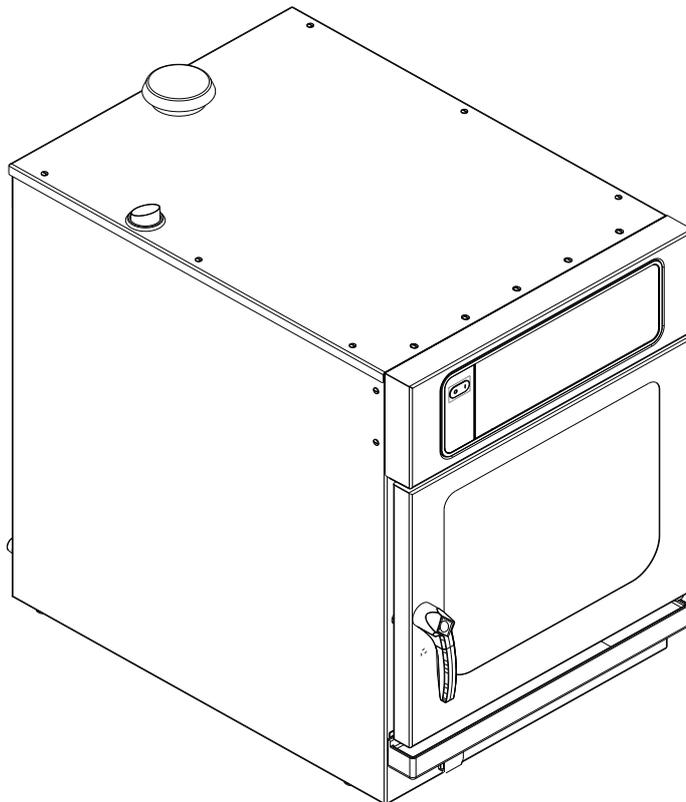


Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

Kombidämpfer



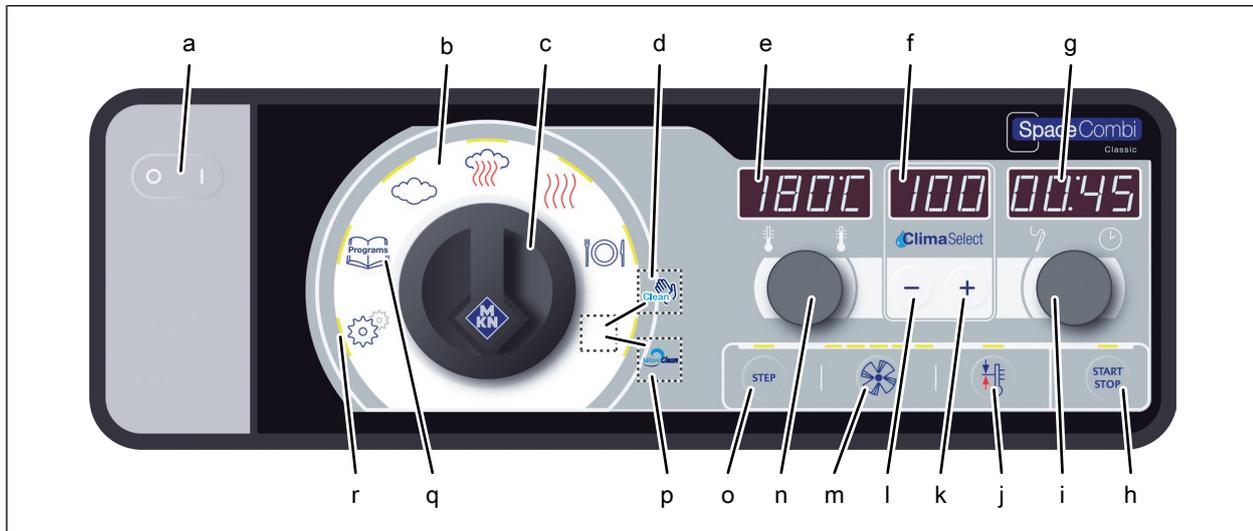
Originaldokument • 10015159-0ABDE-E • 08.05.2019

Gerät	Modell	Energieart	Ausführung
SpaceCombi Compact Classic	SKECOD610 EKECOD610	Elektro	HandClean WaveClean (optional)
SpaceCombi Junior Classic	SKECOD623 EKECOD623		1-Punkt-Kerntemperaturfühler 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) Softwareversion 1.75

10015159-0ABDE-E

de-DE

Bedien- und Anzeigeelemente



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| a Taste <i>Ein Aus „I O“</i> | j Taste <i>Ready2Cook</i> |
| b Wahlbereich | k Taste <i>Plus</i> |
| c Bedienknebel <i>Auswahl</i> | l Taste <i>Minus</i> |
| d Symbol <i>HandClean</i> | m Taste <i>Lüftergeschwindigkeit</i> |
| e Linke Anzeige | n Linker Drehknopf |
| f Mittlere Anzeige | o Taste „STEP“ |
| g Rechte Anzeige | p Symbol <i>WaveClean</i> |
| h Taste „START STOP“ | q Taste „Programs“ |
| i Rechter Drehknopf | r Kontrollleuchte |

Hersteller

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

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

Urheberrecht

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



1 Einleitung	7
1.1 Zu dieser Anleitung	7
1.1.1 Zeichenerklärung	8
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.3 Garantie	9
2 Sicherheitshinweise	10
3 Gerätebeschreibung	13
3.1 Geräteübersicht	13
3.2 Ausstattung	13
3.2.1 Ausstattungsmerkmale	13
3.2.2 USB-Anschluss	14
3.2.3 HACCP-Protokoll	14
3.2.4 Automatische Reinigung WaveClean (optional)	14
3.2.5 Automatische Spülung AutoShower	14
3.3 Betriebs- und Gararten	14
3.3.1 Betriebsarten	14
3.3.2 Gararten	14
3.3.3 Erweiterte Garfunktionen	15
3.3.4 Kerntemperaturmessung	16
3.4 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente	16
3.4.1 Abkürzungen in den Anzeigen	18
3.5 Beschickungsmengen	19
3.5.1 Tellerkapazität beim Regenerieren	19
3.5.2 Beschickungsmenge	19
3.6 Standardeinstellwerte	19
3.6.1 Standardeinstellwert Temperatur	19
3.6.2 Standardeinstellwert Kerntemperatur	19
3.6.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte	19
3.6.4 Grundeinstellungen	20
4 Gerät bedienen	22
4.1 Umweltgerecht bedienen	22
4.2 Gerät einschalten und ausschalten	22
4.2.1 Einschalten	22
4.2.2 Ausschalten	22
4.3 Garraumtür öffnen und schließen	23
4.3.1 Öffnen	23
4.3.2 Schließen	23
4.4 Gerät beschicken und entleeren	24
4.4.1 Beschicken	24
4.4.2 Entleeren	24
4.5 Grundeinstellungen vornehmen	24
4.5.1 Einstellmenü aufrufen	25

4.5.2 Grundeinstellung ändern	25
4.6 Grundlegende Funktionen	26
4.6.1 Garart auswählen	26
4.6.2 Gartemperatur einstellen	26
4.6.3 Garraumfeuchte einstellen	26
4.6.4 Garzeit einstellen	27
4.6.5 Kerntemperatur einstellen	27
4.6.6 Ist-Werte anzeigen	28
4.6.7 Lüftergeschwindigkeit einstellen	28
4.6.8 USB-Stick zum Importieren und Exportieren vorbereiten	28
4.6.9 USB-Stick einstecken und herausziehen	29
4.6.10 HACCP Protokollnummer anzeigen	29
4.6.11 HACCP Protokoll exportieren	29
4.7 Kerntemperaturfühler benutzen	30
4.7.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler	31
4.7.2 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut	31
4.8 Manuelles Garen	32
4.8.1 Garart starten	32
4.8.2 Garart abbrechen	32
4.8.3 Garart ändern	33
4.9 Eigene Garprogramme	33
4.9.1 Eigenes Garprogramm erstellen	33
4.9.2 Eigenes Garprogramm speichern	34
4.9.3 Eigenes Garprogramm löschen	34
4.10 Automatisches Garen	35
4.10.1 Garprogramm auswählen und starten	35
4.10.2 Garprogramm beenden	35
4.10.3 Garprogramm abbrechen	35
4.10.4 Garprogramm während des Garens ändern	36
4.10.5 Garprogramm speichern	36
4.11 Erweiterte Garfunktionen	37
4.11.1 Manuelles Beschwaden	37
4.11.2 Startzeitvorwahl einstellen	37
4.11.3 Startzeitvorwahl abbrechen	37
4.11.4 Ready2Cook starten	38
4.11.5 Ready2Cook abbrechen	39
4.12 Pausen und Betriebsende	39
4.12.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen	39
5 Gerät reinigen und pflegen	40
5.1 Korrosion vermeiden	40
5.2 Roststellen beseitigen	41
5.3 Gehäuse reinigen	41
5.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen	41

5.5 Türdichtung reinigen	41
5.6 Garraumtür reinigen	42
5.7 Dampf-Austrittsstutzen reinigen	42
5.8 Gerät entkalken	43
5.9 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean (optional)	43
5.9.1 Reinigung vorbereiten	44
5.9.2 Reinigungsstufe wählen	44
5.9.3 Reinigungskartusche einsetzen	45
5.9.4 Automatische Reinigung starten	46
5.9.5 Automatische Reinigung abbrechen	46
5.9.6 Automatische Reinigung beenden	48
5.10 Garraum halbautomatisch reinigen	48
5.10.1 Garraum vorbereiten	48
5.10.2 Reinigungsprogramm starten	49
5.10.3 Garraum trocknen	50
5.11 Garraum mit AutoShower spülen	50
5.11.1 AutoShower starten	50
5.11.2 AutoShower beenden	51
5.12 Luftleitblech ausbauen und einbauen	51
5.13 Gerät prüfen	52
5.13.1 Sichtprüfung durchführen	52
6 Störungen beheben	53
6.1 Notbetrieb	53
6.2 Fehlerursachen und Abhilfe	54
6.3 Typenschild	54
6.4 Softwareversion ermitteln	55
7 Wartung durchführen	56
8 Umweltgerecht entsorgen	57
9 Herstellererklärung	58

1 Einleitung

1.1 Zu dieser Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen:

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

Folgende Hinweise beachten und einhalten:

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

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

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

1.1.1 Zeichenerklärung



GEFAHR
Unmittelbar drohende Gefahr

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen.



WARNUNG
Möglicherweise drohende Gefahr

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.



VORSICHT
Gefährliche Situation

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

ACHTUNG
Sachschaden

Nichtbeachtung kann zu Sachschaden führen.



Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Gerätes.

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

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

Untersagt ist die Benutzung des Gerätes in folgenden Ländern:

- USA
- Kanada

1.3 Garantie

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

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

2 Sicherheitshinweise

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

Der Bediener muss die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

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

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

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

Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen oder damit spielen.

Heiße Oberflächen Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

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

Heiße Flüssigkeiten Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

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

Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger

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

Verbrühungsgefahr durch Dampf

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

Defektes Gerät Verletzungsgefahr durch defektes Gerät

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

Brandschutz Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge

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

Brandgefahr durch Überhitzen

- Keine brennbaren Gegenstände oder Kunststoffbehälter im Garraum lagern.

Brandbekämpfung

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

Gerät auf Rollen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen

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

Gefahr durch Leitungsbruch bei hoher Zugbelastung

- Gerät mit einer Kette zur Zugentlastung der Anschlussleitung bauseitig so sichern, dass die Anschlussleitungen bei einer Gerätebewegung nicht auf Zug beansprucht werden.

Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

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

Sturzgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reinigung

- Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nach Benutzung reinigen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Gerät nicht schockartig abkühlen.

- Garraum vorsichtig reinigen. Garraumfühler ragt in den Garraum.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Roststellen mit Scheuermittel entfernen.
- Gerät kalkfrei halten.

Hygiene Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.

Kerntemperaturmessung Verletzungsgefahr durch überhitzten Kerntemperaturfühler

- Kerntemperaturfühler nicht über offener Flamme erhitzen.

Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

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

3 Gerätebeschreibung

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

3.1 Geräteübersicht

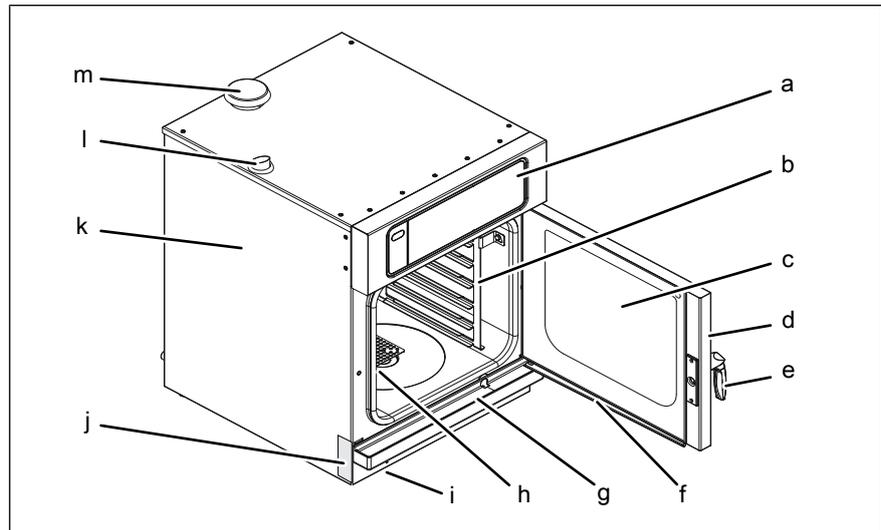


Bild: Tischgerät

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

3.2 Ausstattung

3.2.1 Ausstattungsmerkmale

- 1-Punkt-Kerntemperaturfühler
- 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional)
- Garraumtür mit Hygieneverglasung
- Einstufiger Türverschluss
- Leistungsoptimierungsanlage (optional)
- Garraumtür rechtsanschlagend
- Garraumtür linksanschlagend (optional)
- HandClean
- WaveClean (optional)
- AutoShower

3.2.2 USB-Anschluss

Das Gerät ist mit einem USB-Anschluss (USB 2.0) ausgestattet. HACCP-Protokolle können auf den USB-Stick exportiert und bei Bedarf auf einem externen PC archiviert werden.

3.2.3 HACCP-Protokoll

Alle Garschritte werden mit einer Protokollnummer im HACCP-Protokoll erfasst.

Es kann ein einzelnes Protokoll oder mehrere Protokolle in einem bestimmten Bereich exportiert werden.

Die Daten werden über den USB-Anschluss exportiert.

3.2.4 Automatische Reinigung WaveClean (optional)

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

3.2.5 Automatische Spülung AutoShower

Mit der automatischen Spülung AutoShower wird der Garraum bei leichten Verunreinigungen zwischen zwei Garprogrammen oder nach einer Entkalkung gespült.

3.3 Betriebs- und Gararten

3.3.1 Betriebsarten

Manuelles Garen

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



Automatisches Garen

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

3.3.2 Gararten



Dämpfen

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



Combidämpfen

Combidämpfen ist eine Garart, mit der Großbratstücke, Aufläufe und Backwaren im Temperaturbereich von 30 °C bis 250 °C gegart werden können.



Heißluft

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



Regenerieren

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

3.3.3 Erweiterte Garfunktionen

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

Folgende erweiterte Garfunktionen stehen zur Verfügung:

Manuelles Beschwaden

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

Startzeitvorwahl



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

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

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

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



Ready2Cook (Vorheizen)

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

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



Die Funktion kann beim Garprogrammstart gewählt werden.

3.3.4 Kerntemperaturmessung

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

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

Die Verwendung der Kerntemperaturmessung bietet folgende Vorteile:

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

3.4 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente

Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
	Taste <i>Ein Aus „I O“</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät einschalten „I“ • Gerät ausschalten „O“
	Bedienknebel <i>Auswahl</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Auswahl der Gararten, Garprogramme, Reinigung und Einstellungen
	Symbol <i>Dämpfen</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt an, dass hier die Garart Dämpfen ausgewählt werden kann
	Symbol <i>Combidämpfen</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt an, dass hier die Garart Combidämpfen ausgewählt werden kann
	Symbol <i>Heißluft</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt an, dass hier die Garart Heißluft ausgewählt werden kann
	Symbol <i>Regenerieren</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt an, dass hier die Garart Regenerieren ausgewählt werden kann
	Symbol <i>Programs</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Auswählen eines Garprogrammes
	Taste „Programs“	<ul style="list-style-type: none"> • Speichern eines Garprogrammes
	Symbol <i>HandClean</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt an, dass hier die halbautomatische Reinigung HandClean ausgewählt werden kann
	Symbol <i>WaveClean</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt an, dass hier die automatische Reinigung WaveClean ausgewählt werden kann
	Symbol <i>Einstellungen</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Auswahl der Einstellungen und Servicefunktionen
	Linke Anzeige	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt Gartemperatur

10015159-0ABDE-E



Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
	Symbole Gartemperatur	<ul style="list-style-type: none"> • zeigen an, dass hier Einstellungen für die Temperatur vorgenommen werden können
		
	Linker Drehknopf	<ul style="list-style-type: none"> • Einstellen der Temperatur
	Mittlere Anzeige	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt Garraumfeuchte
	Symbol <i>ClimaSelect</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt an, dass hier Einstellungen für die Garraumfeuchte vorgenommen werden können
	Taste <i>Minus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Verringern der Garraumfeuchte
	Taste <i>Plus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhen der Garraumfeuchte
	Rechte Anzeige	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt Garzeit oder Kerntemperatur
	Symbol <i>Kerntemperatur</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt an, dass hier Einstellungen für die Kerntemperatur vorgenommen werden können
	Symbol <i>Garzeit</i>	<ul style="list-style-type: none"> • zeigt an, dass hier Einstellungen für die Zeit vorgenommen werden können
	Rechter Drehknopf	<ul style="list-style-type: none"> • Einstellen der Garzeit oder Kerntemperatur
	Taste „STEP“	<ul style="list-style-type: none"> • Weiterschalten im Garprogramm zum nächsten Schritt • Quittieren einer Fehlermeldung
	Taste <i>Lüftergeschwindigkeit</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Modell 6.10: Einstellen der Lüftergeschwindigkeit
	Taste <i>Ready2Cook</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Starten und Beenden des Aufheiz- oder Abkühl-Vorgangs
	Taste „START STOP“	<ul style="list-style-type: none"> • Starten und Beenden der Garprogramme oder der Reinigung
	Kontrollleuchte	<ul style="list-style-type: none"> • leuchtet, wenn aktiv • bestätigt Einstellung oder Auswahl

3.4.1 Abkürzungen in den Anzeigen

Informationen werden in den Anzeigen nur als Abkürzungen angezeigt.

Abkürzung	Erklärung
CAr	Reinigungskartusche
CLA	AutoShower (Spülung)
CLE	manuelle Reinigung (HandClean)
CL1	Reinigung etwa 1 Stunde (WaveClean)
CL2	Reinigung etwa 2 Stunden (WaveClean)
CL3	Reinigung etwa 3 Stunden (WaveClean)
dLAY	Startzeitvorwahl
dIA	Diagnose-Fehleranzeige
End	Ende
Err	Fehler
HAC	HACCP
HOt	zu heiß
OPn	Öffnen
OPt	Option
PASS	Passworteingabe
Prot	Protokollnummer
Pro	Programmnummer
rdY	Fertig
SEr	Service
SFL	Software update
SHo	Messemodus
SOF	Software
SPU	Zwangsspülung
StEP	Schritt
Sto	Speichervorgang abgeschlossen
USb	USB
X-Y	Schritt X von Y

3.5 Beschickungsmengen

3.5.1 Tellerkapazität beim Regenerieren

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

Ausführung	Tellerdurchmesser
	26 - 32 cm
610	12
623	6

3.5.2 Beschickungsmenge

Ausführung	pro Einschub maximal (kg)	pro Garraum maximal (kg)
610	7,5	25
623	5	15

3.6 Standardeinstellwerte

3.6.1 Standardeinstellwert Temperatur

Einstellbereich der Garraumtemperatur ist von der Garart abhängig.

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

3.6.2 Standardeinstellwert Kerntemperatur

Einstellbereich der Kerntemperatur ist von der Garart abhängig.

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

3.6.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte

Einstellbereich der Garraumfeuchte ist von der Garart abhängig.

Garart	Standardwert (%)	Einstellbereich (%)	Änderungsschritte (%)
Dämpfen	100	90 - 110	90 - 100 - 110

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

3.6.4 Grundeinstellungen

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

Grundeinstellung	Parameter	Standardwert	Einstellbereich	Erklärung
Passwort	7	111	0 — 300	In diesem Bereich lässt sich das Passwort für die Grundeinstellungen ändern.
Startzeitvorwahl mit oder ohne Lüfter	13	0	0 = ohne Lüfter	Ist die Einstellung „0“ gewählt, ist der Lüfter während der Zeitvorwahl aus.
			1 = mit Lüfter	Ist die Einstellung „1“ gewählt, läuft der Lüfter während der Zeitvorwahl in Intervallen.
Wrasenablösung	48	1	0 = Wenig	Einstellung der Stärke der Wrasenablösung
			1 = Normal	
			2 = Viel	
Anzeigen				
Temperatureinheit	1	0	0 = °C	Celsius (°C)
			1 = °F	Fahrenheit (°F)
Volumeneinheit	34	0	0 = ml	Milliliter (ml)
			1 = fl.oz	Flüssigunze (fl.oz)
	35	0	0 = Imperial (fl.oz)	Flüssigunze Imperial
			1 = U.S. (fl.oz)	Flüssigunze U. S.
Akustisches Signal				
Dauer akustisches Signal	6	20	0 = Signal aus 1 — 180 s	Dauer des akustischen Signals
Lautstärke akustisches Signal	33	0	0 = Leise	Einstellung der Lautstärke
			1 = Laut	
Gararten				
Vorwahl-Temperatur Dämpfen	9	100	30 °C — 130 °C	Voreinstellung der Temperatur beim Dämpfen
Vorwahl-Temperatur Combidämpfen	10	150	30 °C — 250 °C	Voreinstellung der Temperatur beim Combidämpfen
Vorwahl-Temperatur Heißluft	11	180	30 °C — 250 °C	Voreinstellung der Temperatur bei Heißluft
Vorwahl-Temperatur Regenerieren	12	130	30 °C — 180 °C	Voreinstellung der Temperatur beim Regenerieren

Grundeinstellung	Parameter	Standardwert	Einstellbereich	Erklärung
Ready2Cook				
Vorheizfaktor Ready2Cook	4	15	0 — 30%	Bei Vollbeschickung mit großen Massen (Braten, Brotlaib) die Aufheiztemperatur erhöhen, damit Garraumtemperatur nicht zu stark einbricht.
Maximale Wartezeit nach Ready2Cook bei T < 250 °C	37	120	0 — 300 min	Maximale Wartezeit nach Erreichen der Ready2Cook Temperatur, bei Sollwert < 250 °C
Maximale Wartezeit nach Ready2Cook bei T > 250 °C	38	30	0 — 60 min	Maximale Wartezeit nach Erreichen der Ready2Cook Temperatur, bei Sollwert > 250 °C
FlexiCombi Air				
Nachlaufzeit Kondensationsablufthaube	5	60	0 — 600 s	Nachlaufzeit der Kondensationsablufthaube nach Öffnen der Garraumtür

4 Gerät bedienen



Verringerung des Akrylamidwertes

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

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

Deshalb empfiehlt MKN bei Kartoffelprodukten:

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

4.1 Umweltgerecht bedienen

Dieser Kombidämpfer erreicht bei richtigem Einsatz einen sehr geringen Energieverbrauch.

Den Energieverbrauch verringern durch:

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

4.2 Gerät einschalten und ausschalten

4.2.1 Einschalten

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

4.2.2 Ausschalten

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

4.3 Garraumtür öffnen und schließen

4.3.1 Öffnen

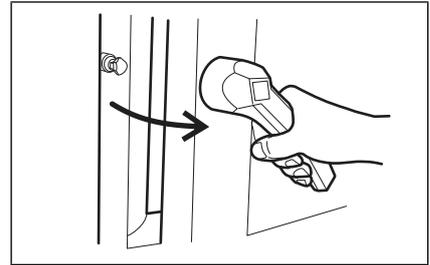
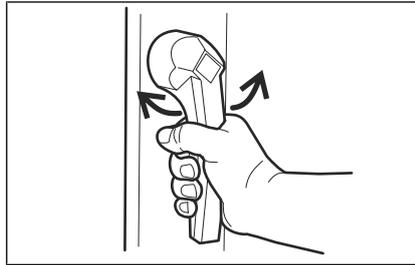


Bild: Einstufigen Türverschluss öffnen

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



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

2. Garraumtür vollständig öffnen.

4.3.2 Schließen

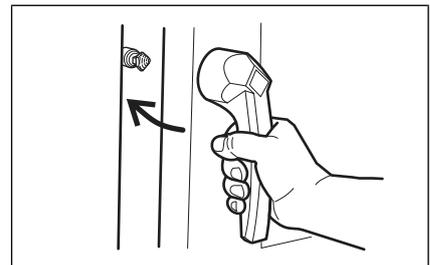
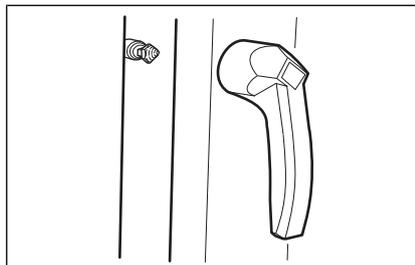


Bild: Einstufigen Türverschluss schließen

Voraussetzung Türgriff in Ausgangsstellung

- Garraumtür mit Druck schließen.
↳ Garraumtür ist geschlossen.

4.4 Gerät beschicken und entleeren



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

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



VORSICHT

Sach- und Personenschaden durch Überschreiten der Beschickungsmenge

- Die maximale Beschickungsmenge nicht überschreiten.
-



Keine verbogenen oder beschädigte Einhängestelle verwenden.

4.4.1 Beschicken

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

4.4.2 Entleeren

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

4.5 Grundeinstellungen vornehmen

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



Die Liste der einstellbaren Parameter finden Sie im Kapitel „Gerätebeschreibung“.

4.5.1 Einstellmenü aufrufen



Jede Grundeinstellung des Gerätes ist unter einer Nummer abgespeichert, die in der Anzeige angezeigt werden kann.

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Einstellungen* drehen.
 - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „PASS“ an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „- - -“ an.
2. Mit rechtem Drehknopf Passwort einstellen.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt eingestelltes Passwort an.
3. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Mit linkem Drehknopf „OPT“ auswählen.
4. Um Einstellmenü zu verlassen, Taste „STEP“ drücken.
 - ↳ Grundeinstellungen können geändert werden.

4.5.2 Grundeinstellung ändern

1. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend den Parameter der Grundeinstellung an, (siehe „Grundeinstellungen“).
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „OPT“ an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt den ersten eingestellten Wert an.
2. Linken Drehknopf drehen.
 - ↳ Nummer einstellen.
3. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Grundeinstellung kann angepasst werden.
4. Rechten Drehknopf drehen.
 - ↳ Neuen Wert einstellen.
5. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Änderungen übernehmen.
6. Um Einstellmenü ohne Änderungen zu verlassen, Taste „STEP“ zweimal drücken.
7. Taste „STEP“ 3 Sekunden drücken.
 - ↳ Änderungen werden gespeichert.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend „OPT“ an.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „Stor“ an.
 - ↳ Gerät wird neu gestartet.
8. Inbetriebnahmeprotokoll ausfüllen.

4.6 Grundlegende Funktionen

4.6.1 Garart auswählen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

- Mit Bedienknebel *Auswahl* die gewünschte Garart auswählen.
 - ↳ Kontrollleuchte über der gewählten Garart leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die Garzeit an.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt Garraumfeuchte der gewählten Garart an.

4.6.2 Gartemperatur einstellen



Bild: Gartemperatur eingestellt

Voraussetzung Garart ausgewählt

- Linken Drehknopf drehen.
 - ↳ Nach links drehen, Gartemperatur wird verringert.
 - ↳ Nach rechts drehen, Gartemperatur wird erhöht.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt Gartemperatur an.

4.6.3 Garraumfeuchte einstellen



Bild: Garraumfeuchte eingestellt

Voraussetzung Garart ausgewählt

- Taste *Plus* oder Taste *Minus* drücken.
 - ↳ Garraumfeuchte wird erhöht oder verringert.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt Garraumfeuchte an.

4.6.4 Garzeit einstellen



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

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

In der Anzeige werden Stunden und Minuten dargestellt.



Bild: Garzeit eingestellt

Voraussetzung Garart ausgewählt

- Rechten Drehknopf drehen.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt die Garzeit an.
 - ↳ Nach links drehen, Gerät wechselt in den Dauerbetrieb, rechte Anzeige zeigt „- :- -“ an.
 - ↳ Nach rechts drehen, Garzeit schrittweise erhöhen.

4.6.5 Kerntemperatur einstellen



Bild: Kerntemperatur eingestellt

Voraussetzung Garart ausgewählt

- Rechten Drehknopf nach links über Dauerbetrieb hinaus auf Kerntemperatur drehen.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt den Standardwert der Kerntemperatur an.
- Rechten Drehknopf drehen.
 - ↳ Nach rechts drehen, Kerntemperatur wird erhöht.
 - ↳ Nach links drehen, Kerntemperatur wird verringert.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt Kerntemperatur an.

4.6.6 Ist-Werte anzeigen



Während des Garens können die Werte von der aktuellen Garraumtemperatur, abgelaufener Garzeit oder Ist-Kerntemperatur angezeigt werden.

Soll-Temperatur

→ Linken Drehknopf drehen.

↳ Linke Anzeige zeigt für 5 Sekunden die aktuelle Garraumtemperatur an. Anschließend wird die Soll-Temperatur angezeigt.

Restlaufzeit oder Ist-Kerntemperatur

→ Rechten Drehknopf drehen.

↳ Rechte Anzeige zeigt für 5 Sekunden die abgelaufene Garzeit an. Anschließend wird die Restlaufzeit oder Ist-Kerntemperatur angezeigt.

4.6.7 Lüftergeschwindigkeit einstellen



Nur bei Modell 6.10 lässt sich die Lüftergeschwindigkeit einstellen.



Die Lüftergeschwindigkeit ist in bis zu fünf Stufen eingeteilt. Jede Stufe wird durch eine Kontrollleuchte angezeigt.

Die Anzahl der Stufen ist abhängig von der Garart.

→ Taste *Lüftergeschwindigkeit* mehrmals drücken, bis die gewünschte Stufe erreicht ist.

↳ Kontrollleuchten leuchten.

4.6.8 USB-Stick zum Importieren und Exportieren vorbereiten

Voraussetzung USB-Stick ist formatiert

USB-Stick nicht schreibgeschützt

1. Ordnerstruktur zum Importieren und Exportieren anlegen.
2. Ordner Namen „autoChefImages“ anlegen.
 - ↳ Datenaustausch von Fotos im PNG Format, Auflösung von 95x69 Pixel, maximale Auflösung 150KB.
3. Ordner Namen „FCBrowserFiles“ anlegen.
 - ↳ Datenaustausch von Texten im HTML Format.
4. Ordner Namen „FCImport“ anlegen.
 - ↳ Datenaustausch von Kochbücher.
5. Ordner Namen „MMIContent“ anlegen.
 - ↳ Datenaustausch von zusätzliche Inhalte Importieren.

6. Ordner Namen „MMiUpdate anlegen.
 - ↳ Datenaustausch von Update-Dateien.
 - ↳ Nach fertigstellen der Ordnerstruktur ist der USB-Stick einsatzbereit.

4.6.9 USB-Stick einstecken und herausziehen

USB-Stick einstecken

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

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

USB-Stick herausziehen

Voraussetzung Exportieren oder Importieren der Daten abgeschlossen

- USB-Stick herausziehen.

4.6.10 HACCP Protokollnummer anzeigen

Voraussetzung Garprozess läuft

1. Taste Minus drücken.
 - ↳ Aktuelle Protokollnummer wird angezeigt.
2. Protokollnummer aufschreiben.

4.6.11 HACCP Protokoll exportieren



Ein kurzes Drücken der Taste „START STOP“ überträgt die ausgewählten Protokolle.

Ein langes Drücken der Taste „START STOP“ (3 Sekunden) überträgt alle vorhandenen Protokolle.

Voraussetzung USB-Stick eingesteckt
Unter Einstellungen mit Passwort angemeldet

1. Linken Drehknopf drehen.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend „HAC“ an.
2. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt die kleinste Protokollnummer an.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „HAC“ an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die höchste Protokollnummer an.
3. Linken und rechten Drehknopf drehen und Protokollbereich auswählen.

4. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „HAC“ an.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „USb“ an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt durchlaufende Zeichen an.
- ↳ HACCP-Protokoll wird auf den USB-Stick exportiert.
5. Taste „STEP“ drücken.
 - ↳ Zurück zum Einstellmenü.

4.7 Kerntemperaturfühler benutzen



WARNUNG
**Verletzungsgefahr durch Platzen des
Kerntemperaturfühlers**

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



VORSICHT
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

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



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

Das Gerät hat einen Kerntemperaturfühler im Garraum und kann optional einen Anschluss für Kerntemperaturfühler extern haben.



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

4.7.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler

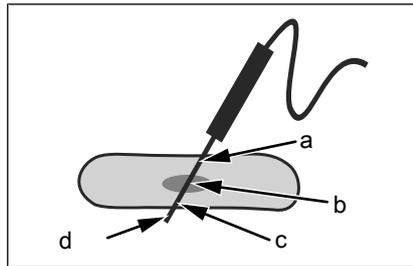


Bild: Messfühler mit vier Messstellen

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

4.7.2 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut

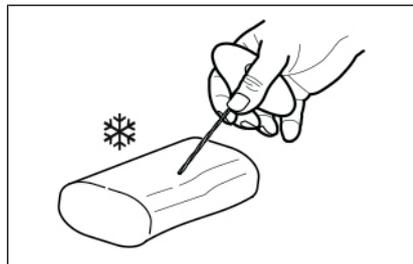


Bild: Einstichkanal mit Handbohrer bohren

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

4.8 Manuelles Garen

4.8.1 Garart starten

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel *Auswahl* die gewünschte Garart auswählen.
 - ↳ Kontrollleuchte über der gewählten Garart leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt blinkend die voreingestellte Garraumfeuchte an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die Garzeit an.
2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit einstellen oder Kerntemperatur einstellen.
4. Garraumfeuchte einstellen.
5. Bei Modell 6.10: Lüftergeschwindigkeit einstellen.
6. Gerät beschicken.
7. Bei Bedarf Kerntemperaturfühler in Gargut einstecken.
8. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste „START STOP“ blinkt.
 - ↳ Bei Modell 6.10: Die Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste *Lüftergeschwindigkeit* zeigt die Stufen an.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt die eingestellte Gartemperatur an.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt die eingestellte Garraumfeuchte an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit oder Kerntemperatur an.

4.8.2 Garart abbrechen

1. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Garart abgebrochen.
 - ↳ Kontrollleuchte der gewählten Garart leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt die voreingestellte Gartemperatur an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt die voreingestellte Garzeit an.
2. Garraumtür öffnen.

4.8.3 Garart ändern

1. Taste „STEP“ drücken.
 - ↳ Die Kontrollleuchte der Garart leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Gartemperatur an.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garraumfeuchte an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garzeit an.
 - ↳ Bei Modell 6.10: Die Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste *Lüftergeschwindigkeit* zeigt die Stufen an.
2. Garzeit, Garraumfeuchte, Gartemperatur, Ziel-Kerntemperatur oder bei Modell 6.10 Lüftergeschwindigkeit einstellen.
 - ↳ Die angezeigten Werte werden nach 2 Sekunden automatisch übernommen.

4.9 Eigene Garprogramme

4.9.1 Eigenes Garprogramm erstellen

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel *Auswahl* die Garart für den ersten Garschritt wählen.
 - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
 - ↳ Anzeigen zeigen blinkend die voreingestellten Standardwerte an.
2. Gartemperatur einstellen.
3. Garraumfeuchte einstellen.
4. Bei Modell 6.10: Lüftergeschwindigkeit einstellen.
5. Garzeit oder Kerntemperatur einstellen.
6. Taste „STEP“ drücken.
 - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „StEP“ für Schritt an.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „2“ für zweiten Garschritt an.
7. Mit Bedienknebel *Auswahl* die Garart für den zweiten Garschritt wählen.
 - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
 - ↳ Anzeigen zeigen blinkend die voreingestellten Standardwerte an.
8. Gartemperatur einstellen.
9. Garraumfeuchte einstellen.
10. Bei Modell 6.10: Lüftergeschwindigkeit einstellen.
11. Garzeit oder Kerntemperatur einstellen.
12. Bei Bedarf weitere Garschritte hinzufügen.



Zur Korrektur der Einstellungen durch mehrmaliges Drücken der Taste "STEP" zum gewünschten Garschritt wechseln. Die Werte erneut einstellen.

4.9.2 Eigenes Garprogramm speichern

Voraussetzung Garprogramm eingegeben

1. Taste „Programs“ für 3 Sekunden drücken.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
 - ↳ Kontrollleuchte blinkt.
 - ↳ Mittlere Anzeige ist aus.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt den ersten freien Programmplatz an.
 2. Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder mittlere Anzeige zeigt „===“ an, wenn Programmplatz belegt ist.
 3. Taste „Programs“ für 3 Sekunden drücken.
 - ↳ Signal ertönt.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „===“ an.
- ↳ Garprogramm ist gespeichert.

4.9.3 Eigenes Garprogramm löschen

Alle Programme löschen

- Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Programs* drehen.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
 - Taste *Plus* und Taste *Minus* gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt halten.
 - ↳ Alle Garprogramme werden gelöscht.
- ↳ Alle Programmplätze sind wieder frei.

Einzelne Garprogramme löschen

- Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Programs* drehen.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt Nummer des aktuell ausgewählten Garprogrammes an.
 - Mit rechtem Drehknopf die Nummer des zu löschenden Garprogrammes auswählen.
 - Taste *Minus* für 3 Sekunden gedrückt halten.
 - ↳ Garprogramm wird gelöscht.
- ↳ Programmplatz ist wieder frei.

4.10 Automatisches Garen

4.10.1 Garprogramm auswählen und starten

Voraussetzung Kein Garprogramm ausgewählt

- Mit Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Programs* drehen.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt Nummer des gespeicherten Garprogrammes an oder rechte Anzeige zeigt „1“, wenn kein Garprogramm gespeichert ist.
- Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder mittlere Anzeige zeigt „===“ an, wenn Programmplatz belegt ist.
- Für sofortiges Starten: Taste „START STOP“ drücken. Für Starten mit Ready2Cook: Taste *Ready2Cook* drücken.
 - ↳ Programm wird geladen und startet.

4.10.2 Garprogramm beenden



Nach Ablauf der Garzeit oder bei Erreichen der Kerntemperatur wird das Garprogramm beendet.

1. Garprogramm automatisch beendet.
 - ↳ Signal ertönt.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt „End“ an.
 - ↳ Kontrollleuchten erlöschen.
2. Taste „START STOP“ drücken oder Garraumtür öffnen.
 - ↳ Signal wird ausgeschaltet.

4.10.3 Garprogramm abbrechen

1. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Garprogramm abgebrochen.
 - ↳ Kontrollleuchte der gewählten Garart leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt die voreingestellte Gartemperatur an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt die voreingestellte Garzeit an.
2. Garraumtür öffnen.

4.10.4 Garprogramm während des Garens ändern



Während des Garens können die Garzeit, die Garraumfeuchte, die Gartemperatur, die Ziel-Kerntemperatur oder bei Modell 6.10 die Lüftergeschwindigkeit verändert werden. Diese Änderungen gelten nur für das laufende Garprogramm und werden nicht als Voreinstellung übernommen.



Bei mehrschrittigen Garprogrammen Taste „STEP“ wiederholt drücken, bis die mittlere Anzeige den gewünschten Garschritt anzeigt.

1. Taste „STEP“ drücken.
 - ↳ Die Kontrollleuchte der Garart leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Gartemperatur an.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garraumfeuchte an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend die eingestellte Garzeit an.
 - ↳ Bei Modell 6.10: Die Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste *Lüftergeschwindigkeit* zeigt die Stufen an.
2. Garzeit, Garraumfeuchte, Gartemperatur, Ziel-Kerntemperatur oder bei Modell 6.10 Lüftergeschwindigkeit einstellen.
 - ↳ Die angezeigten Werte werden nach 2 Sekunden automatisch übernommen.

4.10.5 Garprogramm speichern

Voraussetzung Garprogramm eingegeben

1. Taste „Programs“ für 3 Sekunden drücken.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „Pro“ an.
 - ↳ Kontrollleuchte blinkt.
 - ↳ Mittlere Anzeige ist aus.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt den ersten freien Programmplatz an.
 2. Mit rechtem Drehknopf drehen und Nummer des Programmplatzes auswählen.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt nichts an, wenn Programmplatz frei ist oder mittlere Anzeige zeigt „==“ an, wenn Programmplatz belegt ist.
 3. Taste „Programs“ für 3 Sekunden drücken.
 - ↳ Signal ertönt.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „===“ an.
- ↳ Garprogramm ist gespeichert.

4.11 Erweiterte Garfunktionen

4.11.1 Manuelles Beschwaden



Die Funktion ist nicht programmierbar.

Voraussetzung Garprogramm gewählt und gestartet

- Taste *Plus* drücken und gedrückt halten.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt einen sich langsam aufbauenden Balken an. Die Garraumfeuchte wird erhöht.

4.11.2 Startzeitvorwahl einstellen



Wenn bei Startzeitvorwahl die Option Lüfter eingestellt ist, wird der Lüfter in kurzen Abständen laufen, bis zum Beginn der Startzeit.

Voraussetzung Garprogramm ausgewählt oder ein manuelles Garprogramm erstellt

1. Taste „START STOP“ 3 Sekunden drücken.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „dLAY“ an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „00:01“ an.
 2. Rechten Drehknopf nach links oder rechts drehen.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt gewählte Dauer bis zum Start an.
 3. Taste *Lüftergeschwindigkeit* drücken.
 - ↳ Mittlere Kontrollleuchte der Taste *Lüftergeschwindigkeit* leuchtet.
 4. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Startzeitvorwahl startet.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste „START STOP“ leuchtet.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Dauer bis zum Start an und Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt.
 - ↳ Garraumleuchte erlischt.
- ↳ Nach Ablauf der Dauer wird das eingestellte Garprogramm automatisch gestartet.

4.11.3 Startzeitvorwahl abbrechen

- Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Startzeitvorwahl wird abgebrochen.
 - ↳ Garraumleuchte leuchtet.

4.11.4 Ready2Cook starten



Mit Ready2Cook wird das Gerät auf die richtige Starttemperatur eingestellt.

Voreingestellte Temperatur

Voraussetzung Garprogramm ausgewählt oder ein manuelles Garprogramm erstellt

1. Taste *Ready2Cook* kurz drücken.
 - ↳ Temperatur des Garraumes wird auf 15 % über eingestellter Starttemperatur eingestellt.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* blinkt.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste „START STOP“ blinkt.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt aktuelle Garraumtemperatur an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt Starttemperatur an.
 - ↳ Signal ertönt, wenn Starttemperatur erreicht ist.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „rdY“ an.
2. Garraumtür öffnen.
 - ↳ Signal wird ausgeschaltet.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* erlischt.
 - ↳ Die Anzeigen zeigen die aktuellen Einstellwerte des gewählten Garprogrammes an.
3. Gerät beschicken.
4. Garraumtür schließen.
 - ↳ Das eingestellte Garprogramm startet automatisch.

Maximale Aufheiztemperatur

Voraussetzung Garprogramm ausgewählt oder ein manuelles Garprogramm erstellt

1. Taste *Ready2Cook* 3 Sekunden drücken.
 - ↳ Garraum wird auf 275 °C aufgeheizt.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* blinkt.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste „START STOP“ blinkt.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt aktuelle Garraumtemperatur an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt Starttemperatur an.
 - ↳ Signal ertönt, wenn Starttemperatur erreicht ist.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „rdY“ an.
2. Garraumtür öffnen.
 - ↳ Signal wird ausgeschaltet.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* erlischt.
 - ↳ Die Anzeigen zeigen die aktuellen Einstellwerte des gewählten Garprogrammes an.

3. Gerät beschicken.
4. Garraumtür schließen.
 - ↳ Das eingestellte Garprogramm startet automatisch.

4.11.5 Ready2Cook abbrechen

- Taste *Ready2Cook* kurz drücken.
 - ↳ Ready2Cook wird beendet.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* erlischt.
 - ↳ Das eingestellte Garprogramm startet automatisch.

4.12 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

4.12.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen

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

Betriebspause mehr als 2 Tage

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

1. Mit AutoShower für 1 Minute spülen (siehe AutoShower starten).
2. Garart Dämpfen für 7 Minuten bei 100 °C betreiben.

Betriebspausen mehr als 7 Tagen

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

1. Mit AutoShower für 5 Minute spülen (siehe AutoShower starten).
2. Garart Dämpfen für 1 Stunde bei 100 °C betreiben.

5 Gerät reinigen und pflegen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
-



VORSICHT

Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

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

ACHTUNG

Sachschaden durch schockartiges Abkühlen

- Gerät nicht schockartig abkühlen.
-

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
-

5.1 Korrosion vermeiden

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

5.2 Roststellen beseitigen

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

5.3 Gehäuse reinigen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

5.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

Voraussetzung Gerät spannungslos

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

5.5 Türdichtung reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

- Türdichtung regelmäßig reinigen.
- Keine aggressiven Reiniger verwenden.



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

Die Türdichtung muss extra gereinigt werden.



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

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

5.6 Garraumtür reinigen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
-

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung der Oberfläche

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

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

→ Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.

5.7 Dampf-Austrittsstutzen reinigen

ACHTUNG

Sachschaden durch Ablagerungen

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



Flüssigreiniger mit höchstens 20 % Natron- oder Kalilauge verwenden.

Ausspülen mit Wasser ist nicht erforderlich.

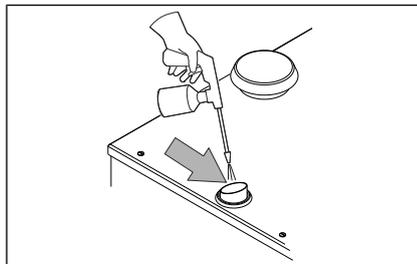


Bild: Dampf-Austrittsstutzen reinigen

1. Dampf-Austrittsstutzen und angeschlossene Rohrleitungen auf Ablagerungen untersuchen.

2. Flüssigreiniger in Dampf-Austrittsstutzen sprühen.

5.8 Gerät entkalken



Zum manuellen Entkalken Spezialentkalker in Handdruck-Sprühpistole einfüllen.

Voraussetzung Garraumtemperatur weniger als 40 °C
Garraum gereinigt

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

5.9 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean (optional)



VORSICHT
Verätzungsgefahr

Garraumtür während des Reinigungsvorganges geschlossen halten.



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



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



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



Die automatische Zwangsspülung wird bei folgenden Situationen ausgelöst.

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



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

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

5.9.1 Reinigung vorbereiten

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
-

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

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

5.9.2 Reinigungsstufe wählen



Fällt während der Reinigung der Wasserdruck ab, so geht das Reinigungsprogramm in einen Wartungszustand. Wird der Wasserdruck wieder erreicht, läuft das Reinigungsprogramm automatisch an.



Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen die gleiche Menge Wasser.

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

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel *Auswahl WaveClean* auswählen.
 - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die zuletzt gewählte Reinigungsstufe an.
2. Linken Drehknopf drehen und eine Reinigungsstufe wählen.
 - ↳ Bei der Reinigungsstufe 1 mit einer Reinigungszeit von etwa 1 Stunde zeigt die Anzeige „CL1“ an.
 - ↳ Bei der Reinigungsstufe 2 mit einer Reinigungszeit von etwa 2 Stunden zeigt die Anzeige „CL2“ an.
 - ↳ Bei der Reinigungsstufe 3 mit einer Reinigungszeit von etwa 3 Stunden zeigt die Anzeige „CL3“ an.
- ↳ Linke Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
3. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Garraumtemperatur zu hoch, zeigt die Rechte Anzeige „HOT“ an oder Garraumtemperatur zu tief, zeigt die Rechte Anzeige „--:--“ an.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste *Ready2Cook* blinkt.
 - ↳ Ist die Reinigungstemperatur erreicht, ertönt ein Signal.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt Reinigungsstufe an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt „CAr“ an.

5.9.3 Reinigungskartusche einsetzen



Gerät in der automatischen Reinigung niemals ohne Reinigungskartusche betreiben.

Bei starker Verschmutzung die Reinigungsstufe „CL3“ auswählen und 2 Reinigungskartuschen verwenden.



Nur Reinigungskartuschen mit unbeschädigtem Wachssiegel verwenden.

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

Reinigungskartuschen erst nach Aufforderung einsetzen.

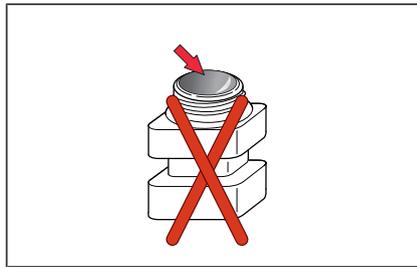


Bild: Wachsiegel der Reinigungskartusche beschädigt

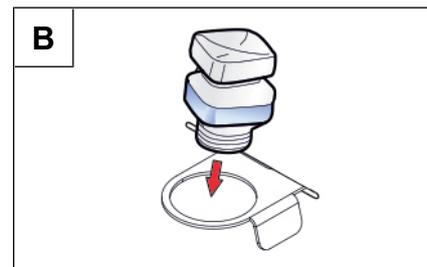
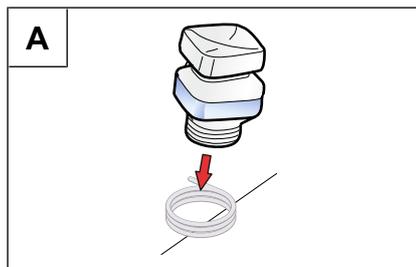


Bild: A: Kartusche in Federhalter einsetzen; B: Kartusche in Halter einsetzen

Voraussetzung Reinigungskartuschen versiegelt und unbeschädigt

1. Garraumtür öffnen.
2. Deckel der Kartusche öffnen.
3. Kartusche in die Halterung am Luftleitblech einsetzen.
4. Garraumtür schließen.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt „CAr“ an.

5.9.4 Automatische Reinigung starten

Voraussetzung Wasseranschluss geöffnet
Gerät eingeschaltet
Garräumtemperatur auf 60 °C

- Taste „START STOPP“ drücken.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste blinkt.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt Restlaufzeit an.

5.9.5 Automatische Reinigung abbrechen

- Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Reinigungsprogramm abgebrochen.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „End“ an.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „CAr“ an.
- ↳ Automatische Reinigung abgebrochen.



Bei Abbruch startet die automatische Zwangsspülung des Garraumes.

5.9.6 Automatische Reinigung beenden

Voraussetzung Automatisches Spülen beendet nach Abbruch des Reinigungsprogrammes oder Reinigungszeit abgelaufen

1. Garraumtür öffnen.
2. Leere Reinigungskartusche entnehmen.
3. Eventuelle Rückstände von Reiniger oder Klarspüler mit der Handbrause gründlich ausspülen.
4. Garraumtür schließen.
 - ↳ Nach Schließen der Garraumtür wird das Reinigungsprogramm abgeschlossen.
5. Eventuelle Tropfmengen des Reinigungswassers in der Auffangschale des Hordenwagens ablassen und mit weichem Wasserstrahl nachspülen.
6. Eventuelle Tropfmengen des Reinigungswassers auf dem Boden vor dem Gerät mit weichem Wasserstrahl fortspülen.
7. Garraumtür bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.
 - ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
 - ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.10 Garraum halbautomatisch reinigen

5.10.1 Garraum vorbereiten

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
-

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

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

5.10.2 Reinigungsprogramm starten



VORSICHT **Gefährliche Situation**

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

- Schutzkleidung tragen.
- Atemschutz tragen.

ACHTUNG **Sachschaden durch Überschreiten der empfohlenen Einwirkzeit**

- Reiniger nicht länger als vom Programm vorgegeben einwirken lassen.

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Mit Bedienknebel *Auswahl HandClean* oder *WaveClean* auswählen.
2. Linke Anzeige zeigt blinkend letztes gewähltes Reinigungsprogramm an.
3. Mit linkem Drehknopf Anzeige auf CLE stellen.
 - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt blinkend „CLE“ an.
4. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Reinigungsprogramm startet. Der Garraum wird aufgeheizt oder abgekühlt.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt „HOt“ an, wenn abgekühlt wird oder Rechte Anzeige zeigt „--:--“ an, wenn aufgeheizt wird.
 - ↳ Bis Garaumtemperatur erreicht ist.
5. Einweichprozess startet automatisch.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Einweichzeit an.
6. Einweichzeit abgelaufen.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „SPr“ an.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „CLE“ an.
7. Schutzkleidung, Schutzbrille und Schutzhandschuhe anziehen.
8. Garraumtür öffnen.
9. Garraum, Heizregister und Lüfterrad mit Reiniger einsprühen.
10. Garraumtür schließen.
11. Einwirkzeit startet automatisch.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Einwirkzeit an.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste „START STOP“ blinkt.
12. Einwirkzeit abgelaufen.

13. Reinigungszeit startet automatisch.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt verbleibende Reinigungszeit an.
 - ↳ Reinigungszeit abgelaufen.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt „SHO“ an.
14. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Garraum gründlich ausspülen.
15. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Reinigung beendet.

5.10.3 Garraum trocknen

Voraussetzung Garraumtür geschlossen

1. Trocknungsprozess startet automatisch.
 - ↳ Kontrollleuchte über Symbol *Heißluft* leuchtet.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt die Restlaufzeit an.



Der Garraum wird aufgeheizt.

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

5.11 Garraum mit AutoShower spülen

5.11.1 AutoShower starten

Voraussetzung Gerät eingeschaltet
Garraumtemperatur weniger als 70 °C

1. Mit Bedienknebel *Auswahl HandClean* oder *WaveClean* auswählen.
 - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt blinkend die zuletzt gewählte Reinigungsstufe an.
2. Mit linkem Drehknopf CLA auswählen.
 - ↳ Mittlere Anzeige zeigt „CLA“ an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt „OFF“ an.
3. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt „ON“ an.
 - ↳ AutoShower startet.

5.11.2 AutoShower beenden

1. Taste „START STOP“ drücken.
↳ AutoShower wird beendet.
2. Taste „STEP“ drücken.

5.12 Luftleitblech ausbauen und einbauen



VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter

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

Luftleitblech ausbauen

Voraussetzung Gerät spannungslos geschaltet

1. Kerntemperaturfühler aus Halter entfernen.
2. Rechtes und linkes Einhänggestell entnehmen.
3. Wasserzulaufrohr mit Werkzeug entfernen.
4. Obere Verriegelungen mit Werkzeug entfernen.
5. Untere Verriegelungen mit Werkzeug entfernen.
6. Luftleitblech von den Bolzen entnehmen.

Luftleitblech einbauen

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

5.13 Gerät prüfen

5.13.1 Sichtprüfung durchführen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Prüfung

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

Voraussetzung Gerät spannungslos geschaltet
Garraum leer und gereinigt
Garraumtür vollständig geöffnet

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

↳ Sichtprüfung ist durchgeführt.

6 Störungen beheben



Bild: Folienausschnitt linke, mittlere und rechte Anzeige

Tritt während des Betriebes ein Fehler auf, wird die Fehlergruppe und die Fehlernummer innerhalb der Gruppe angezeigt.

- Linke Anzeige zeigt Fehlergruppe an.
- Rechte Anzeige zeigt blinkend Fehlernummer an.

Zur Abhilfe, die angezeigten Fehlergruppe und die Fehlernummer dem Kundenservice mitteilen.

6.1 Notbetrieb

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



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

6.2 Fehlerursachen und Abhilfe

Fehler-Gruppe	Fehler-Nr.	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
04	04	Kein Wasser	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserhahn geschlossen • Gerät defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserhahn öffnen • Kundenservice kontaktieren
07	10	Garraumfühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Fühlerbruch 	<ul style="list-style-type: none"> • Kerntemperaturfühler wird als Ersatzfühler verwendet • Kerntemperaturfühler nicht in Gargut einstecken • Kerntemperaturfühler muss im Garraum verbleiben • Kundenservice kontaktieren
• 07	16	Wrasenfühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Fühlerbruch 	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenservice kontaktieren
• 07	17	Feuchtefühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Fühlerbruch 	
• 07	18	Übertemperatur Garraum	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenservice kontaktieren
• 07	40	Kerntemperaturfühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Fühlerbruch 	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenservice kontaktieren
• 07	50	Elektronik zu heiß	<ul style="list-style-type: none"> • Umgebungstemperatur der Elektronik zu hoch • Wärmequellen in der Nähe des Luftansaugstutzen • Luftansaugstutzen verstopft oder blockiert • Kühlung defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Zugang Luftansaugstutzen überprüfen • Niedrigere Temperaturen einstellen • Kundenservice kontaktieren
• 07	70	Wasserdruck zu gering	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserhahn geschlossen • Wasserdruck zu gering • Gerät defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserhahn öffnen • Kundenservice kontaktieren
• 07	71	WaveClean Abbruch	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserhahn geschlossen • Wasserdruck zu gering • Stromausfall während WaveClean • Gerät defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserhahn öffnen • Kundenservice kontaktieren

6.3 Typenschild

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

Serialnummer (SN)	
Typnummer (TYP)	

6.4 Softwareversion ermitteln

Voraussetzung Gerät eingeschaltet

1. Bedienknebel *Auswahl* auf Symbol *Einstellungen* drehen.
 - ↳ Kontrollleuchte leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt „PASS“ an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt blinkend „- - -“ an.
2. Taste *Lüftergeschwindigkeit* für 5 Sekunden drücken.
 - ↳ Linke Anzeige und Rechte Anzeige zeigt aktuelle Softwareversion an.

7 Wartung durchführen

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

8 Umweltgerecht entsorgen

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

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

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

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

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

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

9 Herstellereklärung



EU-Konformitätserklärung



Hersteller

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

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

Gerätebeschreibung				
Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich				
Gerätetyp				
Elektro-Kombidämpfer SpaceCombi				
Gerätenummer				
MagicPilot	SKECOD610TXXXX	SKECOD623TXXXX	EKECOD610TXXXX	EKECOD623TXXXX
Classic	SKECOD610CXXXX	SKECOD623CXXXX	EKECOD610CXXXX	EKECOD623CXXXX
X: Ausstattungsmerkmal				

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

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen
- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 01. Juli 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

herangezogene Prüfungsgrundlagen
EN ISO 12100:2010
DIN EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997 + Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 + A14:2010 + A15: 2012
EN 60335-2-42:2003 + A1:2008

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

Originaldokument • 10015159-0KODE-D

Wolfenbüttel, 18.05.2016

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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

1 / 1

10015159-0KODE-D

de-DE

10015159-0ABDE-E



www.mkn.com

