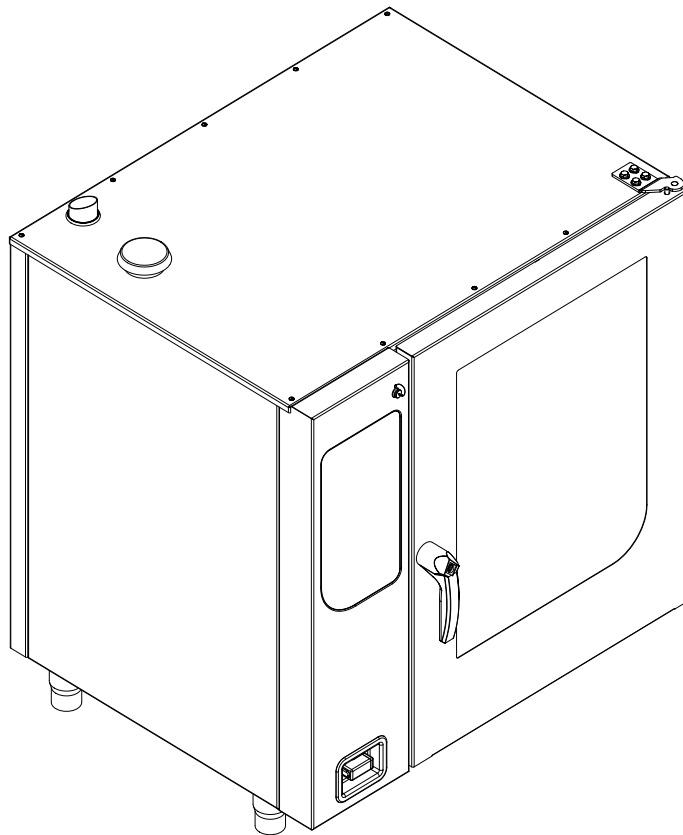


Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

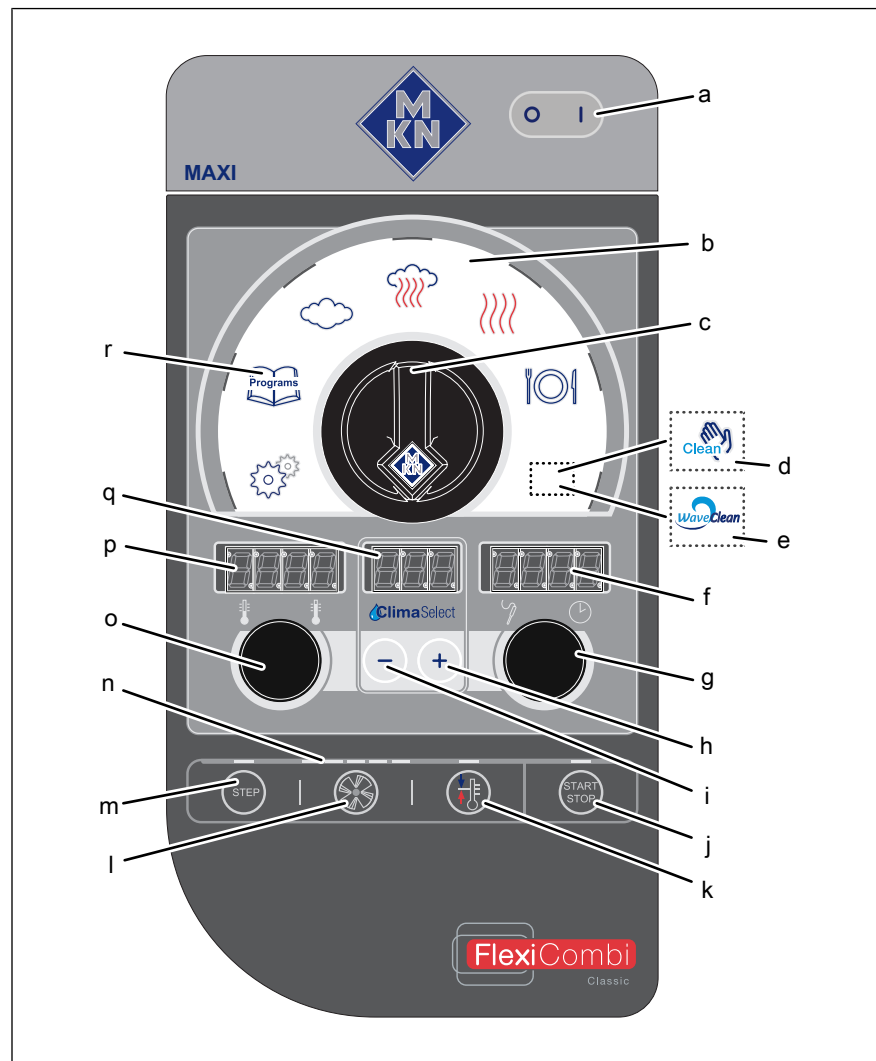
Bedienungsanleitung

Kombidämpfer



Gerät	Modell	Energieart	Ausführung
FlexiCombi Classic	FKECOD 615C FKECOD 621C	Elektro	HandClean WaveClean (optional) Tür mit Hygieneverglasung 1-Punkt-Kerntemperaturfühler 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) Sous-Vide-Kerntemperaturfühler (optional) Softwareversion 1.79
	FKECOD 115C FKECOD 121C		
	FKECOD 215C FKECOD 221C		

Bedien- und Anzeigeelemente



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

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
3.1.1 Tischgerät	13
3.1.2 Standgerät	14
3.2 Ausstattung	15
3.2.1 Ausstattungsmerkmale	15
3.2.2 USB-Anschluss	15
3.2.3 HACCP-Protokoll	15
3.2.4 Automatische Reinigung WaveClean (optional)	15
3.2.5 Vorheizbrücke für die Modelle 20.15 und 20.21	16
3.3 Betriebs- und Gararten	16
3.3.1 Betriebsarten	16
3.3.2 Gararten	16
3.3.3 Erweiterte Garfunktionen	17
3.3.4 Kerntemperaturmessung	17
3.4 Funktion der Bedien-, Steuer- und Anzeigeelemente	18
3.4.1 Abkürzungen in den Anzeigen	19
3.5 Beschickungsmengen	20
3.5.1 Beschickungsmenge	20
3.5.2 Tellerkapazität beim Regenerieren	20
3.6 Standardeinstellwerte	21
3.6.1 Standardeinstellwert Temperatur	21
3.6.2 Standardeinstellwert Kerntemperatur	21
3.6.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte	21
3.7 Grundeinstellungen	22
4 Gerät bedienen	24
4.1 Umweltgerecht bedienen	24
4.2 Gerät einschalten und ausschalten	24
4.2.1 Einschalten	24
4.2.2 Ausschalten	24
4.3 Garraumtür öffnen und schließen	24
4.3.1 Einstufigen Türverschluss öffnen	25
4.3.2 Einstufigen Türverschluss schließen	25
4.3.3 Zweistufigen Türverschluss öffnen	25
4.3.4 Zweistufigen Türverschluss schließen	26

4.4 Gerät beschicken und entleeren	26
4.4.1 Beschicken und Entleeren	27
4.4.2 Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen	27
4.4.3 Beschicken und entleeren mit Hordenwagen	29
4.5 Grundeinstellungen vornehmen	30
4.5.1 Einstellmenü aufrufen	30
4.5.2 Grundeinstellung ändern	30
4.6 Grundlegende Funktionen	31
4.6.1 Garart auswählen	31
4.6.2 Gartemperatur einstellen	31
4.6.3 Garraumfeuchte einstellen	31
4.6.4 Garzeit einstellen	32
4.6.5 Kerntemperatur einstellen	32
4.6.6 Ist-Werte anzeigen	33
4.6.7 Lüftergeschwindigkeit einstellen	33
4.6.8 USB-Stick zum Importieren und Exportieren vorbereiten	33
4.6.9 USB-Stick einstecken und herausziehen	34
4.6.10 HACCP Protokollnummer anzeigen	34
4.6.11 HACCP Protokoll exportieren	34
4.7 Kerntemperaturfühler benutzen	35
4.7.1 Messung mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler	36
4.7.2 Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler	36
4.7.3 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut	37
4.8 Manuelles Garen	37
4.8.1 Garart starten	37
4.8.2 Garart beenden	38
4.9 Eigene Garprogramme	38
4.9.1 Eigenes Garprogramm erstellen	38
4.9.2 Eigenes Garprogramm speichern	39
4.9.3 Eigenes Garprogramm löschen	39
4.10 Automatisches Garen	40
4.10.1 Garprogramm auswählen	40
4.10.2 Garprogramm starten	40
4.10.3 Garprogramm endet	41
4.10.4 Garprogramm abbrechen	41
4.10.5 Garprogramm während des Garens ändern	41
4.11 Mehrschrittiges Garprogramm	42
4.11.1 Starten	42
4.12 Erweiterte Garfunktionen	42
4.12.1 Manuelles Beschwaden	42
4.12.2 Startzeitvorwahl einstellen	42
4.12.3 Startzeitvorwahl abbrechen	43
4.12.4 Ready2Cook starten	43
4.12.5 Ready2Cook abbrechen	44

4.13 Pausen und Betriebsende	44
4.13.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen	44
5 Gerät reinigen und pflegen	45
5.1 Korrosion vermeiden	45
5.2 Roststellen beseitigen	45
5.3 Gehäuse reinigen	46
5.4 Türgriff, Bedienelemente und Bedienfolie reinigen	46
5.5 Türdichtung reinigen	46
5.6 Garraumtür reinigen	47
5.7 Dampf-Austrittsstutzen reinigen	47
5.8 Kondensationsablufthaube reinigen (optional)	48
5.9 Gerät entkalken	48
5.10 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean (optional)	49
5.10.1 Reinigung vorbereiten	50
5.10.2 Reinigungsstufe wählen	50
5.10.3 Reinigungskartusche einsetzen	51
5.10.4 Automatische Reinigung starten	52
5.10.5 Automatische Reinigung abbrechen	52
5.10.6 Automatische Reinigung beenden	53
5.11 Garraum halbautomatisch reinigen	53
5.11.1 Garraum vorbereiten	53
5.11.2 Reinigungsprogramm starten	54
5.11.3 Garraum trocknen	55
5.12 Luftleitblech aufklappen und zurückklappen	56
5.13 Gerät prüfen	57
5.13.1 Sichtprüfung durchführen	57
6 Störungen beheben	58
6.1 Notbetrieb	58
6.2 Fehlerursachen und Abhilfe	58
6.3 Typenschild	60
6.4 Softwareversion ermitteln	60
7 Wartung durchführen	61
8 Umweltgerecht entsorgen	62
9 Herstellererklärung	63

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.
- 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

- 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 Garmedien Heißluft, drucklosem Frischdampf, einzeln, nacheinander oder kombiniert mit feuchter und trockener Hitze.

3.1 Geräteübersicht

3.1.1 Tischgerät

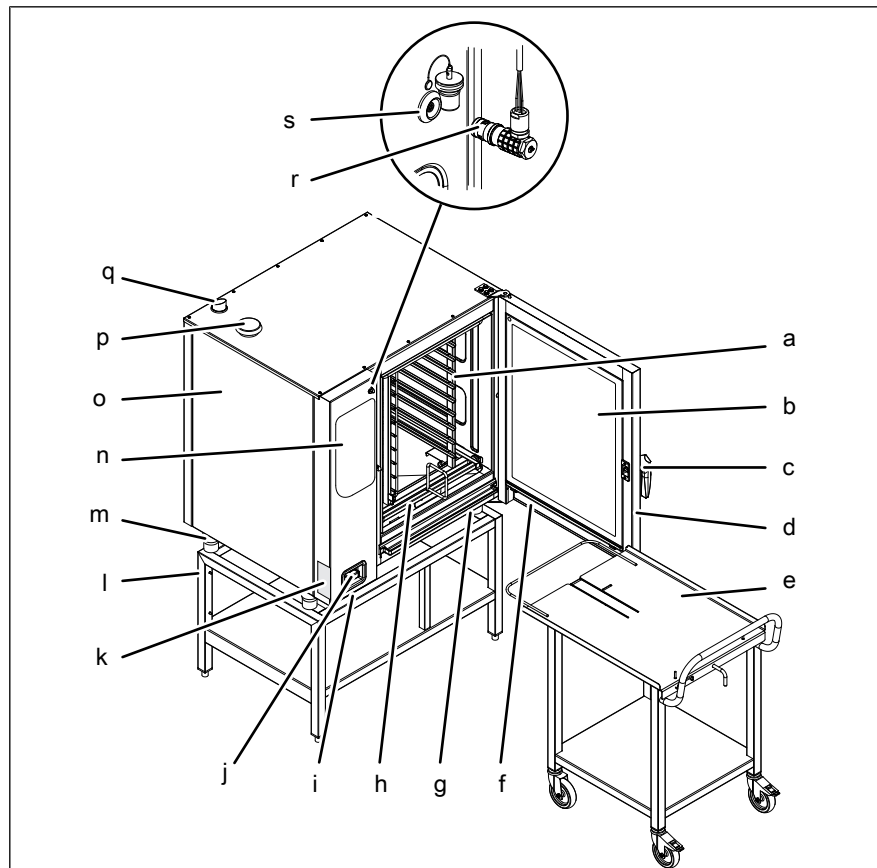


Bild: Gerät mit Hordengestell-Transportwagen

- | | |
|--|---|
| a Hordengestell | k Typenschild |
| b Isolierscheibe | l Untergestell (optional) |
| c Türgriff | m Gerätebein |
| d Garraumtür | n Bedieneinheit |
| e Hordengestell-Transportwagen (optional) | o Gehäuse |
| f Wrasenablaufrinne, Tür | p Luftansaugstutzen |
| g Wrasenablaufrinne, Gerät | q Dampf-Austrittsstutzen |
| h Führungsschiene für Hordengestell (optional) | r Kerntemperaturfühler (optional) |
| i USB-Anschluss (verdeckt) | s Anschluss Kerntemperaturfühler (optional) |
| j Handbrause (optional) | |

3.1.2 Standgerät

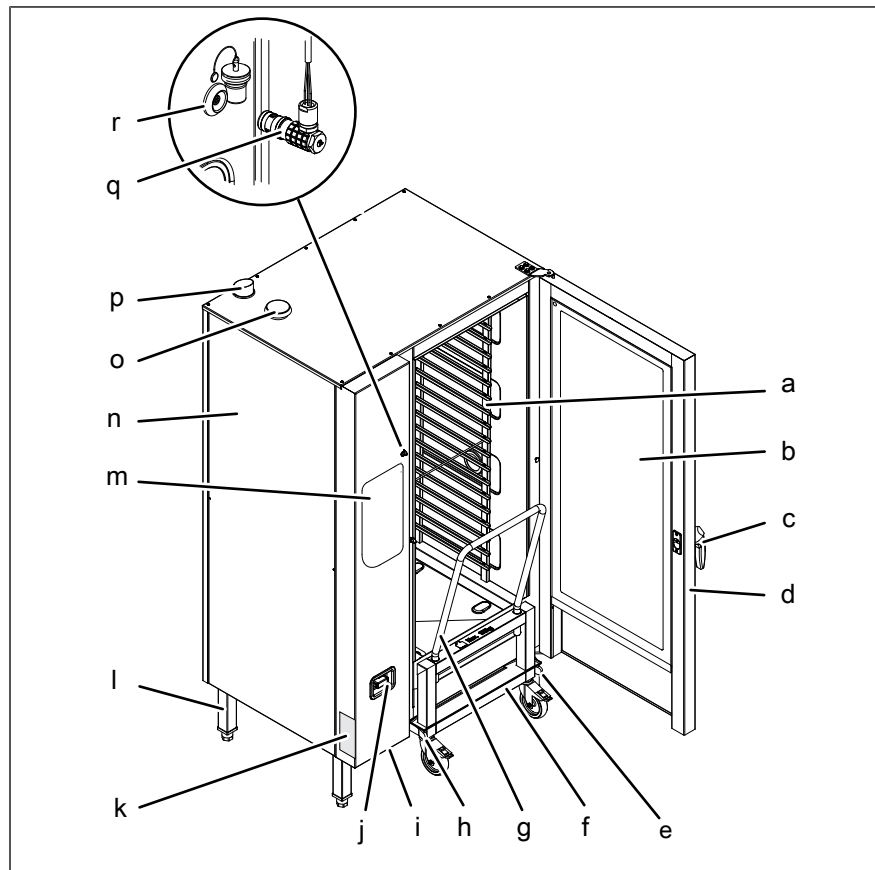


Bild: Gerät mit Hordenwagen

- | | | | |
|---|--------------------------|---|---|
| a | Hordengestell | j | Handbrause |
| b | Isolierscheibe | k | Typenschild |
| c | Türgriff | l | Gerätebein |
| d | Garraumtür | m | Bedieneinheit |
| e | Führungsschiene rechts | n | Gehäuse |
| f | Hordenwagen | o | Luftansaugstutzen |
| g | Schiebebügel | p | Dampf-Austrittsstutzen |
| h | Führungsschiene links | q | Kerntemperaturfühler (optional) |
| i | USB-Anschluss (verdeckt) | r | Anschluss Kerntemperaturfühler (optional) |

3.2 Ausstattung

3.2.1 Ausstattungsmerkmale

- 1-Punkt-Kerntemperaufnehmer
- 4-Punkt-Kerntemperturfühler (optional)
- Sous-Vide-Kerntemperturfühler (optional)
- Handbrause (optional)
- Garraumtür mit Hygieneverglasung
- Einstufiger Türverschluss
- Zweistufiger Türverschluss (optional), bei Geräten der Größe 20 ist diese Ausstattung Standard
- Leistungsoptimierungsanlage (optional)
- Garraumtür rechtsanschlagend
- Garraumtür linksanschlagend (optional)
- HandClean
- WaveClean (optional)

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 durchgeführten Garprogramme werden im HACCP-Protokoll erfasst.

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 Vorheizbrücke für die Modelle 20.15 und 20.21



Bild: Vorheizbrücke

Die Vorheizbrücke wird bei Kombidämpfern der Modelle 20.15 und 20.21 auf den unteren Rand der Garraumöffnung aufgesteckt, wenn der Garraum aufgeheizt oder mit WaveClean gereinigt wird und sich kein Hordenwagen im Kombidämpfer befindet.

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

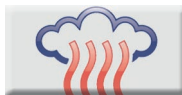
In der Betriebsart Automatisches Garen können gespeicherte Garprogramme ausgeführt und bei Bedarf angepasst werden.

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> „I O“	<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>Programms</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Auswählen eines Garprogrammes
	Taste „Programms“	<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
	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

Symbol	Bedien- und Anzeigeelement	Funktion
	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
Calc	Entkalkung
CAr	Kartusche
CLA	Klarspülen
CLE	manuelle Reinigung
CL1	Reinigung etwa 1 Stunde
CL2	Reinigung etwa 2 Stunde
CL3	Reinigung etwa 3 Stunde
dLAY	Startzeitvorwahl
dIA	Diagnose-Fehleranzeige
End	Ende
Err	Fehler
HAC	HACCP
HOT	zu heiß
OPn	Öffnen
OPt	Option

Abkürzung	Erklärung
PASS	Passworteingabe
Prot	Protokollnummer
Pro	Programmnummer
rdY	Fertig
SEr	Service
SHO	Spülen
SOF	Software
SPr	Sprühen
SPU	Zwangsspülung
StEP	Schritt
USb	USB
X-Y	Schritt X von Y

3.5 Beschickungsmengen

3.5.1 Beschickungsmenge

Hordengestell-Transportwagen und Hordenwagen

Ausführung	pro Einschub maximal (kg)	pro Gerät maximal (kg)
615	22,5	54
621	30	72
115	22,5	90
121	30	120
215	22,5	150
221	30	200

3.5.2 Tellerkapazität beim Regenerieren

Garzeit und Gartemperatur sind abhängig von der Anzahl der Teller.

Ausführung	Tellerdurchmesser	
	28 cm	32 cm
615	24	22
621	24	22
115	40	40
121	40	40
215	80	80
221	80	120
auf	Rost	Hordengestell oder Hordenwagen

3.6 Standardeinstellwerte

3.6.1 Standardeinstellwert Temperatur

Einstellbereich der Garraumtemperatur ist von der Garart abhängig.

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

3.6.2 Standardeinstellwert Kerntemperatur

Einstellbereich der Kerntemperatur ist von der Garart abhängig.

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

3.6.3 Standardeinstellwert Garraumfeuchte

Einstellbereich der Garraumfeuchte ist von der Garart abhängig.

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

3.7 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.
Wrasenablöschung	48	1	0 = Wenig	Einstellung der Stärke der Wrasenablöschung
			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



Der einstufige Türverschluss ist Standard bei der Größe 6 und 10.



Der zweistufige Türverschluss ist Standard bei Größe 20 und optional bei Größe 6 und Größe 10.

4.3.1 Einstufigen Türverschluss öffnen

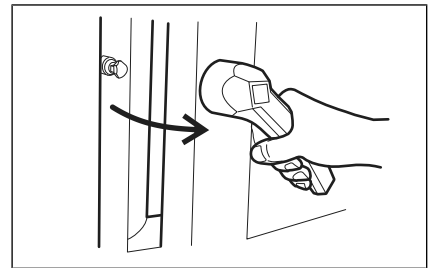
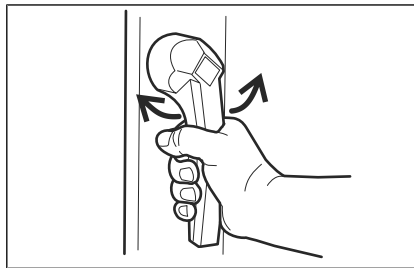


Bild: Einstufigen Türverschluss öffnen

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 Einstufigen Türverschluss schließen

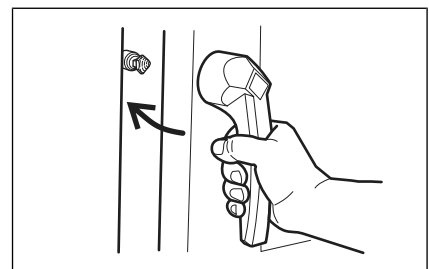
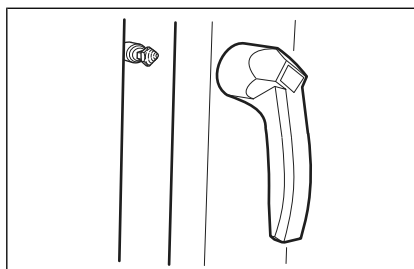


Bild: Einstufigen Türverschluss schließen

Voraussetzung Türgriff in Ausgangsstellung

- Garraumtür mit Druck schließen.
↳ Garraumtür ist geschlossen.

4.3.3 Zweistufigen Türverschluss öffnen

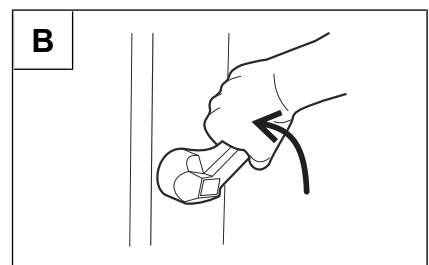
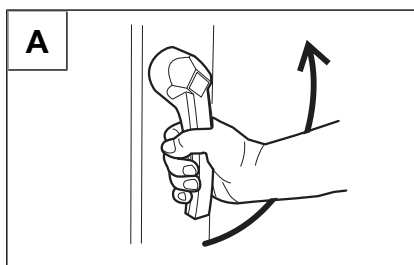


Bild: Zweistufigen Türverschluss öffnen



Bei Größe 6 und Größe 10 zuerst den Türgriff nach links drehen.

1. Türgriff in die Waagerechte drehen.
↳ Garraumtür öffnet sich, bleibt noch eingerastet.
2. Türgriff weiter nach oben drehen.
↳ Garraumtür rastet aus.



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

3. Garraumtür vollständig öffnen.

4.3.4 Zweistufigen Türverschluss schließen

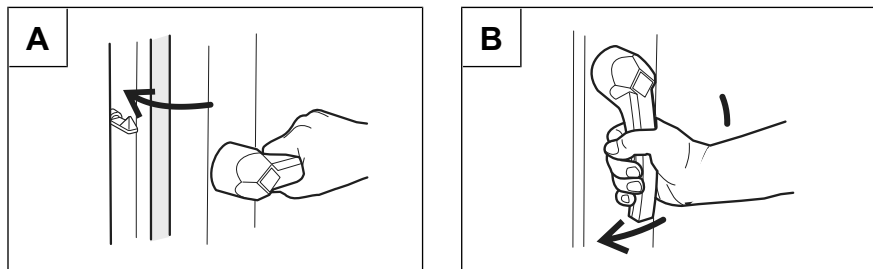


Bild: zweistufigen Türverschluss schließen

Voraussetzung Türgriff in waagerechter Ausgangsstellung

1. Garraumtür mit Druck schließen.
↳ Garraumtür rastet ein.
2. Türgriff nach unten drehen.
↳ 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 und Entleeren

Beschicken

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

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.

4.4.2 Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

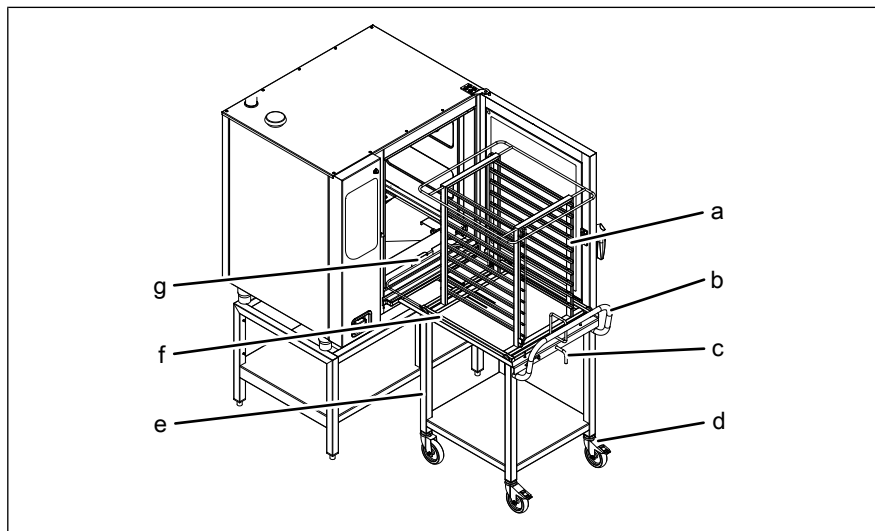


Bild: Beschicken und entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| a Hordengestell | e Hordengestell-Transportwagen |
| b Schiebebügel | f Hordengestell-Trägerplatte |
| c Hebel | g Führungsschiene |
| d Feststellrollen | |

Beschicken mit Hordengestell-Transportwagen

Voraussetzung Einhängestelle entnommen und Führungsschiene auf Bolzen aufgesteckt

Gargutträger auf richtigen Sitz am Hordengestell geprüft

1. Garraumtür öffnen.
2. Hebel am Hordengestell-Transportwagen drehen.
 - ↳ Hordengestell ist gegen Herunterrollen gesichert.
 - ↳ Verriegelung des Hordengestelles durch leichtes Ziehen überprüfen.
3. Hordengestell befüllen.
4. Hordengestell-Transportwagen an das Gerät heranfahren.
 - ↳ Rollen gegen Wegrollen sichern.
5. Hebel drehen.
 - ↳ Verriegelung des Hordengestelles ist gelöst.
6. Hordengestell vollständig einfahren, bis die Rollen in den Öffnungen der Führungsschiene einrasten.
7. Hordengestell-Trägerplatte zurückschieben und mit Hebel sichern.
8. Hordengestell-Transportwagen wegfahren.
9. Garraumtür schließen.
10. Garprozess starten.

Entleeren mit Hordengestell-Transportwagen

1. Garraumtür öffnen.
2. Hordengestell-Transportwagen an das Gerät heranfahren.
 - ↳ Rollen gegen Wegrollen sichern.
3. Hordengestell-Trägerplatte einschieben und Hordengestell auf der Platte sichern.
4. Hordengestell auf den Hordengestell-Transportwagen herausfahren und sichern.
5. Feststellrollen lösen und Hordengestell-Transportwagen vom Gerät wegfahren.
6. Alle Speisereste aus oder vom Ablaufsieb entfernen.
7. Garraumtür einen Spalt breit offen stehen lassen.
 - ↳ Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.
 - ↳ Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

4.4.3 Beschicken und entleeren mit Hordenwagen

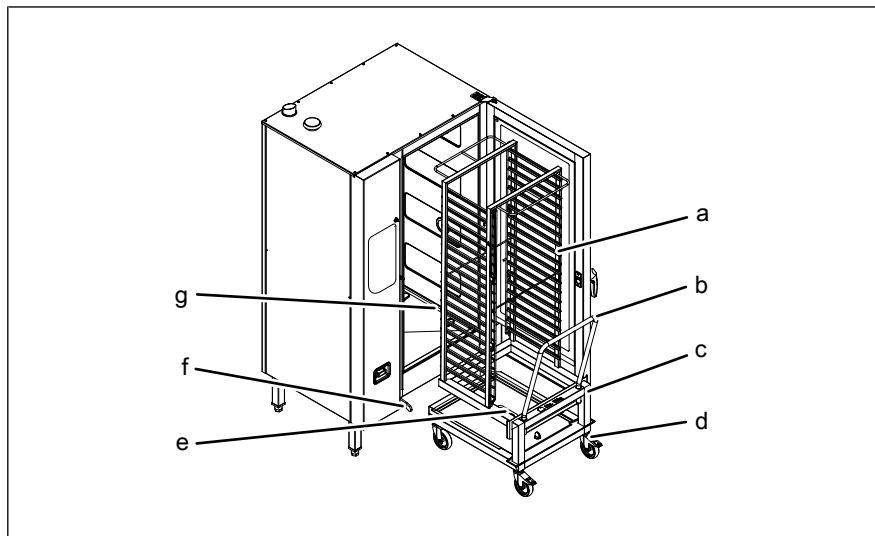


Bild: Beschicken und entleeren mit Hordenwagen

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| a Hordengestell | e Halter für Reinigungskartuschen |
| b Schiebebügel | f Führungsschiene links |
| c Hordenwagen | g Führungsschiene rechts |
| d Feststellrollen | |

Beschicken mit Hordenwagen

Voraussetzung Gargutträger auf richtigen Sitz im Hordenwagen geprüft

1. Hordenwagen befüllen.
2. Hordenwagen vollständig hineinfahren.
3. Schiebebügel aus dem Hordenwagen herausziehen.
4. Garraumtür schließen.
5. Garprozess starten.

Entleeren mit Hordenwagen

1. Garraumtür öffnen.
2. Schiebebügel in den Hordenwagen einstecken.
3. Hordenwagen herausfahren.
4. Alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.
5. 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 „Geräte- und Anschlussdaten“).
 - ↳ 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



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

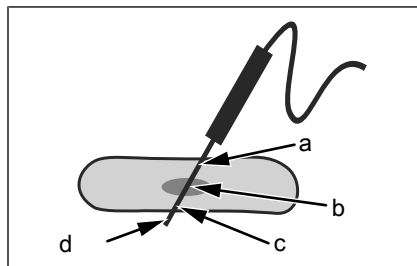


Bild: Messfühler mit vier Messstellen

- 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 Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler



Der als Zubehör erhältliche Sous-Vide-Kerntemperaturfühler wird an den *Anschluss Kerntemperaturfühler* außerhalb des Gerätes angeschlossen.

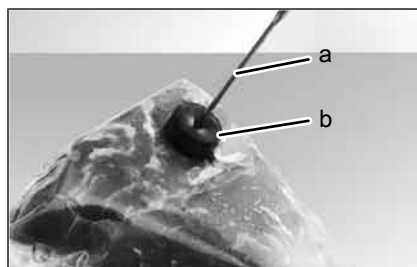


Bild: Sous-Vide Kerntemperaturfühler mit Sous-Vide-Pads

- Sous-Vide-Pads aus Moosgummi oder Zellkautschuk auf das vakuumverpackte Gargut kleben.
- Kerntemperaturfühler immer durch Sous-Vide-Pads 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.

4.7.3 Kerntemperaturmessung bei gefrorenem Gargut



Bei gefrorenem Gargut ist die Messung mit Sous-Vide-Kerntemperaturfühler nicht möglich.

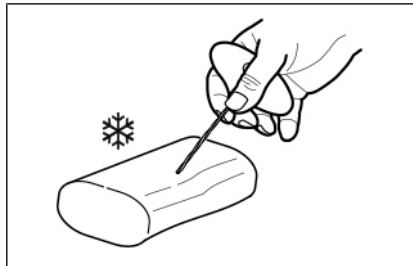


Bild: Einstichkanal mit Handbohrer bohren

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 einstechen.

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. Lüftergeschwindigkeit einstellen.
6. Gerät beschicken.
7. Bei Bedarf Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen.
8. Taste „START STOP“ drücken.
 - ↳ Kontrollleuchte der Taste „START STOP“ blinkt.
 - ↳ 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 beenden

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.

4.9 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. 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. 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

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 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.

4.10.3 Garprogramm endet



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.

4.10.4 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.

4.10.5 Garprogramm während des Garens ändern



Während des Garens können die Garzeit, die Garraumfeuchte, die Lüftergeschwindigkeit, die Gartemperatur oder die Ziel-Kerntemperatur 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.
 - ↳ Die Anzahl der Kontrollleuchten über der Taste *Lüftergeschwindigkeit* zeigt die Stufen an.
2. Garzeit, Garraumfeuchte, Lüftergeschwindigkeit, Gartemperatur einstellen oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
 - ↳ Die angezeigten Werte werden nach 2 Sekunden automatisch abgespeichert.

4.11 Mehrschrittiges Garprogramm

4.11.1 Starten

Voraussetzung Mehrschrittiges Garprogramm eingegeben

- Taste „START STOP“ drücken, um Garprogramm zu starten.
 - ↳ Kontrollleuchte *START STOP* blinkt bis zum Ende des letzten Programmschrittes.
 - ↳ Kontrollleuchte *STEP* leuchtet.
 - ↳ Kontrollleuchte der Garart des aktiven Programmschrittes leuchtet.
 - ↳ Linke Anzeige zeigt Gartemperatur des aktiven Programmschrittes an.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt Gesamtgarzeit oder zeigt „--:--“ an, wenn ein späterer Programmschritt mit Kerntemperatur vorhanden ist.
 - ↳ Rechte Anzeige zeigt die Ist-Kerntemperatur an, wenn beim aktiven Programmschritt die Kerntemperatur gewählt ist.

4.12 Erweiterte Garfunktionen

4.12.1 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.

4.12.2 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 Zeit 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 Startzeit an und Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt.
- ↳ Nach Ablauf der Startzeit wird das eingestellte Garprogramm automatisch gestartet.

4.12.3 Startzeitvorwahl abbrechen

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

4.12.4 Ready2Cook starten



Mit Ready2Cook wird das Gerät auf die richtige Starttemperatur eingestellt.

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.

4.12.5 Ready2Cook abbrechen

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

4.13 Pausen und Betriebsende

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

4.13.1 Nach längerer Betriebspause Hygienespülung durchführen

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

Betriebspause mehr als 2 Tagen

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

1. Handbrause für 1 Minute betätigen.
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. Handbrause für 5 Minuten betätigen.
2. Garart Dämpfen für 1 Stunde bei 100 °C betreiben.

5 Gerät reinigen und pflegen



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

ACHTUNG

Sachschaden durch schockartiges Abkühlen

- Gerät nicht schockartig abkühlen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.



VORSICHT

Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

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

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.

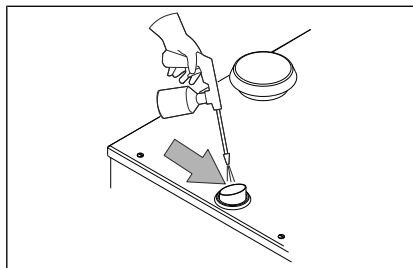


Bild: Dampf-Austrittsstutzen reinigen

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

5.8 Kondensationsablufthaube reinigen (optional)

**VORSICHT****Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge**

- Haube nach Benutzung reinigen.
- Reinigungshinweise beachten.

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

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

**VORSICHT****Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten**

- Schutzhandschuhe tragen.

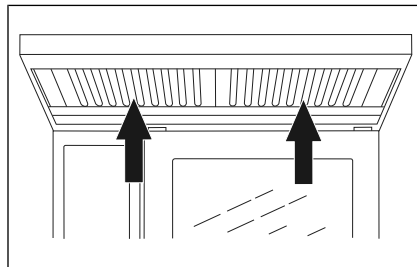


Bild: Kondensationshaube reinigen

Voraussetzung Gerät und Haube vom Elektro-Versorgungsnetz getrennt
Gerät und Haube abgekühlt

1. Gehäuse täglich mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.
2. Fettfilter nach oben schieben.
3. Fettfilter an der Unterseite nach vorne aus der Haube entnehmen.
4. Fettfilter und Haube mit handelsüblichem Reinigungsmittel reinigen.
5. Fettfilter spülen, trocknen und in die Haube einsetzen.

5.9 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. Luftleitblech aufklappen.
3. Verdünnten Spezialentkalker in den Garraum sprühen.
4. 30 Minuten einwirken lassen.

5. Garraum gründlich ausspülen.
6. Garraum auf Kalkreste untersuchen.
7. Entkalkung gegebenenfalls wiederholen.
8. 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.

5.10 Garraum automatisch reinigen mit WaveClean (optional)



VORSICHT **Verätzungsgefahr**

Garraumtür während des Reinigungsvorganges geschlossen halten.



VORSICHT **Verätzungsgefahr**

Bei den Modellen 20.15 und 20.21 Vorheizbrücke auf den unteren Rand der Garraumöffnung stecken, wenn sich kein Hordenwagen im Kombidämpfer befindet.



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 Temperatursfühler 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.

5.10.1 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 Einhängegerüst im Garraum lassen und bei Standgeräten nur Hordenwagen im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

5.10.2 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 Bedienelement *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.

5.10.3 Reinigungskartusche einsetzen



Nur Reinigungskartuschen mit unbeschädigtem Wachssiegel verwenden.

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

Reinigungskartuschen erst nach Aufforderung einsetzen.



Gerät in der automatischen Reinigung niemals ohne Reinigungskartusche betreiben.

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



Kartuschenhalterungen befinden sich am Luftleitblech, am Hordenwagen und an der Vorheizbrücke.

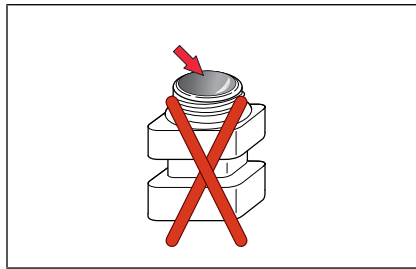


Bild: Wachsiegel der Reinigungskartusche beschädigt

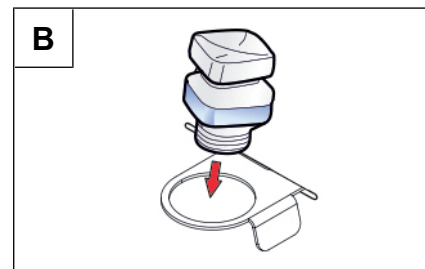
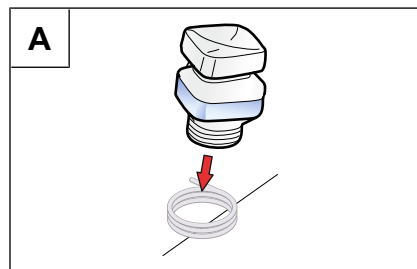


Bild: A: Kartusche in Federhalter einsetzen; B: Kartusche in Halter einsetzen

Voraussetzung Reinigungskartuschen versiegelt und unbeschädigt

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

5.10.4 Automatische Reinigung starten

Voraussetzung Wasseranschluss geöffnet
Gerät eingeschaltet
Garraumtemperatur auf 60 °C

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

5.10.5 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.

5.10.6 Automatische Reinigung beenden



VORSICHT **Verätzungsgefahr**

Tropfmengen können ätzende Bestandteile enthalten, daher geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

Voraussetzung Automatisches Spülen beendet nach Abbruch des Reinigungsprogrammes oder Reinigungszeit abgelaufen

1. Garraumtür öffnen.
2. Leere Reinigungskartusche entnehmen.
3. Eventuelle Rückstände von Reiniger oder Klarspüler mit der 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.

5.11 Garraum halbautomatisch reinigen

5.11.1 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 Abflusssieb ist frei.
2. Bei Tischgeräten nur Einhängestell im Garraum lassen und bei Standgeräten nur Hordenwagen im Garraum lassen.
3. Garraumtür schließen.

5.11.2 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.

5.11.3 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.

5.12 Luftleitblech aufklappen und zurückklappen



VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter

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

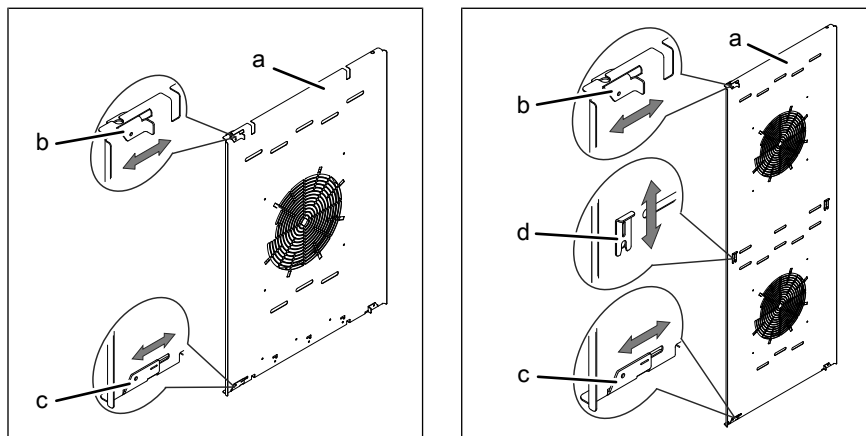


Bild: Verriegelung vom Luftleitblech bei Tisch- und Standgerät

a Luftleitblech
b Obere Verriegelung

c Untere Verriegelung
d Mittige Verriegelung

Luftleitblech aufklappen

Voraussetzung Gerät ausgeschaltet

1. Linkes Einhänggestell entnehmen, nur in Größe 6 und in Größe 10 vorhanden.
2. Obere Verriegelung lösen.
3. Untere Verriegelung lösen.
4. Mittige Verriegelung lösen, nur in Größe 20 vorhanden.
5. Luftleitblech zur Rückwand klappen.

Luftleitblech zurückklappen

1. Luftleitblech zurückklappen zur Seitenwand.
2. Obere Verriegelung schließen.
3. Untere Verriegelungen schließen.
4. Mittige Verriegelung schließen, nur in Größe 20 vorhanden.
5. Verriegelungen prüfen.
6. Linkes Einhänggestell einsetzen, nur in Größe 6 und in Größe 10 vorhanden.

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
Garraumbür vollständig geöffnet

→ Gehäuse, Garraumbür 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



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

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.

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

Fehler-Gruppe	Fehler-Nr.	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
07	11	Oberer Garraumfühler defekt	• Fühlerbruch	<ul style="list-style-type: none"> • Zweiter Garraumfühler wird als Ersatzfühler verwendet • Kundenservice kontaktieren
07	12	Unterer Garraumfühler defekt	• Fühlerbruch	
07	13	Notbetrieb wegen defektem oberen Garraumfühler	• Fühlerbruch	
07	14	Notbetrieb wegen defektem unteren Garraumfühler	• Fühlerbruch	
07	16	Wrasenfühler defekt	• Fühlerbruch	• Kundenservice kontaktieren
07	17	Feuchtefühler defekt	• Fühlerbruch	
07	18	Übertemperatur im Garraum		• Kundenservice kontaktieren
07	40	Interner Kerntemperaturfühler defekt	• Fühlerbruch	• Kundenservice kontaktieren
07	41	Externer Kerntemperaturfühler defekt	• Fühlerbruch	<ul style="list-style-type: none"> • Schaltet auf internen 4-Punkt-Kerntemperaturfühler um • Kundenservice kontaktieren
07	42	Interner Kerntemperaturfühler defekt	• Fühlerbruch	<ul style="list-style-type: none"> • Schaltet auf externen 4-Punkt-Kerntemperaturfühler um • Kundenservice kontaktieren
07	43	Sous-Vide-Kerntemperaturfühler defekt	• Fühlerbruch	<ul style="list-style-type: none"> • Schaltet auf internen Kerntemperaturfühler um • Kundenservice kontaktieren
07	60	Lüfterfehler oder Temperaturbegrenzer ausgelöst		• Kundenservice kontaktieren
07	61	Fehler am oberen Lüfter oder Temperaturbegrenzer ausgelöst		• Kundenservice kontaktieren
07	62	Fehler am unteren Lüfter oder Temperaturbegrenzer ausgelöst		• Kundenservice kontaktieren
07	70	Wasserdruck zu gering	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserhahn geschlossen • Zu viele Verbraucher gleichzeitig geöffnet 	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserhahn öffnen • Andere Verbraucher schließen • Kundenservice kontaktieren
07	72	Wasserdruckfehler bei WaveClean	• Wasserdruck zu gering	• Wenn korrekter Wasserdruck anliegt, startet WaveClean automatisch

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 FlexiCombi				
Gerätenummer				
MagicPilot	FKECOD115TXXXX	FKECOD121TXXXX	FKECOD215TXXXX	FKECOD221TXXXX
	FKECOD615TXXXX	FKECOD621TXXXX		
	DKECOD115TXXXX	DKECOD121TXXXX	DKECOD615TXXXX	DKECOD621TXXXX
Classic	FKECOD115CXXXX,	FKECOD121CXXXX	FKECOD215CXXXX	FKECOD221CXXXX
	FKECOD615CXXXX	FKECOD621CXXXX		
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 • 10013864-0KODE-D

Wolfenbüttel, 18.05.2016

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

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



www.mkn.com

