

FUTURETECH

Kärcher Group



BETRIEBSANLEITUNG

Originalbetriebsanleitung

Kombidämpfer KCS 5 E

1.947-130.0



Lesen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Gerätes diese Originalbetriebsanleitung, handeln Sie danach und bewahren Sie diese für späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

Deutsch 5.964-819.0 Version 2.0 - 2018

1	Einleitung	6
2	Verwendung	6
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
2.2	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung	6
3	Sicherheitshinweise	7
3.1	Voraussetzungen für die Bedienung	7
3.2	Verwendete Symbole	7
3.3	Elektrischer Anschluss	7
3.4	Zubehör und Ersatzteile	8
3.5	Persönliche Schutzausrüstung	8
3.6	Personalhygiene	8
4	Umweltschutz	9
5	Gewährleistung	9
6	Technische Daten	10
6.1	Typenschild	10
7	Transport und Aufstellung	11
7.1	Transport	11
7.1.1	Transportschäden prüfen / abwickeln	11
7.1.2	Auspacken	11
7.2	Aufstellung	11
8	Geräteübersicht	12
8.1	Ansicht vorne	12
8.2	Ansicht hinten	12
8.3	Bedieneinheit	13
8.3.1	Übersicht Programme	13
8.3.2	Displayanzeigen / Signalton	13
9	Inbetriebnahme	14
10	Betrieb	15
10.1	Gerät einschalten	15
10.2	Programm wählen	15
10.3	Garvorgang starten	15
10.4	Einstellungen während des Betriebs ändern	15
10.5	Garvorgang abrechnen	15
10.6	Datum und Uhrzeit einstellen	16
10.7	Gerät ausschalten	16
10.8	Bedienung der Funktionstasten	16
10.9	Programme	18
10.9.1	Programm 1: Garen	18
10.9.2	Programm 2: Kerntemperatur	18
10.9.3	Programm 3: Lüfter	18
10.9.4	Programm 6: Menü (gespeicherte Menüs abrufen)	19
10.9.5	Speichern eines Menüs	20

11	Außerbetriebnahme	21
12	Service und Wartung	22
12.1	Reinigung und Pflege	22
12.1.1	Gerät entkalken	23
12.1.2	Gerät reinigen	23
12.2	Türdichtung reinigen	25
12.3	Lüftergitter	25
12.4	Gerät desinfizieren	25
12.5	Gerät trocken in Bereitschaft halten	25
13	Störungshilfe	26
14	EU-Konformitätserklärung	27

Abbildungsverzeichnis

Bild 1: Typenschild	10
Bild 2: Ansicht vorne	12
Bild 3: Ansicht hinten	12
Bild 4: Bedieneinheit	13
Bild 5: Gerät anschließen	14
Bild 6: Programm wählen	15
Bild 7: Anzeige Menüauswahl	19
Bild 8: Anzeige Startzeit	19
Bild 9: Anzeige Kammertemperatur	19
Bild 10: Anzeige Menü speichern	20
Bild 11: Anzeige Menü speichern mit Echtzeitfunktion	20
Bild 12: Anzeige gespeicherte Startzeit	20
Bild 13: Anzeige gespeicherte Ist-Kammertemperatur	20
Bild 14: Außenflächen	24
Bild 15: Wasserbehälter	24
Bild 16: Kerntemperaturfühler	24
Bild 17: Register entnehmen	24
Bild 18: Register	24
Bild 19: Garraum	25
Bild 20: Türdichtung	25
Bild 21: Lüftungsgitter	25

1 Einleitung

Der Kombidämpfer KCS 5 E ist ein Ergänzungsmodul zur mobilen Schnelleinsatzküche KRR 50 E.

Das Modul ist in einer Funktionskiste eingebaut und für den einfachen und platzsparenden Transport sowie für den schnellen und unkomplizierten Aufbau in Modulbauweise konzipiert.

Das Modul kann auch eigenständig betrieben werden.

- Die Betriebsanleitung ist Teil des Produktes.
- Der Betreiber ist verpflichtet die Betriebsanleitung beim Produkt oder an einem Ort aufzubewahren, zu dem der Bediener jederzeit schnell Zugriff hat.
- Der Betreiber ist verpflichtet die Betriebsanleitung während des gesamten Lebenszyklus des Produktes aufzubewahren und bei Weitergabe oder Verkauf an den neuen Besitzer zu übergeben.
- Der Besitzer ist verpflichtet Ergänzungen zur Betriebsanleitung einzufügen.
- Diese Betriebsanleitung beschreibt nicht die Wartung, Pflege und Störungsbeseitigung der mitgelieferten Elektrogeräte.
Für diese Informationen bitte die beigelegten Betriebsanleitungen beachten.

2 Verwendung

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Kombidämpfer darf nur entsprechend der nachfolgend beschriebenen Verwendung betrieben werden:

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie, Zivil- und Katastrophenschutz.
- Einsatz als mobiles Auftischgerät. Nicht zum Einbau vorgesehen.
- Zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren und Regenerieren von Speisen speziell portionierter Lebensmittel sowie zum Warmhalten.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, programmiert die Parameter.
- Persönliche Schutzausrüstung wie Schutzhandschuhe tragen und somit Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich heißer Teile wie Heizung, heißer Geräteteile, Gegenstände und Speisen vermeiden.
- Gebrauch nur durch Erwachsene.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes Personal.

2.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

- Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit, wie bei Selbstbedienung, nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Keine schweren Lasten auf die Arbeitsflächen stellen.
- Personen dürfen nicht auf den Arbeitsflächen stehen, darauf sitzen oder sich abstützen.
- Brennbar sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fernhalten, ansonsten besteht Brand- oder Explosionsgefahr.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden und funktionsfähig sind.
- Die Verwendung von fremdem Zubehör oder das Vornehmen von bleibenden mechanischen Veränderungen am Gerät ist aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

HINWEIS

Für Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung trägt der Benutzer die alleinige Verantwortung. Die Kärcher Futuretech GmbH übernimmt keine Haftung.

- Die an den Elektrogeräten angebrachten Warn- und Hinweisschilder geben wichtige Hinweise für den gefahrlosen Betrieb.
- Neben den Hinweisen in der Betriebsanleitung müssen die allgemeinen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Hygienevorschriften des Gesetzgebers berücksichtigt werden.
Regionale Bestimmungen sind zu beachten!
- Grundlage für den sicheren Umgang und den störungsfreien Betrieb ist die Kenntnis der Sicherheits- und Benutzungshinweise in dieser Betriebsanleitung und den beiliegenden Betriebsanleitungen.

3.1 Voraussetzungen für die Bedienung

Der Bediener muss über die Bedienung, die Sicherheitshinweise und Sicherheitseinrichtungen, die in dieser Betriebsanleitung beschrieben sind, von einer eingewiesenen Person geschult sein.

3.2 Verwendete Symbole



GEFAHR

Unmittelbar drohende Gefahr

Tod oder schwerste Verletzungen sind die Folge.



WARNUNG

Gefährliche Situation

Tod oder schwerste Verletzungen können die Folge sein.



VORSICHT

Möglicherweise gefährliche Situation

Leichte oder geringfügige Verletzungen, sowie Sachschäden am Gerät können die Folge sein.

HINWEIS

Tipps und Informationen

Hinweise vor Sachschäden oder sonstige Tipps und Informationen.

Symbole am Gerät



Gefährliche elektrische Spannung



Verbrennungsgefahr
Heiße Oberfläche



Verbrennungsgefahr
Heiße Oberfläche

3.3 Elektrischer Anschluss



GEFAHR

Gefährliche elektrische Spannung

- *Beim Betrieb und Anschluss der Elektrogeräte im Freien muss auf folgendes geachtet werden:*
- *Die elektrischen Geräte dürfen nur über eine Steckdose mit einer Fehlerstromüberwachung (RCD) und einem Differenzbemessungsstrom von $I = 30 \text{ mA}$ betrieben werden.*
- *Es dürfen nur Kabel und Steckverbindungen verwendet werden, die für den Anschluss von Elektrogeräten im Freien ausgelegt sind.*
- *Steckverbindungen nicht in Pfützen oder Wasseransammlungen verlegen, besser in erhöhter Position an einer trockenen, vor Wasser geschützten Stelle verlegen.*
- *Beschädigte Kabel und Steckverbindungen dürfen nicht verwendet werden, diese sind sofort auszutauschen.*

3.4 Zubehör und Ersatzteile

Es dürfen nur Zubehör und Ersatzteile verwendet werden, die vom Hersteller freigegeben sind. Original-Zubehör und Original-Ersatzteile bieten die Gewähr dafür, dass das Gerät sicher und störungsfrei betrieben werden kann.

HINWEIS

Für Schäden aus der Verwendung vom Hersteller nicht freigegebener Ersatz-, Verschleiß oder Zubehörteile trägt der Benutzer die alleinige Verantwortung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung.

3.5 Persönliche Schutzausrüstung



Schutzhandschuhe tragen





Sicherheitsschuhe tragen

HINWEIS

Sicherheitshinweise auf den Verpackungen der Reinigungsmittel beachten.

3.6 Personalhygiene

Die jeweils gültigen Vorschriften für die Personalhygiene sind zu beachten.

	<p>Die Verpackungsmaterialien sind recycelbar. Bitte werfen Sie die Verpackungen nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie diese einer Wiederverwertung zu.</p>
	<p>Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Verwertung zugeführt werden sollten. Batterien, Öl und ähnliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammel-systeme.</p>

Abwasser gemäß den örtlichen Bestimmungen entsorgen.
 Betriebshilfsstoffe nicht in die Umwelt ablassen.

Für den Kombidämpfer KCS 5 E bieten wir eine Gewährleistung gemäß den gesetzlichen / länderspezifischen Bestimmungen ab Kaufdatum (Nachweis durch Rechnung oder Lieferschein). Entstandene Schäden werden durch Ersatzlieferung oder Reparatur beseitigt.

Maße Funktionskiste	
Länge	763 mm
Breite	463 mm
Höhe	635 mm
Gewicht	42 kg
Maße Arbeitstisch	
Grundfläche	800 x 600 mm
Einstellhöhe 1	915 mm
Einstellhöhe 2	815 mm
Einstellhöhe 3	715 mm
Einstellhöhe 4	645 mm
Stromanschlusswerte	
Nennspannung	230 V
Frequenz	50/60 Hz
Sicherung	16 A
Leistungsaufnahme	
Heizleistung	3,3 kW
Schutzart	IPX4
Umgebungsbedingungen	
Temperatur (Betrieb)	+20 ... +240 °C

6.1 Typenschild

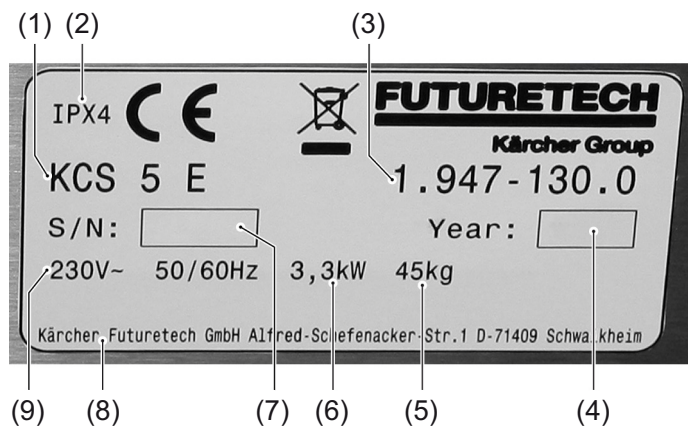


Bild 1: Typenschild

- (1) Gerätebezeichnung
- (2) Schutzklasse
- (3) Materialnummer
- (4) Baujahr
- (5) Gewicht
- (6) Heizleistung
- (7) Seriennummer
- (8) Herstelleradresse
- (9) Elektrische Anschlussdaten



Beschädigungsgefahr

Durch unsachgemäße Aufstellung kann das Gerät beschädigt oder sogar unbrauchbar werden. Gefahr der Überhitzung des Gerätes, wenn die Abluftöffnungen an der Rückseite des Gerätes verstellt werden.

- Mindestabstand von 10 cm für die Luftzirkulation an der Rückwand einhalten.



Beschädigungsgefahr

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

- Sicherstellen, dass sich im Inneren des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

HINWEIS

Steht keine ausreichende Leistung zum Anschluss aller Geräte zur Verfügung, dürfen die Geräte nicht angeschlossen werden.

7.1 Transport

Transport der Funktionskiste im Lager oder am Einsatzort

- mit Hubwagen
- mit Gabelstapler
- per Hand an den Tragegriffen mit mindestens zwei Personen.
- Das Gerät kann waagrecht wie beim Gebrauch oder auf der Rückseite liegend transportiert werden.
- Die Einhängegestelle /Register sind transportsicher, jedoch leicht entnehmbar zu Reinigungszwecken.
- Der Kerntemperaturfühler ist am linken Einhängegestell fixiert.

7.1.1 Transportschäden prüfen / abwickeln

- Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrollieren.
- Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren und durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen lassen.

7.1.2 Auspacken

- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden.
- Verpackungsrückstände entfernen
- Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

7.2 Aufstellung

Der Kombidämpfer KCS 5 E kann als mobiles Gerät auf jeder trocknen, ebenen und ausreichend tragfähigen Fläche aufgestellt werden.

- Tragfähigkeit der Aufstellfläche prüfen. Zusätzliches Gewicht des Kochguts beachten.
- Mindestabstand einhalten.

8.1 Ansicht vorne

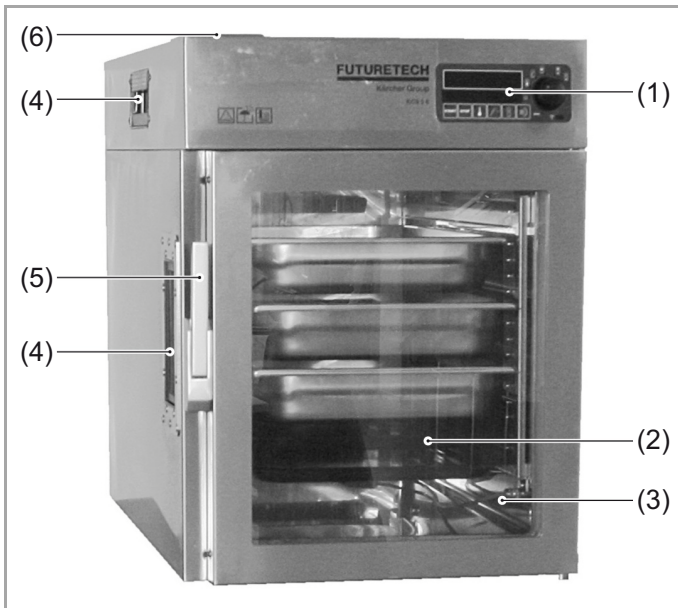


Bild 2: Ansicht vorne

- (1) Bedieneinheit
- (2) Sichtfenster in der Tür
- (3) Kerntemperaturfühler (innen liegend)
- (4) Klappbare Griffe
- (5) Türverschluss
- (6) Wasserbehälter

8.2 Ansicht hinten

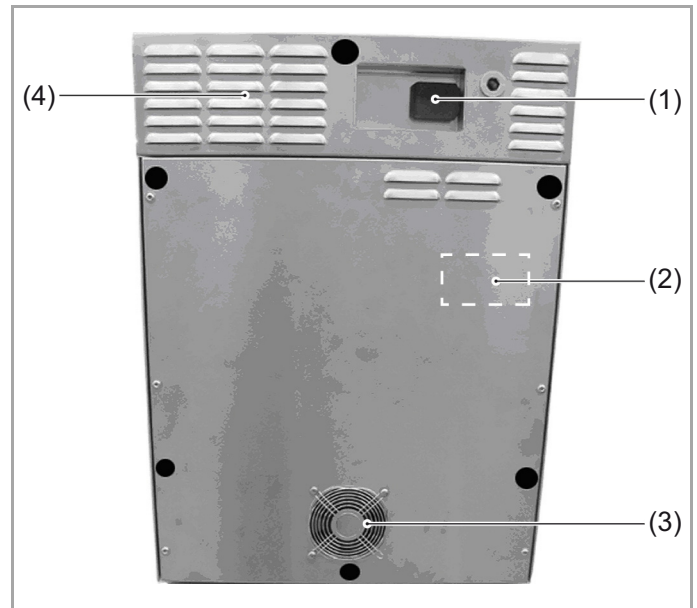


Bild 3: Ansicht hinten

- (1) Netzanschluss
- (2) Typenschild
- (3) Gebläse
- (4) Lüftungsgitter

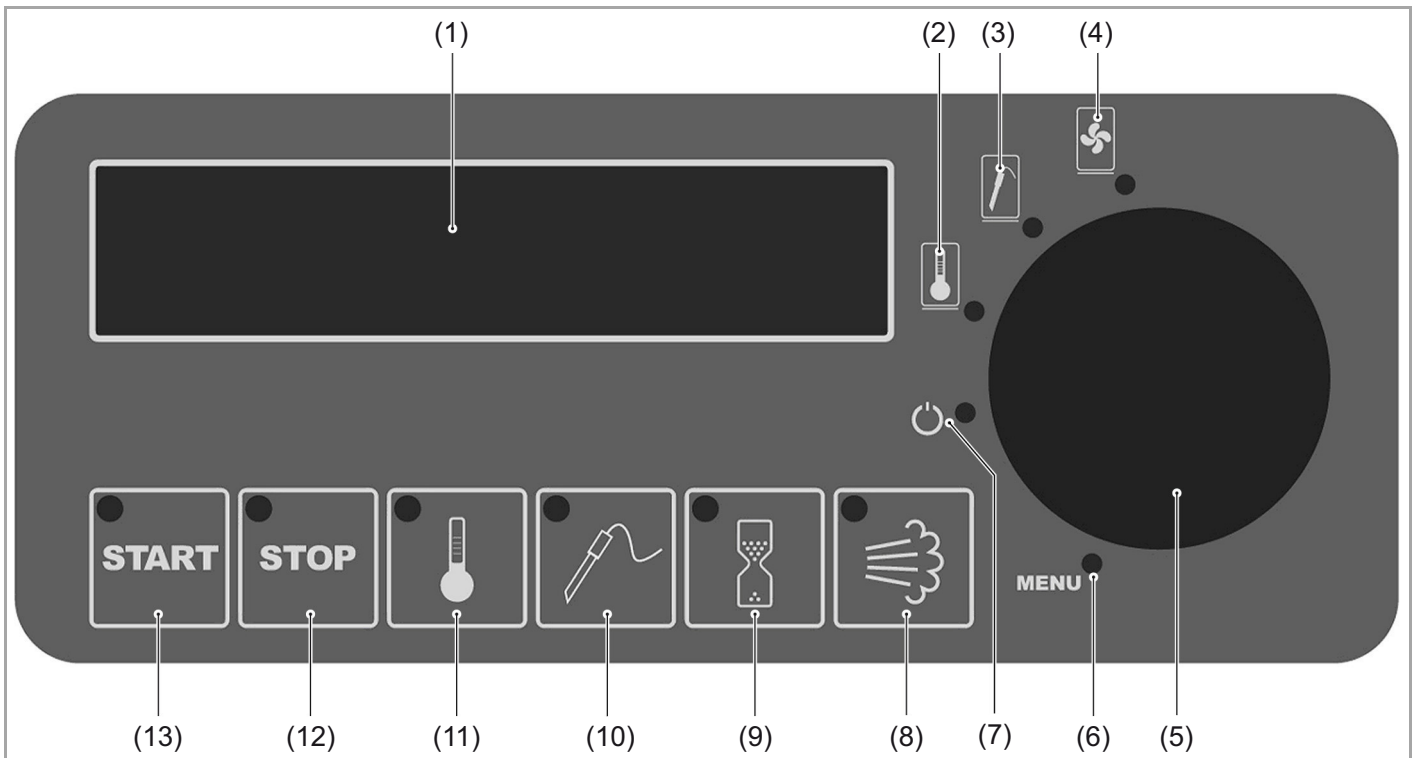


Bild 4: Bedieneinheit

- | | |
|--|-----------------------|
| (1) Display | (8) Befeuchtung |
| (2) Programm Garen | (9) Zeit |
| (3) Programm Kerntemperatur | (10) Kerntemperatur |
| (4) Programm Lüfter | (11) Kammertemperatur |
| (5) Drehregler (steht im ausgeschalteten Zustand hervor) | (12) STOP |
| (6) Programm Menü | (13) START |
| (7) LED, Gerät EIN | |

8.3.1 Übersicht Programme

	<p>Programm 1: Garen</p> <p>Kammertemperatur, Zeit und Dampf können eingestellt werden.</p>
	<p>Programm 2: Kerntemperatur</p> <p>Kerntemperatur, Kammertemperatur und Dampf können eingestellt werden.</p>
	<p>Programm 3: Lüfter (passiv kühlen)</p> <p>Passive Kühlung durch Kühlpellets und Umluft</p>
	<p>Programm 6: Menü</p> <p>Abgespeicherte Programme können ausgewählt werden</p>

8.3.2 Displayanzeigen / Signalton

	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Die LED „Gerät EIN“ blinkt. Display ist schwarz.
	<ul style="list-style-type: none"> Das eingestellte Programm wird ausgeführt. In der unteren Menüleiste blinken die Funktionstasten für die jeweils sinnvollen Einstellmöglichkeiten. Die Ist-Temperatur wird im Display angezeigt.
	<ul style="list-style-type: none"> F1 im Display zeigt: es liegt eine Störung vor.
	<ul style="list-style-type: none"> Signalton: 10 Sekunden vor dem automatischen Ausführen einer Aktion ertönt ein Signalton, zum Beispiel 10 Sekunden vor Ablauf der Garzeit.

Voraussetzungen:

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat die Raumtemperatur angenommen und ist trocken.
- Vorsichtiger Umgang mit dem spitzen Kerntemperaturfühler.

 **VORSICHT**
Beschädigungsgefahr

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

- Sicherstellen, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

 **VORSICHT**
Beschädigungsgefahr

Durch unsachgemäße Aufstellung kann das Gerät beschädigt oder sogar unbrauchbar werden. Gefahr der Überhitzung des Gerätes, wenn die Abluftöffnungen an der Rückseite des Gerätes und die Öffnung für entweichenden Dampf bei Überdruck verstellt werden.

- Mindestabstand von 10 cm für die Luftzirkulation an der Rückwand einhalten.

Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten

1. Bei der ortsansässigen Behörde Informationen einholen.

Gerät reinigen

2. Siehe Kapitel 12.1 "Reinigung und Pflege".

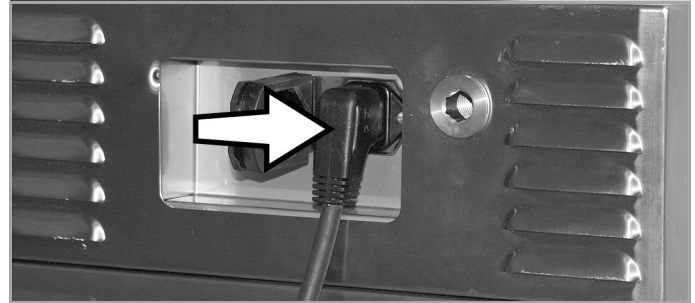


Bild 5: Gerät anschließen

1. Gerät an die Stromversorgung anschließen.

Folgende Grundsätze für das Betreiben einhalten:

- Vor jedem Gebrauch das Gerät auf sichtbare Schäden prüfen.
- Nur für das Gerät vorgesehene Ware verwenden.
- Das Gerät in einem sauberen und hygienisch einwandfreiem Zustand halten.

**Verbrennungsgefahr**

Im Bereich der Heizung und des Umfeldes kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- *Ruhig und umsichtig verhalten.*
- *Schutzhandschuhe tragen.*
- *Unbefugte fernhalten.*
- *Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.*
- *Brennbare Stoffe fernhalten.*

10.1 Gerät einschalten

1. Zum Garen mit Befeuchtung, vorab Wasser in den Wasserbehälter einfüllen, maximal bis 1 cm unter der Oberkante.
Wasser regelmäßig nachfüllen.

HINWEIS

Es gibt keine Störungsmeldung, wenn kein Wasser im Behälter ist.

2. Netzstecker einstecken.
Anzeige „Standby“ leuchtet.

10.2 Programm wählen

Bild 6: Programm wählen

1. Programm am Drehregler einstellen.
Im Display erscheint die Ist-Kammertemperatur.
In der unteren Menüleiste blinken die Funktionstasten für die jeweils sinnvollen Einstellmöglichkeiten.

10.3 Garvorgang starten

1. Gargut in einen GN-Behälter füllen.
2. Taste START drücken.
Das angewählte Programm wird ausgeführt.
Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.
Die jeweilige LED beim Drehregler leuchtet.

Werte abfragen

1. Die jeweilige Funktionstaste drücken.
Der jeweilige Sollwert, z.B. die Restlaufzeit, wird angezeigt.
2. Funktionstaste loslassen.
Der jeweilige Istwert wird angezeigt.
Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Nach Ablauf der Garzeit

- Signalton ertönt
- Programm läuft weiter
- Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt

10.4 Einstellungen während des Betriebs ändern

1. Auf die entsprechende Funktionstaste tippen und am Drehregler den gewünschten Wert einstellen.

10.5 Garvorgang abbrechen

1. Taste STOP drücken und circa 5 Sekunden halten:
zurück zur Programmauswahl.
Das laufende Programm wird abgebrochen.
2. Taste STOP drücken und circa 5 Sekunden halten.
Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
Die LED „Gerät EIN“ leuchtet.

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion

Siehe „Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren“.

10.6 Datum und Uhrzeit einstellen

1. Im Standby Modus die Taste Zeit drücken und circa 5 Sekunden halten.
2. Den blinkenden Balken mit dem Drehregler an die gewünschte Position stellen.
3. Drehregler drücken.
Im Display blinkt der zu verändernde Wert.
4. Den Drehregler erneut drücken.
Der neue Wert wird gespeichert.
5. Zum Beenden der Einstellung die Taste STOP drücken.
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

10.7 Gerät ausschalten

1. Taste STOP drücken und circa 5 Sekunden halten:
zurück zur Programmauswahl.
Das laufende Programm wird abgebrochen.
2. Taste STOP nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
Im Display erscheint die Ist-Kammertemperatur.
3. Den Drehregler in Stellung „Gerät EIN“ drehen.
Die Anzeige im Display erlischt.
4. Anschlussstecker bei Bedarf vom Netz trennen.

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion

Siehe „Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren“.

10.8 Bedienung der Funktionstasten

1. Den Drehregler drücken, um gewünschtes Programm zu öffnen.
Die LEDs auf den Funktionstasten blinken.
2. Über die Funktionstasten je nach gewünschtem Programm Kammertemperatur, Kerntemperatur, Zeit und Befeuchtung einstellen.
Die LEDs auf den Funktionstasten blinken.



Funktionstaste Kammertemperatur

Ist-Kammertemperatur abfragen

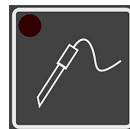
Die Ist-Temperatur wird im Display angezeigt, wenn keine andere Funktionstaste betätigt wurde.

Soll-Kammertemperatur abfragen

1. Funktionstaste Kammertemperatur drücken.
Die Solltemperatur wird angezeigt.
Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Soll-Kammertemperatur einstellen

1. Funktionstaste Kammertemperatur drücken und halten.
2. Drehregler drehen und die Soll-Kerntemperatur einstellen.
3. Funktionstaste Kammertemperatur loslassen.
Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
Die Ist-Kammertemperatur wird angezeigt.



Funktionstaste Kerntemperatur

Soll-Kerntemperatur abfragen

1. Funktionstaste Kerntemperatur drücken.
Die Solltemperatur wird angezeigt.
Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Ist-Kerntemperatur abfragen

1. Funktionstaste Kerntemperatur drücken und loslassen.
Die Ist-Kerntemperatur wird angezeigt.

Soll-Kerntemperatur einstellen

1. Funktionstaste Kerntemperatur drücken und halten.
2. Drehregler drehen und die Soll-Kerntemperatur einstellen.
3. Funktionstaste Kerntemperatur loslassen.
Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.



Funktionstaste Zeit

Sollzeit abfragen

1. Funktionstaste Zeit drücken.
Die Sollzeit wird angezeigt.
Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Restlaufzeit abfragen

1. Funktionstaste Zeit drücken und loslassen.
Die Restlaufzeit wird angezeigt.
Nach circa 10 Sekunden erscheint im Display wieder die Ist-Kammertemperatur.

Sollzeit einstellen

1. Funktionstaste Zeit drücken und halten
2. Drehregler drehen und die Sollzeit einstellen.
Bei Endlosbetrieb "--" einstellen.
3. Funktionstaste Zeit loslassen.
Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.



Funktionstaste Befeuchtung

Befeuchtungsstufen

Die Funktion Luftbefeuchtung verhindert das Austrocknen des Gargutes und verbessert die Wärmeübertragung. Es stehen 4 Luftbefeuchtungsstufen zur Verfügung:

- 0: neutrale Stellung, keine Befeuchtung.
- Dry: das Ventil wird geöffnet.
- 1 und 2: geregelte Befeuchtung.

Befeuchtungsstufe abfragen

1. Funktionstaste Befeuchtung drücken.
Die Sollstufe wird angezeigt.

Befeuchtungsstufe einstellen

1. Funktionstaste Befeuchtung drücken und halten.
2. Drehregler drehen und die Sollzeit einstellen.
3. Funktionstaste Befeuchtung loslassen.
Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.
Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.



Taste START

Programme starten

1. Taste START drücken.
Das gewählte Programm startet mit den gespeicherten Einstellungen



Taste STOP

Zu jeder Zeit Funktionen neu einstellen

1. Taste STOP drücken und circa 5 Sekunden halten.
Zurück zu den Funktionen. Diese können, wie oben beschrieben, neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm unterbrochen.
2. Taste START drücken, um das Programm fortzusetzen.
Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Programme beenden

1. Taste STOP drücken.
2. Taste STOP nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Standby-Modus einschalten

3. Taste STOP nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
Die LED Gerät EIN leuchtet.

10.9.1 Programm 1: Garen

Die Anzeigen der Funktionstasten Kammertemperatur, Zeit und Dampf blinken (blinken = änderbar).

1. Kammertemperatur, Zeit und Befeuchtung einstellen.
2. Taste START drücken.
Das Programm „Garen“ startet mit den gespeicherten Einstellungen.

Garvorgang ändern

1. Taste STOP drücken und circa 5 Sekunden halten.
Zurück zu den Funktionen. Diese können neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm unterbrochen.
2. Taste START drücken, um das Programm fortzusetzen.
Im Display wird wieder die Ist- Kammertemperatur angezeigt.

Programm abbrechen

1. Taste STOP drücken und circa 5 Sekunden halten.
Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
2. Taste STOP nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
Die LED Gerät EIN leuchtet.
Im Display wird wieder die Ist- Kammertemperatur angezeigt.

10.9.2 Programm 2: Kerntemperatur

Die Anzeigen der Funktionstasten Kammertemperatur, Zeit und Dampf blinken (blinken = änderbar).

1. Kerntemperatur, Kammertemperatur, Zeit und Dampf einstellen.
2. Taste START drücken.
Das Programm „Kerntemperatur“ startet mit den gespeicherten Einstellungen.

Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern

1. Taste STOP drücken und circa 5 Sekunden halten.
Zurück zu den Funktionen. Diese können neu eingestellt werden. Hierbei wird das laufende Programm unterbrochen.
2. Taste START drücken, um das Programm fortzusetzen.
Im Display wird wieder die Ist- Kammertemperatur angezeigt.

Programm abbrechen

1. Taste STOP drücken und circa 5 Sekunden halten.
Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
2. Taste STOP nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

10.9.3 Programm 3: Lüfter

Kühlung ist nur möglich, wenn sich Kühlpellets im Gerät befinden.

1. Kühlpellets einlegen.

Passive Kühlung durch Umluft und Kühlpellets.

1. Drehregler auf Programm 3, Lüfter stellen.
2. Taste START drücken.
Der Umluftbetrieb beginnt beim Starten dieses Programms.
Im Display wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.
3. Taste STOP drücken und circa 5 Sekunden halten.
Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen. Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.
4. Taste STOP nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
Die LED Gerät EIN leuchtet.
Die Anzeige im Display erlischt.

10.9.4 Programm 6: Menü (gespeicherte Menüs abrufen)

Diese Betriebsart ist ein Automatik-Betrieb. Vorher definierte Programme können abgerufen werden. Einmal programmiert, kann unterwiesenes Bedienpersonal die Speisen einfach punktgenau zubereiten. Es gibt zwei Möglichkeiten, Menüs zu speichern und abzurufen:

- Zeitgebunden mit Echtzeitfunktion. Im Echtzeitmodus sind keine Änderungen der Einstellungen während des Ablaufs des Menüs möglich.
- Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion.

Abrufen eines Menüs mit Echtzeitfunktion

1. Drehregler in die Position Menü drehen und drücken. Im Display erscheint Menü Nr. 1.
2. Drehregler drehen und die gewünschte Menü-Nr. auswählen. Die Anzeige des Programmsymbols des ausgewählten Menüs leuchtet. Menüs mit Echtzeitfunktion sind mit einem T im Display gekennzeichnet.
3. Drehregler drücken. Im Display erscheint zuerst folgendes Bild:



Bild 7: Anzeige Menüauswahl

Danach erscheint im Display die Startzeit.

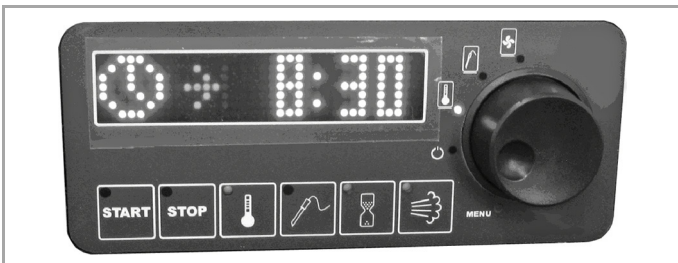


Bild 8: Anzeige Startzeit

Das ausgewählte Menü startet mit den dazu vorgenommenen Einstellungen. Während des automatischen Ablaufs des Programms wird im Display die Kammertemperatur angezeigt.



Bild 9: Anzeige Kammertemperatur

Abrufen eines Menüs ohne Echtzeitfunktion

1. Drehregler drücken.
2. Drehregler erneut drücken. Die Anzeige des Programmsymbols des ausgewählten Menüs blinkt, wenn der Platz frei ist, belegte Menüplätze leuchten.
3. Drehregler drehen und die gewünschte Menü-Nr. auswählen. Die Anzeige des Programmsymbols des ausgewählten Menüs leuchtet.
4. Drehregler drücken.
5. Taste START drücken. Ausgewähltes Menü startet mit den dazu vorgenommenen Einstellungen. Während des automatischen Ablaufs des Programms wird im Display die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern

Nur im Menümodus ohne Echtzeitfunktion kann man die Einstellungen für den aktuellen Garvorgang ändern. Wenn ein Wert während des Programmablaufs geändert wird, so wirkt sich die Änderung nur auf den aktuellen Vorgang aus. Das Menü wird nicht automatisch überschrieben.

1. Die entsprechende Funktionstaste drücken und halten.
2. Drehregler drehen und den gewünschten Wert einstellen und durch Loslassen den eingestellten Wert aktivieren. Die geänderten Einstellungen werden nur für den aktuellen Garvorgang übernommen. Das abgespeicherte Menü wird nicht überschrieben. Im Display wird wieder die Ist-Kammertemperatur angezeigt.

Programm abbrechen ohne Echtzeitfunktion

1. Taste STOP nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten. Zurück zur Programmauswahl. Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
2. Taste STOP nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Die LED Gerät EIN leuchtet. Die Anzeige im Display erlischt.

Programm abbrechen mit Echtzeitfunktion

Siehe Kapitel 10.9.5 "Speichern eines Menüs".

10.9.5 Speichern eines Menüs

1. Gewünschte Werte für das Programm einstellen, siehe Kapitel „Programm wählen“.
2. Drehregler drücken und circa 5 Sekunden halten. Im Display erscheint das folgende Bild:



Bild 10: Anzeige Menü speichern

Es gibt 2 Möglichkeiten zum Speichern eines Menüs.

- Variante 1: Speichern eines Menüs mit Echtzeitfunktion, siehe Kapitel „Speichern eines Menüs mit Echtzeitfunktion“.
- Variante 2: Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion, siehe „Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion“.

Speichern eines Menüs mit Echtzeitfunktion

1. Mit dem Drehregler und den Funktionstasten die gewünschten Einstellungen wählen.



Bild 11: Anzeige Menü speichern mit Echtzeitfunktion

2. Drehregler drücken und halten. Im Display wird die Uhr, ein blinkender Pfeil und symbolisch die Uhrzeit mit --:-- angezeigt.
3. Mit dem Drehregler die gewünschte Startzeit einstellen.
4. Drehregler drücken. Die nächste freie Menü-Nummer blinkt. Belegte Menü-Nummern leuchten.
5. Drehregler drücken, um eingegebene Programmeinstellungen unter der gewünschten Menü Nr. zu speichern bzw. zu überschreiben. Es können 31 verschiedene Menüs abgespeichert werden. Im Display erscheint: 'Saving please wait' (Einstellung wird gespeichert, bitte warten). Die eingestellte Startzeit des Programms wird im Display angezeigt.



Bild 12: Anzeige gespeicherte Startzeit

Das Programm startet automatisch zur eingestellten Zeit. Während des automatischen Ablaufs des Programms wird die Ist-Kammertemperatur angezeigt.



Bild 13: Anzeige gespeicherte Ist-Kammertemperatur

Während des Ablaufs können die eingestellten Werte nicht verändert werden.

Wenn das Programm abgelaufen ist erscheint circa eine Stunde lang 'Ready' (fertig) im Display. Anschließend gibt es 2 Möglichkeiten:

1. Drehregler drücken. Das Menü für den nächsten Tag wird erneut aufgerufen.
oder
Einstellung entsperren, siehe „Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren“.

Speichern eines Menüs ohne Echtzeitfunktion

1. Drehregler drücken und halten. Im Display blinkt die nächste freie Menü-Nummer, bereits belegte Menü-Nummern leuchten.
2. Mit dem Drehregler die gewünschte Menü-Nummer wählen.
3. Den Drehregler drücken, um eingegebene Programmeinstellungen unter der gewünschten Menü-Nummer zu speichern bzw. zu überschreiben. Es können 31 verschiedene Menüs abgespeichert werden. Im Display erscheint OK.

Die Steuerung bei Echtzeitmodus entsperren

1. Taste START und Taste STOP gleichzeitig drücken und halten.
Im Display erscheint die Anzeige 0000.
2. Mit dem Drehregler die voreingestellte Startzeit als Wert einstellen z. B Startzeit 14:30 Uhr - Wert 1430.
3. Drehregler drücken.
Im Display wird die Kammertemperatur angezeigt.
4. Wenn der Wert nicht mehr parat ist: die Funktionstaste Zeit drücken und halten, bis die Startzeit im Display erscheint.

Vorgespeicherte Menüs

Menü	Funktion	Kammertemperatur	Zeit	Befeuchtung	Kerntemperatur	Bemerkungen
1	Regenerieren	140 °C	90 min	2		Cook & Chill
2	Regenerieren	140 °C	15 min	1		Hotellerie
3	Garen	120 °C	20 min	2		Reis
4	Garen	140 °C	75 min	0		Schwein
5	Kerntemperatur	130 °C		0	58 °C	Roastbeef
6	Kerntemperatur	130 °C		0	50 °C	Putenbrust
10	Umluft	passiv				Pellets

11 Außerbetriebnahme



Schimmelbildung

- *Vor Verschließen und Transport des Kombidämpfers alle Wasserreste und Feuchtigkeit vollständig entfernen und alle Teile restlos trocknen lassen.*

1. Gerät ausschalten, siehe Kapitel 10.7 "Gerät ausschalten"
2. Gerätestecker abziehen.

**GEFAHR****Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.**

- Das Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter richten.
- Gerät und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen kontrollieren.
- Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät reinigen. Es könnte Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben
- Elektrisch betriebene Geräte unter rauen Bedingungen sollten mindestens alle 6 Monate durch eine Elektrofachkraft geprüft werden.

**WARNUNG****Verbrennungsgefahr**

Am Gehäuse, der Tür, der Heizung etc. kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- Schutzhandschuhe tragen.
- Unbefugte fernhalten.

**WARNUNG****Verletzungsgefahr**

Gefahr von Stichverletzungen im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler.

**VORSICHT****Beschädigungsgefahr**

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden.

- Nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche zerkratzen. Keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche, Stahlwolle oder Stahlbürste verwenden.
- Kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray verwenden.
- Keine handelsüblichen Reinigungsmittel mischen; kein eigenes Reinigungsmittel herstellen.
- Bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit vermeiden, diese kann zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen.
- Bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen, wie Küchenschwamm aus Stahl, vermeiden.
- Instruktionen laut Produktkennzeichnung einhalten.

12.1 Reinigung und Pflege

Auf die Sauberkeit ist größten Wert zu legen. Zweck der Reinigung ist es, Substanzen, auf denen sich Mikroorganismen vermehren können, von Oberflächen und Bedarfsgegenständen zu entfernen und abzutöten, um keine Gesundheitsstörungen beim Menschen hervorzurufen.

Die verwendeten Reinigungsmittel müssen für den Lebensmittelbereich zugelassen sein.

Bei der Anwendung von Reinigungsmitteln, Desinfektionsmitteln und Chemikalien sind die Mischungsverhältnisse und Sicherheitshinweise der jeweiligen Hersteller zu beachten.

Zur Reinigung nur Trinkwasser verwenden.

Zur Reinigung und Pflege der Edelstahlprodukte empfehlen wir:

Benennung	Produkt	Bestellnummer
Reinigungsmittel	RM555	6.290-697.0

Zum Entfernen von grobem Schmutz Faservliesprodukte verwenden.

**VORSICHT****Beschädigungsgefahr**

- Nur fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.
- Keine aggressiven und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Für die Reinigung der Oberflächen keine Stahlschwämme verwenden.
- Elektrogeräte dürfen keinesfalls mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

12.1.1 Gerät entkalken

Sichere Anzeichen für Verkalkung sind: sichtbare Kalkablagerungen, verlängerte Durchlaufzeit, vermehrte Geräuschbildung, starke Dampfbildung.

Gerät grundsätzlich vor einer gründlichen Reinigung entkalken.

1. Wasserbehälter halbvoll mit Wasser befüllen.
2. Entkalker entsprechend den Angaben des Herstellers hinzufügen.
3. Gerät einschalten.
Die Anzeigen der Funktionstasten Kammertemperatur, Zeit und Dampf blinken.
4. Kammertemperatur auf 20 °C einstellen.
5. Zeit auf 15 Minuten einstellen.
6. Dampf auf Stufe 3 einstellen.
7. Taste START drücken.
Das Programm „Garen“ startet, Dampf wird erzeugt.

Wenn die Entkalkerflüssigkeit durchgelaufen ist:

8. Taste STOP drücken und circa 5 Sekunden halten.
Zurück zu den Funktionen.
9. Taste STOP nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
Zurück zur Programmauswahl.
Hierbei wird das laufende Programm abgebrochen.
10. Taste STOP nochmals drücken und circa 5 Sekunden halten.
Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
11. Den Wasserbehälter bis 1 cm unter den Rand mit Wasser befüllen.
12. Das Programm nochmals ablaufen lassen.
13. Zumindest 1x vollständig mit einer Füllung mit Wasser spülen und hierdurch mögliche schädliche Rückstände wie vom Entkalkungsmittel entfernen.
14. Wenn das Wasser durchgelaufen ist: Taste STOP drücken.
15. Den Wasserbehälter und das Gerät danach gründlich reinigen, siehe Kapitel „Reinigung“

12.1.2 Gerät reinigen

1. Drehregler in die Stellung Gerät EIN drehen.
2. Drehregler erforderlichenfalls drücken, um das Gerät auszuschalten.
Die entsprechende Anzeige leuchtet nicht.
3. Netzstecker ziehen um unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu verhindern.
4. Tür öffnen und heißes Gerät abkühlen lassen.
5. Wasserbehälter und Deckel reinigen.
6. Öffnung im Kunststoffpfropfen reinigen bzw. freimachen mit einem dünnen Draht.

Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen



Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Niemals einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter richten.



Sachschäden

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden.

- *Gerät mit einer heißen, milden Spülmittellösung reinigen. Anschließend die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.*
1. Regelmäßig Schmutz- und Kalkablagerungen entfernen.

TIPP:

Zur Pflege von Edelstahl empfiehlt die Kärcher Futuretech GmbH Pflegemittel für Edelstahl.

Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen



Sachschäden

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden.

- *Gerät mit einer heißen, milden Spülmittellösung reinigen. Anschließend die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.*

Gerät reinigen



Bild 14: Außenflächen

1. Außenflächen des Geräts reinigen.



Bild 15: Wasserbehälter

2. Wasserbehälter und Deckel reinigen.
3. Öffnung im Kunststoffpfropfen reinigen bzw. frei machen mit einem dünnen Draht.

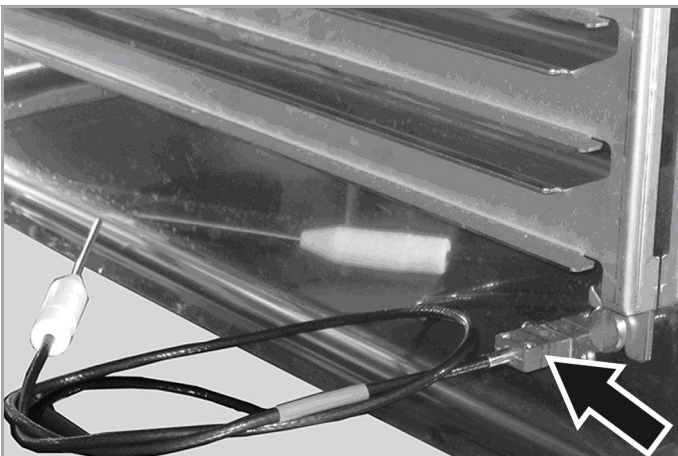


Bild 16: Kerntemperaturfühler

4. Stecker am Kerntemperaturfühler herausziehen.



Bild 17: Register entnehmen

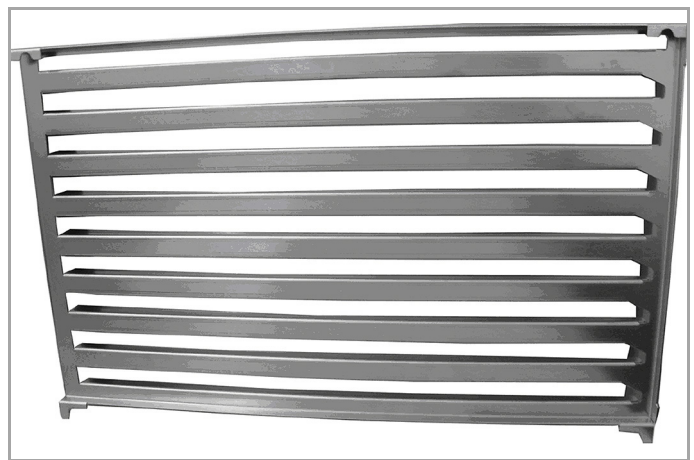


Bild 18: Register

Das Register ist mit einer Rändelschraube befestigt, die unverlierbar ist.

5. Zur Entnahme des Registers die Rändelschraube lösen und das Register unter einem Winkel von circa 45° zu sich heran ziehen.

⚠ VORSICHT

Sachschäden durch lose Teile

- Rändelschraube beim Wiedereinsetzen festdrehen.

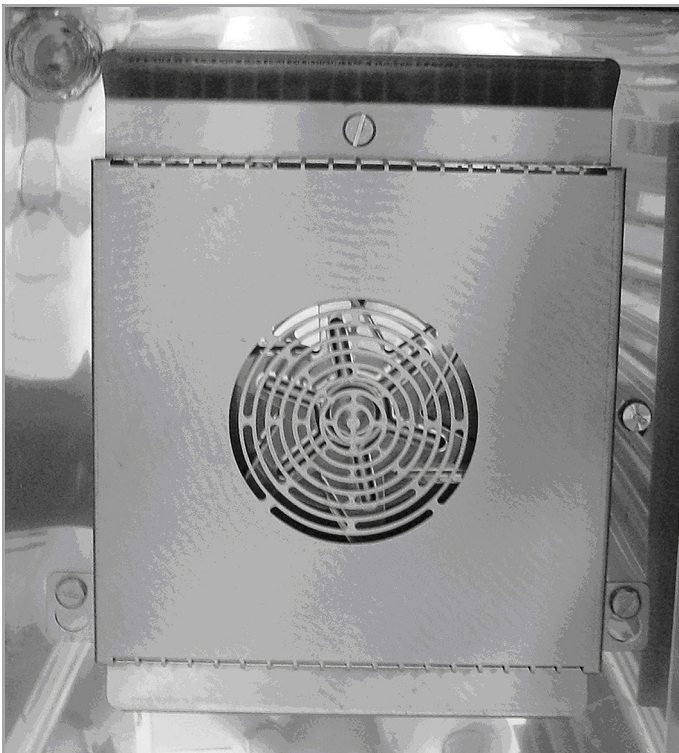


Bild 19: Garraum

6. Alle Teile reinigen.
7. Register in den Innenraum wieder einsetzen.
8. Ordnungsgemäßen Zustand des Gerätes herstellen.

12.2 Türdichtung reinigen

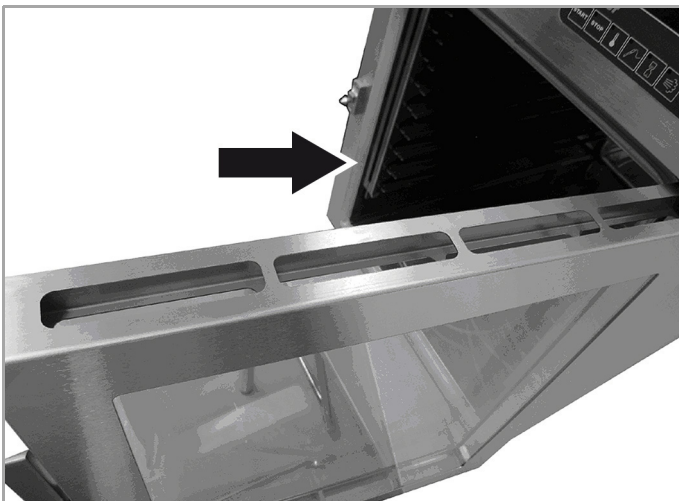


Bild 20: Türdichtung

Verschmutzte Türdichtung reinigen, mindestens 1x wöchentlich.

1. Türdichtung mit einer heißen, milden Spülmittellösung reinigen.
2. Anschließend Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

12.3 Lüftergitter

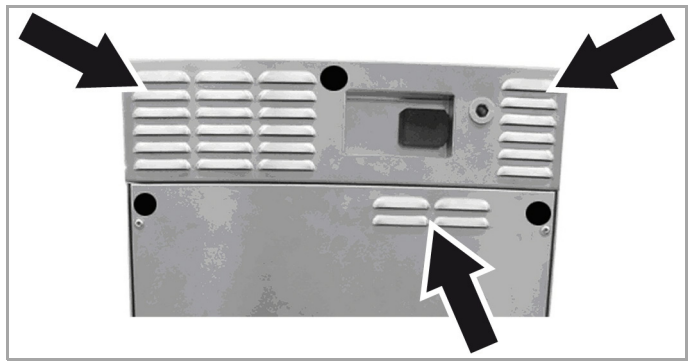


Bild 21: Lüftungsgitter



Brandgefahr durch Wärmestau

- Lüftungsgitter an der Geräterückseite mindestens 1x monatlich mit einem Lappen oder Pinsel reinigen.

12.4 Gerät desinfizieren

1. Gerät bei Bedarf und in Abstimmung mit einem Hygiene-Beauftragten desinfizieren.

12.5 Gerät trocken in Bereitschaft halten

1. Innenraum trocknen und Tür geöffnet lassen, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
2. Das Gerät bei Zimmertemperatur lagern.



Gefährliche elektrische Spannung

- Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- Elektroreparaturen nur durch Elektrofachkraft ausführen lassen.

Sollte eine Störung vorliegen, erscheint im Display die Meldung „F1“

Störung	Mögliche Ursache	Behebung	Durch wen?
F1 im Display	Funktionsstörung	Rücksprache mit Hersteller-Service oder einem Vertragspartner.	Betreiber
Display zeigt nichts an	Elektrischer Anschlussstecker / Elektrokabel defekt	Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren.	Elektrofachkraft
Gerät heizt nicht auf/ Temperatur zu hoch	Heizung defekt Maschinenparameter „P“ falsch eingegeben Steuerung defekt	Austauschen. Reparatur.	Betreiber Hersteller-Service oder Vertragspartner
Bedienungseinheit funktioniert nicht	Bedieneinheit defekt	Reparatur	Hersteller-Service oder Vertragspartner
Befeuchtung funktioniert nicht	Verkalkt oder verschmutzt	Entkalken, Reinigen	Betreiber

Kundendienst, Ersatzteile



- Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer des Gerätes.
- Bei Störungen, die nicht selbst beseitigt werden können, bitte an den Hersteller-Service oder Vertragspartner wenden.

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichnete Maschine aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entspricht. Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung des Produkts verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Produkt: Kombidämpfer KCS 5 E

Typ: 1.947-130.0

Einschlägige EG-Richtlinien

2006/95/EG (+2009/127/EG)

2004/108/EG

Angewandte harmonisierte Normen

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009

EN 55014-2: 1997 + A2: 2008

EN 60204-1

EN 61000-3-2: 2006 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 62233: 2008

Die Unterzeichnenden handeln im Auftrag und mit Vollmacht der Geschäftsführung.



Thomas Popp
Managing Director



Dirk H. Schulte
Head of Development

Dokumentationsbevollmächtigter:

D. Schulte

Kärcher Futuretech GmbH

Alfred-Schefenacker-Str. 1

D - 71409 Schwaikheim

Tel.: +49 7195 14-0

Fax: +49 7195 14-2780

Winnenden, 2012/12/01

Kärcher Futuretech GmbH
Alfred-Schefenacker-Str. 1
71409 Schwaikheim - Germany
Telephone + 49 7195 14 - 0
Fax + 49 7195 14 - 2780
futuretech@de.kaercher.com
www.kaercher-futuretech.com

Service

Telephone +49 71 95 14 - 33 00
Fax + 49 7195 14 - 40 41
service-futuretech@de.kaercher.com