

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

Installations- und Bedienungsanleitung

Practico Vision®

Für Ihre Sicherheit.
Vor Inbetriebnahme lesen!



Version 12/08

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG • Grubenstrasse 107 • CH-3322 Schönbühl
Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax +41 (0)31 858 17 15 • info@hugentobler.com • www.hugentobler.com

Hugentobler + Partner GmbH • Lohenstrasse 13 • D-82166 Gräfelfing-München
Tel. +49 (0)89 85 15 77 • Fax +49 (0)89 85 15 47 • info@hugentobler.de • www.hugentobler.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung

1.	Einleitung	3
2.	Sicherheitshinweise	4
3.	Basisinformationen	5
4.	Beschreibung der Einrichtung	7
5.	Gerätemerkmale	8
6.	Bedienung	9
7.	Bedienungs-Panel	9
8.	Bedeutung der Bedientasten	9
9.	Touchscreen-Symbole	10
10.	Manuelle Einstellung	12
11.	Programme	17
12.	„Easy Cooking“	23
13.	Automatische Reinigung	25
14.	Extras	27
15.	Einstellung	30
16.	Hilfe	32
17.	Manuelle Reinigung & Wartung	33
18.	Fehlerbericht-Liste	37

Transport & Installation

1.	Transport des Kombisteamers	39
1.1	Transporthinweise	39
1.2	Handhabung	39
2.	Installation	40
2.1	Standortwahl	40
2.2	Standortkontrolle - Bauseitig	40
2.3	Stromanschluss	41
2.4	Wasseranschluss	41
2.5	Abwasseranschluss	41
2.6	Anforderungen nach EMC	41
3.	Verpackung	41
4.	Abfallentsorgung	41
4.1	Entsorgung des Verpackungsmaterials	41
4.2	Entsorgung des Gerätes	41
5.	Aufstellen des Gerätes	42
5.1.	Einstellung der Gerätetür	43
6.	Stromanschluss	44
7.	Sicherheitsgrundsätze	44
8.	Wasseranschluss	45
8.1.	Einstellen des Wasserdruckes für den Zerstäuber	45
8.2	Durchschnittlicher Wasserverbrauch	46
8.3	Abwasseranschluss	46
9.	Installation von 2 Kombisteamern	48
9.1	Beachten Sie bei der Turmmontage:	48
10.	Geräteabmessungen	49
11.	Anlage	54

1. Einleitung

Sicheres Benutzen eines Kombiteamers

Die Kombiteamer **Practico Vision** wurden so ausgeführt und produziert, dass sie allen internationalen Sicherheitsstandards entsprechen. Eine Installation, die nicht den [Installationshinweisen](#) entspricht, unsachgemässe Benutzung der Einrichtung, fehlerhafte Einstellung, falscher Service, unrichtige Reinigung oder eventuelle Änderungen am Kombiteamer, die nicht vom Erzeuger genehmigt wurden, können zu einer Verletzung oder gar zum Tode führen.

Bevor Sie anfangen die Einrichtung zu benutzen, **lesen Sie gründlich** die Bedienungsanleitung! Diese Anleitung ist sorgfältig für alle Benutzer und für den Gebrauch in der Zukunft aufzubewahren!

Vergewissern Sie sich, dass der Elektroanschluss, Wasseranschluss und Ablaufleitung richtig und nach den Anweisungen des Erzeugers ausgeführt sind. Diese Anweisungen finden Sie im Kapitel Transport & Installation. Falls Sie irgendwelche Bedenken zur Installation, am Betrieb oder an der Sicherheit der Kombiteamer haben, dann wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.

Entfernen Sie keine festen Verkleidungen – Stromverletzungsgefahr!

Lassen Sie eingeschaltete Kombiteamer nie ohne Aufsicht, sofern es in der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich genehmigt ist.

Führen Sie den Betrieb des Gerätes nicht weiter, falls Sie irgendwelche Bedenken an der fehlerfreien Funktion haben. Ist das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt, dann stellen Sie es gleich ab, schalten es vom Strom und Wasser ab und konsultieren Ihren Lieferanten.

Lassen Sie niemals zu, dass unbefugte Personen am Gerät manipulieren, Wartungen durchführen oder funktionswidrige Tätigkeiten ausüben. Unsachgemässe Bedienung kann Verletzungen zur Folge haben und zu Beschädigungen des Gerätes führen.

Halten Sie immer die Grundsätze zum sicheren Arbeiten mit Elektrogeräten ein.



Der „grüne Punkt“: Dieses Symbol bedeutet, dass der Hersteller nach dem Gesetz Nr.477/2001 GBL, (94/62/ES) berechtigt ist, das Symbol Der „grüne Punkt“ zu benutzen, d.h., dass im Preis des Gerätes die Kosten für seine Entsorgung inbegriffen sind.

Nach dem Beenden der Lebensdauer der Einrichtung verkaufen Sie die Blechteile als Sekundärrohstoffe, Glas legen Sie in die dafür bestimmte Container. Isolation aus Glaskeramik und Elektroteile geben Sie an eine spezialisierte Firma, die zur Aufbewahrung und Entsorgung der betreffenden Abfälle berechtigt ist, ab.

Geehrte Kunden,

wir gratulieren Ihnen zum Kauf eines neuen Kombiteamers **Practico Vision**.

Die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG schätzt Ihre Entscheidung und hofft, dass Sie mit Hilfe dieses Geräts immer ausgezeichnete Ergebnisse beim Realisieren Ihrer Ideen in der alltäglichen Praxis erzielen werden. Mit der Benutzung dieses Kombiteamers erreichen Sie hohe Qualität der zubereiteten Speisen und Ihre Gäste werden Sie immer wieder gern besuchen.

Ihr neuer Kombiteamer **Practico Vision** entstand durch die Verbindung der langjährigen Erfahrungen der besten Köche, der neuesten Wissenschaftserkenntnissen und modernen Technologien. Dank der intuitiven Bedienung, der Menge der voreingestellten Programme und der einzigartigen Funktion „Easy Cooking“ erreichen Sie optimale Ergebnisse ohne auf langwierige Weise die technologischen Vorgänge bei Lebensmittelzubereitungen studieren zu müssen.

Eigene Programmbildung mit unbegrenzter Zahl an Schritten ist leicht realisierbar. Die Programme können gespeichert werden und nach Gewohnheiten und Forderungen sortiert werden. Ein übersichtliches Menu bietet Ihnen die Auswahl Ihrer beliebten und am meisten benutzten Rezepte.

Kombiteamer **Practico Vision** verfügen über ein intelligentes Kontrollsystem, das die laufenden Garvorgänge überwacht, mit der Möglichkeit jederzeit in den aktuellen Prozess einzugreifen. Mit einer eingebauten Funktion „Lerne und merke“ kann man den geänderten Vorgang unter einem neuen Namen speichern und bei der nächsten Zubereitung der gleichen Speise wieder benutzen.

Die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG hofft, dass Ihnen der Kombiteamer **Practico Vision** einen maximalen Nutzen bei der täglichen Arbeit und neue Möglichkeiten der Gargutzubereitung bringt. Die Garantiezeit, die im Garantieschein aufgeführt ist, trägt ebenfalls dazu bei. Von der Garantie sind Schäden und Betriebsstörungen, die durch Bedienfehler, durch Missachten dieser Anleitung, durch Benutzen aggressiver, chemischer Waschsubstanzen, durch unrichtige Reinigung, durch unpassende Installation, die nicht mit den Empfehlungen des Erzeugers übereinstimmt, durch sachlich unrichtige Reparaturen und durch Fremdintervention oder durch höheren Macht verursacht wurden, ausgeschlossen.

Damit Sie gleich am Anfang Ihrer Arbeit mit dem Kombiteamer **Practico Vision** gute Ergebnisse erzielen, möchten wir Ihnen mit dieser Bedienungsanleitung die notwendigen Informationen und gute Ratschläge für problemloses Arbeiten mitgeben. Damit Sie die Möglichkeiten Ihres Kombiteamers umfänglich ausnützen können, lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie mit der Arbeit anfangen, sorgfältig durch.

Die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG wünscht Ihnen viel Spass mit dem Kombiteamer **Practico Vision**.

Hugentobler
Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107
CH-3322 Schönbühl
Tel. +41 (0)848 400 900
Fax +41 (0)31 858 17 15
www.hugentobler.com
info@hugentobler.com

Hugentobler + Partner GmbH
Lohenstrasse 13
D-82166 Gräfelfing-München
Tel. +49 (0)89 85 15 77
Fax +49 (0)89 85 15 47
info@hugentobler.de
www.hugentobler.de

2. Sicherheitshinweise



Studieren Sie gründlich diese Bedienungsanleitung.



Das Gerät dürfen nur qualifizierte und entsprechend geschulte Personen bedienen.



Organisieren Sie regelmässige Schulungen für das Bedienpersonal. So beugen Sie möglichen Arbeitsunfällen und Beschädigungen des Gerätes vor.



Das Gerät darf nur zur Gargutzubereitung gemäss der Bedienungsanleitung benutzt werden. Jede andere Benutzung ist im Widerspruch zur Vorherbestimmung des Gerätes und ist als gefährlich anzusehen.



Kontrollieren Sie den Garraum vor jedem Benutzen. Entfernen Sie Reste von Lebensmitteln oder Waschmitteln, bzw. andere Gegenstände und spülen den Garraum



Die Tasten auf dem Bedienpanel dürfen nur mit den Fingern betätigt werden. Durch das Benutzen von scharfen, spitzigen oder anderen Gegenständen erlischt die Garantie für das Gerät.



Blockieren Sie keine Entlüftungslöcher des Kombiteamers. Legen Sie keine Kochbehälter, Stoffe oder andere Gegenstände auf den Kombiteamer. Sorgen Sie für freie Dampfableitung von den Entlüftungslöchern über dem Kombiteamer.



Stellen Sie sicher, dass kein Wasser auf den Kombiteamer tropft oder spritzt und legen Sie keine mit Wasser gefüllte Behälter auf den Kombiteamer.



Legen Sie keine offene Feuerquelle auf das Gerät oder in seine Nähe.



Aus Sicherheitsgründen keine festen Verkleidungen entfernen! Die Reparatur aller Störungen über den in dieser Anleitung beschriebenen Rahmen, überlassen Sie den qualifizierten Servicetechnikern.

Allgemeine Hinweise



Keine Wärmequellen (Friteusen, Grills, Herde, usw.) in die Nähe des Kombiteamers installieren.



Die Temperatur der Aussenseite der Glastür kann höher als 60°C sein.



Falls Sie den Kombiteamer für längere Zeit nicht benutzen, schliessen Sie die Wasserzuleitung und schalten Sie den Strom ab.



Nachdem Sie die Arbeit beendet haben, z.B. über Nacht, lassen Sie die Tür des Kombiteamers halb offen.



Die empfohlene Füllhöhe für GN-Behälter beträgt 2/3 der Behälter-Höhe. Die maximale Arbeits-Höhe (= Höhe des obersten Einschubes) beträgt 1,6 m. Diese Massnahmen dienen dem Arbeitsschutz des Bedienpersonals. Missachtung kann zu schweren körperlichen Verletzungen führen!



Achtung! Bei der Arbeit mit dem Kombiteamer achten Sie darauf, dass die Kochbehälter, Rahmen und Roste heiss werden – Verbrennungsgefahr!



Achtung! Bei der Arbeit mit dem Kombiteamer wird heisser Dampf erzeugt – Verbrühungsgefahr!

3. Basisinformationen

Ein-/Ausschalten des Kombiteamers

Der Kombiteamer ist für ständigen Stromanschluss geeignet. Zum Abschalten unterbrechen Sie die Stromzufuhr mit Hilfe des externen Hauptschalters. Mit diesem Schalter können Sie das Gerät Ein- und Ausschalten sowie bei Wartungs- und Reparaturarbeiten vom Netz vollständig trennen. **Dieser Schalter muss immer leicht zugänglich sein!**

Geräte-Tür öffnen/schliessen

Zum Öffnen drücken Sie den Türgriff entweder nach links oder rechts. Öffnen Sie die Gerätetür während eines Garvorganges, so stoppt der Ventilator aus Sicherheits-Gründen automatisch und die Garraumheizung schaltet sich ab. Zusätzlich wird der Dampfaustritt reduziert. Öffnen Sie die Tür erst einen kleinen Spalt (Dampfaustritt) und dann vollständig. So vermeiden Sie die Verbrühungsgefahr durch den austretenden heissen Dampf. Beim Schliessen verriegelt das Türschloss automatisch.



Falls die Tür nicht richtig zu ist und der Kombiteamer sich im Zustand „**START**“ befindet, erscheint auf dem Bildschirm eine Aufforderung zum Schliessen der Tür.



Umgang mit GN-Behältern

- Die empfohlene Füllhöhe für GN-Behälter beträgt 2/3 der Behälter-Höhe. Die maximale Arbeits-Höhe (= Höhe des obersten Einschubes) beträgt 1,6 m. Diese Massnahmen dienen dem Arbeitsschutz des Bedienpersonals. Missachtung kann zu schweren körperlichen Verletzungen führen!

Hordengestellwagen

- für die Kombiteamer der Grösse 2011, 1221

- Nach dem Einschieben in den Kombiteamer müssen die Feststellrollen des Hordengestelles immer blockiert werden.
- Falls Sie mit dem gefüllten Wagen manipulieren, muss immer die Arretiervorrichtung der GN-Behälter verriegelt sein.
- GN-Behälter mit flüssigem heissen oder kalten Inhalt sind vor dem Transport mit passendem Dichtungsdeckel zu verschliessen. Verletzungsgefahr!
- Die Hordengestellwagen sind nur für plane Fussböden konstruiert. Bei Bodenunebenheiten dürfen die Hordengestellwagen nicht benutzt werden.
- Lassen Sie den abnehmbaren Wagenhandgriff nie nach dem Einschub im Kombiteamer stecken. Gefahr! Beim Schliessen der Tür bricht die Türglasscheibe.
- Ziehen Sie den heissen Hordengestellwagen nur mit dem dazugehörigen Griff aus dem Kombiteamer. Gefahr! Verbrennung an den heissen Metallteilen!
- Beim Benutzen der Bankettwagen müssen Sie sich immer vergewissern, dass die Teller richtig aufgesetzt sind.
- Reinigen Sie den Hordengestellwagen zusammen mit der manuellen Ofenreinigung oder benutzen Sie das automatische Reinigungsprogramm.
- Es ist nicht erlaubt den Kombiteamer ohne eingeschobenen Hordengestellwagen für Gar- oder Reinigungsprogramme in Betrieb zu nehmen!

Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler dient zur Kontrolle der Temperatur im Inneren des Gargutes und zur Überwachung des Garvorganges.

- Den Fühler nur zur Temperaturmessung im Gargut verwenden.
- Nicht in gefrorene Lebensmittel stecken – Bruchgefahr!
- Das Zuleitungskabel zum Kerntemperaturfühler nie gewaltsam biegen.
- Den Fühler nur am Fühlergriff herausziehen bzw. einstecken.**
- Den Fühler so setzen, dass er nicht an die Türscheibe stösst.
- Gefahr! - Der Fühler kann heiss sein – Schutzhandschuhe benutzen!
- Entfernen Sie zuerst den KT-Fühler aus dem Gargut und stecken Sie ihn in die vorgesehene Halterung zurück. Jetzt können Sie die GN-Behälter aus dem Ofen entnehmen.
- Verwenden Sie die Halterung im Garraum für den Kerntemperaturfühler, wenn Sie ohne Kerntemperaturüberwachung garen.



- Den Fühler nie aus dem Garraum hängen lassen – es besteht die Gefahr, dass das Zuleitungskabel in der Tür zerquetscht und damit beschädigt wird!

Garraum abkühlen

Für schnelles Abkühlen des Garraums dient die Funktion „Kühlen“ in der Sektion „Extras“.



Für das schnelle Abkühlen des Garraums nie die Handbrause benutzen. Bei Temperaturen über 90°C besteht die Gefahr, dass das Türglas bricht!

Handbrause

Die Handbrause dient zum Spülen des Garraums und zum Kühlen des nicht zu heissen Kombiteamers. Sie können aber auch GN-Behälter im Garraum mit Wasser füllen.



Die Handbrause ist nur bei offener Tür des Kombiteamers funktionsfähig.



Wasser von der Handbrause nie auf die heisse Glasscheibe in der Tür spritzen – Gefahr von Glasbruch!



Handbrause nach dem Benutzen immer zurück in den dazugehörigen Halter stecken.

Reinigung des Kombiteamers

Es ist notwendig den Kombiteamer regelmässig zu reinigen (vgl. Kapitel „Reinigung“ in der technischen Dokumentation).

Beachten Sie bei der Reinigung folgende Hinweise:

- Nur die vom Hersteller des Kombiteamers freigegebenen Reinigungsmittel benutzen.
- Beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers!
- Reinigungsmittel nie auf heisser Edelstahloberfläche anwenden – Gefahr der Beschädigung der Oberfläche. Derartige Schäden sind von der Garantieleistung ausgeschlossen!
- Nach dem Beenden der manuellen Reinigung evtl. Reinigungsmittelreste im Garraum mit der Handbrause gründlich entfernen.
Schäden, die auf Reinigungsmittelrückstände zurück zu führen sind, sind von der Garantie ausgenommen!
- Kombiteamer nie mit Säuren reinigen. Säuren auch nicht in der Nähe des Kombiteamers bringen – Gefahr der Beschädigung der Edelstahloberfläche.
- Keine Reinigungsmittel auf Basis von Sand oder grobkörnige Reinigungsmittel benutzen.
- Keine mechanischen Reinigungsmittel verwenden (Drahtschwamm, Schaber, Messer).
- Nicht mit Druckwasser reinigen.
- Nach dem Reinigen die Tür geöffnet lassen.



Beim Reinigen des Kombiteamers immer die Sicherheitsmassnahmen des Herstellers beachten und vorgeschriebene Schutzkleidung tragen (Handschuhe, Brille, Atemmaske)! So schützen Sie Ihre Gesundheit.



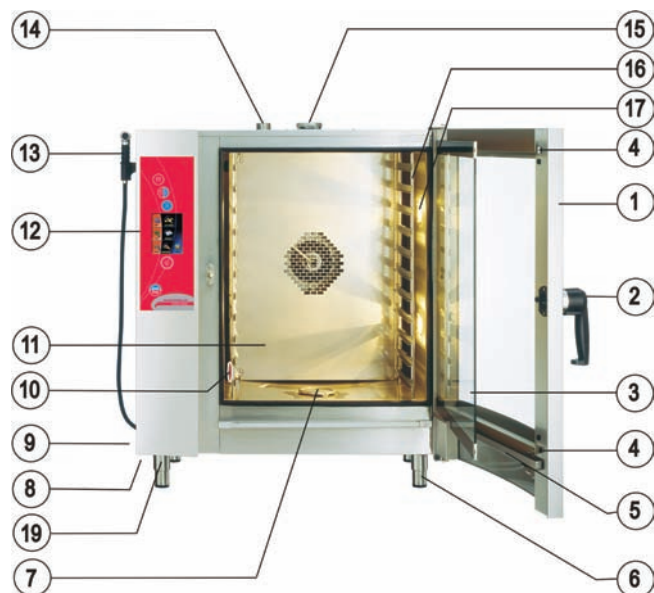
Bei unzureichender Reinigung des Kombiteamers bilden sich Fettablagerungen auf den Garraumwänden, die sich bei hohen Temperaturen entzünden können. Auf so entstandenen Schäden kann keine Garantie in Anspruch genommen werden!

Reparaturen

Reparaturen am Kombiteamer darf nur eine autorisierte Servicefirma, deren Mitarbeiter vom Hersteller geschult wurden, durchführen. Bei einem unberechtigten Eingriff erlischt die Garantie!

Kontrolle und Wartung

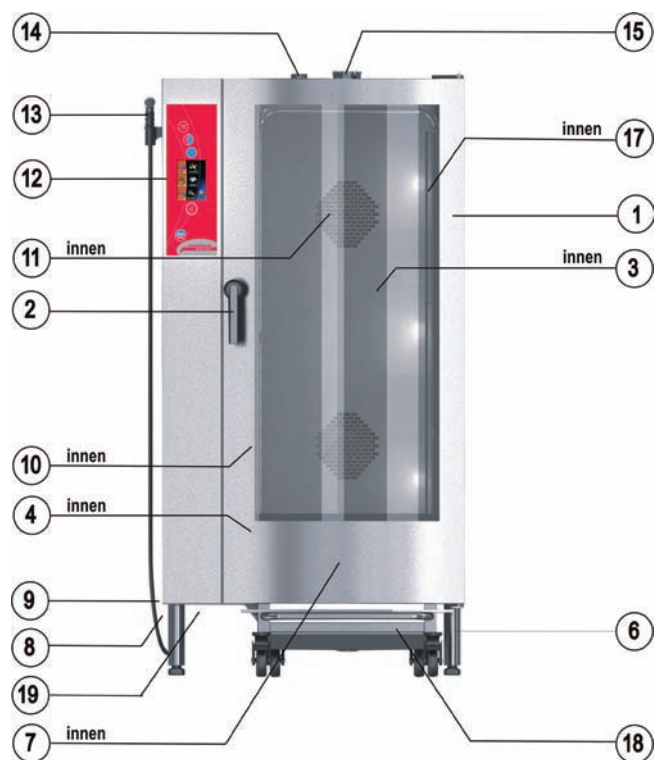
Für einen sicheren und störungsfreien Betrieb des Kombiteamers ist es notwendig, mindestens einmal im Jahr eine Kontrollprüfung von einer autorisierten Servicefirma durchführen zu lassen.

4. Beschreibung der Einrichtung

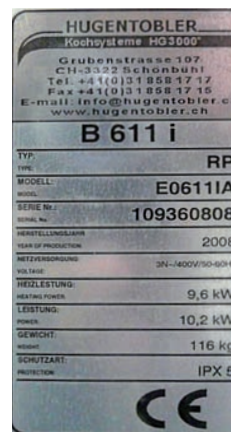
Kombiteamer der Grösse 623, 611, 1011

1. Kombiteamertür mit Doppelglasscheibe
2. Türgriff mit integriertem Schloss
3. Schwenkbare Innenscheibe
4. Arretierung der inneren Scheibe
5. Türtropfrinne mit automatischem Ablauf
6. Höhenverstellbare Standfüsse
7. Abflussverdeck
8. Luft- und Staubfilter
9. Gehäuse
10. Kerntemperaturfühler
11. Luftleitblech, aufklappbar
12. Bedienpanel
13. Schlauchbrause
14. Kamin
15. Geregelte Wrasenklappe
16. Seitenführungen
17. Garraumbeleuchtung
18. Hordengestellwagen
(nur bei Modell der Grösse 1221 und 2011)
19. USB Schnittstelle

Das Typenschild des Kombiteamers befindet sich seitlich rechts oben. Eine Kopie des Typenschildes befindet sich im Inneren des Elektrofachs, auf der linken Seite. Auf dem Typenschild finden Sie folgende Angaben: Gerätehersteller, technische Informationen über das Gerät (d.h. Gerätetyp, Modell, Seriennummer, Baujahr, wichtige Angaben über die Art der Spannung, Leistungsaufnahme, Gewicht und Bauart). Das Zeichen CE weist darauf hin, dass das Gerät allen Forderungen und den Normen EN, IEC und den Regierungsverordnungen entspricht.



Kombiteamer der Grösse 1221, 2011



Typenschild des Kombiteamers

5. Gerätemerkmale

Der Kombisteamer **Practico Vision** ist ein universelles Gerät für die Speisenzubereitung. Das Gerät ermöglicht die Zubereitung kompletter Menüs. Im Kombisteamer **Practico Vision** können sie kochen, backen, braten, schmoren, dämpfen, dünsten, grillen, gratinieren und NT-Garen, Delta-T-Garen und Garen-über-Nacht. Die Vorteile bei der Zubereitung sind die minimalen Wasser- und Fettstoffzugaben, keine Geruchsübertragung während dem Garen, Vitamin- und Mineralstoffgehalt, geringer Energie- und Wasserverbrauch, sowie Platz- und Zeiteinsparung. Das kontrollierte Klima (Feuchtigkeit) im Garraum beim Garen senkt den Gewichtsverlust beim Garen. Sie können mit dem Kombisteamer auch Gären, Sterilisieren, Auftauen oder Trocknen. Alle Betriebsarten (Heissluft, Kombidampf, Dampf) sind programmierbar und der Garvorgang verläuft selbständig ab. Mit dem Kerntemperaturfühler überwachen Sie sensible Garvorgänge, z.B. Roastbeef. Gewinnen Sie durch den multifunktionalen Einsatz Zeit. Die Installation des Kombisteamers spart wertvolle Arbeitsfläche in Ihren Räumen. Der thermische Prozess findet im Garraum statt. Der Ventilator sorgt für eine gleichmässige Heissluftzirkulation. Beim Garvorgang kann die Luft beschwädert werden. Die Feuchtigkeit wird automatisch nach der gewählten Betriebsart geregelt. Beim Dampfbetrieb ist die Feuchtigkeit auf 100% eingestellt. Bei Kombidampf ist das Klima einstellbar. Die Computersteuerung sorgt für einen automatischen Ablauf der Garvorgänge.

Sie können den Kombisteamer auf drei verschiedene Arten betreiben:

- Für weniger erfahrene Mitarbeiter ist das Systems „Easy Coking“ die ideale Wahl. Je nach Art des Produktes bestimmt das Modul „Easy Cooking“ das geeignete Garverfahren. „Easy Cooking“ ist eine Technologie, die das Team der Hugentobler-Köche entwickelt hat und alle Arten der Lebensmittelzubereitung ermöglicht.
- Eine weitere Möglichkeit ist, voreingestellte Garprogramme zu verwenden bzw. neue zu erstellen. Sie können bis zu 1000 Programme (Rezepte) mit bis zu 20 Schritten speichern. Jeder Schritt kann individuelle Parameter und Modifikationen enthalten. Vorteil: der gesamte Garvorgang verläuft vollautomatisch und kann bei gleichen Ausgangsbedingungen beliebig wiederholt werden. So wiederholen Sie einfach und leicht optimale Garresultate.
- Und natürlich manueller Betrieb – ideal für erfahrene Benutzer, die individuelle Einstellungen beim Garen anpassen möchten.

Vorteile

- Rationelle Gargutzubereitung.
- Erhalt der Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und der Geschmackstoffe.
- Mehrgewinn durch reduzierte Gewichtsverluste.
- Zubereitung mit minimaler Wasser- und Fettstoffzugabe.
- Keine Geschmacksübertragung bei gleichzeitiger Zubereitung verschiedener Speisen.
- Energie-, Wasser-, Fett- und Zeiteinsparung im Vergleich zu klassischen Garverfahren.
- Dampferzeugung per Direkteinspritzung im Garraum, wo das eingeleitete Wasser vom Ventilator auf die Garraumheizelemente verteilt wird und verdampft.
- Hygienischer Garraum - Radiale Übergänge.
- Die wechselnde Drehrichtung des Ventilators sorgt für gleichmässige Luftströmung im Garraum.
- Computersteuerung mit eigenem Speichermodul.
- Garprogrammspeicher.
- Programmierbare Halogen-Garraumbeleuchtung – entweder Dauerlicht oder automatisches Licht ausschalten nach 2 Minuten.
- Automatische Sicherheitssteuerung mit Service-Diagnosesystem.
- Wrasenablösung erst ab 60°C.
- Tonsignal bei Ende des Garprogramms.
- Handbrause.
- Panorama-Tür, doppelt verglast.
- Kerntemperaturfühler.
- HACCP-Datenerfassung im Kombisteamer.
- HACCP-Datenauswertung am PC.
- Garprogrammerstellung und Archivierung am PC.

6. Bedienung

Der Kombisteamer wird durch den Touchscreen-Bildschirm bedient. Einzelne Funktionen sind auf eine einfache Weise wählbar - mit einer sanften Berührung des gewünschten Symbols oder der entsprechenden Taste für die gewünschte Betriebsart.

7. Bedienungs-Panel

Im oberen Teil des Panels über dem Display befinden sich drei Tasten für die Wahl der Betriebsarten: Heissluft, Kombidampf oder Dampf. Unter dem Display finden Sie die Tasten „VISION AGENT“ und „START/STOP“.



Bedienungs-Panel des Kombisteamers **Practico Vision**

8. Bedeutung der Bedientasten



Heissluft

Voreinstellung:

Garzeit	5 Min
Garraumtemperatur	180°C
Feuchtigkeitsgehalt	0%

Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit.
Garzeitlänge kann von 1 Min. bis 23 Std. 59 Min. eingestellt werden.
Temperatur: 30 - 300°C.



Kombidampf

Voreinstellung:

Garzeit	5 Min
Garraumtemperatur	130°C
Klima	30%

Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit.
Garzeitlänge kann von 1 Min. bis 23 Std. 59 Min. eingestellt werden.
Temperatur: 30 - 300°C.



Dampf

Voreinstellung:

Garzeit	5 Min
Garraumtemperatur	99°C
Feuchtigkeitsgehalt	100%

Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Garzeit.
Garzeitlänge kann von 1 Min. bis 23 Std. 59 Min. eingestellt werden.
Temperatur: 30 - 130°C.



VISION AGENT

zeigt einen kurzen Hilfetext für die gewählte Funktion an. „Vision agent“ erklärt die Operation, die gerade abläuft und empfiehlt weitere mögliche Schritte für die optimale Einstellung.



START/STOP

dient zum Starten und Stoppen des Garvorgangs.

9. Touchscreen-Symbole



Bildschirmansicht nach dem Einschalten



Symbol „Manuelle Einstellung“

ermöglicht die manuelle Einstellung und Veränderung der Parameter eines Garvorgangs (Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit, Kerntemperatur, spezielle Funktionen).



Symbol „Kochbuch“

ermöglicht die Wahl der vorgespeicherten Programme, Gestaltung der eigenen Programme und deren Einordnung in Kategorien, Visualisierung und Auswahl der letzten zehn angewendeten Programme, Gestaltung der Favoritenkategorie.



Symbol „Easy Cooking“

je nach Art des Produktes bestimmt „Easy Cooking“ das geeignete Garverfahren. „Easy Cooking“ ist eine von den Hugentobler-Köchen entwickelte Technologie.



Symbol „Active Cleaning“

Auswahl aus vier automatischen Reinigungsprogrammen für den Garraum des Kombiteamers.



Symbol „Hilfe“

zeigt das Benutzerhandbuch des Kombiteamers.



Symbol „Service“

ermöglicht die Wahl der Servicefunktionen des Kombiteamers (Zeitangabe, Töneffekte, benutzen der USB-Schnittstelle, Zugang für Servicetechniker).



Symbol „Zusatzfunktionen“

ermöglicht die Einstellung der Zusatzfunktionen des Kombiteamers.



Symbol „Garraumtemperatur“

nach der Anwahl können Sie die Garraumtemperatur einstellen.



Symbol „Kerntemperatur“

stellen Sie hier die gewünschte Kerntemperatur ein (30 - 110°C). Mit Erreichen der eingestellten Kerntemperatur endet der Garvorgang.



Symbol „Extras“

die Taste Extras ruft z.B. eine Darstellung der HACCP Daten eines konkreten Garvorgangs auf.



Symbol „Garzeit“

Garzeiteinstellung: 1 Min. bis 23 Std. 59 Min.



Symbol „Normale Ventilatorgeschwindigkeit“

Ventilator dreht mit normaler Geschwindigkeit.



Symbol „Erhöhte Ventilatorgeschwindigkeit“

erhöht die Ventilatorgeschwindigkeit um 20%.



Symbol „Reduzierte Geschwindigkeit - 1“

reduziert die Ventilatorgeschwindigkeit auf 25% des normalen Wertes.



Symbol „Reduzierte Geschwindigkeit - 2“

reduziert die Ventilatorgeschwindigkeit auf 50% des normalen Wertes.



Symbol „Reduzierte Geschwindigkeit - 3“

reduziert die Ventilatorgeschwindigkeit auf 75% des normalen Wertes.



Symbol „Ventilator getaktet“

stellt den Drehmodus des Ventilators für die schonende Behandlung bzw. für das Warmhalten der Speisen zeitweise ein.



Symbol „Wrasenklappe“

Die Taste öffnet bzw. schliesst die Wrasenklappe (Kamin).



Symbol „Vorheizen/Abkühlen“

Vorheizen: der Garraum wird ca. 25% über dem eingestellten Temperaturwert vorgeheizt. (Nicht bei Dampf 99°C)

Abkühlen: Kühlen des Garraums, falls die Temperatur über der Starttemperatur liegt.



Symbol „Halbe Leistung“

wählt den Modus für den halben Energieverbrauch.



Symbol „Bestätigung“

bestätigt die gewählte Funktion oder die gewählte Einstellung.



Symbol „Abbruch“

storniert die gewählte Funktion oder Einstellung und springt einen Schritt zurück.



Symbol „Cursor nach oben“

ermöglicht die Bewegung schrittweise in den Zeilen der gewählten Funktion oder die Erhöhung eines numerischen Wertes.



Symbol „Cursor nach unten“

ermöglicht Bewegung schrittweise in den Zeilen der gewählten Funktion oder Senkung eines numerischen Wertes.



Symbol „Löschen“

löscht den eingestellten Wert direkt neben dem Cursor.



Symbol „Feuchtigkeit“

Einstellung des Garraumklimas im Modus Kombidampf.



Symbol „Vision“

die Bildschirmanzeige wechselt vom manuellen Betrieb zurück zur Grundeinstellung (Hauptmenu).

10. Manuelle Einstellung

Wählen Sie den manuellen Modus, wenn Sie nicht mit „Easy Cooking“ oder hinterlegten Garprogrammen arbeiten möchten. Sie können kreativ und individuell Ihre Einstellungen gestalten. Nach dem Garen erfolgt eine Abfrage, ob Sie die Werte als neues Garprogramm abspeichern möchten. Für den manuellen Modus haben Sie zwei Möglichkeiten:

- a) drücken Sie eine beliebige Taste für den Garmodus



Die Werte TEMPERATUR, ZEIT, KLIMA und VENTILATORGESCHWINDIGKEIT werden auf die Voreinstellung zurückgesetzt.

Betriebsart „Heissluft“



Betriebsart „Dampf“



Entspricht die Voreinstellung Ihren Anforderungen, so können Sie sofort mit der Taste „START“ den Garvorgang beginnen. Andernfalls ändern Sie die voreingestellten Parameter ab.

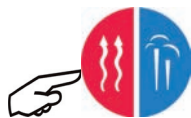


Mit der Betätigung derselben Taste können Sie den Garvorgang jederzeit unterbrechen – „STOP“.

- b) drücken Sie das Symbol für manuellen Betrieb und wählen Sie Ihre individuellen Garparameter

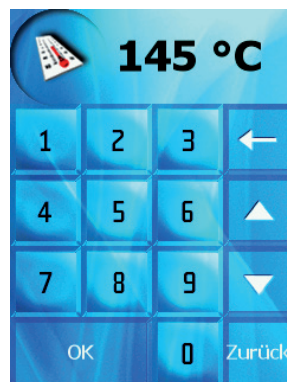
Der Ablauf für die Einstellungen ist bei allen drei Betriebsarten gleich!

Betriebsart „Kombidampf“



Beispiel der Einstellung des Garvorgangs:

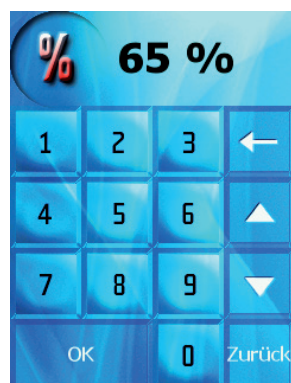
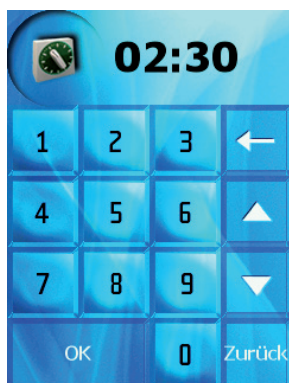
Betriebsart Heisse Luft mit Dampf
Garzeit 2 Std. 30 Min.
Temperatur 145 °C
Feuchtigkeit 65%
Geschwindigkeit des Ventilators gesenkt – ¾“
Vorheizen JA



3. In der Betriebsart „Kombidampf“ können Sie auch die Feuchtigkeit (Klima) im Garraum einstellen:



1. Garzeit wählen, die Einstellung mit Taste „OK“ bestätigen.



Hinweis: bei den Betriebsarten „Heissluft“ und „Dampf“ ist keine Feuchtigkeitseinstellung möglich.

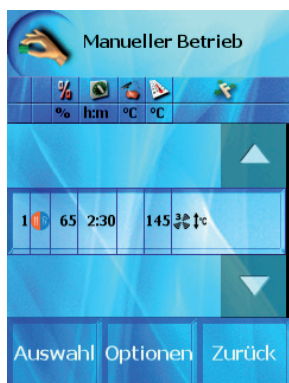
2. Gartemperatur wählen. Einstellung mit Taste „OK“ bestätigen.



4. Zusätzliche Funktionen „Reduzierte Geschwindigkeit - 3“ und „Vorheizen“ wählen:



5. Kontrolle der Tasten-Einstellung



Mit der Taste „START“ den Garvorgang starten.

c) Einstellen der Kerntemperatur – zur Überwachung des Garens

Bestimmen Sie die Temperatur, bei der der Garvorgang enden soll. Die KT-Werteinstellung erfolgt auf die gleiche Weise wie die Einstellung der Temperatur im Garraum (siehe Punkt 2).



d) weitere manuelle Einstellungsmöglichkeiten

1. Änderung der eingestellten Parameter bei gestartetem Garvorgang

Möchten Sie bei gestartetem Garvorgang Parameter anpassen? Drücken Sie die betreffende Taste (Zeit, Temperatur, Kerntemperaturfühler, Funktion), ändern Sie den/die Werte nach Belieben und bestätigen Sie mit der Taste „OK“. Die Anpassung wird sofort übernommen.

2. Hinzufügen weiterer Garschritte

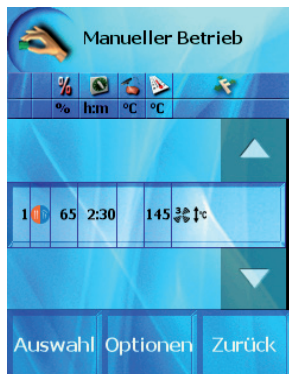
Soll das Garen mehrere Schritte beinhalten, so verfahren Sie wie folgt:

Beispiel: die ursprünglich eingestellten Parameter (siehe Punkt b / 1 – 4) sollen um einen weiteren Schritt mit diesen Werten ergänzt werden:

Betriebsart	<i>Heissluft</i>
Zeit	<i>15 Min.</i>
Temperatur	<i>200 °C</i>
Ventilator	<i>normal</i>

- 2.1 Taste „Manuelle Einstellung“ drücken und Funktion „Optionen“ wählen.





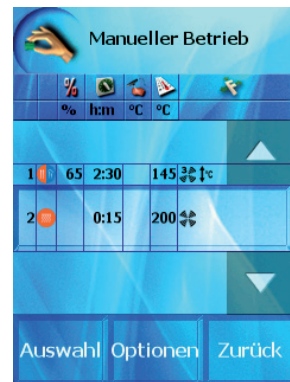
2.2 Die Zeile „**Schritt hinzufügen**“ drücken oder mit Hilfe der Pfeile den Cursor positionieren und Taste „OK“ (Auswahl) drücken.



2.3 Die gewünschten Werte des Schrittes auf die übliche Art eingeben und Taste „OK“ (Auswahl) drücken.



Die aktuelle Einstellung aller Schritte und Parameter des Garvorgangs wird gezeigt.



Sie können mit der Eingabe weiterer Schritte fortfahren, Schritte löschen bzw. eingegebene Parameter einzelner Schritte verändern.



Die Wahl „**Optionen**“ können Sie jederzeit mit Hilfe der Taste „ESC“ (Zurück) verlassen.

Auf dem Bildschirm erscheint der aktuelle Schritt und die Gesamtzahl der eingegebenen Garschritte des Garvorgangs.



Mit der Taste

starten Sie den Garvorgang.



Die Funktion „Vorheizen/Abkühlen“:

Vorheizen: der Garraum wird ca. 25% über den eingestellten Temperaturwert vorgeheizt (nicht bei Dampf 99°C).

Abkühlen: Kühlen des Garraums, falls die aktuelle Temperatur über der Starttemperatur liegt.

Ist das Vorheizen/Kühlen abgeschlossen hören Sie ein Tonsignal und im Display erscheint ein entsprechender Hinweis, den Garraum zu beschicken. Mit dem Schliessen der Garraumtür beginnt der eigentliche Garprozess. Es muss keine Taste gedrückt werden.



Die Funktion „Garprogramme“



e) Rückkehr ins Hauptmenu

Die Displayanzeige wechselt automatisch nach dem Garende, nach Garzeitablauf bzw. mit Erreichen der eingestellten Kerntemperatur oder nach dem Betätigen der Taste „STOP“ zurück in das Hauptmenü.



f) Speichern der Einstellung als neues Garprogramm nach Garende

Sie können die manuellen Einstellungen als neues Garprogramm nach dem Garende speichern. Diese Funktion erlaubt komfortabel die Wiederholung des Garvorgangs mit den gleichen Parametern.

Nach dem Beenden des Garvorgangs erscheint eine Abfrage zum Speichern des letzten Garprozesses als ein neues Programm. Bestätigen Sie mit „Speichern als Programm“, um die Einstellungen zu speichern.

In der Datei „**Alle Programme**“ können Sie nun Ihre Einstellungen als Programm speichern – der Vorgang ist im Kapitel „Programmieren“ ausführlich beschrieben.

Möchten Sie die Einstellungen nicht speichern, drücken Sie die Taste „ESC“ (Zurück).

Nicht als Programm gespeicherte manuelle Einstellungen gehen bei einer neuen manuellen Einstellung oder beim Ausschalten des Kombiteamers verloren!

11. Programme

Der Kombisteamer **Practico Vision** bietet die Möglichkeit vorprogrammierte Einstellungen für eine Vielzahl von Zubereitungen zu nutzen. Die Köche der Firma Hugentobler AG haben für Sie typische Garprogramme zusammengestellt und dabei alle Anforderungen an Qualität, Hygiene und HACCP-Normen beachtet. Bei der Programmierung wurde besonders darauf Wert gelegt, die Möglichkeiten des Kombisteamers maximal auszunutzen. D.h. kostenoptimiertes Garen und maximale Qualität der Speisen waren vorrangig.

Das Team der Hugentobler-Köche hat sich dabei von den Erfahrungen aus der täglichen Küchenpraxis inspirieren lassen. Die Garprogramme decken die häufigsten Anforderungen des Küchenalltages ab.

Der grosse Vorteil der Kombisteamer **Practico Vision** ist die Möglichkeit voreingestellte Garprogramme individuell nach Ihren persönlichen Wünschen abzuändern.

Selbstverständlich können Sie auch eigene Programme abspeichern und beliebig ändern. Sie allein entscheiden über das Garprogramm, die Anzahl der Garschritte und die Gerätefunktionen, die Sie dabei nutzen wollen.

Für jedes Garprogramm können Sie bis 20 einzelne Schritte festlegen. Sie können die Programme in Kategorien sortiert abspeichern, untereinander verschieben, ändern oder löschen.

„**Favoriten**“ (Verknüpfung) sind Ihre am häufigsten verwendeten Programme. So gekennzeichnet wird die Programmauswahl noch schneller.

„Favoriten“ entsprechen einer Verknüpfung zum Hauptprogramm, welches in einem Hauptordner gespeichert ist.

Hinweis: Eine Änderung vom Hauptprogramm ändert ebenfalls die „Verknüpfung“ unter den Favoriten.

Die Option „**Letzte 10**“ erlaubt den Aufruf der zuletzt verwendeten Gareinstellungen.

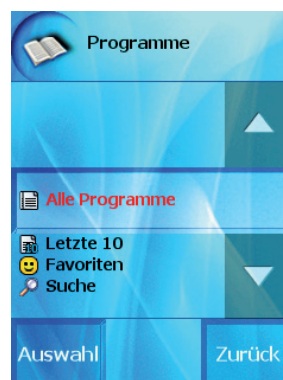
Unter der Rubrik „**Programme**“ stehen Ihnen alle Funktionen für den optimalen Geräteinsatz zur Verfügung. Die selbsterklärende komfortable Bedienung erlaubt Garergebnisse höchster Qualität.

Bedienen der „Programme“

Im Hauptmenu die Taste „**Rezepte**“ drücken



Auf dem Bildschirm erscheint das Grundmenü für „**Programme**“. Diese Funktion verwenden Sie für die schnelle Eingabe Ihrer Programme.



a) Option „**Alle Programme**“

- ermöglicht die Benutzung der voreingestellten Programme (Rezepte). Sie sind in Kategorien nach Art des Garguts oder der Zubereitung chronologisch angeordnet.

b) Option „**Letzte 10**“

- diese Funktion speichert automatisch die letzten zehn benutzten Gargvorgänge. Es können Ihre eigene Programme, die Rezepte aus dem Modul „Easy Cooking“ oder Einstellungen aus manueller Bedienung sein.

c) Option „**Favoriten**“ (Verknüpfung)

- speichern Sie hier Ihre bevorzugten Garprogramme zur schnellen Auswahl.

d) Option „**Suche**“

- einfache Programmsuche nach dem Namen und einfache Selektion mit Hilfe eines intuitiven Suchers.

1. Option „Alle Programme“



Nach drücken dieser Taste erscheint die Kategorie-Übersicht der Programme. In diesen Gruppen sind die Programme geordnet hinterlegt. Die Kategorien können sich nach der Gartechnologie oder nach Art der Speise voneinander unterscheiden.



Wählen Sie z.B. Kategorie: „Schwein“,



So erscheint eine Übersicht aller Programme die hier gespeichert sind.

Nach der Auswahl des ausgesuchten Programmes (bzw. drücken der Taste „OK“) ist dieses Garprogramm aktiviert. Mit betätigen der Taste „Start“ beginnt der Garvorgang.



Auf gleiche Weise können Sie die Programme aus den Optionen „Letzte 10“ und „Favoriten“ aussuchen.

Die Funktion **Quick View** zeigt alle gespeicherten Garschritte des jeweiligen Programmes an. Hier können Sie komfortabel Ihre Parameter kontrollieren. Die einzelnen Schritte und die Einstellung der Parameter kann man nach dem Drücken der Taste „Programme“ sehen.

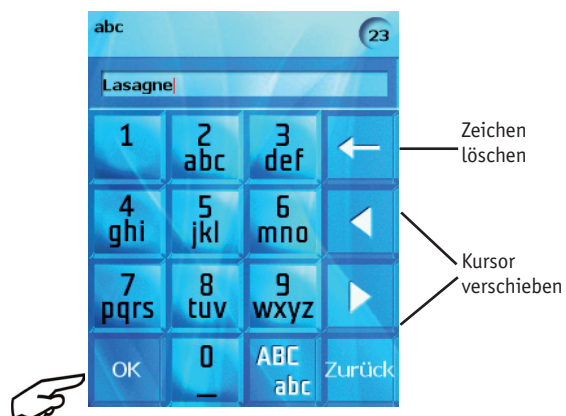


2. Option „Suche“

Schnelle Suche eines hinterlegten Garprogrammes.



Geben Sie zur Suche den Rezeptnamen über die Bildschirmtastatur ein. Evtl. wiederholter Tastendruck zur gewünschten Buchstabenanzeige. Eine kurze Pause zwischen dem Wählen schiebt den Cursor auf die nächste Position.



Mit dem Drücken der Taste „OK“ bekommen Sie die Auswahl aller Rezepte, die mit eingegebenem Namen beginnen.

Sie können auch die Möglichkeit nutzen, und nur die Anfangsbuchstaben des Programmes eingeben. Der Suchhelfer listet alle Programme auf, die mit dem gleichen Buchstaben beginnen.



Vorgang: „Auswahl der Rezepte“ – vgl.vorstehendes Kapitel.

3. Garprogramme eingeben

Für eigene Programmeingaben wählen Sie die Option „Rezepte“ und dann „Alle Programme“.



wählen Sie weiter: „Optionen“



Drücken Sie die Taste: „Programm hinzufügen“

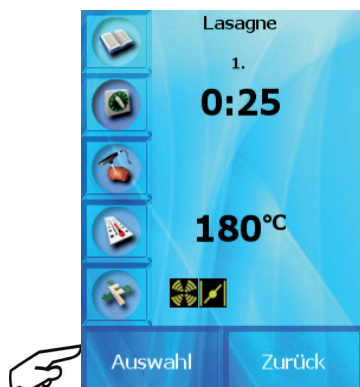


- a) Geben Sie den Programmnamen auf gleiche Weise wie im Kapitel 2. „Suche“ ein und bestätigen Sie mit der Taste: „OK“



- b) Einstellungen des ersten Schrittes eingeben.

Die Vorgehensweise bei der Einstellung ist im Kapitel „Manuelle Einstellung“ ausführlich beschrieben.



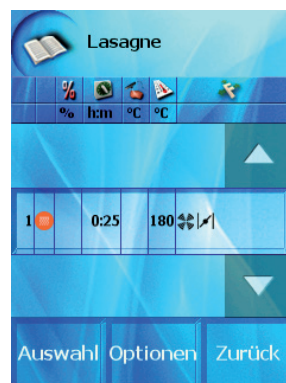
Nach der Eingabe der Parameter des 1. Schrittes werden Sie zum Eingeben des nächsten Schrittes aufgefordert.



Wählen Sie „Ja“ für weitere Programmschritte und geben Sie weitere Schritte ein. Ansonsten drücken Sie die Taste „Nein“.

- c) Kontrolle des erstellten Programmes:

„Quick View“ ermöglicht Ihnen alle Programmschritte zu betrachten und die eingestellten Parameter zu kontrollieren.



Sind die Einstellungen in Ordnung bestätigen Sie mit der Taste „OK“ (Auswahl). Ansonsten wählen Sie „Optionen“ und eine von den angebotenen Möglichkeiten:



- **Schritt hinzufügen** – hier können Sie einen neuen Programmschritt an das bestehende Programm anhängen.
- **Alle Schritte löschen** – hier erfolgt eine Sicherheitsabfrage die Sie bestätigen müssen.



- **Zeige Schritt** - zeigt Details des ausgesuchten Schrittes an.
- **Schritt einfügen** - mit dieser Anweisung fügen Sie eine neue Programmzeile in das Programm ein. Die neue Zeile wird vor dem markierten Schritt eingefügt (z. B. neuer Schritt 2 vor Schritt 3)



- **Schritt löschen** - löscht den gewählten Schritt und teilt den restlichen Schritten eine neue Nummer zu.

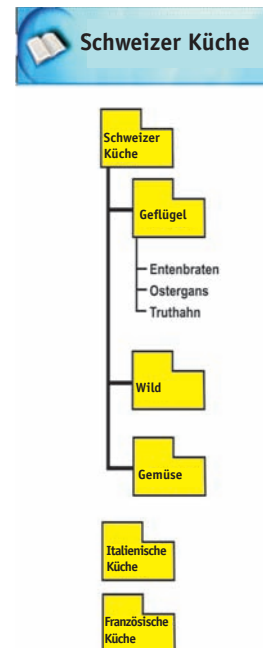
Garprogramme, die auf diese Weise erstellt wurden, werden im Grundmenu „Rezepte“ als eigenständiges Programm unter den Programmkategorien gespeichert.



4. Weitere Möglichkeiten der Option „Programme“

Für bequemere Arbeit mit den Rezepten, kann man sie in Kategorien nach der Art der Speise oder nach der Gartechnologie organisieren. Die Struktur können Sie individuell festlegen, so dass die Orientierung in den Rezepten und deren Auswahl so bequem und übersichtlich wie möglich ist.

Beispiel einer möglichen Struktur:



Sie können natürlich auch die schon fertigen Kategorien benutzen oder umbenennen. Ungenutzte Kategorie können Sie auch löschen.

Zum „Organisieren der Kategorien“ müssen Sie die Tasten „Rezepte“/„Alle Programme“/„Optionen“ nacheinander anwählen.



„Kategorie hinzufügen“ wählen



Im Display können Sie jetzt den Kategorienamen eingeben.



Für die Namenseingabe auf gleiche Weise vorgehen, wie bei der Eingabe des Programmnamens.



Nach Drücken der Taste „OK“ (Auswahl) wird die neue Kategorie am Ende der Kategorienliste eingereiht.



In einer neuen Unterkategorie können Sie Programme nach eigenem Belieben hinzufügen bzw. bestehende Programme löschen, umbenennen, usw..

Ausgesuchte, selbst erstellte Garprogramme in selbst erstellten Kategorien oder vorinstallierte Rezepte können Sie mit der Option



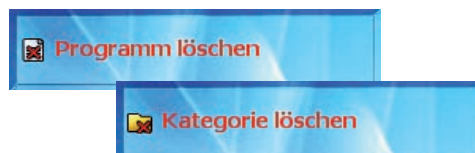
in den Ordner „Favoriten“ im Grundmenu „Rezepte“ speichern. Auf diese Weise ausgesuchte Rezepte werden mit einem speziellen Symbol markiert.



-> Dies entspricht einer Verknüpfung



Möchten Sie Programme oder Gruppen löschen, so erfolgt vor der Ausführung eine Sicherheitsabfrage, die Sie bestätigen müssen. So wird ungewolltes Löschen wichtiger Programme vermieden.





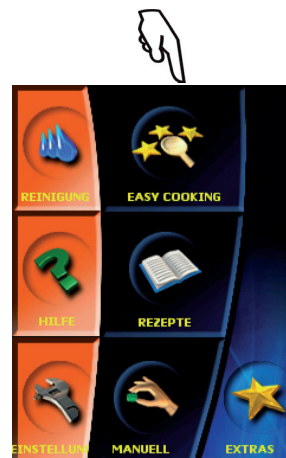
12. „Easy Cooking“

Practico Vision Geräte sind mit der „Easy Cooking“ Technologie ausgestattet. Damit kann auch ein wenig erfahrener Mitarbeiter optimale Garergebnisse erzielen. Sie müssen nicht mehr alle einzelnen Phasen des Garprozesses kennen und vorher einstellen.

Das System „Easy Cooking“ ist ein Wegweiser, der selbst die geeignete Gartechnologie empfiehlt und die Parameter nach Art der Speise einstellt. Diese Technologie wurde vom Team der Hugentobler-Köche entwickelt. Bei Einsatz von „Easy Cooking“ wählen Sie nur noch das Produkt (Gargut) aus und bestimmen bei Bedarf den Grad der Garstufe und/oder den Grad der Bräunung. Bestätigen Sie mit der Taste „Start“ – der Hugentobler **Practico Vision** Kombisteamer übernimmt jetzt für Sie das Garen.

Benutzen des Systems „Easy Cooking“

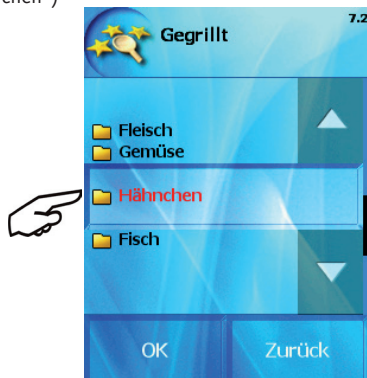
Drücken Sie die Taste „Easy Cooking“.



Wählen Sie das gewünschte Garverfahren (z.B. „Grillen“).



Im nächsten Schritt wählen Sie die Kategorie des Gargutes (z.B. „Hähnchen“)



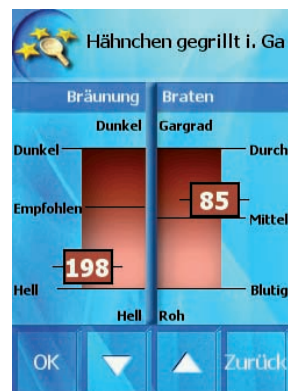
und danach wählen Sie das konkrete Produkt.



Im Display erscheint die Voreinstellung von Kern- und Garraumtemperatur für den ausgewählten Garvorgang. Mit drücken der Taste „OK“ bestätigen Sie die Voreinstellung.



Falls Sie andere Einstellungen der Endwerte fordern (z.B. dunklere und knusprigere Haut bei einem Grillhähnchen), wählen Sie die gewünschte Temperatur im roten Feld des Bildschirms (rechts: Einstellung des Kern-temperaturfühlers/ links: Einstellung Garraumtemperatur). Feineinstellungen können Sie mit den Pfeiltasten vornehmen.



Die Funktion Quick View ist auch hier anwendbar. Mit der Taste „Start“ können Sie jetzt den Garvorgang beginnen.



Der Kombisteamer **Practico Vision** erlaubt auch bei gestartetem Garvorgang die Änderung der Einstellungen. Sie müssen das Garen nicht unterbrechen.

Wählen Sie die Taste der zu ändernden Größe (Zeit, Temperatur usw.) und passen Sie die Einstellung an. Die Modifikation wird sofort von dem gestarteten Garprogramm übernommen.

Eigene Parameter in „Easy Cooking“ speichern

Falls Sie im letzten Schritt die Parameter geändert haben, bietet der Kombisteamer nach dem Garende die Möglichkeit die Änderungen als Programmes in der Sektion „Programme“ zu speichern.



Die Programmspeicherung erfolgt genauso, wie im Kapitel „Programme“ beschrieben!

13. Automatische Reinigung

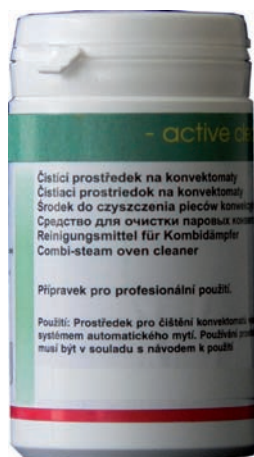
Die Kombisteamer **Practico Vision** sind mit dem automatischen Reinigungssystem ACTIVE CLEANING ausgestattet. Optimale Hygiene und Sauberkeit des Gerätes sind damit gewährt. Der regelmässige Einsatz von Active Cleaning spart wertvolle Arbeitszeit und trägt wesentlich zur Verlängerung der Gebrauchsdauer des Kombiteamers bei.

Bei Geräten mit Active Cleaning müssen Sie nur noch:

- je nach Verschmutzungsgrad das geeignete Reinigungsprogramm wählen.
- das Reinigungsmittel im Garraum platzieren
- und das Reinigungsprogramm starten.

Automatische Reinigung „Active cleaning“

Das **Practico Vision** Active Cleaning Reinigungsprogramm darf nur zusammen mit dem dafür freigegebenen Reinigungsmittel gestartet werden. Pro Reinigung verwenden Sie bitte eine einzelne Kartusche, respektive 100g Reinigungsmittel (entspricht einem gestrichenen Messbecher).



Der Behälter schützt das Reinigungspulver vor Feuchtigkeit. Bewahren Sie dennoch die Behälter ausserhalb der Produktionsräume trocken auf. Verbrauchen Sie bei jeder Reinigung das Pulver vollständig. Sichern Sie stets die aufbewahrten Reinigungsmittel vor unberechtigtem Zugriff.

Wichtige Hinweise:

1. Das **Practico Vision** Active Cleaning Reinigungsprogramm darf nur zusammen mit dem dafür freigegebenen Reinigungsmittel gestartet werden. Schäden und Folgeschäden die durch Nichtbeachtung entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen!
2. Waschmittel von Kindern fernhalten und unberechtigten Zugriff stets verhindern!
3. Beachten Sie stets beim Umgang mit dem Reinigungsmittel die Unfallverhütungsvorschriften und Sicherheitshinweise des Herstellers. Vor dem Umgang Schutzkleidung anlegen (vor allem Handschuhe, Schutzbrille, Atemschutz...!)
4. Hinweise auf der Reinigungsmittelverpackung beachten!
5. Das Reinigungsmittel darf auf keinen Fall in direkten Kontakt mit der Haut treten, es darf nicht in die Augen und in den Mund gelangen.

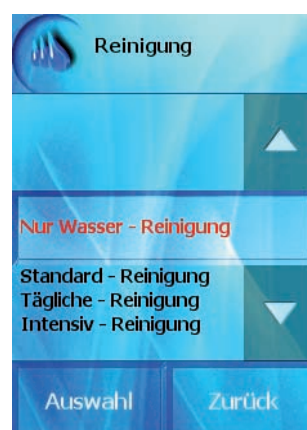
6. Öffnen Sie niemals die Türe des Kombiteamers bei gestartetem Reinigungsprogramm – es besteht die Gefahr, dass das Reinigungsmittel aus dem Garraum spritzt.
7. Vor dem Reinigen alle GN-Behälter aus dem Garraum entnehmen.
8. Alle Anweisungen, die im Display des Kombiteamers erscheinen, beachten!
9. Reinigungsmittel nie auf die heisse Oberfläche im Kombiteamer schütten – es könnte zu irreversiblen Schäden auf der Edelstahloberfläche kommen. Derartige Schäden und Folgeschäden entfallen aus der Garantie.
10. Unzureichende Reinigung führt zu Fettablagerungen im Garraum, die sich bei normalem Betrieb selbst entzünden können.

Benutzen des Programms „Reinigung“

Wählen Sie mit der Taste „Reinigung“ das Programm „Active Cleaning“



Es erscheinen vier Reinigungsprogramme zu Auswahl.



Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm je nach Grad der Garraumverschmutzung – siehe Tabelle

Tabelle „Reinigungsprogramme“

Programmwahl	Beschreibung	Waschmittel	Zeit
Nur Wasser - Reinigung	Garraumpülung mit lauwarmen Wasser ohne Waschmittel	Nein	4 Min. 43 Sek.
Standard - Reinigung	Reinigung von leichter Verschmutzung ohne angebranntes Fett	JA 1Stk. (100g)	20 Min. 32 Sek.
Tägliche Reinigung	Reinigung bei stärkerer Verschmutzung - nach dem Backen, Grillen oder bei höheren Temperaturen	JA 1Stk. (100g)	34 Min. 2 Sek.
Intensiv - Reinigung	Reinigung bei starker Verschmutzung - stark angebrannte Rückstände nach wiederholtem Backen / Grillen	JA 2Stk. (200g)	39 Min. 32 Sek.

Bemerkung: Die Dauer des Reinigungsprogrammes kann um die Garraumkühlungszeit verlängert werden.



Die Active Cleaning Reinigung kann nur bei Reinigungsprogramm „Nur Wasser - Reinigung“ und im Fall, dass noch kein Reinigungsmittel angewendet wurde, unterbrochen werden. **Nach Anwendung des Reinigungsmittels kann die Reinigung nicht mehr unterbrochen und muss unbedingt beendet werden.**

Vergewissern Sie sich, dass nach der Wahl des Reinigungsprogrammes die Garraumtemperatur nicht zu hoch ist. Falls die Temperatur höher als 80°C ist, beginnt das automatische Abkühlen des Garraums. Im Display erscheint eine entsprechende Anzeige.



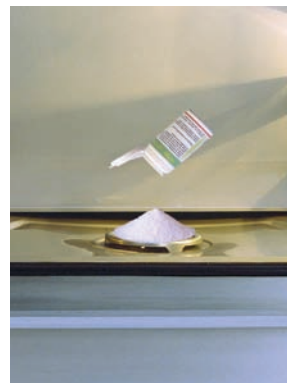
Falls die Temperatur nicht 80°C überschreitet oder das Abkühlen beendet wurde, erscheint die Aufforderung, das Reinigungsmittel einzufüllen.



Beachten Sie unbedingt beim Umgang mit dem Reinigungsmittel die Unfallverhütungsvorschriften und Sicherheitshinweise. (Vgl. oben!)

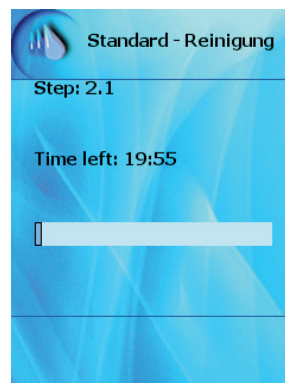
Anleitung zum Einfüllen des Reinigungsmittels:

1. Sicherheitselement von der Kappe entfernen.
2. Den ganzen Inhalt der Packung auf den Abflussdeckel im Garraumboden schütten, respektive 1 gestrichener Messlöffel (100g) des Reinigungsmittels aus der 3 kg Packung entnehmen.



3. Kombi-Teamertür schliessen.

Das gewählte Reinigungsprogramm startet automatisch. Auf dem Bildschirm werden Sie laufend über den Verlauf der Reinigung und über die verbleibende Reinigungszeit informiert.



Nach Beenden des Reinigungsprogrammes erklingt ein akustisches Signal und auf dem Bildschirm erscheint der Hinweis, dass die Reinigung beendet wurde. Der Kombi-Steamer ist nun zum neuen Einsatz bereit.



Kontrollieren Sie nach der Beendigung der automatischen Reinigung den Garraum. Spülen Sie evtl. Reinigungsmittelreste gründlich mit der Handbrause aus.

Falls der Kombi-Steamer nicht gleich nach dem Reinigen wieder benutzt wird, empfehlen wir die Tür offen zu lassen (z.B. über Nacht,...).

Entsorgen Sie die Reinigungsmittelverpackungen entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

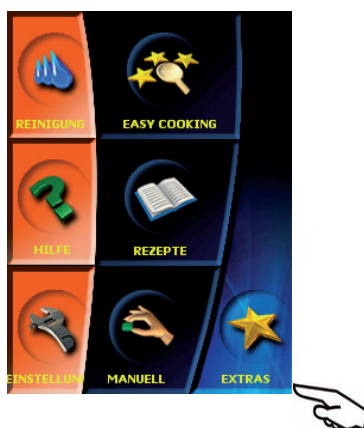
Die gebrauchten Verpackungen nie frei, zugänglich und unbeaufsichtigt liegen lassen.

14. Extras

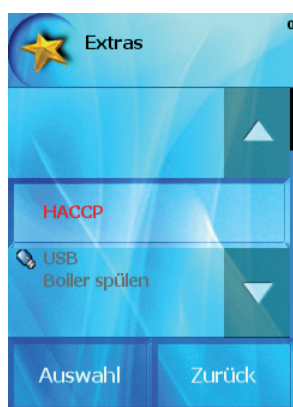
Das Modul „Extras“ bietet Zugriff auf spezielle Funktionen des Kombi-steamers, z.B. automatisches Vorheizen oder Abkühlen des Garraumes auf vorbestimmte Werte. Es ist sinnvoll diese Funktionen dann zu verwenden, wenn die Gartechnologie, die Sie verwenden, es nicht erlaubt bei den Temperaturen zu starten, die aktuell im Garraum herrschen. Über das Modul „Extras“ erfolgt auch die Einstellung der USB Schnittstelle des Kombisteamers. Die USB Schnittstelle dient zur komfortablen Programmübertragung (Software Updates / Datensicherung). Sie können sich auch die HACCP Daten anzeigen lassen, die beim Garen aufgezeichnet wurden.



Für die Funktion „Extras“ drücken Sie die Taste:

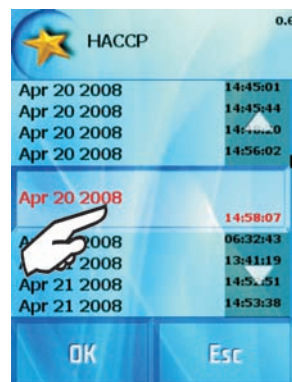


Im Display erscheint folgende Auswahl:

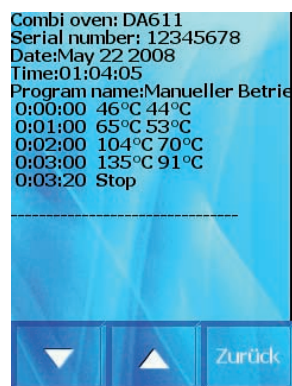


a) „HACCP“-Funktion

Alle Informationen und Daten beim Garen und Betrieb des Kombisteamers werden gespeichert. Die Werte können im Display des Kombisteamers übersichtlich dargestellt werden. Nach dem Drücken der Taste „HACCP“ haben Sie die Möglichkeit, Details einzelner Datensätze anzuzeigen. Die Daten sind nach Datum und Zeit angeordnet.



Nach Bestätigung der ausgesuchten Zeile erscheint eine detaillierte Übersicht über den Garvorgang.



b) „USB“-Funktion

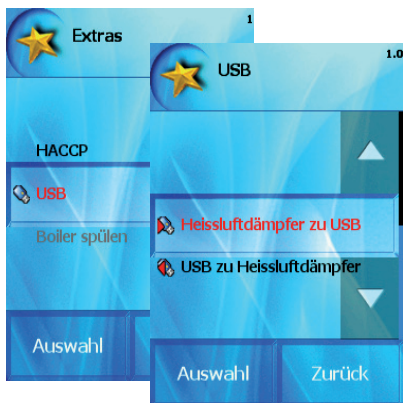
Die USB Schnittstelle dient zur Übertragen des Speicherinhaltes auf einen externen USB Stick (Flash Speicher). Umgekehrt können Sie auch Software Updates bzw. Garprogramme in den Speicher des Kombisteamers übertragen.



Diese Funktion ist nur aktiv, wenn in der USB Schnittstelle ein Flash Disk eingesteckt ist, der die gewünschten Daten enthält oder auf den sie gespeichert werden sollen.



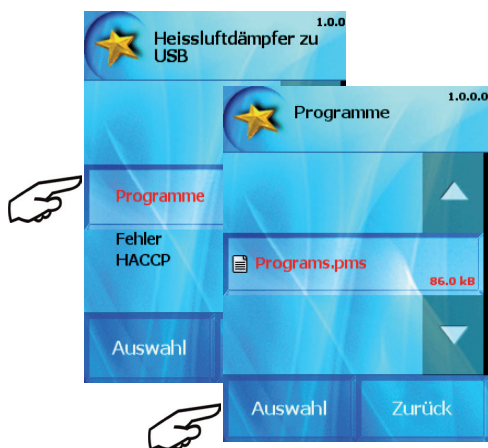
Nach dem Einstecken des USB Speichers bietet der Kombisteamer folgende Auswahl an:



1. Daten vom Kombisteamer zu USB überspielen.

Mit Hilfe dieser Funktion können Sie:

- a) „Programme“, die unter dem Namen „Programs.pns“ gespeichert sind, extern archivieren.



Damit es nicht zum ungewollten Überschreiben bestehender Daten auf dem USB Speicher kommt, erfolgt eine Sicherheitsabfrage, die Sie bestätigen müssen.

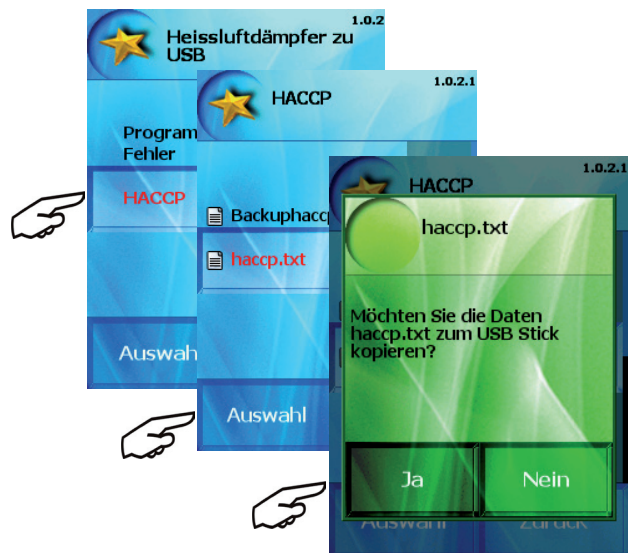


b) Erfasste Fehlermeldungen kopieren.



Aufgezeichnete Fehlermeldungen des Kombiteamers werden auf Ihren Flash Speicher kopiert.

c) „HACCP“- Daten archivieren.





Für das Betrachten der HACCP-Daten mit Hilfe der Windows-Programme empfehlen wir die Datei „haccp.txt“ zu archivieren.

2. Daten von USB zu Kombisteamer übertragen

Mit Hilfe dieser Funktion können Sie Daten vom externen Speicher in den Speicher des Kombisteamers übertragen:

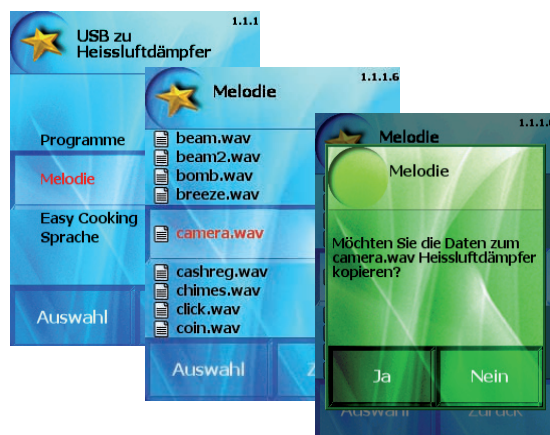
a) „Garprogramme“



Garprogramme werden in den Kombisteamer übertragen.

b) „Melodie“

Mit Hilfe dieser Funktion übertragen Sie Melodien oder Tondateien im WAV-Format in den Speicher des Kombisteamers. Die aufgenommenen Geräusche können Sie in der Sektion „Einstellung“ aussuchen und einzelnen Ereignissen (Funktionen) zuordnen (z.B. Ende der Gargutzubereitung, Tonsignal Ende usw.).

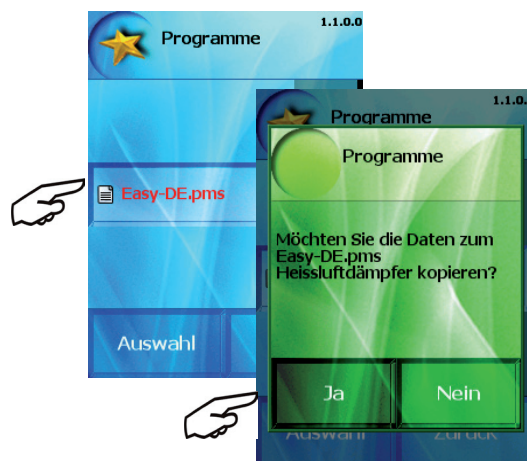


c) „Easy Cooking“

Diese Funktion ermöglicht die Rezepte der Technologie „Easy Cooking“ zu überspielen. Diese Funktion ist nur nach der PIN Code Eingabe zugänglich. Für den PIN Code kontaktieren Sie Ihren Lieferanten.



Vom Angebot in der USB Einrichtung die betreffende Datei aussuchen und die Wahl bestätigen.



Programme „Easy Cooking“ werden zum Kombisteamer überspielt.

15. Einstellung

Die Sektion „**Einstellung**“ ermöglicht spezielle Kombisteamer Einstellungen, Zugang zu den technischen Informationen über den Kombisteamer und Serviceeinstellungen für erfahrene Benutzer.

Die Sektion „**Einstellung**“ wählen Sie durch Drücken der Taste.

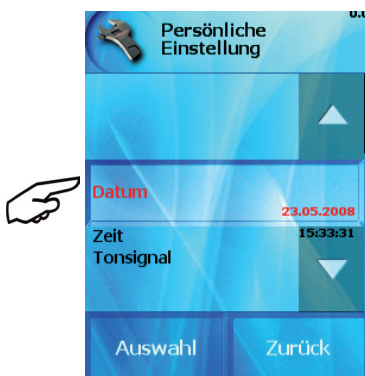


Zur Einstellung des Kombiteamers haben Sie folgende Möglichkeiten:



a) „Persönliche Einstellung“

Hier stellen Sie das aktuelle Datum, die Zeit und Tonsignale zu einzelnen Ereignissen ein.



1. Aktuelles Datum einstellen



Datum einstellen:
nacheinander die Tasten „Tag/Monat/Jahr“ wählen und auf der numerischen Tastatur die aktuellen Werte eingeben. Einstellung mit der Taste „OK“ bestätigen.

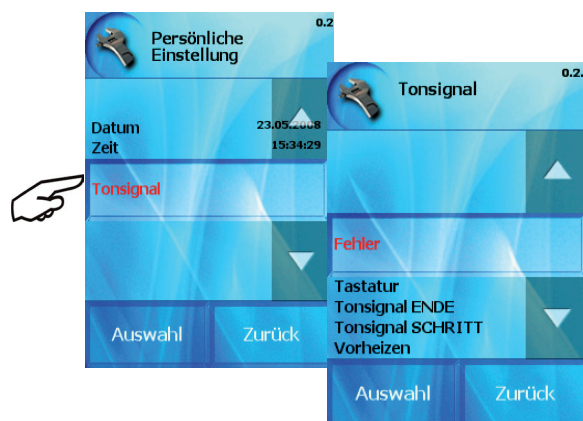
2. „Uhr“ einstellen

Mit Hilfe dieser Tasten stellen Sie die aktuelle Zeit, d.h. Stunden und Minuten ein. Gehen Sie auf die gleiche Weise vor, wie bei Datum einstellen.



3. „Tonsignal“ einstellen

Mit Hilfe dieser Funktion kann man Tonsignale oder Melodien einzelnen Ereignissen / Funktionen des Kombiteamers zuordnen (z.B. Signalton beim Drücken einer Taste, Meldung von Garzeitende, usw.) oder ihre Lautstärke ändern.



Wählen Sie Ereignis / Funktion, dem Sie das Tonsignal zuordnen möchten, aus (z.B. Garzeitende).



Durch das Verschieben des Lautstärkeanzeigers können Sie die Lautstärkeintensität ändern, nach dem Drücken der Taste „Option“ (Abspielen), können Sie das Tonsignal zur Probe anhören.

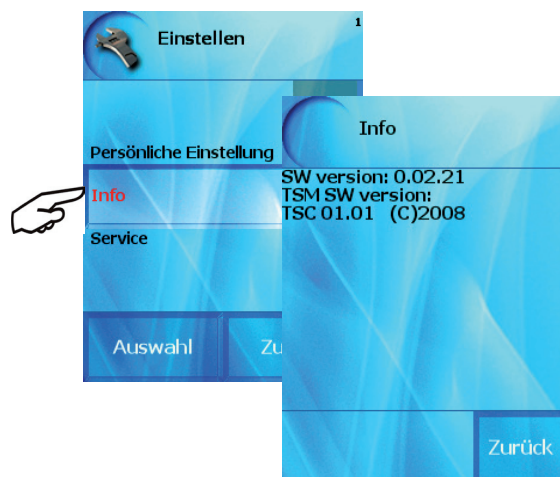
Zur Änderung der Tonsignale wählen Sie die gewünschte Datei aus dem Verzeichnis aus:



Das Verzeichnis können Sie mit eigenen WAV-Dateien in der Sektion „Extras“ ergänzen (siehe Kapitel – Datenübertragung von USB zu Kombisteamer)

b) „Info“

Nach dem Drücken der Taste „Info“ erscheint auf dem Bildschirm die aktuelle Version der Gerätesoftware Ihres Kombisteamers.



c) „Service“

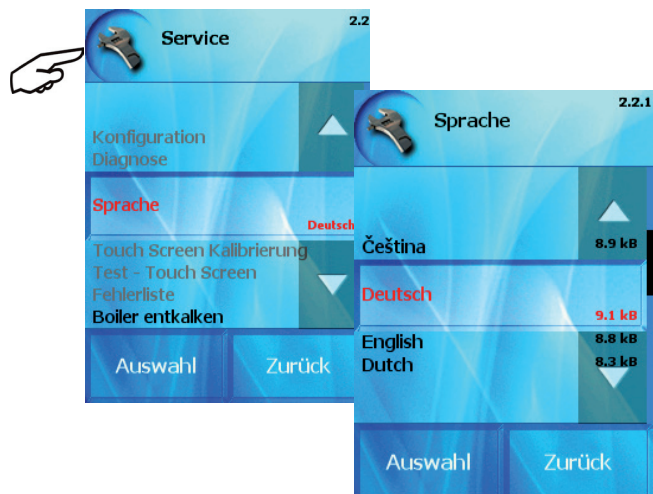
Diese Funktion öffnet das Servicemenu. Damit Sie die Möglichkeiten des Modul „Service“ ausnutzen können, müssen Sie den vierstelligen PIN Code vorher eingeben. Den PIN Code erhalten Sie bei Ihrem Lieferanten.



Nach Bestätigung der richtigen PIN Code-Eingabe mit der Taste „OK“ bietet der Kombisteamer die folgende Auswahl an:

1. Funktion „Sprache“

Wählen Sie die gewünschte Software-Sprache aus.



Die grauen Optionen sind nur für den autorisierten technischen Service zugänglich.

16. Hilfe

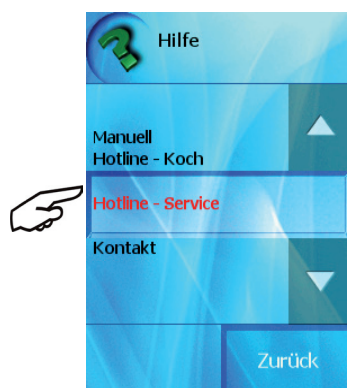
Hier sind Grundinformationen über die Bedienung des Kombiteamers und wichtige Telefonnummern (Hotline, technischer Service) gespeichert.



Mit „Bedienungsanleitung“ rufen Sie eine ausführliche Beschreibung der Funktionen und der Bedienung auf.



Das Menü „Hotline Koch“, usw. enthält die wichtigsten Telefonnummern Ihrer Ansprechpartner, der Hugentobler-Köche, des technischen Service oder der Anwendungsberatung.





17. Manuelle Reinigung & Wartung

Allgemeine Hinweise

Der Kombisteamer verlangt keine besondere Wartung. Es ist jedoch notwendig ihn sauber zu halten und die Fett- und Speiseresten zu entfernen.

Es ist verbindlich die Wartungshinweise einzuhalten, ansonsten erlöscht die Garantie.

Durch das tägliche Spülen des Garraums und durch das Einhalten der Wartungshinweise verlängert sich die Lebensdauer des Gerätes wesentlich und seine problemlose Funktion wird gewährleistet.

Bauteile, die vom Hersteller oder autorisiertem Servicetechniker eingestellt wurden, darf der Benutzer nicht ändern.

Stellen Sie sich beim Öffnen der Gerätetür - vor allem beim Dämpfen - immer so, dass der austretende heiße Dampf Sie nicht verbrühen kann. Öffnen Sie die Tür zuerst nur einen Spalt. Nachdem der Dampf entwichen ist können Sie die Tür vollständig öffnen! Spritzen Sie nie Wasser (Handbrause) auf das Lampenglas oder die Türglasscheibe, wenn diese Bauteile heisser als 90°C sind – Glasbruchgefahr!

Kontrollieren Sie immer vor jedem Start des Gerätes, ob die Wasserzuleitung geöffnet ist. Nach Beenden der Arbeit Wasserzuleitung wieder schliessen!

Tägliche Reinigung

Für das tägliche Reinigen benutzen Sie die Funktion „Reinigung“ vom Basisangebot (siehe Kapitel 10 - Reinigung).

Falls Sie sich für manuelle Reinigung entscheiden, gehen Sie folgendermassen vor:

- Garraum auf 50-60°C abkühlen oder erwärmen.
Temperatur darf auf keinen Fall 70°C überschreiten!
- Feste Gargutreste mechanisch aus dem Garraum entfernen, niemals in den Abfluss spülen!
- Garraum inklusive Roste, Bleche usw. mit einem speziellen Reinigungsmittel einsprühen und 15 Minuten einwirken lassen.
- Nach dieser Zeit Gerät für 10 Minuten im Dampfbetrieb bei 60°C einschalten.
- Nach Programm-Ende das Gerät vom Netz abschalten und Garraum mit Hilfe der Handbrause gründlich spülen.
- Ventilatorraum hinter dem Luftleitblech ebenfalls gründlich spülen.
- Ablaufgitter im Garraum entfernen und einige Sekunden mit der Handbrause spülen. Schutzgitter wieder aufsetzen.
- Mit milder Seifenlauge die Türdichtung reinigen.

- Bei starker Verschmutzung Türdichtung ohne Werkzeug herausnehmen (an den Ecken beginnen) und in milder Seifenlauge waschen.



Getrocknete Dichtung wieder ohne Werkzeug einsetzen (wieder zuerst an den Ecken).

- Nach dem Reinigen die Gerätetür nicht schliessen, sondern nur anlehnen, damit der Garraum lüften kann. Zugleich wird die Lebensdauer der Türdichtung verlängert.
- Beim Reinigen nur die Reinigungsmittel verwenden, die vom Hersteller empfohlen wurden. Niemals Scheuermittel verwenden! Keine mechanischen Gegenstände zur Reinigung verwenden (Drahtschwamm usw.)! Nur durch tägliche Garraumreinigung wird die lange Lebensdauer des Gerätes und der störungsfreie Betrieb gewährleistet.
- Die Gerätetemperatur bei der manuellen Reinigung darf auf keinen Fall höher als 70°C sein. Bei höheren Temperaturen kann das Reinigungsmittel auf der Garraumbohrfläche einbrennen und rostähnliche Flecken bilden. Die Garantie schliesst diese Schäden und Folgeschäden aus.

SICHERHEITSHINWEIS!

- Beachten Sie bei der Arbeit mit Reinigungsmitteln immer die Sicherheitsvorschriften und die Anweisungen in der Bedienungsanleitung. Hinweise des Reinigungsmittelherstellers befolgen! So beugen Sie Gesundheitsschäden vor!
- Nach dem Beenden der manuellen Reinigung Reste der Reinigungsmittel im Garraum immer gründlich mit der Handbrause abspülen. Ansonsten kann es beim nächsten Benutzen des Kombiteamers bei hohen Temperaturen zur Beschädigung der Edelstahloberfläche des Garraums und einer nachträglichen Verfärbung kommen. Auf so entstandenen Schäden und Folgeschäden kann keine Garantie in Anspruch genommen werden!
- Kombiteamer nie mit Hilfe von Säuren reinigen. Säuren auch nicht in die Nähe des Kombiteamers bringen – Gefahr der Beschädigung der Edelstahloberfläche.
- Keine abrasiven Scheuermittel für die Reinigung benutzen.
- Keine mechanischen Reinigungsmittel verwenden (Drahtschwamm, Schaber, Messer).
- Nicht mit Druckwasser reinigen.
- Nach dem Reinigen die Tür nur anlehnen.



Beim Reinigen des Kombiteamers immer Schutzmittel und die vorgeschriebene Schutzkleidung benutzen (Handschuhe, Brille, Maske)! So schützen Sie Ihre Gesundheit.



Bei unzureichender Reinigung des Kombiteamers kommt es auf den Wänden des Garraums zu Fettablagerungen, die bei hohen Temperaturen entflammen können. Auf so entstandenen Schäden und Folgeschäden kann keine Garantie in Anspruch genommen werden!

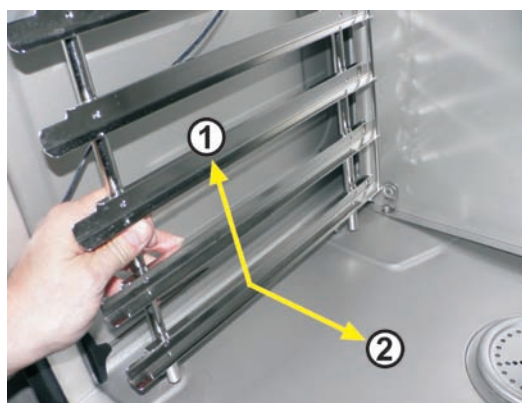
Monatliche Wartung

Regelmässige Reinigung und das Einhalten der Wartungshinweise erhöht die Lebensdauer des Gerätes und gewährleistet seine problemlose Funktion.

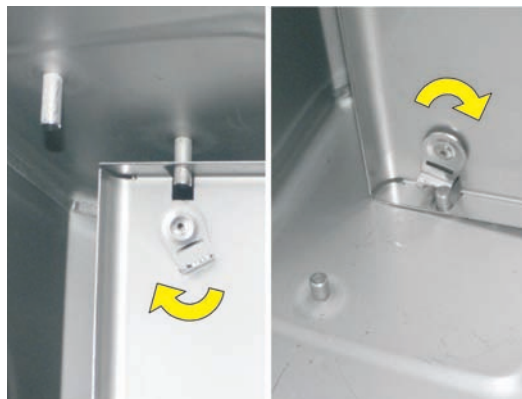
Bei der monatlichen Wartung gleich wie beim täglichen Reinigen vorgehen. Zusätzlich den Ventilatorraum gründlich reinigen und entkalken*.

Reinigungsvorgang:

- Manuelle Reinigung wie oben beschrieben durchführen.
- Die linke „Seitenführung“ entfernen (1 – anheben, 2 – zur Mitte herausziehen).



- Riegel des Luftleitbleches lösen (zum Lösen kann eine Münze benutzt werden).



- An der linken Wandseite ziehen und die Wand öffnen.



- Den speziellen Reiniger im ganzen Ventilatorraum (Ventilator, Sprüheinrichtung in der Mitte des Ventilators, Heizelemente) aufsprühen und die Reinigung wie oben beschrieben durchführen.
- Gerät wieder auf 50 – 60°C erwärmen / abkühlen. Die Temperatur darf auf keinen Fall 70°C überschreiten!
- Den ganzen Innenraum (Ventilator, Sprüheinrichtung in der Mitte des Ventilators, Heizelemente) mit dem Entkalkungsmittel besprühen und 15 Minuten einwirken lassen.
- Den ganzen Garraum mit der Handbrause gründlich abspülen.
- Bei Bedarf den ganzen Vorgang wiederholen.
- Türdichtung mit einer milden Seifenlauge reinigen.
- Nach dem Reinigen das Luftleitblech wieder schliessen und mit den Riegeln sichern. Linke „Seitenführung“ wieder einsetzen.
- Nach dem Reinigen die Gerätetür nicht schliessen, sondern nur anlehnen, damit der Garraum lüften kann. Zugleich wird die Lebensdauer der Türdichtung verlängert.

SICHERHEITSHINWEIS!

Beachten Sie bei der Arbeit mit Reinigungsmitteln immer die Sicherheitsvorschriften und die Anweisungen in der Bedienungsanleitung. Hinweise des Reinigungsmittelherstellers befolgen! So beugen Sie Gesundheitsschäden vor!

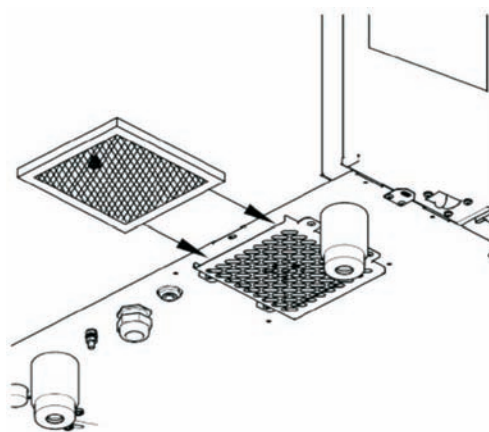
Vierteljährliche Wartung

Reinigung wie oben beschrieben durchführen. Zusätzlich Luftfilter reinigen.

Das Gerät ist spritzwasserfest ausgeführt. Aus diesem Grund umfasst es einen Hilfsventilator zur Kühlung der Steuerungselektronik. Der Luftfilter befindet sich auf der unteren Seite des Gerätes unter dem Bedienpanel. Die Kuhlluft wird durch den Luftfilter angesaugt und tritt durch eine Öffnung in der Geräterückwand aus. Für die wirksame Kühlung ist es notwendig, dass der Luftfilter regelmässig alle drei Monate gereinigt wird. Im Fall einer starken Verschmutzung Luftfilter früher reinigen.

Vorgang bei Luftfilterreinigung:

- Luftfilter herausziehen und entweder von Hand oder in der Spülmaschine waschen.
- Nach dem Reinigen Luftfilter wieder einsetzen.



Durch die regelmässige Luftfilterreinigung und durch das Einhalten der Wartungshinweise wird die Lebensdauer des Gerätes wesentlich verlängert und die problemlose Funktion wird gewährleistet.

Vorsicht: Der Filter muss immer richtig eingesetzt werden! – Gefahr der Beschädigung der Steuerungselektronik! Derartige Schäden und Folgeschäden sind von der Garantie ausgeschlossen!

Jährliche Wartung

- Vierteljährliche Wartung durchführen.
- Darüber hinaus ist es notwendig eine Installationskontrolle durchzuführen. Die Firma **Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG** empfiehlt diese Kontrolle nur mit Hilfe einer autorisierten Servicefirma durchzuführen (siehe Kapitel 3 Geräteinformation).
- Nach dem einjährigen Betrieb kontrolliert die autorisierte Servicefirma die Einrichtung und deren Installation nach der Tabelle IX.3.
- Die ganze Betriebszeit hindurch muss das Gerät den regelmässigen Kontrollen, Prüfungen und Revisionen unterzogen werden.
- Auf Schäden und Folgeschäden, die durch unsachgemässe Reinigung oder Wartung verursacht wurden, kann keine Garantie in Anspruch genommen werden!
- Bauteile, die vom Hersteller oder autorisiertem Servicetechniker eingestellt wurden, darf der Benutzer nicht ändern.
- Regelmässige Kontrolle und Wartung des Gerätes hilft Störungen und Schäden zu vermeiden.

KONTROLLSCHRITTE

1	Beiliegende Installationsanweisung beachtet.
2	Gerät waagrecht montieren.
3	Türeinrichtung kontrollieren.
4	Kontrolle des Kaltwasseranschlusses.
5	Wasserdruckkontrolle – 200 kPa Fließdruck.
6	Gefälle, Mindestlänge und -durchmesser der Ablaufleitung beachten.
7	Einhalten der minimalen Entfernung 50 cm zu allen anderen Wärmequellen.
8	Einhalten der minimalen Entfernung 10 cm zu allen angrenzenden Oberflächen.
9	Mindestens 80 cm Freiraum über dem Gerät gewährleisten.
10	Ausreichender Platz für Bedienung und Wartung.
11	Bei Wasserhärte über 0°N Wasserenthärtungsanlage installieren.
12	Kontrolle der elektrischen Sicherung des Gerätes.
13	Einhaltung der Brandschutzvorschriften.
14	Kunden auf Wartungsbedingungen hinweisen.
15	Kunden auf Grundlagen der Geräteentkalkung hinweisen.

Hugentobler Kombiteamer:

Sind für jahrelangen Betrieb konstruiert. Voraussetzung ist die Einhaltung folgender Bedingungen:

- Regelmässige Servicekontrolle durch eine autorisierte Servicefirma einmal pro Jahr (Die Nachweispflicht liegt beim Kunden).
- Einhalten der Bedienungshinweise laut Bedienungsanleitung.
- Tägliche Wartung und Reinigung des Kombiteamers mit Hilfe von Reinigungsmitteln, die von der Firma Hugentobler empfohlen und freigegeben wurden.
- Bei Geräten mit automatischer Reinigung (Active Cleaning) ist ausschliesslich das Reinigungsmittel von Hugentobler zu benutzen.
- Einweisung und Schulung des Bedienpersonals durch Hugentobler-Köche oder lizenzierte Vertriebspartner. (Eintrag im Servicebuch oder Schulungsprotokoll muss vorhanden sein).
- Entsprechende Einweisung und Nachschulung bei wechselndem Bedienpersonal. (Eintrag im Servicebuch oder Schulungsprotokoll muss vorhanden sein).

18. Fehlerbericht-Liste – nach Nummern geordnet

Fehler	Bedeutung	Lösung
Err 10	Oberflächenfühler signalisiert das Erreichen des max. Füllstandes und das nicht Erreichen des min. Füllstandes - länger als zwei Minuten.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heissluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 11	Boiler-Vorheizen – war nicht abgeschlossen nach sechs Minuten nachdem die Heizelemente eingeschaltet wurden.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heissluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 12	Boilerfüllung – der Wasserfüllstand erreicht innerhalb von zwei Minuten nicht das Maximum.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heissluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 13	Boilerfüllung – der Wasserfüllstand erreicht innerhalb von zwei Minuten nicht das Minimum.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen - dann 1. Wasserzulauf kontrollieren bzw. öffnen und sonst 2. Weiterbetrieb nur in Modus „Heissluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 15	Betriebsausfall - Thermische Überhitzungs-Sicherung - Motor F2. Motortemperatur überschreitet max. Temp.-Grenzwert.	Servicefirma anrufen.
Err 16	Boiler-Vorheizen – war nach sieben Minuten nicht abgeschlossen, nachdem die Heizelemente eingeschaltet wurden.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heissluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 17	Boilerentleerung – der Füllstand sinkt innerhalb von zwei Minuten nicht unter das Minimum.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heissluft“ zulässig. Servicefirma anrufen.
Err 18	Boilerentleerung – der Füllstand sinkt innerhalb von zwei Minuten nicht unter das Maximum.	Abfluss kontrollieren! Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur in Modus „Heissluft“. Servicefirma anrufen.
Err 26	Klappenmotor läuft nicht oder Klappenschalter ständig eingeschaltet.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur ohne Einsatz der Wrasenklappe möglich. Servicefirma anrufen.
Err 27	Klappenmotor läuft nicht oder Klappenschalter ständig ausgeschaltet.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur ohne Einsatz der Wrasenklappe möglich. Servicefirma anrufen.
Err 28	Klappenschalter funktioniert nicht richtig.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur ohne Einsatz der Wrasenklappe möglich.

Fehler	Bedeutung	Lösung
Err 29	Klappenmotor funktioniert nicht richtig.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Weiterbetrieb nur ohne Einsatz der Wrasenklappe möglich. Servicefirma anrufen.
Err 30	Unterbrechung Sensor Dampfauslass (nur Boilergeräte).	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. Servicefirma anrufen.
Err 31	Unterbrechung Sensor Abwasser.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. Servicefirma anrufen.
Err 32	Unterbrechung Sensor Boiler.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. Servicefirma anrufen.
Err 33	Unterbrechung Sensor Kammer 2.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. Falls nicht gleichzeitig ER 35 gemeldet wird. Servicefirma anrufen.
Err 34	Unterbrechung Sensor Kerntemperatur 1.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. KT-Fühler 1 ist ausser Betrieb! Servicefirma anrufen.
Err 35	Unterbrechung Sensor Kammer 1.	Bei den Gerätegrößen 623, 611 und 1011 blockiert der Fehler alle Betriebsarten. Bei den Gerätegrößen 2011 und 1221 kann das Gerät weiter betrieben werden, falls nicht gleichzeitig ER 33 gemeldet wird. Servicefirma anrufen.
Err 36	Unterbrechung Sensor Kerntemperatur 2.	Fehlermeldung mit Taste „ESC“ bestätigen. Gerät kann vorübergehend in allen Betriebsarten weiter benutzt werden. KT-Fühler 2 ist ausser Betrieb! Servicefirma anrufen.
Err 40	Betriebsausfall: Thermische-Überhitzungs-Sicherung Garraum (S1, S2) oder Dampferzeuger (S3) hat ausgelöst!	Servicefirma anrufen.
Err 60-78	Fehler der Steuerungselektronik.	Servicefirma anrufen.
Err 80-90	Fehler Frequenzwandler für Ventilator-motorgeschwindigkeit.	Servicefirma anrufen.

Transport & Installation

1. Transport des Kombisteamers

1.1 Transporthinweise

Transportieren Sie das Gerät mit grösster Vorsicht. Vermeiden Sie Transport schäden am Gerät. Befördern Sie das Gerät nur in aufrechter Position. Transport in horizontaler Lage führt zu Geräteschäden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Folgeschäden durch fehlerhaften Transport.

Bei Übernahme des Gerätes:

- Kontrollieren Sie sofort die Gerätstückzahl der Lieferung auf Übereinstimmung mit den Frachtpapieren.
- Überprüfen Sie die Verpackung und das Gerät auf Transportschäden.

Bei Schäden verfahren Sie wie folgt:

- Erstellen Sie umgehend ein Schadensprotokoll.
- Erstellen Sie eine detaillierte Fotodokumentation.
- Bei Schäden über CHF 250,00 empfehlen wir die Inanspruchnahme eines Gutachters.
- Lassen Sie sich Transportschäden vom Fahrer, der Spedition bzw. dem Flughafen schriftlich bestätigen.

(Lesen Sie dazu auch die Information auf der Transportverpackung.)

1.2 Handhabung

Beachten Sie das Gerätegewicht beim Transport. (Vgl. Tabelle IV.1)

Modell	Gewicht [kg]
623	62
611	116
1011	138
2011	235
1221	210

Tabelle IV.1: Gerätegewichte (ca.)

Transport mit dem Auto

Sichern Sie vor der Abfahrt die Ladung gegen verrutschen oder kippen.

Transport per Hand

Stellen Sie sicher, dass entsprechend dem Gerätegewicht ausreichend Träger zur Verfügung stehen. (vgl. Tabelle IV.1.)



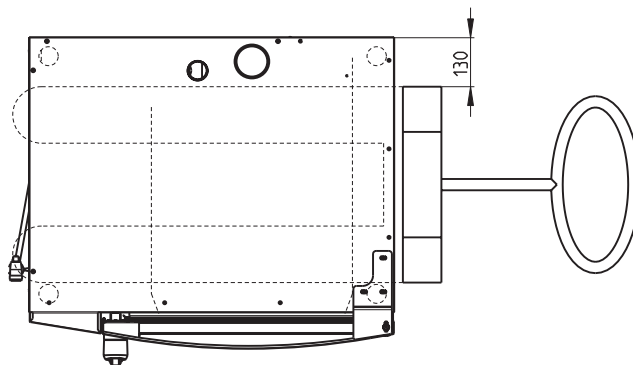
Manövrieren Sie mit Vorsicht und verhindern Sie einen Sturz. Die Träger können ernsthaft verletzt und das Gerät beschädigt werden. Schützen Sie das Gerät vor äusseren Einflüssen und Beschädigung! Schäden und Folgeschäden daraus werden vom Hersteller nicht gedeckt.



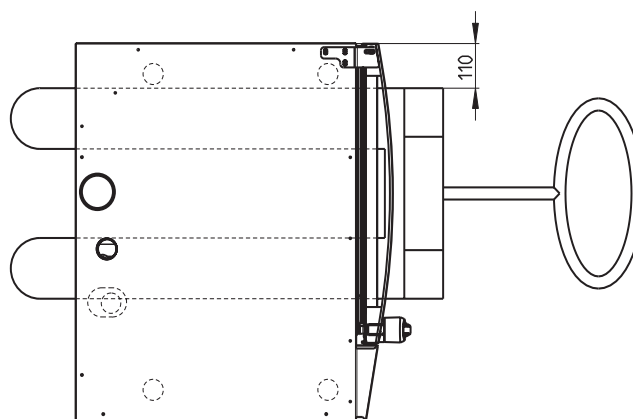
Der Gerätetransport über den Boden ohne Palette ist nicht erlaubt! Schäden und Folgeschäden daraus werden vom Hersteller nicht gedeckt.

Transport mit Gabelstabler

Bei Lieferung **ohne** Palette gehen Sie mit dem Gerät sehr vorsichtig um! Beachten Sie nachfolgende Zeichnung! IV.1.



Modell 2011



Modell 611, 1011

Bild IV.1: Gerätetransport mit Gabelstabler

2. Installation

Der Geräteanschluss darf nur in Übereinstimmung mit geltenden Regeln, Vorschriften und der Betriebsanleitung erfolgen. Der Hersteller haftet nicht für fehlerhafte Installation und deren Folgen. Bei der Installation ist – CSN 33 2180 – Anschluss elektrischer Maschinen und Geräte zu beachten bzw. die entsprechenden Landesgesetze und Bestimmungen!

2.1 Standortwahl

(Vgl. Abb. IV. 2)

- Jede Wärmequelle, wie z. B. Friteusen oder Pfannen / Töpfe müssen mindestens 50 Zentimeter Abstand haben
- Um eine perfekte Luftzirkulation zu sichern ist ein Mindestabstand von 10 Zentimetern zu allen angrenzenden Flächen einzuhalten
- Das Gerät muss so montiert werden, dass genügend Bewegungsfreiheit zur Bedienung, Wartung und Pflege gewährleistet ist
- Der Mindestabstand über dem Gerät für ausreichende Luftzirkulation beträgt 80 Zentimeter
- Installieren Sie das Gerät nicht auf entflammaren Oberflächen. Beachten Sie die Brandschutz-Bestimmungen
- Halten Sie den Sicherheitsabstand von unterschiedlich leicht entflammaren Oberflächen ein. Die Entflammbarkeit des verwendeten Materials nach Grad der Entflammbarkeit entspricht Norm* CSN 73 0823:
 - A - nicht brennbar - Granit, Sandstein, schwerer poröser Beton, Ziegel, Keramikfliesen, besonderes Verputzmaterial
 - B - schwierig entflammbar - z. B. Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
 - C1 - schwer entflammbar - Holz, Sperrholz, Sirkoklit, Hartpapier, Umakart
 - C2 - mittel entflammbar - Platinen, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
 - C3 - leicht entflammbar - Hartfaserplatten, Polystyrol, Polyurethan, zelluläres PVC

*Beachten Sie jeweils länderspezifische Brandschutznormen!

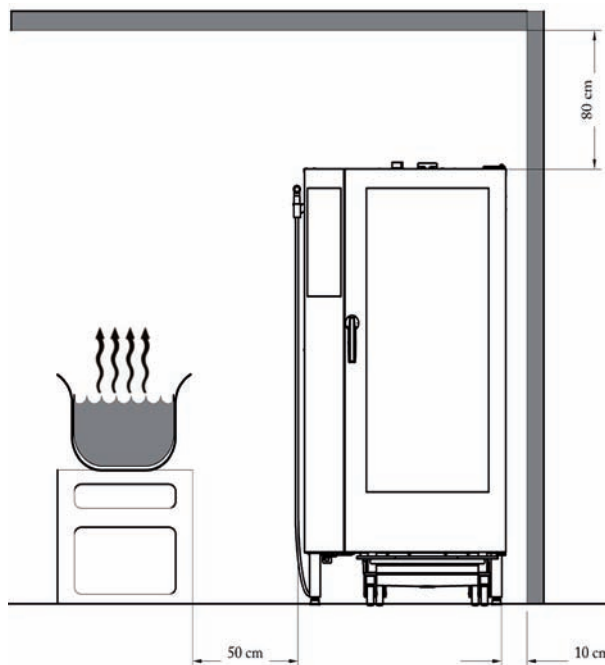


Bild IV.2: Standortwahl für Installation



Installieren Sie das Gerät unter der Wrasenhaube, um einen vollständigen Dampfzug zu ermöglichen!



Eine geneigte oder unebene Standfläche für das Gerät beeinträchtigt dessen Funktion. Nur die fachgerechte Installation der Geräte garantiert einwandfreie Funktion. Bei jeder Installation ist es erforderlich die Ofentür zu überprüfen!



Prüfen Sie, ob die Türbreite für den Durchgang mit dem Gerät ausreichend ist.
(Vgl. Tabelle IV.2: Notwendige Türbreite)

Modell	Minimale Türbreite [mm]
623	600
611	800
1011	800
2011	900
1221	1000

Tabelle IV.2: Notwendige Türbreite

2.2 Standortkontrolle - Bauseitig



Prüfen Sie, ob die Anschlüsse korrekt vorbereitet sind und mit den beschriebenen Anforderungen übereinstimmen. Dadurch vermeiden Sie Probleme und Verzögerungen bei der Montage.

2.3 Stromanschluss

Die Geräte werden durch ein flexibles Kabel entsprechend CSN EN 33 2180 mit dem Hauptschalter oder der Steckdose verbunden. Montagehöhe 0,6 – 1,9 Meter über dem Boden oder der Bedienebene. Schalter oder Steckdose sind nicht in der Lieferung enthalten. Beachten Sie länderspezifische Vorschriften!

2.4 Wasseranschluss

Wasseranschluss in Trinkwasserqualität über Absperrventil 3/4" Aussengewinde. Das Absperrventil muss leicht zugänglich sein. Das Ventil ist nicht in der Lieferung enthalten.

Wasseranschluss - Technische Anforderungen

In der Regel muss ein Ionenfilter bzw. Wasseraufbereitung vorgeschaltet werden. Prüfen Sie vor dem Wasseranschluss dessen Zusammensetzung und die verwendete Aufbereitung / Desinfektion (AktivChlor (Cl₂) / Ozon (O₃), Chlorid-Konzentration w(Cl⁻), Magnesium und Calcium Kationen (Wasserhärte) c(Mg+Ca).

Weitere Wasseraufbereitungsarten sind:

Partikelfilter

Bei Wasser mit hoher Konzentration von Schwebstoffen (Partikel: Rost, Sand, gelöste Ablagerungen...) verwenden Sie einen mechanischen Filter mit Porengröße 5-15 µm.

Aktivkohlefilter

Ist die Trinkwasserqualität nicht einwandfrei, bei mangelnder Desinfektion, kein neutraler Geschmack, trüb, Chlorgeschmack, bzw. übersteigt die Chlorkonzentration w(Cl₂) die Werte 0,2 mg*kg⁻¹ (=ppm), installieren Sie einen Aktivkohlefilter.

Kationenaustausch = Wasserenthärter

Der Anschluss eines Kationenaustauschers empfiehlt sich bei auftretenden Karbonatablagerungen bei Betrieb (enthalten kein Chlor) und ab einer Wasserhärte über 0°. Wir empfehlen Systeme mit hoher Säurebindung (H⁺ Ionen / stark saure Kationen). Natrium-Ionenaustauscher* für die Weichwasseraufbereitung dürfen nicht verwendet werden. (* z.B. bei Geschirrpülmaschinen)

Komplette Entmineralisierung von Trinkwasser

Bei sog. Chlorwasser-Typen mit einer Cl⁻ Ionen Konzentration von 100-150 mg*kg⁻¹ (=150 ppm) muss eine vollständige Wasserentmineralisierung durchgeführt werden (verschiedene Ionenfilter). Ziel ist die Reduktion des Korrosionsrisikos der Geräteteile. Die Leitfähigkeit des aufbereiteten Wassers soll ca. 50 µS*cm⁻¹ betragen.



Bei Wasserhärte über 0°N ist es notwendig eine Enthärter-Einheit vorzuschalten.

2.5 Abwasseranschluss

Leistungsquerschnitt beträgt 50 mm (40 mm bei 623 Gerät). Die durchschnittliche Abwassertemperatur beträgt 60 °C. Die Abwasserleitung muss aus einem dauerhaft hitzebeständigen Material (PP, HT) bestehen. Der Abfluss des Kombiteamers muss in einen offenem Kanal (Bild IV.13 u. IV.15) oder direkt in der Ablaufleitung enden (Bild IV.14). Der Abfluss muss mit einem Siphon ausgestattet sein.

2.6 Anforderungen nach EMC

Der Kombiteamer ist aus Sicht der Widerstandsfähigkeit gegen EMC Einfluss entsprechend klassifiziert CSN EN 50082-1 (zwischen bewohnbaren Räumen, Geschäftsräumen und Leicht-Industriezonen). Der Einfluss darf nicht das Emissionslimit für Strahlung nach Norm CSN EN 50081-1 überschreiten.

3. Verpackung

Die Geräte sind ab Werk auf Paletten gepackt. Elektronische Bauteile und Glasteile sind mit fünfschichtigem Karton geschützt. Die ganze Lieferung ist mit Blasenfolie und einer Kartonhülle verpackt, die mit lösbaren Gurten an der Palette befestigt ist.

Die Verpackung schützt die Ausrüstung gegen leichte Transporteinflüsse und Staub. Sie schützt nur für kurze Zeit vor Regen. Auf diese Weise verpackte Kombiteamer können mit einem Gabelstapler transportiert werden. Auf Wunsch des Transporteurs kann der Kombiteamer auch ohne Palette geliefert werden. Jedoch müssen die Hinweise aus Kapitel 1 beachtet werden.



Die Verpackung schützt nicht vor Beschädigung durch scharfe oder stumpfe Objekte!



Die Verpackung schützt die Geräte nicht gegen Vibrationen!



Prüfen Sie nach dem Auspacken die Lieferung auf Vollständigkeit entsprechend dem Lieferschein. Entfernen Sie alle Dokumente und Verpackungsmittel aus dem Geräteinneren!

Der Hersteller ist ermächtigt, entsprechend dem Statut 477/2001 Kodex, (94/62/ES), die geschützte Handelsmarke Grüner-Punkt zu verwenden. D. h. die Entsorgungskosten der Verpackung sind im Produktpreis enthalten.

4. Abfallentsorgung

In Übereinstimmung mit §10, Statut No. 185/2001 Kodex bezüglich Abfall, verfahren Sie wie nachfolgend beschrieben.

4.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Verkaufen Sie die Kartonage an Wertstoffsammler.
- Entsorgen Sie die Kunststoffe nur in entsprechenden Sammelcontainern.
- Verkaufen Sie die Paletten an Wiederverkäufer.

4.2 Entsorgung des Gerätes

- Verkaufen Sie die Metallteile an Wertstoffsammler.
- Geben Sie die Glasteile in den Glascontainer.
- Geben Sie Isolationsteile und elektrische Bauteile an zugelassene Entsorgungsunternehmen zurück.

5. Aufstellen des Gerätes

- Die Gerätetypen 611 und 1011 stehen auf einem höhenverstellbaren Untergestell mit Gastronorm-Einschüben. Verwenden Sie eine Wasserwaage zum Ausrichten! Vgl. Bild IV.3. Die Bolzen des Untergestells müssen in die Öffnungen der Gerätefüsse eingesteckt werden.
- Der Kombiteamer Typ 623 kann auf dem Arbeitstisch oder Untergestell mit Gastronorm-Einschüben oder auf einer Wandkonsole installiert werden. Die Gerätefüsse sind höhenverstellbar – verwenden Sie eine Wasserwaage zum Ausrichten!
- Der Kombiteamer Typ 2011 und 1221 steht auf dem Boden. Der Untergrund muss waagrecht sein und den statischen Anforderungen entsprechen. Das Ausrichten zusammen mit dem Einschubgestell erfolgt mit Hilfe der höhenverstellbaren Gerätefüsse – verwenden Sie dazu eine Wasserwaage. Stellen Sie die richtige Höhe so ein, dass das Transportgestell beim Einfahren min. 5 mm über dem Boden positioniert ist. Vgl. Bild IV.5. Das Transportgestell muss frei und ohne zu kippen manövriert werden können.

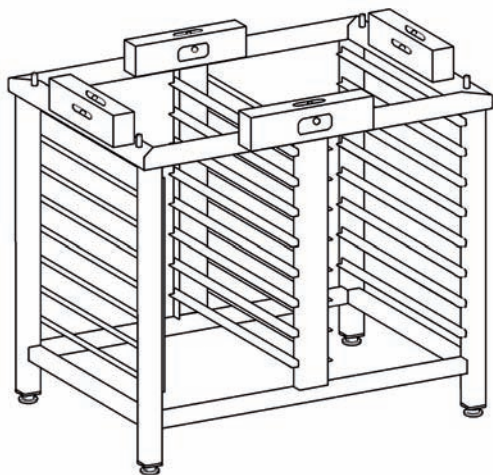


Bild IV.3: Untergestell für 611 und 1011

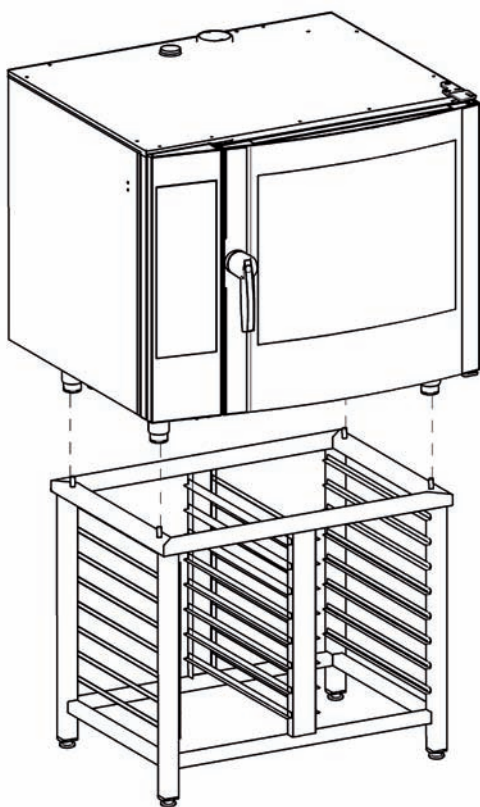


Bild IV.4: Montage auf Untergestell

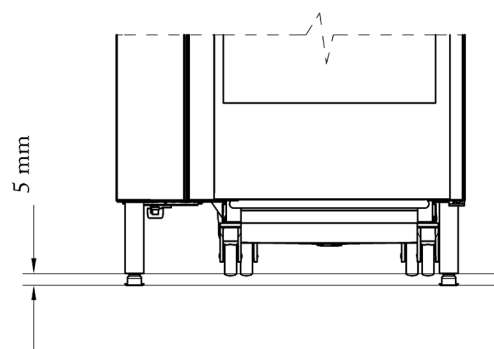
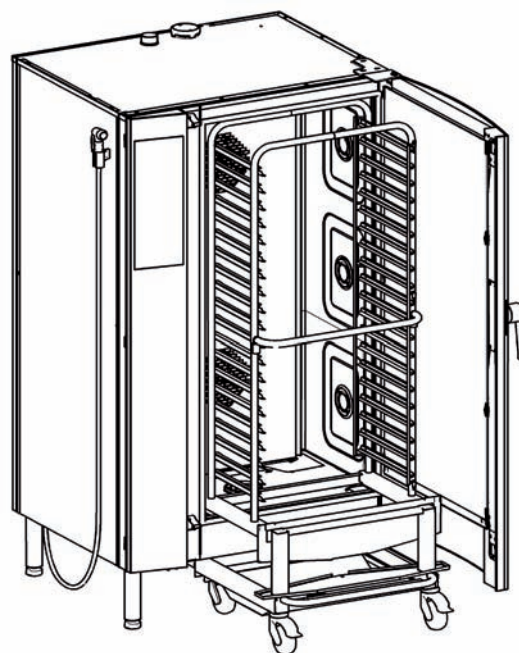


Bild IV.5: Geräteausrichtung



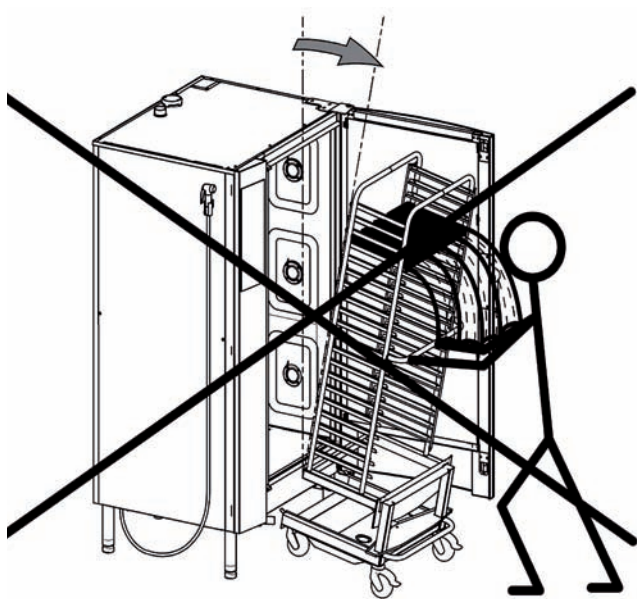
Für einen störungsfreien Betrieb ist es wichtig das Gerät horizontal auszurichten!



Geneigte oder unebene Standflächen führen zu Funktionsbeeinträchtigungen. Nur die fachgerechte Installation der Geräte garantiert volle Funktion. Bei jeder Installation ist es notwendig die Türverriegelung zu überprüfen!



Schieben Sie einen wassergefüllten Gastronorm-Behälter in das Gerät um die Ausrichtung zu kontrollieren.



Verletzungs-/ Verbrennungsgefahr für das Bedienpersonal durch überlaufende heiße Behälterinhalte beim Manövrieren auf unebenen Böden!

5.1. Einstellung der Gerätetür

Das Gerät wurde im Werk geprüft und eingestellt. Durch den Transport kann sich die Türposition verändern. Deshalb ist es bei der Installation nötig die Türposition zu überprüfen und gegebenenfalls nachzustellen.

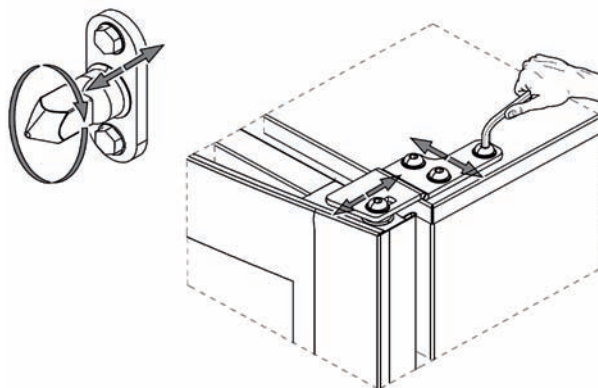


Bild IV.6: Gerätetüreinrichtung

Die Türeinrichtung muss so erfolgen, dass die obere Türkante parallel zur oberen Gerätekannte verläuft. Ebenso muss die linke Türkante parallel zum Bedienfeld sein. So ist der Garraum dicht verschlossen und es entweicht kein Dampf beim Garen. Die Tür muss ohne grossen Widerstand öffnen und schliessen. Dies wird durch Einstellung an der oberen Türangel und dem Schnappverschluss (Türschloss) erreicht. Vgl. Bild IV.6. **Überprüfen Sie die Justierung und das Schliessen der Tür auch bei hohen Betriebstemperaturen (ca. 200 °C).**



Prüfen Sie die korrekte Türeinrichtung mit einem Blatt Papier zwischen der Dichtung und der geschlossenen Tür. Beim Herausziehen muss ein leichter Widerstand vorhanden sein.



Die Türverriegelung muss stets fest verschraubt sein. Andernfalls kann die Tür nicht mehr geöffnet werden.



Für ungestörte Gerätefunktion und Langlebigkeit der Türdichtung ist eine korrekte Türeinrichtung sehr wichtig! Die Justierung muss so erfolgen, dass sich die Dichtung nur gering verformt und kein Dampf beim Garen entweicht.



Nur fachgerechte Installation garantiert Sicherheit und alle Funktionen. Der Nutzer ist verpflichtet eine Überprüfung der Montage vor Inbetriebnahme durchzuführen. Nur qualifiziertes Fachpersonal oder Firmen sind zu diesen Arbeiten berechtigt!

6. Stromanschluss

Vor dem Anschluss an das Stromnetz beachten Sie folgende Grundsätze:

- Beachten Sie die Angaben in der Tabelle technische Daten. Vgl. Tabelle III.1 bis III.4 Kapitel technische Daten
- Verwenden Sie zum Kabelanschluss Klemmen mit ausreichendem Querschnitt
- Die Netzschwankung darf +/- 10 % nicht überschreiten
- Entfernen Sie elektrische Geräte nach dem Prinzip der elektrischen Entladung unter Beachtung der Störung der elektronischen Steuerung
- Beachten Sie länderspezifische Vorschriften!

Strom-Hauptanschluss Kombiteamer-Modelle 623, 611, 1011, 2011 und 1221: Stromanschluss vgl. Bild IV.7a, b, c, d.



Nur qualifiziertes Servicepersonal ist berechtigt das Gerät an das Stromnetz anzuschliessen!

7. Sicherheitsgrundsätze

Beachten Sie die folgenden Sicherheitsgrundsätze:

- Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften erfolgen.
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur über einen Hauptschalter oder eine Steckdose (nicht im Lieferumfang enthalten) erfolgen. Mindestkontaktabstand geöffnet 3 mm.
- Der Hauptschalter oder die Steckdose muss leicht zugänglich sein. Montagehöhe 0,6– 1,9 m über dem Boden oder der Bedienebene.
- Der Schalter dient zum Ein- und Ausschalten des Gerätes bei Inbetriebnahme, Reparatur, Installation und als Not-Aus-Schalter. Er muss immer leicht zugänglich sein.
- Zum Anschluss des Kombiteamers empfehlen wir ein flexibles Kabel (vgl. Tabelle technische Daten).
- Der Geräteanschluss befindet sich unter der linken Seitenverkleidung.
- In Übereinstimmung mit den geltenden Installationsvorschriften muss das Gerät über eine Vor-Sicherung angeschlossen werden (vgl. Tabelle III.1 bis III.4 – Kapitel technische Daten).
- Je nach Umgebungsbedingungen kann die Blindleistung (am Heizkörper) 10 mA übersteigen. Bauseitig muss in der Zuleitung ein Stromschutz installiert werden
- Die Erdungsschraube befindet sich unten am Geräteboden

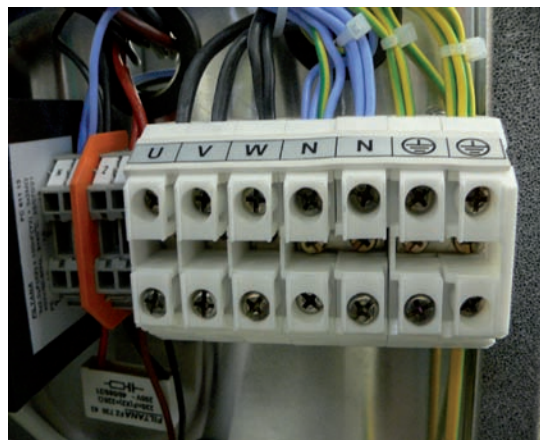


Bild IV.7b: Hauptanschluss-Strom für Modell 611

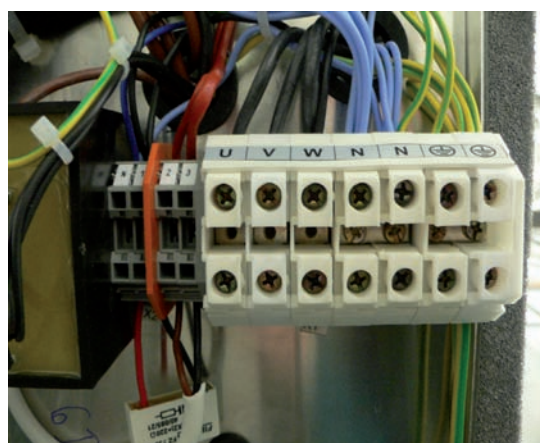


Bild IV.7c: Hauptanschluss-Strom für Modell 1011

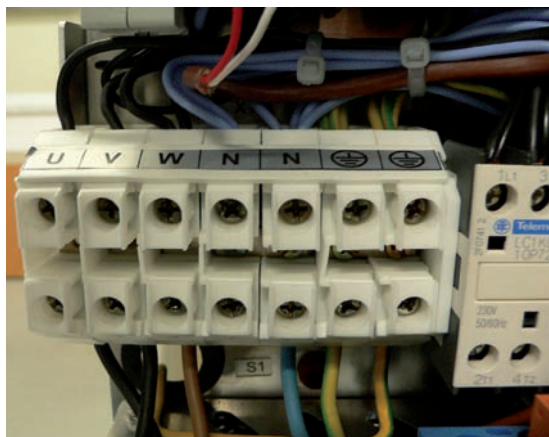


Bild IV.7a: Hauptanschluss-Strom für Modell 623

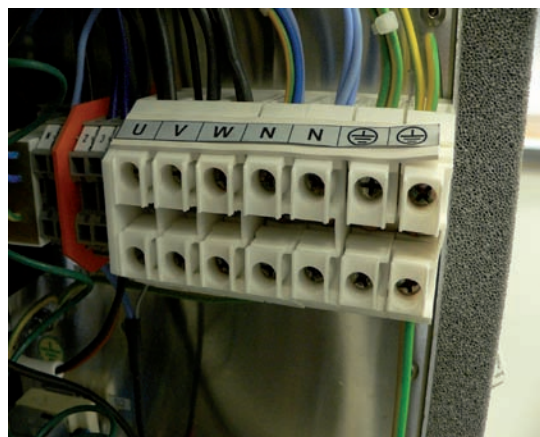


Bild IV.7d: Hauptanschluss-Strom für Modell 1221 und 2011

8. Wasseranschluss

Beachten Sie die folgende Sicherheitsgrundsätze vor dem Anschluss:

- Das Gerät muss mit dem Kaltwasseranschluss der Trinkwasserversorgung verbunden werden. Der Anschluss erfolgt über ein Absperrventil (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Das Absperrventil muss für das Bedienungspersonal leicht zugänglich sein.
- Anschluss Aussengewinde G 3/4"
- Wasserdruck: minimal/maximal 250 kPa
- Bei höherem Wasserdruck muss ein Druckminderer eingebaut werden
- Um Druckeinflüsse zu reduzieren schliessen Sie das Gerät mit einem Druckschlauch an
- Bei Wasserhärte über 0°N ist es notwendig eine Enthärter-Einheit vorzuschalten (Bild IV.10 und IV.11)
- Bei Wasserverunreinigungen muss ein Filter für mechanische Partikel in der Anschlussleitung installiert werden. (nicht Lieferbestandteil)
- Der Kombisteamer hat zwei Wasseranschlüsse: für aufbereitetes und nicht aufbereitetes Wasser. Beim Einsatz einer Enthärter-Einheit schliessen Sie wie in Bild IV.9 an
- **Spülen Sie vor dem Anschluss an die Wasserversorgung die Anschlussleitungen.**

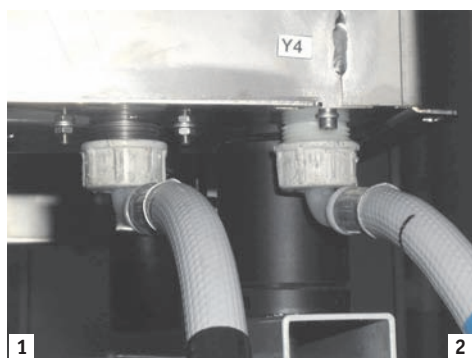


Bild IV.9: Wasseranschluss - 1. nicht aufbereitetes Wasser
2. aufbereitetes Wasser



Das Gerät muss mit dem Kaltwasseranschluss der Trinkwasserversorgung verbunden werden. Der Anschluss erfolgt über ein leicht zugängliches Absperrventil. (nicht im Lieferumfang enthalten)



Führen Sie regelmässig entsprechend der Bedienungsanleitung die Entkalkung durch. Die Garantie erlischt bei Schäden und Folgeschäden durch Verkalkung.

Anschluss des Filters und der Enthärter-Einheit

(Bild IV.10 oder IV.11)

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| A - Filter | E - weiches Wasser |
| B - Enthärter-Einheit | F - Wasser |
| C - Wasserhauptventil | D - Druckminderer 250 kPa |

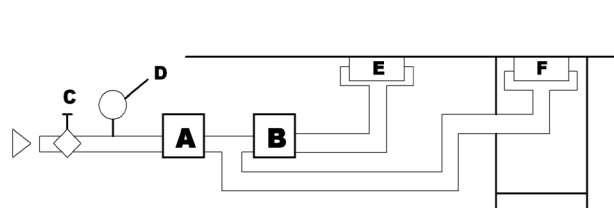


Bild IV.10: Variante 1

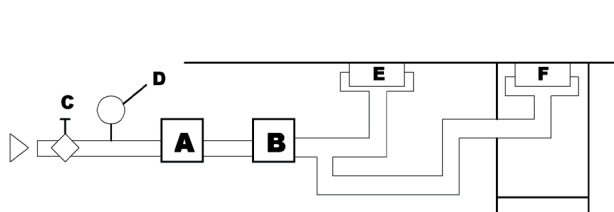


Bild IV.11: Variante 2



Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden und Folgeschäden durch höheren Wasserdruck!



Beachten Sie beim Geräteanschluss alle Warnungen und Hinweise des Herstellers.

8.1. Einstellen des Wasserdruckes für den Zerstäuber

Zum optimalen Garen ist es notwendig den erforderlichen Wasserdruck für jedes Gerät individuell am Magnetventil einzustellen. Stellen Sie durch Drehung der gekennzeichneten Schraube (siehe Pfeil) den gewünschten Druck ein. Anschliessend Stellschraube fixieren. Vgl. Bild IV.12. Tabelle für erforderlichen Wasserdruck befindet sich im Gerät neben dem Druckventil. Vgl. Tabelle IV.3

Modell	Kontrolldurchlaufmenge der Wassereinspritzung [l/min]
623	0,13
611	0,2
1011	0,3
1221	0,6
2011	0,6

Tabelle IV.3: Wasserdruck

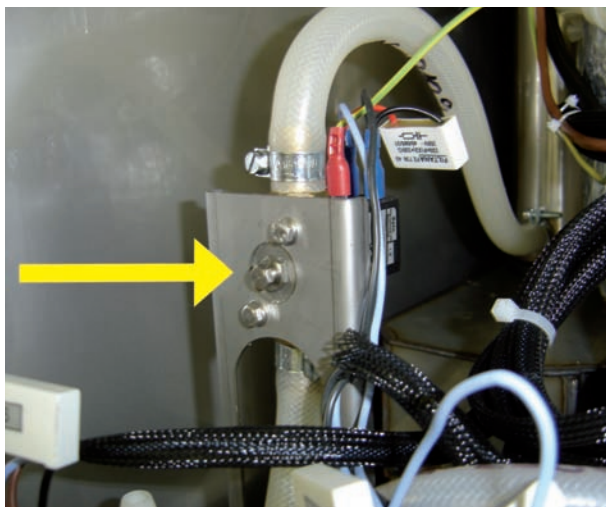


Bild IV.12: Reduktionsventil

8.2 Durchschnittlicher Wasserverbrauch

Der maximale Wasserverbrauch bestimmt die erforderliche Dimension des Enthärters. Vgl. Tabelle IV.1 Kapitel tech. Daten

8.3 Abwasseranschluss

Beachten Sie die folgende Sicherheitsgrundsätze vor dem Abwasseranschluss:

- Die Abflussleitung muss aus hitzebeständigem Material bestehen (PP, HT).
- Die durchschnittliche Abwassertemperatur beträgt 60°C.
- Die kürzeste Länge der Abflussleitung beträgt 50 cm bei den Geräten 611, 1011 und 100 cm beim Gerät 1221 und 2011.
- Der Abfluss des Kombisteamers muss in einem offenen Kanal oder direkt in der Ablaufleitung enden!
- Der Abfluss muss mit einem Siphon ausgestattet sein.
- Der Aussendurchmesser der Ablaufleitung beträgt 40 mm bei den Geräten 623 und 50 mm bei 611, 1011, 1221 und 2011.
- Die durchgehende Neigung der Ablaufleitung beträgt min. 5% (3°).

Bild IV.13 zeigt eine Abwasseranschlussvariante.



Der Ausguss darf nicht unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe (Mindestabstand zum Gerät 50 cm) sein.



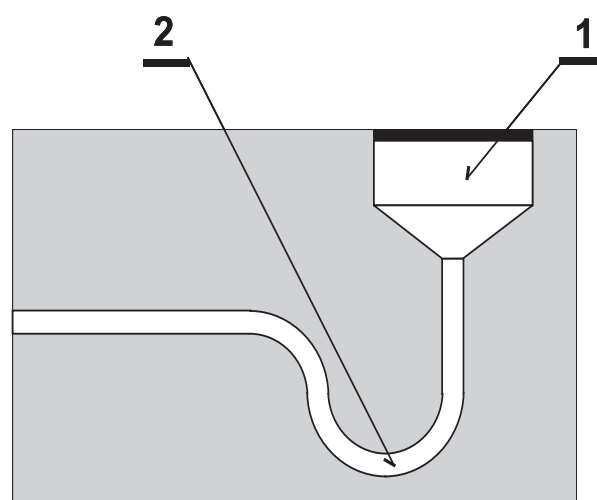
Überprüfen Sie nach dem Anschluss des Kombisteamers nachfolgende Punkte lt. Tabelle IV.4.

Zeichnung Anschluss Abwasserleitung:

Schema für Abwasseranschluss für Modelle **611** und **1011** siehe Bild IV.13, IV.14 a IV.15.



Bild IV.13: Schema Anschluss Abwasserleitung mit offenem Trichtersiphon

Bild IV.14: Alternativer Anschluss
1. Kanalöffnung 2. Siphon

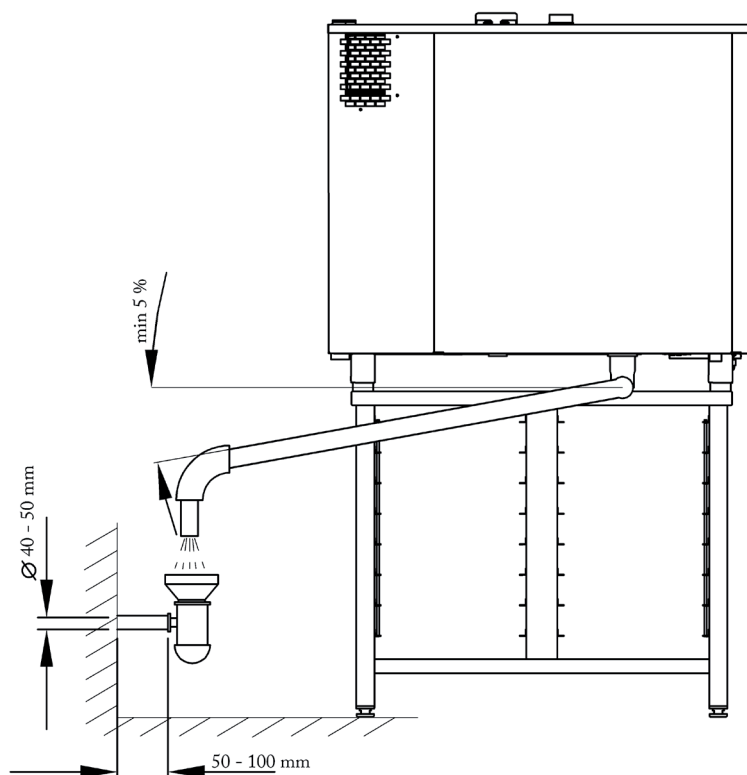


Bild IV.15: Schema Anschluss Abwasserleitung mit offenen Trichtersiphon

9. Installation von 2 Kombisteamern

Die Turminstallation ist nur für Elektrogeräte der Baureihe VISION möglich. Die Kombination hängt von den Grössen der Einzelgeräte ab. Überprüfen Sie bei Lieferung die Vollständigkeit der gelieferten Bauteile anhand der Frachtpapiere.

9.1 Beachten Sie bei der Turmmontage:

- (!) Lesen Sie zuerst die Anweisung für Wasser-, Abwasser- und Stromanschluss entsprechend den Installationsanweisungen.
(!) Danach beginnen Sie mit der Turminstallation!
- Untergestell (1) am Standort aufstellen und mit Wasserwaage ausrichten - höhenverstellbare Füsse
- Entfernen Sie die linke Verkleidung (11) des unteren Gerätes. Montieren Sie den beiliegenden Hilfsrahmen (2) des Sets. Befestigen Sie ihn an der Schraube des hinteren linken Gerätefusses
- Linke Geräteverkleidung wieder befestigen
- Die Bolzen des Untergestelles (17) müssen in den Öffnungen der Gerätefüsse (18) des unteren Gerätes sein
- Demontieren Sie das obere Türscharnier (9) der Tür (10)
- Dichten Sie mit Silikon den Deckel des unteren Gerätes (ausser Wra- senklappe und Kamin) gegen von aussen eindringendes Wasser ab
- Entfernen Sie die vier Schrauben vom Deckel des unteren Gerätes
- Legen Sie den Zusatzdeckel mit den Aufnahmebolzen auf das Gerät (7)
- Schrauben Sie den Deckel (7) mit den vier Schrauben fest
- Montieren Sie die Gerätetür wieder zurück (10)
- Stellen Sie die Tür lt. Anleitung ein
- Montieren Sie die Kaminverlängerung (4) mit dem Dichtungsring (O- Ring)
- Stellen Sie die Öffnungen der Gerätefüsse (19) des oberen Gerätes auf die Bolzen des Zusatzdeckels (16)
- Stellen Sie mit den höhenverstellbaren Füssen das obere Gerät waagrecht. (Wasserwaage)
- Schliessen Sie den Aussenkamin (5) mit dem Verbindungsschlauch (12) und Klemmen (13) an. Verbinden Sie ihn mit dem Gerätekamin (15)
- Die Seitenabdeckungen (3,6,8) befestigen Sie mit den Federn an den Füssen (19) des oberen Gerätes. Zuerst Frontabdeckung (8) montieren, dann Seitenabdeckungen (6). Jetzt durch die Öffnung der Seitenabdeckung (3) den Brauseschlauch schieben und die Abdeckung (3) befestigen

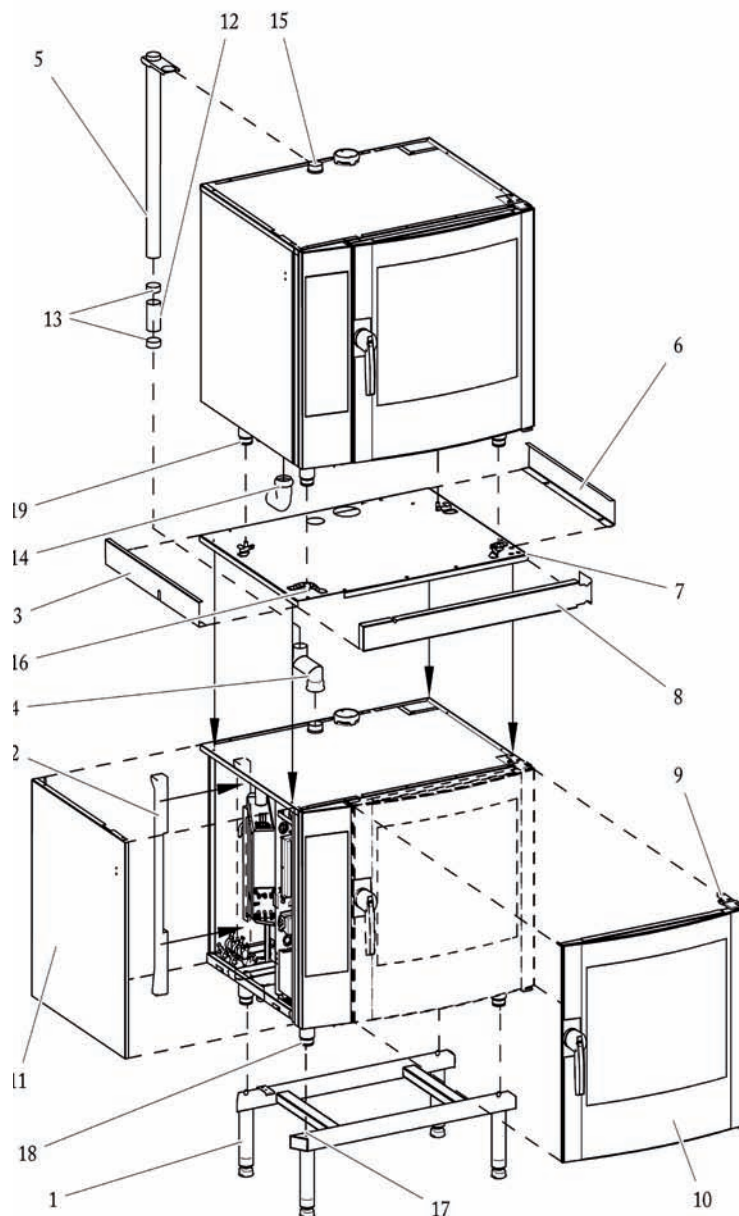


Bild IV.17: Installation von 2 Kombisteamern

Pos.: 1 – Turm-Untergestell, 2 – Hilfsrahmen, 3 – linke Zusatzabdeckung, 4 – Kaminverlängerung mit O-Ring, 5 – Aussenkamin, 6 – rechte Zusatzabdeckung, 7 – Zusatzdeckel, 8 – Frontabdeckung, 9 – Türscharnier, oben, 10 – Tür, 11 – linke Geräteabdeckung (Gerät unten), 12 – Verbindungsschlauch, 13 – Klemmen, 14 – Abflussverlängerung (Gerät oben), 15 – Kamin (Gerät oben), 16 – Bolzen auf Zusatzdeckel, 17 – Bolzen Turm-Untergestell, 18 – Gerätefüsse (Gerät unten), 19 – Gerätefüsse (Gerät oben)

10. Geräteabmessungen

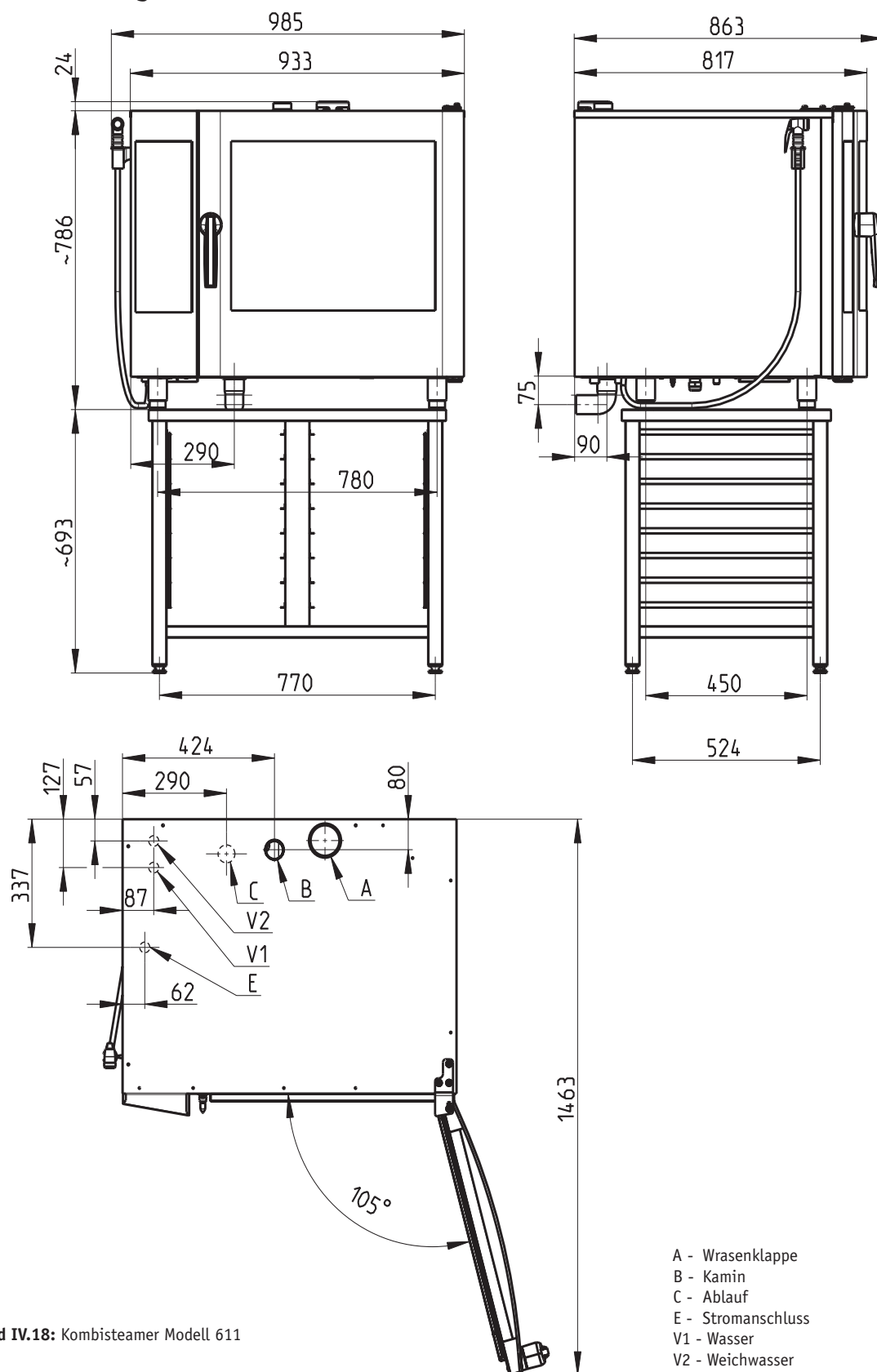


Bild IV.18: Kombisteamer Modell 611

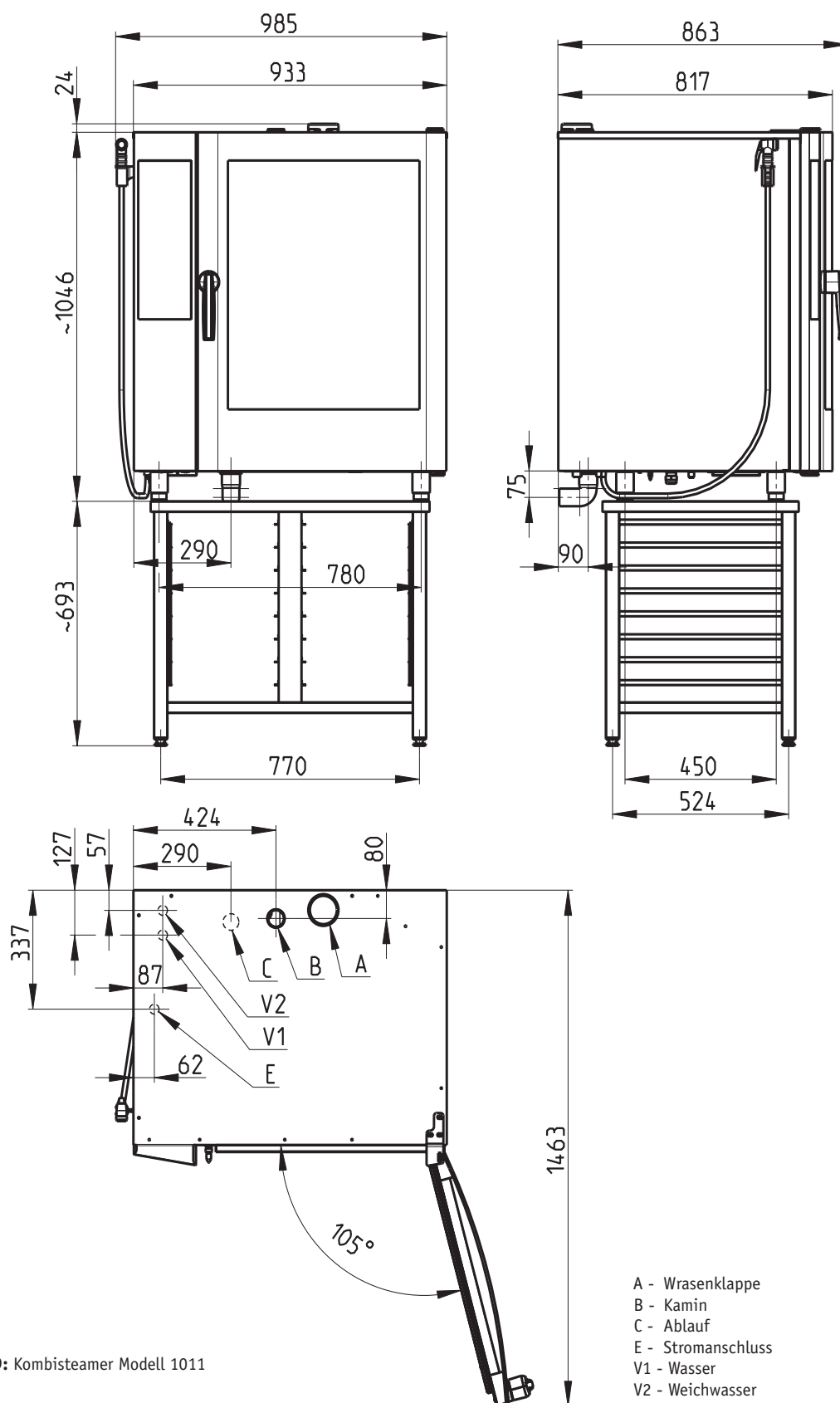


Bild IV.19: Kombiteamer Modell 1011

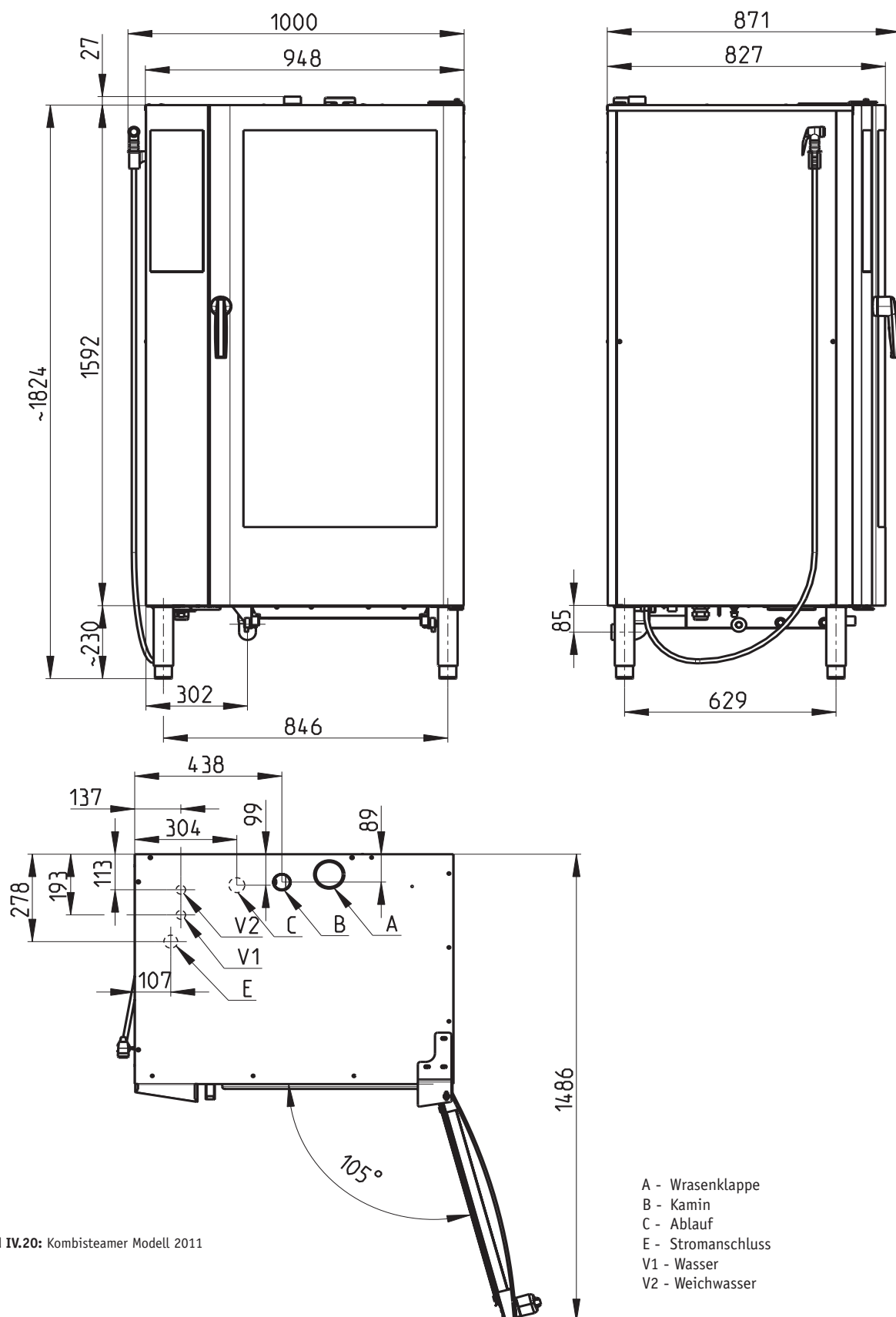


Bild IV.20: Kombisteamer Modell 2011

- A - Wrasenklappe
- B - Kamin
- C - Ablauf
- E - Stromanschluss
- V1 - Wasser
- V2 - Weichwasser

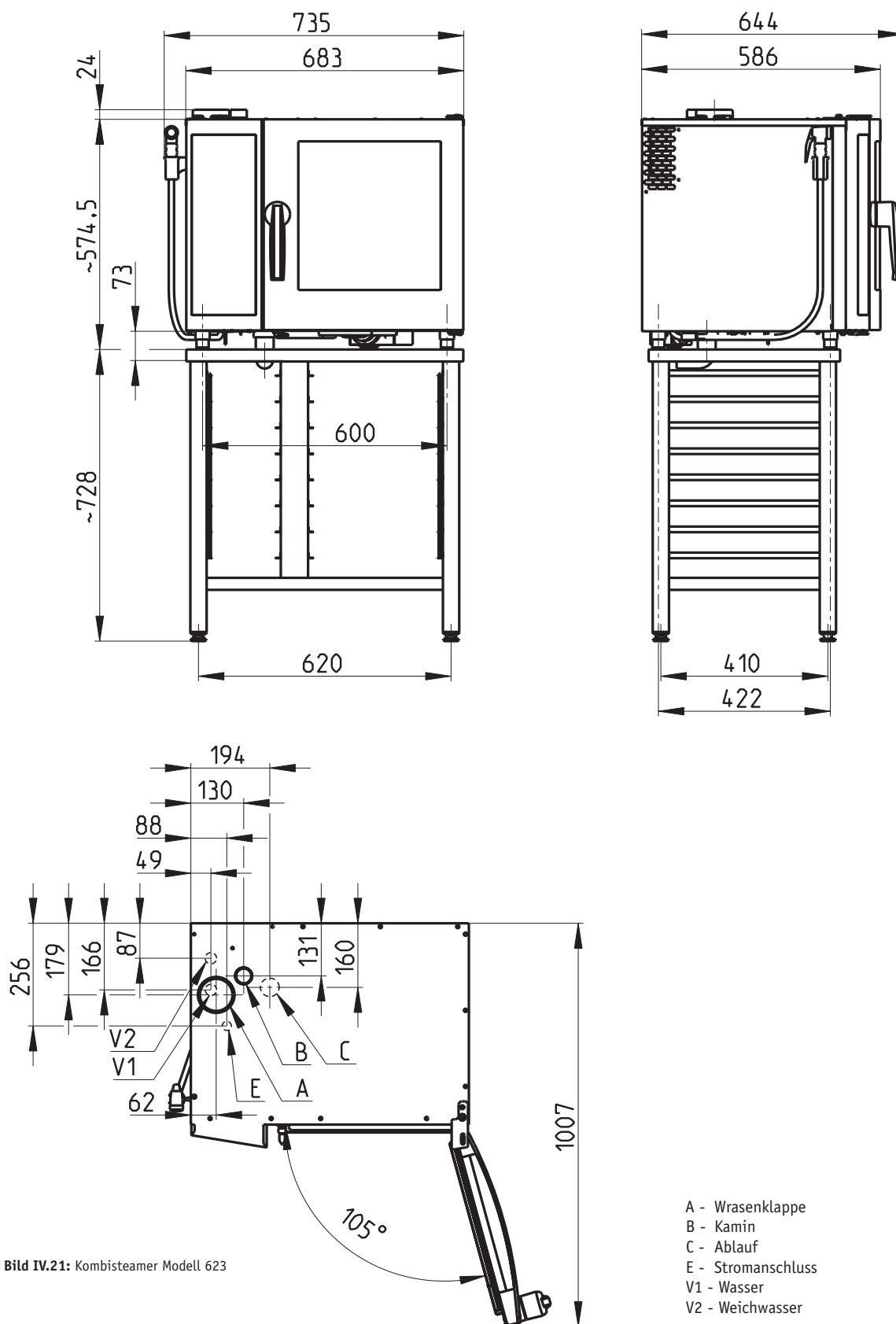


Bild IV.21: Kombiteamer Modell 623

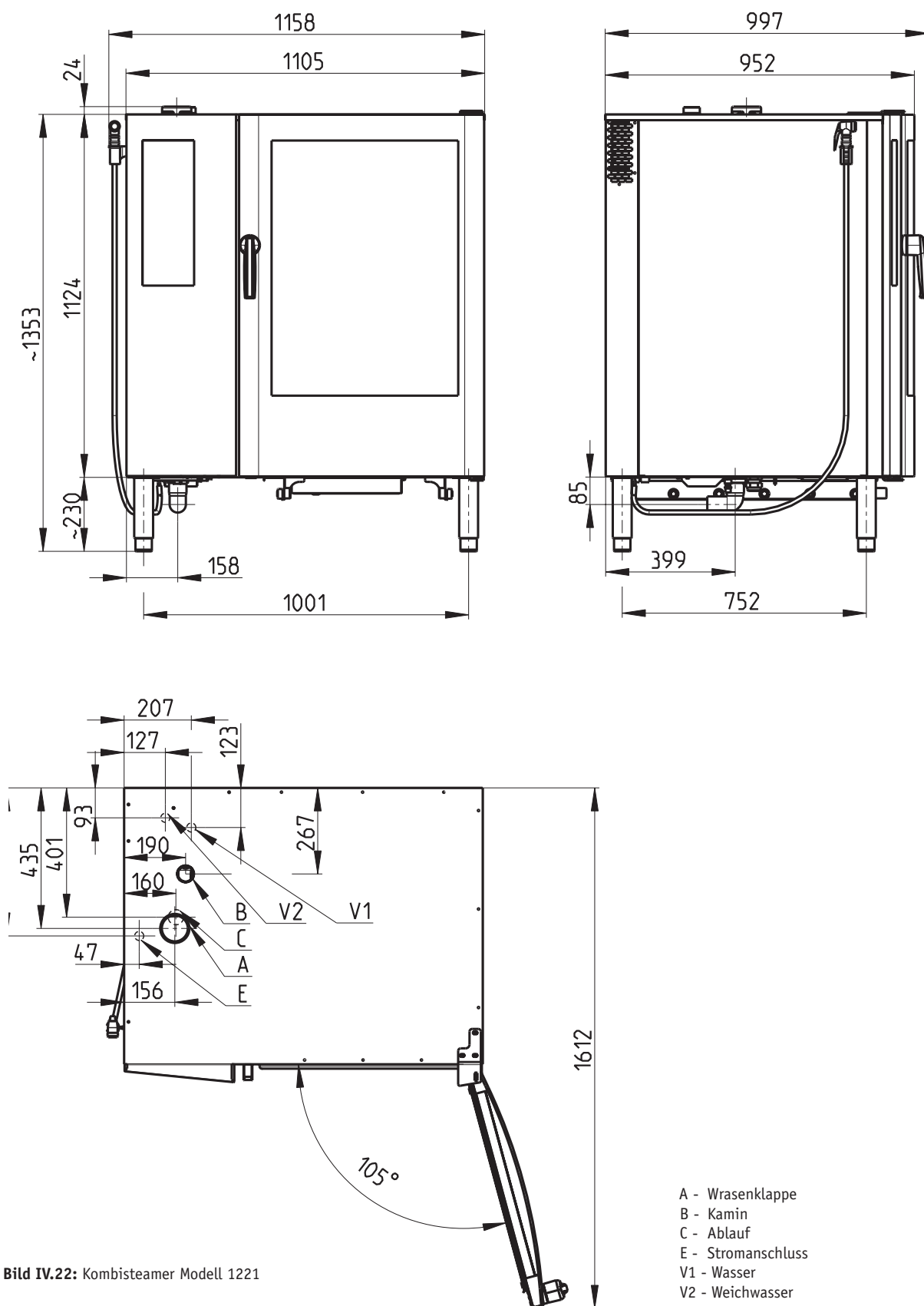


Bild IV.22: Kombiteamer Modell 1221

11. Anlage

KONTROLLSCHRITTE	OK
Prüfen Sie die Einhaltung der Installationsanweisung	
Kontrollieren Sie die waagrechte Ausrichtung des Kombisteamers	
Türeinstellung	
Kontrollieren Sie den Kaltwasseranschluss	
Prüfen Sie den korrekten Wasserdruck 250 kPa	
Kontrollieren Sie Neigung und Durchmesser der Abflussleitung	
Prüfen Sie den Mindestabstand von 50 cm zu allen Wärmequellen	
Prüfen Sie den Mindestabstand von 10 cm zu allen angrenzenden Flächen	
Mindestfreiraum über dem Gerät von 80 cm (Luftzirkulation)	
Ausreichend Freifläche für Bedienpersonal und Wartungsdienst	
Bei Wasserhärte über 0°N muss eine Wasseraufbereitung montiert sein	
Kontrollieren Sie die elektrische Geräteabsicherung	
Kontrollieren Sie die Einhaltung der geltenden Brandschutzvorschriften	

Tabelle IV.4: Kontrollschritte



Nach Abschluss der Geräteinstallation schalten Sie das leere Gerät für 30 Minuten bei 250°C ein.