5.	
6	DRÜCKEN SIE "OK"	 
7	SIE SEHEN NUN DAS ÜBERSICHTSMENÜ DER PROGRAMMSCHRITTE (Bildschirm C)	
7.1	PROGRAMMSCHRITT HINZUFÜGEN Drücken Sie die Taste "Schritt ans Ende hinzufügen" Ändern Sie die Parameter B1-B10 nach Ihren Wünschen.	 
	Bestätigen Sie mit "OK". Wenn Sie weitere Schritte jeweils ans Ende hinzufügen möchten, verfahren Sie wie in 7.1.	
7.2	OPTION: PARAMETER EINES SCHRITTS ÄNDERN Drücken Sie auf den Schritt, den Sie ändern möchten. Ändern Sie die Parameter B1-B10 nach Ihren Wünschen.	 
	Bestätigen Sie mit "OK".	
7.3	OPTION: EINEN SCHRITT ZWISCHEN ZWEI SCHRITTE EINFÜGEN Drücken Sie bei dem Schritt, über den Sie einen neuen Schritt einfügen möchten, die Taste mit den drei Punkten.	
	Wählen Sie "Schritt einfügen"	
7.4	OPTION: SCHRITT LÖSCHEN Drücken Sie bei dem Schritt, den Sie löschen möchten, die Taste mit den drei Punkten.	
	Wählen Sie "Schritt löschen"	
8	BESTÄTIGEN SIE MIT "OK"	
9	DAS NEUE PROGRAMM WURDE NUN GESPEICHERT.	

4.2.3 Ein gespeichertes Programm bearbeiten

- 1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTDISPLAY "PROGRAMME"**
(Taste A8)

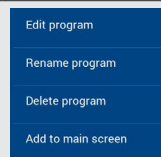






- 2 WÄHLEN SIE DEN ORDNER, IN DEM SICH DAS ZU ÄNDERNDE PROGRAMM BEFINDET.**




- 3 FINDEN SIE DAS PROGRAMM, DAS SIE ÄNDERN MÖCHTEN. HALTEN SIE DIE TASTE (DEN PROGRAMMNAMEN) FÜR MIND. 2 SEKUNDEN GEDRÜCKT.**


- 4 WÄHLEN SIE AUS DER LISTE AUS, WAS GENAU SIE ÄNDERN MÖCHTEN:**
- Programm bearbeiten
 - Programm umbenennen
 - Programm zu Favoriten hinzufügen
 - Programm löschen



- 4.1  OPTION: PROGRAMM BEARBEITEN
Hier können Sie den Programmnamen ändern, als Favorit markieren/ löschen, Piktogramm ändern, oder alle Parameter und Schritte bearbeiten.
- 4.2  OPTION: PROGRAM UMBENENNEN
Hier können Sie den Programmnamen ändern
- 4.3  OPTION: PROGRAMM ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN
Hier können Sie das Programm zu Ihren Favoriten hinzufügen.
- 4.4  OPTION: PROGRAMM LÖSCHEN
Das Programm löschen - sie werden gefragt, ob Sie sich sicher sind und können das Löschen bestätigen oder abbrechen

4.2.4 Programme auf dem Computer erstellen und über USB auf den Kombidämpfer laden

 Sie können mit dem Computerprogramm **VisionCombi Software** auch bequem am Computer eigene Programme erstellen und diese über USB auf den Kombidämpfer hochladen.

Wenn Sie Programme über USB hochladen möchten, wählen Sie "Service", "USB Stick" und folgen den Anweisungen. Weitere Details hierzu finden Sie im Kapitel  6/6.1, Punkt 4.

Wenn Sie die Computersoftware Vision Combi nicht haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertriebspartner oder an den Hersteller, der Ihnen diese zur Verfügung stellt.

4.2.5 Einen neuen Programmordner erstellen

1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTDISPLAY "PROGRAMME"
(Taste A8)



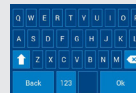
2 WÄHLEN SIE OBEN RECHTS DIE TASTE ZUM BEARBEITEN DER PROGRAMM-BIBLIOTHEK.



3 WÄHLEN SIE "ORDNER HINZUFÜGEN"

New category

4 GEBEN SIE DEN NAMEN DES ORDNERS EIN



4.1 OPTION: ORDNER MIT PIKTOGRAMM



Wählen Sie "Piktogramm ändern"

Set pictogram

Wählen Sie die Quelle des Piktogramms: USB Stick oder interner Speicher

Sie wählen z.B. "interner Speicher"

Internal disk

Anschließend wählen Sie das gewünschte Piktogramm



Bestätigen Sie mit "Ok"

Ok

Der Ordner wurde nun erstellt und gespeichert

Wenn Sie ein Piktogramm vom USB Stick hochladen möchten, wählen Sie als Quelle "USB Stick"

USB disk

Es werden automatisch alle auf dem Stick vorhandenen Bilder mit Vorschau angezeigt. Wählen Sie das Bild, das Sie verwenden möchten und bestätigen Sie anschließend mit "Ok"

Ok

Nun ist der neue Ordner erstellt und wurde gespeichert.

4.2 OPTION: ORDNER OHNE PIKTOGRAMM



Nachdem Sie den Namen des Ordners eingegeben haben, drücken Sie "Ok".

Ok

Nun ist der neue Ordner erstellt und wurde gespeichert.

4.2.6 Einen Ordner bearbeiten

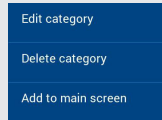
- 1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTDISPLAY "PROGRAMME"**
(Taste A8)



- 2 FINDEN SIE DEN ORDNER, DEN SIE BEARBEITEN MÖCHTEN UND HALTEN SIE DIE TASTE (DEN ORDNERNAMEN) FÜR MIND. 2 SEKUNDEN GEDRÜCK.**



- 3 WÄHLEN SIE AUS DEM MENÜ DIE ÄNDERUNG, DIE SIE DURCHFÜHREN MÖCHTEN:**
- Ordner bearbeiten
- Ordner löschen



- 3.1 OPTION: ORDNER BEARBEITEN

Hier können Sie den Ordnernamen ändern und ein Piktogramm ändern

- 3.2 OPTION: ORDNER LÖSCHEN

Den Ordner löschen - sie werden gefragt, ob Sie sich sicher sind und können das Löschen bestätigen oder abbrechen

4.2.7 Ein neues Zeiteinschub-Programm erstellen

- 1 WÄHLEN SIE AUF DEM STARTDISPLAY "PROGRAMME"**
(Taste A8)



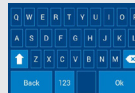
- 2 NAVIGIEREN SIE IN DEN ORDNER, IN DEM DAS NEUE PROGRAMM ABGESPEICHERT WERDEN SOLL. WÄHLEN SIE OBEN RECHTS DIE TASTE ZUM BEARBEITEN DER PROGRAMMBIBLIOTHEK.**



- 3 WÄHLEN SIE DIE OPTION: "NEUES ZEITEINSCHUBPROGRAMM HINZUFÜGEN"**

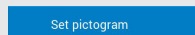


- 4 GEBEN SIE DEN NAMEN DES ZEITEINSCHUBPROGRAMMS EIN**



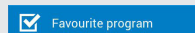
- 4.1 OPTION: PIKTOGRAMM ÄNDERN

Das Ändern des Piktogramms ist identisch mit Absatz 4/4.2.5, Punkt 4.1

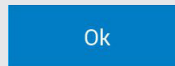


- 4.2 OPTION: ZU DEN FAVORITEN HINZUFÜGEN

Setzen Sie hier einen Haken, um das Zeiteinschub-Programm zu den Favoriten hinzuzufügen, wie in 4/4.2.2, Punkt 5.2

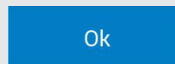


- 5 BESTÄTIGEN SIE MIT "OK"**

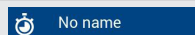


- 6 NUN FOLGEN DIE GENAUEN EINSTELLUNGEN DES ZEITEINSCHUBPROGRAMMS, DIESE SIND IN ABSCHNITT 5/5.1.1, Punkt 3.8 BESCHRIEBEN**

- 7 BESTÄTIGEN SIE MIT "OK"**



Das neue Zeiteinschub-Programm ist nun gespeichert



Weitere Möglichkeiten, das Programm zu bearbeiten sind identisch wie bei normalen Garprogrammen und erfolgen wie in Kapitel 4.2.3. beschrieben.

Das Arbeiten mit einem gespeichertem Zeiteinschub Programm ist identisch zu Kapitel 5/5.1.

4.2.8 Letzte 10



In der Übersicht "Letzte 10" finden Sie die letzten 10 durchgeführten Garprozesse chronologisch aufgelistet. Diese beinhalten den manuellen Betrieb, Garen mit Programmen, EasyCooking sowie Extra Funktionen.

- 1 WÄHLEN SIE "LETZTE 10" AUF DEM STARTBILDSCHIRM**
(Taste A4)



- 2 WÄHLEN SIE EINEN GARPROZESS**



- 2.1 OPTION: PARAMETER BEARBEITEN



Wählen und ändern Sie die Parameter B1-B10 der einzelnen Schritte, indem Sie zunächst den Schritt anwählen, die Parameter ändern und mit "Ok" bestätigen.



- 2.2 OPTION: SCHRITT ANS ENDE HINZUFÜGEN



Drücken Sie die Taste "Schritt ans Ende hinzufügen" und stellen Sie die Parameter ein, bestätigen Sie mit "OK".



- 3 SIE STARTEN DEN GARVORGANG**



- 4 WÄHLEN SIE NACH ENDE DES GARVORGANGS EINE OPTION ZUM WEITEREN VORGEHEN** (Bildschirm D)

4.3 EASY COOKING

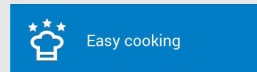
Das Garen mit Hilfe der Easy Cooking Garautomatik ermöglicht es auch weniger erfahrenen Anwendern exzellente Garergebnisse zu erhalten. Es ist nicht nötig, die einzelnen Schritte und Parameter eines Garvorgangs selber entsprechend Erfahrung oder Fachkenntnis einzustellen - Sie wählen einfach das gewünschte Garergebnis (Gargrad, Farbe usw.), die Easy Cooking Garautomatik ermittelt dann automatisch die passenden Parameter und Schritte des Garvorgangs.

Der automatisch ermittelte Garprozess wird Ihnen dabei angezeigt und Sie haben die Möglichkeit, vor und auch während des Garens Parameter nach Ihren Wünschen und Vorstellungen abzuändern. Sie dürfen und können jederzeit selbst Einfluss auf den Garvorgang nehmen und sind nicht an die automatische Empfehlung gebunden.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, können Sie den von Easy Cooking ermittelten Garprozess als eigenes Programm abspeichern und immer wieder nutzen.

4.3.1 Garen mit Easy Cooking

1 WÄHLEN SIE EASY COOKING AUF DEM STARTBILDSCHIRM



2 WÄHLEN SIE EINE KATEGORIE ENTSPRECHEND DES PRODUKTS, DAS SIE ZUBEREITEN MÖCHTEN



3 WÄHLEN SIE WEITER, WELCHE GARFORM SIE VERWENDEN MÖCHTEN BZW. WELCHES PRODUKT GENAU GEGART WERDEN SOLL.



4 JE NACH PRODUKT KÖNNEN SIE NUN PARAMETER WIE GRÖSSE, GARGRAD, FARBE ODER BESCHICKUNGSMENGE ANHAND EINER BALKENANZEIGE SELBST BESTIMMEN.



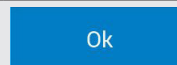
4.1 OPTION: BALKENANZEIGE



Schieben Sie den Regler der Balkenanzeige in den von Ihnen gewünschten Bereich.



5 BESTÄTIGEN SIE MIT OK



6 SIE SEHEN NUN DEN AUTOMATISCH ERMITTELTEN GARVORGANG (Bildschirm C.)

6.1 OPTION: PARAMETER ÄNDERN



Sie können die Parameter des Garvorgangs wie beim Arbeiten mit Programmen nach Ihren Wünschen anpassen (Bildschirm B, C).

7 DRÜCKEN SIE OK, UM DEN GARVORGANG ZU STARTEN.



4.4 MULTITASKING

Mit dem Practico Vision Plus Kombidämpfer können Sie auch während laufender Garprozesse oder der automatischen Reinigung auf alle Geräteeinstellungen zugreifen. Sie können zum Beispiel während des Garens neue eigene Programme zur Programm-Bibliothek hinzufügen. Das Multitasking ermöglicht jedoch keine Einstellungen, die den aktuellen Garvorgang unterbrechen würden (z.B. die automatische Reinigung starten).

4.4.1 Das Multitasking verwenden

- 1 STARTEN SIE EINEN GARVORGANG (Z.B. EIN PROGRAMM WIE IN 4/4.2.1)**



- 2 DRÜCKEN SIE DIE VISION TASTE**



- 3 WÄHLEN SIE DAS HOME-SYMBOL**

Sie sehen nun den Startbildschirm, Displayanzeige (A)



- 5 OBEN RECHTS ERSCHEINT EINE BLINKENDE KOCHMÜTZE**

Dieses Symbol indiziert, dass aktuell ein Garvorgang abläuft.

- 6 AUF DEM HAUPTBILDSCHIRM KÖNNEN SIE NUN GANZ NORMAL NAVIGIEREN, JE NACHDEM WAS SIE MACHEN MÖCHTEN.**

Dabei darf der Garvorgang nicht unterbrochen werden. Sie können z.B. nicht die automatische Reinigung oder einen weiteren Garvorgang starten.

- 7 SIE KÖNNEN DURCH DRÜCKEN DER BLINKENDEN KOCHMÜTZE JEDERZEIT WIEDER ZURÜCK ZUR BILDSCHIRMANZEIGE DES LAUFENDEN GARPROZESSES WECHSELN**




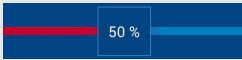









5 EXTRAS

Der Bereich EXTRAS (Taste A10) beinhaltet mehrere spezielle Garverfahren, besondere Gartechniken und Schnelleinstellungen, die Sie für besondere Produkte oder ein schnelles Arbeiten mit dem Kombidämpfer nutzen können.

5.1 ZEITEINSCHUB


Der Zeiteinschub ermöglicht das einfache Arbeiten bei Mischbeschickungen (gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten im gleichen Klima). Sie können Zeiteinschub-Programme auch abspeichern (siehe 4.2/4.2.7), um jederzeit schnell darauf zugreifen zu können.

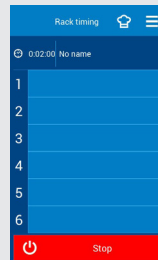
5.1.1 Garen im Zeiteinschub

1	WÄHLEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM EXTRAS	
2	WÄHLEN SIE ZEITEINSCHUB	
3	WÄHLEN SIE EIN GEWÜNSCHTES GARVERFAHREN / KLIMA ODER STELLEN SIE DAS KLIMA MANUELL EIN (HEISSLUFT, KOMBIDAMPF, DAMPF)	
4	BASIEREND AUF DEM GEWÄHLTEN GARMODUS WÄHLEN SIE	
4.1	Feuchtigkeit (4/4.1, Punkt B2) bei der Arbeit im Kombidampfmodus	
4.2	Restfeuchte (4/4.1, Punkt B3) bei der Arbeit im Heissluftmodus	
5	STELLEN SIE DIE GARRAUMTEMPERATUR NACH IHREN WÜNSCHEN EIN	
6	STELLEN SIE DIE LÜFTERGESCHWINDIGKEIT NACH IHREN WÜNSCHEN EIN (4/4.1, Punkt B6)	
7	DRÜCKEN SIE DIE TASTE "TIMER HINZUFÜGEN"	
7.1	OPTION: GAREN AUF ZEIT Stellen Sie die Garzeit in der Reihenfolge Stunden:Minuten:Sekunden ein. Der Kombidämpfer informiert Sie dann bei Ende der Garzeit darüber, dass diese abgelaufen ist und das Gargut entnommen werden soll.	
7.2	OPTION: GAREN AUF KERNTemperatur Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein. Setzen Sie beim Beschicken den Fühler in das Gargut. Der Kombidämpfer informiert Sie dann bei Erreichen der Kerntemperatur darüber, dass diese erreicht wurde und das Gargut entnommen werden soll. Bestätigen Sie mit OK.	 
8	GEBEN SIE DEN NAMEN DES TIMERS ENTSPRECHEND DES GARGUTS EIN. Das Eingeben des Namens ist optional - der Name wird dann beim Garen angezeigt und Sie können leichter zuordnen, für welches Gargut welcher Timer abläuft. Bestätigen Sie mit OK.	 
8.1	OPTION: WEITERE TIMER HINZUFÜGEN Um weitere Timer für andere Garprodukte hinzuzufügen wiederholen Sie die Schritte 7-8.	

Garen im Zeiteinschub Modus

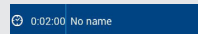
10 DER ZEITEINSCHUB-BILDSCHIRM ERSCHEINT UND DER KOMBIDÄMPFER BEGINNT ZU ARBEITEN

In unserem Fall werden 6 Tasten angezeigt. Die Anzahl der Tasten und Spalten können in den Benutzereinstellungen ( 6/6.1) geändert werden.

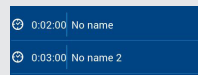




10.1 OPTION: AUSWAHL VERSCHIEDENER HINTERLEGTER TIMER
Falls mehrere Timer hinterlegt wurden (Punkt 8.1), wird zunächst der erste Timer in der Liste oben angezeigt. Sie können jedoch zwischen den Timern wechseln:

Drücken Sie oben links das Symbol für das Kochbuch

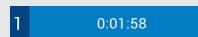


Wählen Sie den gewünschten Timer aus der Liste



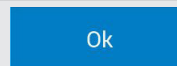
 In der Liste erscheinen ggf., je nach Benutzereinstellung (siehe  4/4.2.7) auch alle weiteren möglichen Programmnamen, die im gleichen Klima ablaufen. So sehen Sie automatisch, was Sie bei Ihrer Mischbeschickung noch mitgaren könnten.

11 DRÜCKEN SIE NUN AUF DIE TASTE, DIE DEM EINSCHUB ENTSpricht, IN DEM DAS GARGUT ENTSPRECHEND DES GEWÄHLTEN TIMERS GEGART WIRD. DER TIMER LÄUFT AB, DARUNTER ERSCHEINT DER NAME DES TIMERS.



11.1 OPTION: ÄNDERN VON ZEIT ODER KERNTemperatur
Um die eingestellte Zeit oder Kerntemperatur eines ablaufenden Timers zu ändern, drücken Sie die Taste, auf der der Timer gerade läuft und ändern Sie die Zeit bzw. Temperatur nach Ihren Wünschen.

Bestätigen Sie mit OK.



11.2 OPTION: EINEN TIMER STOPPEN
Drücken Sie die Taste, auf der der zu stoppende Timer abläuft.

Wählen Sie "Timer stoppen".



12 WENN EIN EINSCHUB FERTIG IST
Wenn die Garzeit eines Einschubs abgelaufen ist bzw. die Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und die Taste des Timers blinkt. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Garraum und drücken Sie auf die blinkende Taste. Der Einschub kann nun neu belegt werden.



12.1 OPTION: DEN ZEITEINSCHUB MODUS BEENDEN
Der Zeiteinschub Modus kann durch Drücken der Stopp Taste beendet werden.



6 EINSTELLUNGEN

6.1 GRUNDEINSTELLUNGEN

1. BENUTZEREINSTELLUNGEN



Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste Service und anschließend Benutzereinstellungen. Geben Sie das Benutzerpasswort **1001** ein und bestätigen Sie mit OK.

Datum und Zeit

Hier können Sie die Uhrzeit ändern: Wählen Sie "Zeit einstellen" und anschließend drücken Sie die Taste für Stunden oder Minuten und geben den korrekten Wert ein. Bestätigen Sie mit "Speichern". Auch das Zeitformat kann geändert werden (12 Stunden oder 24 Stunden).

Signaltöne

Hier können Sie die Melodie, Lautstärke und Länge der Signaltöne (in Sekunden) für die folgenden Ereignisse ändern:

- Fehlermeldungen
- Tastatur
- Tonsignal bei Programmende
- Tonsignal bei Programmschritt
- Vorheizen
- Zeiteinschub

Display

Hier können Sie folgende Parameter einstellen:

- Displayhelligkeit - die Standardeinstellung ist 75%.
- Bildschirmschoner - den Bildschirmschoner aktivieren oder deaktivieren sowie die Verzögerung / Wartezeit einstellen, nach der der Bildschirmschoner startet.

Kochen

Hier können Sie verschiedene Einstellungen ändern, die das Garen in den verschiedenen Betriebsmodi betrifft:

- **ACM** (Automatisches Kapazitätsmanagement) - diese Funktion sorgt dafür, dass Garzeiten entsprechend der Beschickungsmenge angepasst werden. Im Auslieferungszustand ist diese Funktion aktiviert.

- **Vorheizen**

- Vorheizen immer aktiv

Im Auslieferungszustand ist diese Funktion deaktiviert .

- Temperaturerhöhung

Dieser Wert gibt an, wie weit über die eingestellte Garraumtemperatur hinaus vorgeheizt werden soll, um den Temperaturverlust bei der Beschickung auszugleichen. Die Standardeinstellung ist 10 °C. Der Wert kann zwischen 0 °C und 50 °C geändert werden.

- **Garmodi**

Hier können Sie Garmodi (Heißluft, Kombidampf, Dampf oder Regeneration) ein- oder ausblenden. Im Auslieferungszustand sind die Garmodi Heißluft, Kombidampf, Dampf und Regeneration eingeblendet).

- **Voreingestellte Werte**

Wenn Sie im manuellen Betrieb einen Garmodus wählen, erscheinen Standardwerte für Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit oder Kerntemperatur. Diese Standardwerte können Sie nach Ihren Vorstellungen verändern, wenn

Sie z.B. eine bestimmte Temperatur häufig nutzen. Im Auslieferungszustand sind folgende Standardwerte hinterlegt:

Heißluft: 180 °C, 30 Min., 100% Restfeuchte

Kombidampf: 160 °C, 30 Min., 50% Feuchtigkeit

Dampf: 99 °C, 30 Min.

Regeneration: 135 °C, 10 Min., 20% Feuchtigkeit

Zeiteinschub

Hier können Sie folgende Parameter für den Zeiteinschubmodus ändern:

- Anzahl Einschübe (Zeilen)
- Anzahl Spalten
- Zeige ähnliche Programme
- Garmodi Anzeige

- **Reinigung**

An dieser Stelle können Sie verschiedene Reinigungsprogramme einblenden oder ausblenden (Automatische Reinigung - siehe Kapitel [7](#).)

- Nur mit Wasser spülen
- Express Reinigung
- Kurze Reinigung
- Standardreinigung
- Intensivreinigung
- Garraum entkalken

Um gewisse Reinigungsprogramme ein- oder auszublenden setzen oder entfernen Sie die Häkchen hinter dem Namen

oder .

- **Verriegelungen**

An dieser Stelle können Sie Sperren hinterlegen, damit z.B. von Ihnen festgelegte Programme nicht mehr verändert werden können.

2. INFO

Drücken Sie die Taste "Info" im Servicemenü, so erhalten Sie eine Übersicht über die technischen Geräteparameter.

3. SERVICE

Dieser Bereich ist nur für einen autorisierten Servicetechniker nach Eingabe der Service Pin möglich, resp. Ausgewählte Funktionen wie Sprachen etc. sind auch mit Code 1001 möglich.

4. USB


Hier haben Sie die Möglichkeit verschiedene Daten von einem USB-Stick auf den Kombiteamer oder vom Kombiteamer auf einen USB Stick zu übertragen:

Kombiteamer zu USB

- Programme

Die Programme werden in einer Datei mit dem Namen "Programs_Practico Vision Plus_123456789.br2" im Hauptverzeichnis des Sticks gespeichert.

-
- Fehler - Die Fehlerliste wird in einer Datei mit dem Namen "ErrorReport_Practico Vision Plus_123456789_rrrr_mm_dd.txt" im Hauptverzeichnis des USB Sticks gespeichert.
 - HACCP- die HACCP Daten haben folgendes Dateiformat: "HaccpReport_Practico Vision Plus_123456789_rrrr_mm_dd.haccp"
 - Betriebsvorgangsliste -die Betriebsvorgangsliste hat das Format: "Log_Practico Vision Plus_123456789_rrrr_mm_dd.txt"
 - Einstellungen - die Einstell-Daten haben folgendes Dateiformat: "Oven_Practico Vision Plus_123456789.zip"


Wenn kein USB-Stick angeschlossen ist, erscheint nach der Auswahl die Nachricht: **USB Stick anschließen**. Verbinden Sie einen USB Stick mit dem Kombisteamer, siehe ( 1.2, Punkt 6).

Wenn der USB-Stick verbunden wurde, erscheint die Nachricht **USB Stick verbunden** und die Taste **Daten auf den USB Stick herunterladen** erscheint. Drücken Sie die Taste und die Daten werden auf den Stick kopiert.

• USB zu Kombisteamer

Folgende Daten können Sie vom USB Stick auf den Kombisteamer hochladen:

- Programme - mit der zulässigen Dateieindung "*.br2**"
- Melodie - mit der zulässigen Dateieindung "*.wav"
- Weitere Einstellungen

Wenn kein USB-Stick angeschlossen ist, erscheint nach der Auswahl die Nachricht: **USB Stick anschließen**. Verbinden Sie einen USB Stick mit dem Kombisteamer, siehe ( 1.2, Punkt 6).

Nachdem der Stick verbunden wurde, werden automatisch alle passenden Dateien auf dem Stick gesucht und angezeigt.

Speichern Sie die Dateien, die Sie auf den Kombisteamer hochladen möchten immer im Hauptverzeichnis des Stocks und nicht in Unterordnern.



Programdateien (*.br2), und HACCP Daten (*.haccp) können nur mit dem Computerprogramm Vision Combi Software 2 bearbeitet werden. Dieses stellt Ihnen der Hersteller oder Ihr Fachhandelspartner gerne auf Anfrage zur Verfügung.

6.2 NUTZERPROFILE

Der Practico Vision Plus Kombidämpfer bietet Ihnen die einzigartige Möglichkeit, Ihren Startbildschirm (A) vollständig nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen anzupassen und diesen in einem Profil abzuspeichern. Sie können z.B. ungenutzte Kacheln entfernen, Kachelgrößen und -farben ändern, neue Kacheln (z.B. wichtige Programme) hinzufügen und die Anordnung durch Verschieben ändern. Die Anzahl der Tasten auf dem Startbildschirm ist unbegrenzt (navigieren Sie mit der Scrollleiste zu verborgenen Kacheln, wenn diese sich außerhalb des Sichtbereichs befinden).

6.2.1 Ein gespeichertes Profil wählen

1 DRÜCKEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM (A) DIE TASTE A9



2 WÄHLEN SIE "PROFILE".

Profiles

3 WÄHLEN SIE DAS GEWÜNSCHTE PROFIL

Das gewählte Profil ist aktiv, der Startbildschirm ändert sich entsprechend.



Das Standardprofil im Auslieferungszustand trägt den Namen **Default**.

6.2.2 Erstellen eigener Profile

1 DRÜCKEN SIE AUF DEM STARTBILDSCHIRM (A) DIE TASTE A9



2 WÄHLEN SIE "BEARBEITEN"

Edit profile

3 VERÄNDERN SIE DAS VORHANDENSEIN / AUSSEHEN / GRÖSSE EINER KACHEL

An jeder Kachel befindet sich nun ein Symbol mit drei Punkten. Drücken Sie dieses, so können Sie:



3.1 OPTION: KACHELGRÖSSE ÄNDERN (KLEIN/MITTEL/GROSS)



3.2 OPTION: FARBE ÄNDERN (12 FARBEN STEHEN HIER ZUR VERFÜGUNG)



3.3 OPTION: DIE KACHEL VOM STARTBILDSCHIRM LÖSCHEN



3.4 OPTION: ANORDNUNG ÄNDERN



Wählen Sie "zurück". Tippen Sie die Kachel die Sie verschieben wollen an und schieben Sie diese an die gewünschte Position.

4 KACHELN HINZUFÜGEN / ALLE LÖSCHEN UND HINTERGRUND ÄNDERN

Wählen Sie die Taste rechts unten auf dem Bildschirm. Sie können:



4.1 OPTION: EINE KACHEL HINZUFÜGEN



Eine Liste von Möglichkeiten erscheint. Navigieren Sie zu der gewünschten Funktion und setzen Sie die Häkchen an der Seite - bestätigen Sie mit "Hinzufügen". Die neuen Kacheln erscheinen nun auf dem Startbildschirm.

4.2 OPTION: ALLE KACHELN LÖSCHEN



Wenn Sie diese Option wählen, erscheint die Frage "Sind Sie sicher?", wenn Sie mit "JA" bestätigen sind alle Kacheln gelöscht.

4.3 OPTION: DEN HINTERGRUND DES HAUPTBILDSCHIRMS ÄNDERN
Hier können Sie aus aktuell 15 verschiedenen Hintergrundbildern wählen.



5 BESTÄTIGEN SIE NACH ALLEN DURCHGEFÜHRTEN ÄNDERUNGEN MIT OK.

Ok

5.1 OPTION: PROFIL SPEICHERN



Speichern Sie die Änderungen des aktuellen Profils (nicht möglich, wenn das aktuelle Profile "Default" ist).

Save profile

5.2 OPTION: ALS NEUES PROFIL SPEICHERN



Geben Sie den Namen des neuen Profils ein und bestätigen Sie mit Ok.

Save as a new profile

Ok

7 AUTOMATISCHE REINIGUNG

Der PRACTICO VISION PLUS Kombidampfer ist standardmäßig mit einem automatischen Reinigungssystem ausgestattet, dies sichert ein stets hygienisch reines Gerät.

Die regelmäßige automatische Reinigung spart nicht nur Zeit sondern verlängert auch das Geräteleben maßgeblich.

Dank der automatischen Reinigung müssen Sie nur die beiden folgenden Schritte vornehmen:

- Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm in Abhängigkeit des Verschmutzungsgrads.
- Warten Sie kurz, bis der Signalton ertönt. Bringen Sie das Reinigungspulver in den Garraum ein.

7.1 GRUNDINFORMATIONEN UND HINWEISE



Die automatische Reinigung arbeitet mit dem Reinigungsmittel Hugentobler BC 133A, in Pulverform 1Kg Dose, welches mit der Schaufel dosiert wird.

Die Verpackung des Reinigungsmittels schützt es vor Feuchtigkeit, dennoch sollte es an einem trockenen Standort mit niedriger Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Lassen Sie sie insbesondere nie unbeaufsichtigt oder an einem feuchten Ort liegen.



Wichtige Informationen:

- Bei Verwenden eines anderen als des von Hugentobler angebotenen Reinigungsmittels BC 133A übernimmt Hugentobler keine Verantwortung für jegliche dadurch verursachten Geräteschäden.
- Bewahren Sie das Reinigungsmittel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Befolgen Sie bei der Arbeit mit dem Reinigungsmitteln alle geltenden Vorschriften zur Arbeitssicherheit bei der Arbeit mit chemischen Substanzen, verwenden Sie insbesondere Schutzausrüstung (vor allem Schutzhandschuhe und Schutzbrille).
- Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.
- Das Reinigungsmittel darf keinesfalls in direkten Kontakt mit Haut, Augen oder Mund kommen.
- Öffnen Sie bei laufender Reinigung niemals die Gerätetür – es besteht die Gefahr einer chemischen Kontamination und Verätzung.
- Entfernen Sie vor der Reinigung alle Gegenstände und insbesondere alle GN-Behälter aus dem Garraum.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Gerätedisplay.
- Schütten Sie nur das Reinigungspulver auf das Ablaufsieb im Garraum.
- Schütten Sie das Reinigungspulver niemals auf die heiße Garraumoberfläche. Dies kann den Garraum beschädigen. Die Garantie deckt hierdurch verursachte Schäden nicht ab.
- Bei unzureichender Renigung können sich Fettrückstände im Garraum während des regulären Betriebs entzünden. Führen Sie die automatische Reinigung daher in regelmäßigen Abständen durch.

Der Kombisteamer verfügt über vier Reinigungsprogramme. Wählen Sie das Programm entsprechend des Verschmutzungsgrads aus.

SYMBOL	BESCHREIBUNG	REINIGER	DAUER*
	Nur mit Wasser spülen - spült den Garraum mit lauwarmem Wasser aus	Keiner	15:50
	Express Reinigung - bei sehr leichter bis leichter Verschmutzung	BC 133A ½ Port.	30:50
	Kurze Reinigung - bei leichter bis mittlerer Verschmutzung	BC 133A ½ - 1.5 Port.	47:30
	Standardreinigung - bei mittlerer bis starker Verschmutzung	BC 133A ½ - 1.5 Port.	01:12:30
	Intensivreinigung - bei starker bis sehr starker Verschmutzung	BC 133A ½ - 2 Port.	01:45:50

* Die angegebene Dauer der Reinigung ist ein Referenzwert, die tatsächliche Dauer kann je nach Gerätegröße leicht davon abweichen.

7.2 DIE REINIGUNG STARTEN

1 WÄHLEN SIE "REINIGUNG" AUF DEM STARTDISPLAY.	
2 WÄHLEN SIE DAS GEWÜNSCHTE REINIGUNGSPROGRAMM	
3 UM DIE REINIGUNG ZU STARTEN DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE	
FALLS SIE DIE REINIGUNG NICHT STARTEN WOLLEN, DRÜCKEN SIE "ZURÜCK".	

Bei Beginn der Reinigung überprüft der Kombisteamer die aktuelle Garraumtemperatur. Liegt diese über 80 °C, so kühlt sich der Garraum automatisch ab.

Liegt die Garraumtemperatur unter 80 °C oder ist der Abkühlvorgang abgeschlossen, so fordert der Kombisteamer Sie dazu auf, das Reinigungspulver auf das Ablaufsieb im Garraum zu geben. Die Reinigung startet danach automatisch.



Befolgen Sie bei der Arbeit mit dem Reinigungsmittel die geltenden Vorschriften zur Arbeitssicherheit bei der Arbeit mit chemischen Substanzen!

DAS REINIGUNGSMITTEL EINFÜLLEN



- Schütten Sie den gesamten Inhalt auf das Ablaufsieb im Garraum. Der größte Teil des Pulvers wird direkt in das darunterliegende Loch fallen.
- Schließen Sie die Gerätetür.

Das gewählte Programm startet automatisch und das Gerätedisplay zeigt Ihnen den aktuellen Status sowie die verbleibende Zeit an.

Nach Ende der Reinigung ertönt ein Signalton und das Display informiert über das Ende der Reinigung. Nun ist der Kombisteamer wieder betriebsbereit.

Wenn Sie wie in Kapitel 5 beschrieben das StandBy nach Reinigung aktiviert haben, schaltet der Kombisteamer automatisch in den StandBy Modus.

DIE AUTOMATISCHE REINIGUNG VORZEITIG ABBRECHEN

Sie können die Reinigung nach dem Einbringen von Chemie mit Hilfe der **Stopp-Taste** unterbrechen. In diesem Fall schaltet das Reinigungsprogramm direkt in den Spülvorgang der weitere 16 Minuten andauert. Danach ist die Reinigung vollständig abgeschlossen.



- Überprüfen Sie den Garraum nachdem die Reinigung abgeschlossen ist. Entfernen Sie mögliche Reinigungsmittelreste manuell durch gründliches Spülen mit der Handbrause oder mit klarem Wasser. Wenn dies vergessen wird, kann der Edelstahl des Garraums Schaden nehmen und es können bei der anschließenden Arbeit bei hohen Temperaturen Verfärbungen entstehen. Die Garantie decken so verursachte Geräteschäden nicht ab!
- Reinigen Sie den Kombisteamer niemals mit Hilfe von Hochdruckreinigern.
- Wenn der Kombisteamer nach der Reinigung nicht mehr benötigt wird, empfehlen wir, die Tür offen angelehnt zu lassen (z.B. über Nacht).
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial des Reinigungspulvers entsprechend im Abfall für Plastikverpackungen.
- Lassen Sie leere Reinigungstüchchen niemals frei zugänglich herumliegen.

GARRAUM ENTKALKEN

Hugentobler Practico Vision Kombisteamer dürfen nur mit enthärtetem Wasser (Härtegrad < 0 ° DKH) betrieben werden. Ihr Hugentobler Fachhandel und Servicepartner berät Sie gern bezüglich einer für Sie optimalen Enthärtungslösung.

Trotz des Betriebs mit enthärtetem Wasser kann es sein, dass sich im Garraum leichte Kalkablagerungen bilden, z.B. wenn die Enthärtung erschöpft ist und getauscht werden sollte. Um in diesem Fall vorübergehende Kalkablagerungen aus dem Garraum zu entfernen können Sie die automatische Garraumentkalkung verwenden. Diese wird genauso wie die automatische Reinigung gehandhabt, anstelle des Hugentobler BC 133A verwenden Sie hier jedoch Active Descaler als Entkalkungsmittel. Active Descaler ist im Gebinde zu je 20 Tütchen à 150g erhältlich.

Die automatische Garraumentkalkung ersetzt bei bauseits vorliegendem Wasser mit einem Härtegrad von 3 °DKH oder höher nicht das Vorschalten einer Wasserenthärtung! Geräteschäden die aufgrund von Verkalkung entstanden sind, sind von der Garantie ausgeschlossen!

8 PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

GENERELLE HINWEISE

Der Kombiteamer muss sauber gehalten werden, Fett- und Lebensmittelrückstände müssen entfernt werden. Bei Nichtbefolgen der Pflege- und Instandhaltungshinweise erlischt die Garantie.

Die regelmäßige Pflege in Übereinstimmung mit allen Anweisungen sichert ein langes Geräteleben sowie gute Garergebnisse und trägt zum einwandfreien Gerätebetrieb bei.

Für einen sicheren und einwandfreien Gerätebetrieb muss der Kombiteamer einmal jährlich von geschultem Servicepersonal einer Wartung unterzogen werden.



- **Bevor Sie mit Reinigungs- und Pflegearbeiten beginnen, machen Sie sich erneut gründlich mit allen Hinweisen, Einschränkungen, Anweisungen und Empfehlungen im Kapitel SICHERHEIT BEI DER ARBEIT MIT DEM GERÄT vertraut.**
- Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unprofessionelle Reinigung und Instandhaltungsmaßnahmen verursacht wurden.
- Während des gesamten Gerätelebens muss das Gerät regelmäßigen Überprüfungen, Wartungen und Inspektionen entsprechend der lokal gültigen Vorschriften und Bestimmungen in Bezug auf den Betrieb dieses Gerätetyps unterzogen werden.
- Der Anwender darf keine technischen oder baulichen Veränderungen an Elementen vornehmen, die vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst eingerichtet wurden.
- Beim Öffnen der Tür, insbesondere während des Dampfbetriebs, stellen Sie sich so hin, dass Sie sich nicht durch den heißen Dampf der durch die Tür entweicht verbrühen können. Öffnen Sie die Tür zunächst nur ein Stück, lassen Sie den Dampf entweichen, und öffnen Sie die Tür erst dann vollständig.
- Sprühen Sie nicht Wasser mit der Handbrause auf das Türglas oder das Garraumlicht, wenn die Garraumtemperatur über 90 °C beträgt - dies kann zu Glasbruch führen.
- Vor der Arbeit mit dem Gerät prüfen Sie, ob die Wasserzufuhr sichergestellt / der Wasserhahn geöffnet ist. Nach der Arbeit drehen Sie das Wasser wieder ab.

ÜBERSICHT PFLEGEHINWEISE		
HÄUFIGKEIT	KOMPONENTEN	BESCHREIBUNG
Täglich	Garraum	Automatische Reinigung durchführen
	Türdichtung	Mit einem feuchten Tuch reinigen
	Gesamtes Gerät, Türtropfrinne	Vom restlichen Schmutz befreien, abwischen
Monatlich	Lüfter	Automatische Reinigung mit entnommenem Luftleitblech durchführen
	Garraum hinter dem Luftleitblech, Lüfter, Heizung	Mit Fettlöser manuell reinigen
	Garraum	Mit Retigo Active Descaler entkalken
	Türdichtung	Reinigen
Vierteljährlich	Luftfilter	Reinigen (Spülmaschine, fließendes Wasser)
Jährlich	Installation und gesamtes Gerät	Technische Wartung durch eine autorisierte Servicefirma

8.1 TÄGLICHE REINIGUNG / PFLEGE

Der Kombiteamer muss täglich mit den von Hugentobler empfohlenen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Wenn der Kombiteamer nicht entsprechend gereinigt wird, bilden sich Ablagerungen im Garraum und eine Fettschicht, die sich bei hohen Temperaturen entzünden kann. Schäden, die durch Nichtbefolgen der Hinweise in diesem Handbuch entstanden sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.

REINIGUNG DES GARRAUMS

Zur täglichen Reinigung des Kombiteamers verwenden Sie eines der fünf automatischen Reinigungsprogramme, die Sie über das Menü starten können. Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege ausschließlich die vom Hersteller angebotenen und empfohlenen Reinigungsmittel (die Reinigungsmittel Hugentobler BC 133A, oder das Entkalkungsmittel Active Descaler).

Bei der Reinigung mit Chemie darf die Garraumtemperatur keinesfalls über 70 °C betragen. Bei höheren Temperaturen kann das Reinigungsmittel im Garraum Einbrennungen, Flecken oder rostähnliche Verfärbungen verursachen. Auf diese Weise entstandene Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen. Lassen Sie die Gerätetür nach der Reinigung leicht geöffnet.



- Tragen Sie bei der Reinigung des Kombiteamers immer entsprechende Schutzkleidung (Sicherheitshandschuhe, Schutzbrille Gesichtsschutz usw.).
- Beachten Sie bei der Arbeit mit Reinigungsmitteln (Hugentobler Active Cleaner, Hugentobler Manual Cleaner oder Hugentobler Active Descaler) unbedingt die Hinweise des Reinigungsmittel-
- Wenn der Kombiteamer nicht entsprechend seines Gebrauchs gereinigt wird, bildet sich im Garraum eine Fettschicht, die sich bei hohen Temperaturen entzünden kann. Schäden die auf diese Weise entstehen werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Verwenden Sie nach der manuellen Reinigung immer die Handbrause, um den Garraum gut und sorgfältig auszuspülen. Falls dies nicht getan wird, können Reinigungsmittelrückstände bei hohen Temperaturen zu Verfärbungen und Schäden am Garraum führen. Die Garantie schließt so entstandene Schäden aus!
- Nach der manuellen Reinigung prüfen Sie, ob die Reinigung ausreichend war und wiederholen Sie diese, falls dem nicht so ist. Die Garantie schließt Schäden, die durch nicht ausreichende Reinigung entstanden sind, aus.
- Reinigen Sie den Kombiteamer nie mit Säure und lassen Sie Säuren nicht in Gerätenähe stehen - dies kann den Edelstahl schädigen!.
- Verwenden Sie keine körnigen Reinigungs- bzw. Scheuermittel.
- Verwenden Sie keine scharfen, spitzen oder rauen Hilfsmittel zur Reinigung (Messer, Drahtbürste, Schaber, ...).
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruck-Reinigern oder Reinigungshilfsmitteln, die mit einem harten Wasserstrahl arbeiten.
- Die Garantie deckt keine Schäden ab, die aufgrund von Verwendung anderer als vom Hersteller empfohlener und angebotener Reinigungsmittel herrührt oder von der Reinigung, deren Durchführung im Widerspruch zu den Herstellerempfehlung steht.

TÜRDICHTUNG REINIGEN

Wenn die Türdichtungschmutzig oder fettig ist, entfernen Sie diese vorsichtig (beginnend bei den Ecken) und waschen Sie die Dichtung vorsichtig, ohne ein Werkzeug zu verwenden, in Wasser mit Reinigungsmittel. Wenn die Dichtung trocken ist, setzen Sie diese wieder ein (ebenfalls beginnend mit den Ecken). Lassen Sie die Gerätetür nach dessen Reinigung immer leicht geöffnet, das verlängert die Lebensdauer der Dichtung.

AUSSENSEITEN DES GERÄTS UND TÜRTROPFRINNE REINIGEN

Wenn die Außenseiten des Geräts schmutzig oder fettig sind, reinigen Sie diese vorsichtig mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel.

Die Türtropfrinnen an der Tür und an unterhalb des Garraums befreien Sie mit einem feuchten Tuch von Ablagerungen und Resten.

8.2 MONATLICHE REINIGUNG / PFLEGE

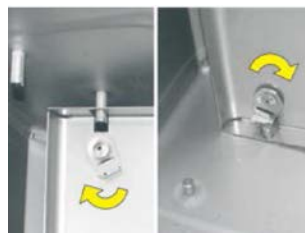
Führen Sie eine Reinigung des Bereichs hinter dem Luftleitblech (Einspritzrohr, Lüfterrad, Heizelemente) wie folgt durch:

- Spülen Sie den Garraum mit der Handbrause aus.

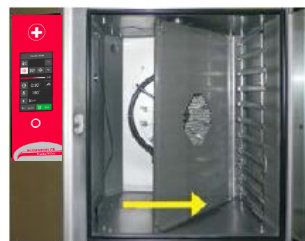


- Entnehmen Sie das linke Einhängestell: schieben Sie das Gestell erst hoch (1) und dann von unten zur Garraummitte hin (2), ziehen Sie das Gestell dann heraus.

Verfahren Sie genauso mit dem rechten Einhängestell.



- Öffnen Sie die Befestigungslaschen der Rückwand, indem Sie sie mit Hilfe einer Schraubenziehers oder einer Münze drehen.



- Öffnen Sie die Rückwand indem Sie sie von links nach vorne klappen. Heben Sie es rechts leicht an, um es aus der unteren Befestigung zu lösen, ziehen Sie es dann schräg nach vorne aus dem Garraum. Setzen Sie dann die Einhängestelle wieder ein.

Verfahren Sie nun wie bei der täglichen Reinigung und führen Sie die automatische Reinigung ohne Luftleitblech durch. Die Rückseite des entnommenen Luftleitblechs reinigen Sie manuell mit warmem Wasser und Hugentobler Manual Cleaner.



Die Temperatur während der manuellen Reinigung darf keinesfalls über 70 °C liegen!

GARRAUM ENTKALKEN

Entkalken Sie den Kombiteamer einmal im Monat mit Hilfe der automatischen Garraum-Entkalkung, verwenden Sie hierzu das Entkalkungsmittel Active Descaler. Sollten Sie häufiger als einmal monatlich entkalken müssen (sichtbare Kalkablagerungen im Garraum) überprüfen Sie dringend Ihre Wasserenthärtung, ersetzen Sie ggf. Ihre Filterpatrone! Der Hersteller kommt nicht für Geräteschäden auf, die durch eine unzureichende Wasserqualität entstanden sind.

TÜRDICHTUNG REINIGEN

Reinigen Sie die Türdichtung mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Nach der automatischen Reinigung entnehmen Sie die Einhängestelle, setzen das Luftleitblech wieder ein, schließen die Klemmen und setzen die Einhängestelle wieder in ihre Position.

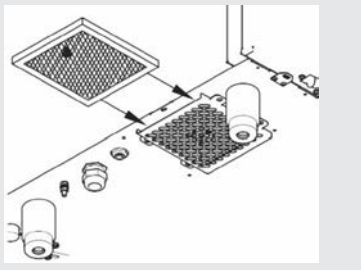
Im Anschluss lassen Sie die Gerätetür leicht offen stehen - dies verlängert das Leben der Türdichtung.

Die Elektronik des Kombisteamers wird über einen Lüfter gekühlt, der sich im Inneren des Geräts befindet. Er zieht Luft über einen Luftfilter an der linken Unterseite des Geräts, diese entweicht wieder über die Lüftungsschlitze an der hinteren linken Oberseite. Im Edelstahl-Luftfilter sammeln sich Staub und Fett, daher muss er einmal alle drei Monate gereinigt werden (unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine).

LUFTFILTER REINIGEN

Der Luftfilter befindet sich vorne unten links am Gerät. Schieben Sie ihn aus seiner Halterung heraus und waschen Sie ihn mit Wasser und Spülmittel, Sie können ihn auch in der Spülmaschine waschen. Bevor Sie ihn wieder einsetzen, lassen Sie ihn an der Luft trocknen.

Schieben Sie den Luftfilter dann wieder in seine Position.



TÜRGLAS - ZWISCHENRAUM REINIGEN

Öffnen Sie die Befestigungsklemmen auf der Innenseite der Tür vorsichtig und klappen Sie die innere(n) Scheiben nach vorne. Reinigen Sie die Zwischenräume vorsichtig mit einem feuchten Tuch und drücken Sie die Scheiben dann wieder vorsichtig in die Befestigung.

8.3 JÄHRLICHE REINIGUNG/PFLEGE

INSPECTING THE INSTALLATION AND APPLIANCE

WARTUNG VON GERÄT UND BAUSEITIGEN BEDINGUNGEN

Nach jedem Betriebsjahr muss das Gerät und die bauseitigen Bedingungen überprüft werden. Die Wartung führt Ihr zertifizierter Hugentobler Servicepartner durch und überprüft insbesondere folgende Dinge:

WARTUNGSHECKLISTE

1. Installationsbedingungen und bauseitige Voraussetzungen nach Installationsbuch überprüfen und ggf. korrigieren.
2. Ausrichtung prüfen und ggf. korrigieren.
3. Türeinstellung prüfen und ggf. korrigieren.
4. Wasserzulauf prüfen.
5. Druckminderer prüfen und ggf. Wasserdruck korrigieren.
6. Ablauf - Länge, Winkel, Durchmesser und auf Verunreinigungen prüfen und ggf. korrigieren.
7. Abstände zu Wärmequellen 50 cm links prüfen und ggf. korrigieren.
8. Abstände 5cm generell prüfen und ggf. korrigieren.
9. Abstände 50 cm zu darüberliegenden Objekten prüfen und ggf. korrigieren.
10. Wasserhärte messen, ggf. Filteranlage tauschen oder ersetzen.
11. Vollständige Diagnose im Servicemenü durchführen

9 FEHLERMELDUNGEN

Folgende Fehlermeldungen können während der Arbeit mit dem Kombiteamer auftreten, Ihre Bedeutung und eine Empfehlung, wie Sie reagieren sollten, ist nachstehend beschrieben.

FEHLER	BESCHREIBUNG	LÖSUNG
Err 10	Das minimale Boiler-Füllstandniveau wurde nicht während der vorgegebenen Zeit erreicht, das maximale Niveau wurde erreicht.	Der Kombiteamer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
Err 11	Fehler Heizelement	Der Kombiteamer kann aufgrund des Fehlers nicht mehr arbeiten, bitte kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.
Err 12	Das maximale Boilerniveau wurde nicht in der entsprechenden Zeit erreicht	Der Kombiteamer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
Err 13	Das minimale Boilerniveau wurde nicht in der entsprechenden Zeit erreicht.	Überprüfen Sie den Wasserzulauf, stellen Sie sicher, dass das Wasser nicht abgedreht ist. Sie können den Kombiteamer nur noch im Heißluftbetrieb nutzen. Wenn das Problem wiederkehrt, obwohl der Wasserzulauf in Ordnung ist, verständigen Sie Ihren autorisierten Kundendienst.
Err 15	Motor überhitzt	Bitte kontaktieren Sie Ihren autorisierten Kundendienst.
Err 16	Der Boiler konnte nicht vorgeheizt werden.	Der Kombiteamer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren autorisierten Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
Err 17	Der Boiler konnte nicht innerhalb des entsprechenden Zeitlimits unter das minimale Niveau geleert werden.	Der Kombiteamer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren autorisierten Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
Err 18	Der Boiler konnte nicht innerhalb des entsprechenden Zeitlimits unter das maximale Niveau geleert werden.	Der Kombiteamer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
Err 26	Wrasenklappen- Fehler- die Wrasenklappe funktioniert nicht korrekt.	Eine Fehlfunktion der Wrasenklappe kann die Garergebnisse beeinflussen, jedoch können Sie nach Quittieren des Fehlers weiter arbeiten. Kontaktieren Sie bitte Ihre Servicefirma.
Err 31	Fehler Ablauf-Temperatursensor	Der Kombiteamer kann vorübergehend in allen Betriebsmodi genutzt werden. Verständigen Sie Ihren Kundendienst.
Err 32	Fehler Boiler-Temperatursensor	Der Kombiteamer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren autorisierten Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
Err 34	Fehler 1-Punkt Kerntemperaturfühler	Der Kombiteamer kann mit Ausnahme des Kerntemperaturfühlers weiter benutzt werden. Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Kundendienst.
Err 35	Garraum-Temperaturfühler Fehler	Der Fehler blockiert den Kombiteamer in allen Betriebsmodi. Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Kundendienst.
Err 36	Fehler 6-Punkt Kerntemperaturfühler	Der Kombiteamer kann mit Ausnahme des Kerntemperaturfühlers weiter benutzt werden. Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Kundendienst.
Err 37	Thermistor nicht verbunden.	Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Kundendienst.
Err 38	Thermistor Kurzschluss.	Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Kundendienst.

Err 40	STB hat ausgelöst	Kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Kundendiensttechniker
Err 41	Elektronik überhitzt	Reinigen Sie den Luftfilter, wie in der vierteljährlichen Instandhaltung beschrieben. Wenn der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie Ihren autorisierten Kundendienst.
Err 42	Boiler überhitzt	Der Kombiteamer schaltet automatisch auf Injektion um. Sie können die Meldung quittieren und vorrübergehend weiterarbeiten. Verständigen Sie Ihren Kundendienst wenn das Problem wiederkehrt.
Err 60-79	Modbus Kommunikationsfehler	Machen sie den Kombiteamer stromlos (Stecker ziehen / Sicherung ausschalten), warten Sie 30 Sekunden und stecken Sie ihn dann wieder ein bzw. schalten die sicherung an. Wenn der Fehler erneut auftritt, kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Kundendienst.
Err 80-91	Frequenzwandler Fehler	Quittieren Sie den Fehler. Tritt der Fehler erneut auf, kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Kundendienst.
Err 95	Falsche Gebläsegeschwindigkeit	Quittieren Sie den Fehler. Tritt der Fehler erneut auf, kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Kundendienst.
Err 96	Zündfehler	Stellen Sie sicher, das die Gaszufuhr funktioniert, versuchen Sie den Garvorgang erneut zu starten. Wenn das Problem bestehen bleibt kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Kundendienst.
Err 100	Systemfehler	Kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Kundendienst.



- **Gerätefehler können nur von einem vom Hersteller geschulten, autorisierten Servicepartner behoben werden. Im Fall eines unautorisiert am Gerät durchgeführten Services erlischt die Garantie!**
- **Der Kombiteamer muss regelmäßig entsprechend der geltenden Bestimmungen Wartungen, Tests und Revisionen unterzogen werden. Wir empfehlen eine jährliche vorbeugende Wartung und regelmäßige Prüfung der Wasserqualität.**

10 SERVICELEBEN, ENTSORGUNG, GARANTIE

SERVICE

Das Serviceleben des Geräts beträgt mindestens 10 Jahre, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

Die Voraussetzungen an Montage/ Inbetriebnahme die in der technischen Dokumentation beschrieben sind, werden vom zertifizierten Monteur genau eingehalten - insbesondere jene an die Wasserqualität.

Eine regelmäßige technische Wartung muss alle 12 Monate erfolgen. Diese Wartung führt ein vom Hersteller geschulter, zertifizierter Kundendienst durch.

Die Serviceeinsätze werden vom Anwender (z.B. im Garantiebuch) dokumentiert.

Der Anwender befolgt die Anweisungen im Benutzerhandbuch.

Das Gerät wird sorgfältig entsprechend seiner Nutzung gereinigt und instandgehalten in Übereinstimmung mit den Hinweisen in diesem Handbuch. Zur Reinigung werden nur die von Hugentobler empfohlenen Reinigungsmittel verwendet.

Eine Einweisung durch einen Hugentobler Anwendungsberater hat stattgefunden und wurde (z.B. im Garantiebuch) dokumentiert. Wechselt das Bedienpersonal, ist eine erneute Einweisung durchzuführen.

AUSSERBETRIEBNAHME – ENTSORGUNG

Die Entsorgung des außer Betrieb genommenen Kombisteamers muss entsprechend der nationalgeltenden Richtlinien bezüglich Abfallentsorgung erfolgen. Das Gerät beinhaltet elektrische Bauteile (Platinen, Transformatoren, Halogenleuchtmittel, Batterien usw.) deren unsachgemäße Entsorgung die Umwelt schädigen kann.



Der Kombisteamer oder dessen Bestandteile dürfen nicht im Haushaltsmüll entsorgt werden!

Der Endverbraucher kann zwischen den folgenden drei Entsorgungsmethoden wählen:

Entsorgung durch HUGENTOBLER

Bestellen Sie die Entsorgung des Geräts durch Hugentobler über folgende Telefonnummer +41 (0)848 400 900 oder schreiben Sie eine Email an info@hugentobler.com.

So bereiten Sie das Gerät für die Entsorgung vor:

- Machen Sie das Gerät stromlos (sicherung ausschalten / Stecker ziehen) und drehen Sie den Wasserzulauf ab. Trennen Sie das Gerät von Strom- und Wasserzufuhr und demontieren Sie es.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Palette, wickeln Sie es in Folie und befestigen Sie es mit Einweg-Zurrgurten auf der Palette, bringen Sie diese dann zum Laden in einen dafür geeigneten Bereich.



Die Entsorgung ist für den Endanwender kostenlos. In Kooperation mit einem Vertragspartner übernimmt Hugentobler die Entsorgung nach den aktuell gültigen gesetzlichen Bestimmungen. Ebenso übernimmt Hugentobler die Entsorgung ähnlicher elektrischer Geräte, wenn diese in Ihrer Funktion und Nutzung durch ein neues Hugentobler Produkt ersetzt werden.

Entsorgung durch den Vertriebspartner

Bestellen Sie die Entsorgung über Ihren Hugentobler Vertriebspartner, der dann mit Hugentobler die Entsorgung organisiert.

Folgende Angaben sind hierzu wichtig:

- genaue Adresse zum Laden der Palette
- Kontaktperson, Telefonnummer
- Tageszeiten / Wochentage, an denen die Palette geladen werden kann

Eigene Entsorgung

Wenn Sie sich dazu entschließen, den Kombisteamer selbst zu entsorgen, beachten Sie alle aktuell gültigen nationalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahlabdeckungen sind bei einem Wertstoff-Entsorger zu entsorgen, Glas sollte recycelt werden. Keramikbauteile und elektrische Komponenten werden über einen entsprechenden Entsorgungsbetrieb entsorgt.

GARANTIE

Die Hersteller-Garantie kann im Garantiebuch nachgelesen werden. Lassen Sie sich beim Kauf des Kombisteamers von Ihrem Fachhändler die Garantie bestätigen.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Geräteschäden, -defekte und -fehler, die durch unsachgemäße Handhabung oder unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbefolgen der Hinweise in dieser Bedienungsanleitung, das Verwenden von anderen als den Herstellerempfehlungen entsprechenden Reinigungsmitteln oder Chemie, oder einer unzureichenden Gerätereinigung entstanden sind.

Ebenfalls sind Defekte und Geräteschäden von der Garantie ausgeschlossen, die durch eine nicht den Installationsbedingungen entsprechende Montage / Inbetriebnahme entstanden sind. Das gilt insbesondere für den Gerätebetrieb bei unzureichender Wasserqualität. Unter anderem muss der Kalkgehalt des an den Weichwasser angeschlossenen Wasserzulaufs < 0° dKH betragen! Falls eine Wasserenthärtung zum Einsatz kommt, muss während des gesamten Gerätelebens deren korrekte Funktion gewährleistet sein. Der Gerätebetrieb mit Hartwasser > 0° dKH kann zu schweren Geräteschäden führen, diese werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen sind Geräteschäden und -defekte, die durch Reparaturarbeiten verursacht wurden, die von einem nicht hersteller-zertifizierten professionellen Kundendienst durchgeführt wurden. Geräteschäden, verursacht durch massive Gewalteinwirkung sind ebenso ausgeschlossen von der Garantie, wie durch höhere Gewalt verursachte Fehler, Schäden und Defekte.



Auch Sie tragen die Verantwortung für eine einwandfreie Wasserqualität. Informieren Sie Ihren Fachhändler, wenn Sie Zweifel an der vorliegenden Wasserqualität haben (z.B. Kalkablagerungen im Garraum bemerken).



*Wir sind Ihr Partner für innovative
Küchenkonzepte und wirtschaftliches
Küchenmanagement. Heute und in Zukunft.*

www.hugentobler.com

CH | EU
Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz
Tel.+41 (0)848 400 900, Fax+41 (0)31 858 17 15

D
Hugentobler + Partner GmbH Deutschland
Lise-Meitner-Strasse 4, 85716 Unterschleissheim
Tel.+49 (0)89 85 15 77, Fax+49 (0)89 85 15 47