

Convotherm maxx pro

high definition



Kombidämpfer

Convotherm maxx pro

C4 Tischgeräte

Bedienungshandbuch - Original, DEU

Advancing Your Ambitions

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	5
1.1	EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte	5
1.2	EG-Konformitätserklärung Gasgeräte	7
1.3	Umweltschutz	8
1.4	Identifikation Ihres Kombidämpfers	9
1.5	Aufbau der Kundendokumentation	11
1.6	Über dieses Bedienungshandbuch	11
1.7	Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen	12
2	Aufbau und Funktion	13
2.1	Die Funktionen des Kombidämpfers	13
2.2	Aufbau und Funktion des Kombidämpfers	15
2.3	Aufbau und Funktion der Bedienblende	18
3	Zu Ihrer Sicherheit	19
3.1	Grundlegende Sicherheitsvorschriften	19
3.2	Bestimmungsgemäße Verwendung Ihres Kombidämpfers	20
3.3	Warnhinweise am Kombidämpfer	21
3.4	Betreiberpflichten	22
3.5	Allgemeine Gefahren	23
3.6	Gefahren, die vom Gerät ausgehen	25
3.7	Sicherheitseinrichtungen	31
3.8	Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	33
3.9	Persönliche Schutzausrüstung	34
4	So gehen Sie vor beim Garen	35
4.1	Grundsätzliches zum Beschicken des Kombidämpfers	35
4.1.1	Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größen X.10	35
4.1.2	Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größen X.20	36
4.1.3	Beschickungskapazität des Kombidämpfers	37
4.2	Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen	38
4.2.1	Kombidämpfer ein- und ausschalten	38
4.2.2	So garen Sie mit dem Assistenzsystem ConvoSense	40
4.2.3	So garen Sie	42
4.2.4	So räuchern Sie	44
4.3	Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Garen	48
4.3.1	Gerätetür sicher öffnen und schließen	48
4.3.2	Beschicken und Entnehmen des Garguts (Standardausführung)	50
4.3.3	Beschicken und Entnehmen des Garguts (Bäckereiausführung)	53
4.3.4	Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen	56
4.3.5	Externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler verwenden	57
4.3.6	USB-Stick verwenden	59
4.3.7	Einhängegestell aus- und einbauen	61
4.3.8	Räucherschublade befüllen, einsetzen und entnehmen (nur bei ConvoSmoke)	64
5	So gehen Sie vor beim Reinigen	67
5.1	Grundsätzliches zur Reinigung des Kombidämpfers	67
5.1.1	Reinigungsverfahren	67
5.1.2	Reinigungsmittelzuführung bei vollautomatischen Reinigungsprozessen	68
5.1.3	Reinigungsplan	69
5.1.4	Reinigungsmittel	72

5.1.5	Bereitstellung der Reinigungsmittel	73
5.2	Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen bei vollautomatischen Reinigungsprozessen	74
5.2.1	So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit angeschlossenen Kanistern	74
5.2.2	So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit Einzeldosierungsfläschchen	76
5.2.3	So reinigen Sie den Garraum ohne Einsatz von Reinigungsmitteln	80
5.2.4	So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel aus angeschlossenen Kanistern	81
5.2.5	So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel aus Einzeldosierungsfläschchen	82
5.3	Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen bei bedienergestützten Reinigungsprozessen	84
5.3.1	So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch	84
5.3.2	So reinigen Sie den Garraum von Hand	86
5.3.3	So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech	88
5.3.4	So reinigen Sie die Innengläser und LED-Leiste der Dreifachglastür	90
5.3.5	So reinigen Sie die Hygienesteckdichtung intensiv	91
5.4	Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Reinigen	92
5.4.1	Ansaugblech entriegeln und verriegeln	92
5.4.2	Hygienesteckdichtung aus- und einbauen	94
5.4.3	Innenglas und Zwischenglas der Dreifachglastür entriegeln und verriegeln	95
5.4.4	Fettauffangkanister leeren und reinigen (nur bei ConvoGrill)	97
5.4.5	Kanister mit Klarspülmittel austauschen	98
5.4.6	Kanister mit Reinigungsmittel austauschen	100
5.4.7	Reinigungsmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einbringen	102
6	So gehen Sie vor bei der Wartung	104
6.1	Grundsätzliches zur Wartung	104
6.1.1	Kundendienst kontaktieren	104
6.1.2	Garantiehinweise	106
6.1.3	Wartungsplan	107
6.2	Beheben von Fehlern	108
6.2.1	Fehlercodes	108
6.2.2	Not-Betrieb	110
6.2.3	Unregelmäßigkeiten im Betrieb	113
6.3	Wartungsarbeiten	115
6.3.1	Hygienesteckdichtung austauschen	115

1 Allgemeines

1.1 EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte

Hersteller

Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland | Germany

Authorized representative UK

Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, United Kingdom

Gültigkeit der Konformitätserklärung

Diese Konformitätserklärung gilt für folgende Elektro-Gerätetypen:

C4 6.10 ES	C4 6.20 ES	C4 10.10 ES	C4 10.20 ES
C4 6.10 EB	C4 6.20 EB	C4 10.10 EB	C4 10.20 EB

Gültiger Nummernkreis für Seriennummern

Die Konformität gilt für den folgenden Nummernkreis der Seriennummer in Verbindung mit dem Revisionskennner der Artikelnummer und dem Kombidämpfertyp:

- Seriennummernkreis ab Mai 2021 (YYMM): **X##2105####**
- Artikelnummer und Revisionsnummer: **X#(1,2,3,4)#####P3####; X#(1,2,3,4)#####A3####**

Erklärung der Konformität mit Richtlinien und Normen

Der Hersteller erklärt, dass der oben genannte Kombidämpfer den folgenden Richtlinien und den Anforderungen der folgenden europäischen Normen entspricht:

2006/42/EG (EC/CE) (Maschinenrichtlinie)

- EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014
- EN 60335-2-42: 2003+A1:2008-A11:2013

Die Schutzziele der Europäischen Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie) wurden gemäß Anhang I Abschnitt 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

2014/53/EU (CE) (Funkrichtlinie)

- EN 300 328 V2.2.2: 2019 (Common User Interface)
- ETSI EN 300 440 V 2.2.1: 2016 (Common User Interface)
- ETSI EN 301 893 V 2.1.1: 2017 (Common User Interface)

Das Schutzziel der Europäischen Richtlinie **2014/30/EU (EMV-Richtlinie)** wurde gemäß Artikel 3.1b der Funkrichtlinie eingehalten.

- ETSI EN 301 489-1 V2.2.3: 2019
- ETSI EN 301 489-17 V3.2.2: 2019
- EN 55014-1: 2006 + A2: 2011
- EN 55014-2: 1997 + A2: 2008
- EN 61000-3-2: 2014 (6.10)
- EN 61000-3-12: 2011 (6.20, 10.10, 10.20)
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 62233: 2008

2011/65/EU (RoHS-Richtlinie) und die Änderungsrichtlinie (EU) 2015/863 zu Anhang II der RoHS-Richtlinie:
EN 63000: 2019

Benannte Stelle: TÜV Süd Product Service GmbH, Daimlerstr. 11, 85748 Garching, Germany;
Registrierungsnr.: D PL-11321-13-00,
Bericht-Nr.: 20157660

Dokumentationsbevollmächtigter

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen ist:

- EU: Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland | Germany
- UK: Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, United Kingdom

1.2 EG-Konformitätserklärung Gasgeräte

Hersteller

Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland | Germany

Authorized representative UK

Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, United Kingdom

Gültigkeit der Konformitätserklärung

Diese Konformitätserklärung gilt für folgende Gas-Gerätetypen:

C4 6.10 GS	C4 6.20 GS	C4 10.10 GS	C4 10.20 GS
C4 6.10 GB	C4 6.20 GB	C4 10.10 GB	C4 10.20 GB

Gültiger Nummernkreis für Seriennummern

Die Konformität gilt für den folgenden Nummernkreis der Seriennummer in Verbindung mit dem Revisionskennner der Artikelnummer und dem Kombidämpfertyp:

- Seriennummernkreis ab YYMM: **Y##2105####**
- Artikelnummer und Revisionsnummer: **Y#(1,2,3,4)#####P3####; Y#(1,2,3,4)#####A3####**

Erklärung der Konformität mit Richtlinien und Normen

Der Hersteller erklärt, dass der oben genannte Kombidämpfer den folgenden Richtlinien und den Anforderungen der folgenden europäischen Normen entspricht:

2006/42/EG (EC/CE) (Maschinenrichtlinie)

- EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A12:2017
- EN 60335-2-102:2016

Die Schutzziele der Europäischen Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie) wurden gemäß Anhang I Abschnitt 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

2016/426/EU (CE) (Gasverbrauchseinrichtungen)

- EN 203-1: 2014
- EN 203-2-2: 2006
- EN 203-3: 06-2009

Benannte Stelle: KIWA Nederland B.V., Postbus 137, 7300 AC Apeldoorn, Netherlands:

- Bericht-Nr.: 140602245

2014/53/EU (CE) (Funkrichtlinie)

- EN 300 328 V2.2.2: 2019 (Common User Interface)
- ETSI EN 300 440 V 2.2.1: 2016 (Common User Interface)
- ETSI EN 301 893 V 2.1.1: 2017 (Common User Interface)

Das Schutzziel der Europäischen Richtlinie **2014/30/EU (EMV-Richtlinie)** wurde gemäß Artikel 3.1b der Funkrichtlinie eingehalten.

- ETSI EN 301 489-1 V2.2.3:2019
- ETSI EN 301 489-17 V3.2.2: 2019
- EN 55014-1: 2006 + A2: 2011
- EN 55014-2: 1997 + A2: 2008
- EN 61000-3-2: 2014
- EN 61000-3-3: 2013
- EN 62233: 2008

2011/65/EU (RoHS-Richtlinie) und die Änderungsrichtlinie (EU) 2015/863 zu Anhang II der RoHS-Richtlinie:

EN 63000: 2019

Benannte Stelle: TÜV Süd Product Service GmbH, Daimlerstr. 11, 85748 Garching, Germany;
Registrierungsnr.: D PL-11321-13-00,
Bericht-Nr.: 20157660

Dokumentationsbevollmächtigter

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen ist:

- EU: Welbilt Deutschland GmbH, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland | Germany
- UK: Welbilt UK Limited, Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield, Sheffield, S35 9ZX, United Kingdom

1.3 Umweltschutz

Grundsatzerklärung

Die Erwartung unserer Kunden, die gesetzlichen Vorschriften und Normen sowie der Ruf unseres Hauses bestimmen die Qualität und den Service aller Produkte.

Mit unserem Umweltmanagement sorgen wir für die Einhaltung aller umweltbezogenen Verordnungen und Gesetze und verpflichten uns darüber hinaus zu einer kontinuierlichen Verbesserung der Umwelleistungen.

Damit bei uns die Herstellung hochwertiger Produkte gewährleistet ist und bleibt sowie unsere Umweltziele sichergestellt sind, haben wir ein Qualitäts- und Umweltmanagement-System entwickelt.

Dieses System entspricht den Forderungen der ISO 9001:2015 und ISO 14001:2015.

Verfahren für den Umweltschutz

Folgende Verfahren werden beachtet:

- Verwendung von rückstandsfrei kompostierbaren Füllmaterialien
- Verwendung RoHS konformer Produkte
- REACH-Chemikaliengesetz
- Empfehlung und Verwendung von biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln
- Recycling von Elektronikschrott
- Umweltgerechte Entsorgung der Altgeräte über den Hersteller

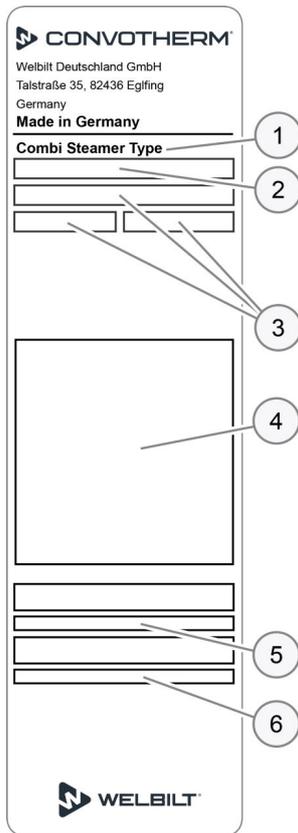
Bekennen Sie sich mit uns zum Umweltschutz.

1.4 Identifikation Ihres Kombidämpfers

Lage des Typenschildes

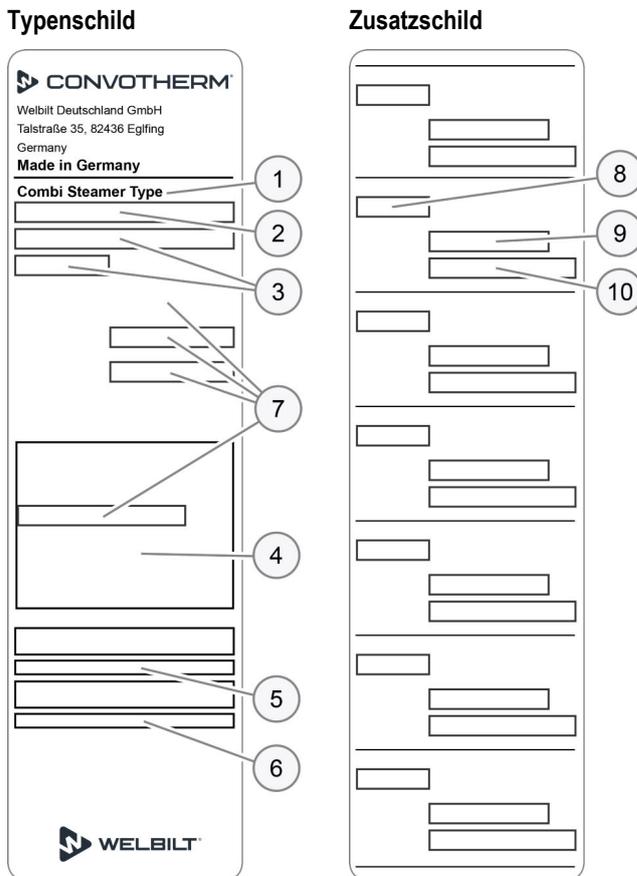
Das Typenschild befindet sich an der linken Seite des Kombidämpfers.

Aufbau und Struktur des Typenschildes bei Elektrogeräten



Pos.	Bezeichnung																
1	Bezeichnung des Geräts Combi Steamer (englische Bezeichnung für Kombidämpfer)																
2	Handelsbezeichnung																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Bestandteil</th> <th>Bedeutung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C4</td> <td>Gerätelinie Convotherm maxx pro</td> </tr> <tr> <td>eT</td> <td>easyTouch-Steuerung</td> </tr> <tr> <td>eD</td> <td>easyDial-Steuerung</td> </tr> <tr> <td>Ziffern xx.yy</td> <td>Gerätegröße</td> </tr> <tr> <td>EB</td> <td>Elektrogerät mit Boiler</td> </tr> <tr> <td>ES</td> <td>Elektrogerät mit Wassereinspritzung</td> </tr> <tr> <td>-N</td> <td>bei Geräten mit NSF-Zertifikat</td> </tr> </tbody> </table>	Bestandteil	Bedeutung	C4	Gerätelinie Convotherm maxx pro	eT	easyTouch-Steuerung	eD	easyDial-Steuerung	Ziffern xx.yy	Gerätegröße	EB	Elektrogerät mit Boiler	ES	Elektrogerät mit Wassereinspritzung	-N	bei Geräten mit NSF-Zertifikat
Bestandteil	Bedeutung																
C4	Gerätelinie Convotherm maxx pro																
eT	easyTouch-Steuerung																
eD	easyDial-Steuerung																
Ziffern xx.yy	Gerätegröße																
EB	Elektrogerät mit Boiler																
ES	Elektrogerät mit Wassereinspritzung																
-N	bei Geräten mit NSF-Zertifikat																
3	Elektrodaten																
4	Kennzeichnungen																
5	Seriennummer																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Bestandteil</th> <th>Bedeutung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Beheizungsart</td> <td>Elektrogerät (X)</td> </tr> <tr> <td>Dampferzeugungsart</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Spritzer (S) ▪ Boiler (B) </td> </tr> <tr> <td>Gerätegröße</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4) </td> </tr> <tr> <td>Baujahr</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2021 (21) ▪ 2022 (22) ▪ ... </td> </tr> <tr> <td>Fertigungsmonat</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Januar (01) ▪ Februar (02) ▪ März (03) ▪ ... </td> </tr> <tr> <td>Fortlaufende Nummer</td> <td>4-stellig</td> </tr> </tbody> </table>	Bestandteil	Bedeutung	Beheizungsart	Elektrogerät (X)	Dampferzeugungsart	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spritzer (S) ▪ Boiler (B) 	Gerätegröße	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4) 	Baujahr	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2021 (21) ▪ 2022 (22) ▪ ... 	Fertigungsmonat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Januar (01) ▪ Februar (02) ▪ März (03) ▪ ... 	Fortlaufende Nummer	4-stellig		
Bestandteil	Bedeutung																
Beheizungsart	Elektrogerät (X)																
Dampferzeugungsart	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spritzer (S) ▪ Boiler (B) 																
Gerätegröße	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4) 																
Baujahr	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2021 (21) ▪ 2022 (22) ▪ ... 																
Fertigungsmonat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Januar (01) ▪ Februar (02) ▪ März (03) ▪ ... 																
Fortlaufende Nummer	4-stellig																
6	Artikelnummer																

Aufbau und Struktur des Typenschildes bei Gasgeräten



Bezeichnung	
1	Bezeichnung des Geräts Combi Steamer (englische Bezeichnung für Kombidämpfer)
2	Handelsbezeichnung
Bestandteil	Bedeutung
C4	Gerätelinie Convotherm maxx pro
eT	easyTouch-Steuerung
eD	easyDial-Steuerung
Ziffern xx.yy	Gerätegröße
GB	Gasgerät mit Boiler
GS	Gasgerät mit Wassereinspritzung
-N	bei Geräten mit NSF-Zertifikat
3	Elektrodaten
4	Kennzeichnungen
5	Seriennummer
Bestandteil	Bedeutung
Beheizungsart	Gasgerät (Y)
Dampferzeugungsart	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spritzer (S) ▪ Boiler (B)
Gerätegröße	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4)
Baujahr	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2021 (21) ▪ 2022 (22) ▪ ...
Fertigungsmonat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Januar (01) ▪ Februar (02) ▪ März (03) ▪ ...
Fortlaufende Nummer	4-stellig
6	Artikelnummer
7	Gasdaten
8	Länderkennung
9	Gaskategorie
10	Gasvoreinstellung des Geräts

1.5 Aufbau der Kundendokumentation

Teile der Gerätedokumentation

Buchtyp	Inhalt
Installationshandbuch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschreibt Transport, Aufstellung, Installation und Inbetriebnahme des Geräts ▪ Beschreibt die Gefahren und geeignete Gegenmaßnahmen bei allen Installationstätigkeiten ▪ Enthält die Technischen Daten
Bedienungshandbuch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschreibt die Arbeitsabläufe und Bedienschritte beim Garen und Reinigen ▪ Enthält den Wartungsplan und Informationen zur Fehlerbehebung ▪ Beschreibt die Gefahren und geeignete Gegenmaßnahmen bei der Bedienung
Bedienungsanleitung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschreibt die Bedienoberfläche des Geräts ▪ Enthält die Anleitungen zur Bedienung der Software

Zubehördokumentation

Informationen zur Bedienung von Zubehör (z. B. Rollhandbrause, Haube, Untergestell auf Rollen, Stapelkit) entnehmen Sie bitte der jeweiligen Zubehöranleitung.

1.6 Über dieses Bedienungshandbuch

Zielgruppen

Name der Zielgruppe	Tätigkeiten
Betreiber des Kombidämpfers oder für das Gerät und das Betriebspersonal verantwortlicher Mitarbeiter des Betreibers	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trägt die Verantwortung der Kenntnisvermittlung für den sicheren und korrekten Umgang aller weiteren Anwender mit dem Gerät beim Betrieb, bei der Reinigung und der Wartung. ▪ Ist verantwortlich den betriebsbereiten Zustand des Geräts vor Gebrauch zu gewährleisten. <p>Näheres siehe 'Betreiberpflichten' auf Seite 22</p>
Koch	<p>Führt im Wesentlichen organisatorische Tätigkeiten aus, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprofilaten eingeben ▪ Vorhandene Garprofile im Kochbuch editieren ▪ Neue Garprofile entwickeln ▪ Geräteeinstellungen vornehmen <p>Führt außerdem gegebenenfalls alle Bedienertätigkeiten aus.</p>
Bediener	<p>Führt die konkrete Bedienung durch, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschicken des Kombidämpfers ▪ Starten von Garprofilen ▪ Entnahme des Garguts ▪ Reinigen des Kombidämpfers ▪ Kleinere Wartungsarbeiten

Schreibweise von Dezimalzahlen

Es wird zwecks internationaler Einheitlichkeit immer ein Dezimalpunkt verwendet.

1.7 Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen

Sicherheitsinformationen in der Kundendokumentation

Sicherheitsinformationen zum Kombidämpfer sind nur im Installationshandbuch und im Bedienungshandbuch enthalten.

Im Installationshandbuch finden Sie die Sicherheitsinformationen zu den darin beschriebenen Tätigkeiten bei Transport, Aufstellung, Installation, Inbetriebnahme und Außerbetriebnahme.

Im Bedienungshandbuch finden Sie die Sicherheitsinformationen zu den darin beschriebenen Tätigkeiten beim Garen, bei der Reinigung und bei Wartungsarbeiten.

Die Bedienungsanleitung ist hinsichtlich der Sicherheitsinformationen immer im Zusammenhang mit dem Bedienungshandbuch oder dem Installationshandbuch zu sehen. Bei Tätigkeiten, die über die reine Softwarebedienung hinausgehen, sind die im Bedienungshandbuch und Installationshandbuch enthaltenen Sicherheitsinformationen zu beachten.

Unbedingt zu lesende Teile dieses Dokuments

Wenn Sie die Informationen in diesem Dokument nicht beachten, riskieren Sie Verletzungen bis hin zum Tod und Sachschäden.

Zur Gewährleistung der Sicherheit müssen alle Personen, die mit dem Kombidämpfer umgehen, folgende Teile dieses Dokuments vor Beginn jeglicher Arbeiten gelesen und verstanden haben:

- das Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19
- die Abschnitte, die die durchzuführende Tätigkeit beschreiben

Gefahrenzeichen

Gefahrenzeichen



Bedeutung

Dient der Warnung vor potenziellen Verletzungen. Befolgen Sie alle Warnhinweise, die nach diesem Symbol stehen, um mögliche Verletzungen oder Tod abzuwenden.

Darstellung der Warnhinweise

Die Warnhinweise sind nach folgenden Gefahrstufen kategorisiert:

Gefahrstufe	Folgen	Wahrscheinlichkeit
GEFAHR	Tod / schwere Verletzung (irreversibel)	Steht unmittelbar bevor
WARNUNG	Tod / schwere Verletzung (irreversibel)	Möglicherweise
VORSICHT	Leichte Verletzung (reversibel)	Möglicherweise
HINWEIS	Sachschäden	Möglicherweise

2 Aufbau und Funktion

2.1 Die Funktionen des Kombidämpfers

Die Gararten

In Ihrem Kombidämpfer können Sie verschiedene Lebensmittel garen. Hierzu kann der Kombidämpfer in den folgenden Gararten arbeiten:

- Dampf
- Kombidampf
- Heißluft
- Smoker (optional)

Standard-Garverfahren

Mit der Betriebsart Individualgaren können Sie in Verbindung mit den Zusatzfunktionen HumidityPro, Crips&Tasty, Lüftergeschwindigkeit und BakePro z. B. die folgenden Garverfahren durchführen:

- | | | |
|----------------|-----------------------|-------------------------|
| ▪ Kochen | ▪ Dämpfen | ▪ Dünsten |
| ▪ Blanchieren | ▪ Pochieren | ▪ Schmoren |
| ▪ Braten | ▪ Grillen | ▪ Backen |
| ▪ Überbacken | ▪ Gratинieren | ▪ Lebensmittel auftauen |
| ▪ Konservieren | ▪ Räuchern (optional) | |

Die Betriebsart Regenerieren

In der Betriebsart 'Regenerieren' können Sie verschiedene Speisen regenerieren. Hierzu kann der Kombidämpfer in den folgenden Gararten arbeiten:

- Regenerieren à la Carte
- Bankettregenerieren (nur bei easyTouch)
- Tellerregenerieren (nur bei easyTouch)

Die Betriebsart Press&Go (nur bei easyTouch)

In der Betriebsart 'Press&Go' arbeitet der Bediener mit vordefinierten Garprofilen, die vom Bediener ausgewählt und automatisch gestartet werden.

Die Betriebsart ConvoSense (nur bei easyTouch, optional)

In der Betriebsart 'ConvoSense' arbeitet der Bediener mit vordefinierten Garprofilen, die das Assistenzsystem direkt beim Beschicken des Garguts erkennt und vollautomatisch gegart.

Garprofile und Kochbuch

Ein Garprofil ist eine Kombination von Garparametern, wie z. B. Gartemperatur und Garzeit. Sie können Ihre eigenen Garprofile erstellen und im 'Kochbuch' verwalten. Außerdem finden Sie im 'Kochbuch' bereits vordefinierte Garprofile.

Garraumreinigung bei easyTouch

Für die Garraumreinigung stehen 2 Reinigungssysteme zur Verfügung:

- Vollautomatische Garraumreinigung ConvoClean+:
 - Beliebige Kombinationen aus 4 Reinigungsstufen, 3 Reinigungsdauern und den Zusatzfunktionen Dampfdesinfektion und Trocknung wählbar
 - Garraumreinigung ohne Einsatz von Reinigungsmitteln, Spülung mit Wasser
 - Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel ConvoCare
- Semi-automatische Garraumreinigung

Garraumreinigung bei easyDial

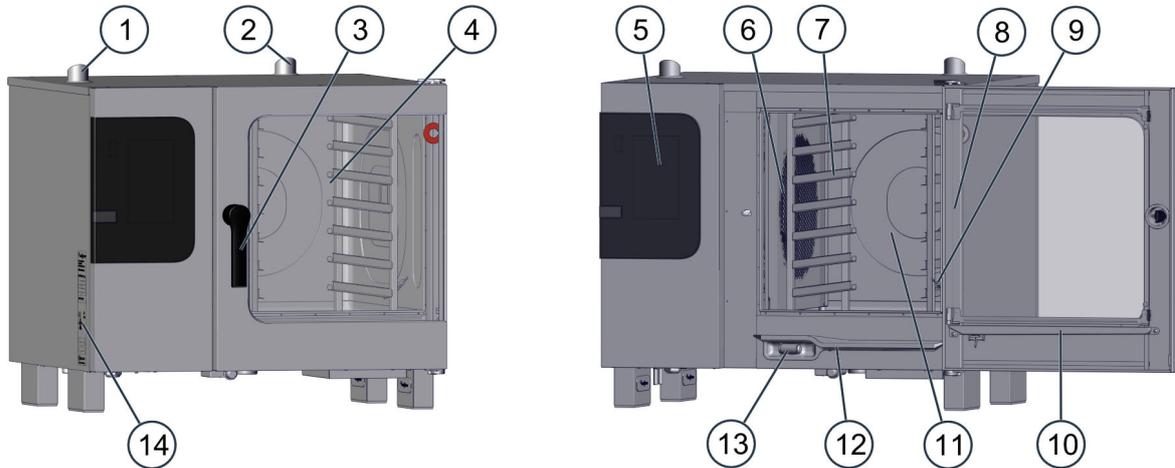
Für die Garraumreinigung stehen 2 Reinigungssysteme zur Verfügung:

- Vollautomatische Garraumreinigung ConvoClean:
 - 8 Reinigungsprofile für verschiedene Verschmutzungsgrade teilweise inklusive Dampfdesinfektion und Trocknung wählbar
 - Garraumreinigung ohne Einsatz von Reinigungsmitteln, Spülung mit Wasser
- Semi-automatische Garraumreinigung

2.2 Aufbau und Funktion des Kombidämpfers

Teile und Funktion (Elektrogeräte)

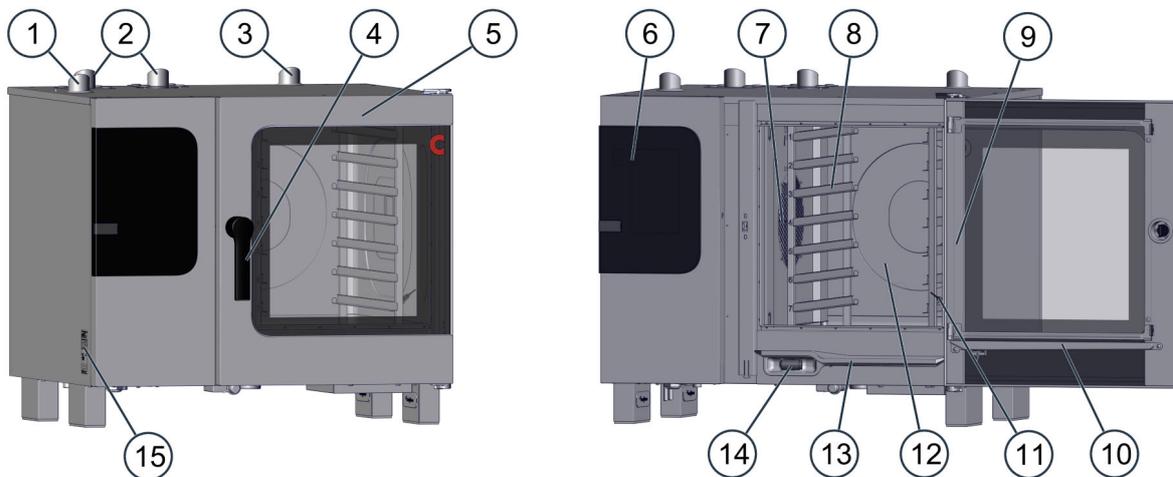
Die folgende Abbildung zeigt einen Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Elektrogeräte:



Pos.	Bezeichnung	Funktion
1	Belüftungsstutzen	<ul style="list-style-type: none"> Saugt Umgebungsluft zur Entfeuchtung des Garraums an Gleicht Druckschwankungen im Garraum aus
2	Abluftstutzen	Lässt heiße Wrasen entweichen
3	Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> Öffnet und schließt die Gerätetür Anlüftstellung für sicheres Öffnen des Geräts ("Sicherheitsverschluss") Zuschlagfunktion Antibakterielles Material mit Silberionen ("HygieniCare")
4	Gerätetür	<ul style="list-style-type: none"> Verschließt den Garraum Kann beim Öffnen an der Seite des Geräts nach hinten geschoben werden, um Platz zu sparen ("Verschwindetür") (optional)
5	Bedienblende	<ul style="list-style-type: none"> Dient der Bedienung des Geräts Antibakteriell ("HygieniCare")
6	Ansaugblech	<ul style="list-style-type: none"> Dient der gleichmäßigen Wärmeverteilung im Garraum Trennt den Lüfterraum vom Garraum
7	Einhängegestell	Dient der Aufnahme von normierten Gargutträgern
8	Kamera (ohne Abbildung)	Erfasst das Gargut zum Garen mit dem Assistenzsystem ConvoSense (optional)
9	Garraumbeleuchtung	<ul style="list-style-type: none"> Leuchtet den Garraum aus Ist programmgesteuert
10	Türtropfwanne	Sammelt an der Gerätetür innen ablaufendes Kondensat
11	Kerntemperaturfühler, Sous-Vide-Fühler (optional)	<ul style="list-style-type: none"> Dient der Messung der Kerntemperatur des Garguts Ist optional als intern fest angeschlossene und/oder als extern temporär anschließbare Variante ausgeführt
12	Garraum	Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf
13	Gerätetropfwanne	Sammelt abtropfende Flüssigkeit bzw. Kondensat aus dem Garraum
14	Rollhandbrause (in Ausnahmefällen ohne diese Ausstattung)	<ul style="list-style-type: none"> Dient ausschließlich zum Ausspülen des Garraums mit Wasser Wird nach dem Gebrauch automatisch in den Halter zurückgezogen Antibakteriell ("HygieniCare")
15	Typenschild	Dient der Identifikation des Geräts
16	Netzwerkanschluss	Dient dem Anschluss an ein Netzwerk

Teile und Funktion (Gasgeräte)

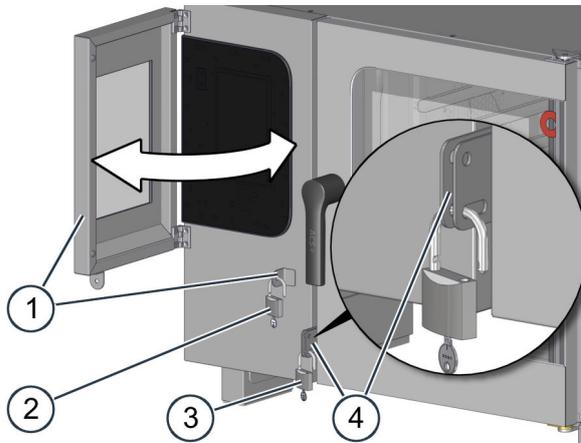
Die folgende Abbildung zeigt einen Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Gasgeräte:



Pos.	Bezeichnung	Funktion
1	Belüftungsstutzen	<ul style="list-style-type: none"> Saugt Umgebungsluft zur Entfeuchtung des Garraums an Gleicht Druckschwankungen im Garraum aus
2	Abgasstutzen	Leiten die heißen Abgase ab
3	Abluftstutzen	Lässt heiße Wrasen entweichen
4	Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> Öffnet und schließt die Gerätetür Anlütstellung für sicheres Öffnen des Geräts ("Sicherheitsverschluss") Zuschlagfunktion Antibakterielles Material mit Silberionen ("HygienicCare")
5	Gerätetür	<ul style="list-style-type: none"> Verschließt den Garraum Kann beim Öffnen an der Seite des Geräts nach hinten geschoben werden, um Platz zu sparen ("Verschwindetür")
6	Bedienblende	<ul style="list-style-type: none"> Dient der Bedienung des Geräts Antibakteriell ("HygienicCare")
7	Ansaugblech	<ul style="list-style-type: none"> Dient der gleichmäßigen Wärmeverteilung im Garraum Trennt den Lüfterraum vom Garraum
8	Einhängegestell	Dient der Aufnahme von normierten Gargutträgern
9	Garraumbeleuchtung	<ul style="list-style-type: none"> Leuchtet den Garraum aus Ist programmgesteuert
10	Türtropfwanne	Sammelt an der Gerätetür innen ablaufendes Kondensat
11	Kerntemperaturfühler, Sous-Vide-Fühler (optional)	<ul style="list-style-type: none"> Dient der Messung der Kerntemperatur des Garguts Ist optional als intern fest angeschlossene und/oder als extern temporär anschließbare Variante ausgeführt
12	Garraum	Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf
13	Gerätetropfwanne	Sammelt abtropfende Flüssigkeit bzw. Kondensat aus dem Garraum
14	Rollhandbrause (in Ausnahmefällen ohne diese Ausstattung)	<ul style="list-style-type: none"> Dient ausschließlich zum Ausspülen des Garraums mit Wasser Wird nach dem Gebrauch automatisch in den Halter zurückgezogen Antibakteriell ("HygienicCare")
15	Typenschild	Dient dem Anschluss an ein Netzwerk

Teile und Funktion für spezielle Sicherung (nur bei Gefängnisversion)

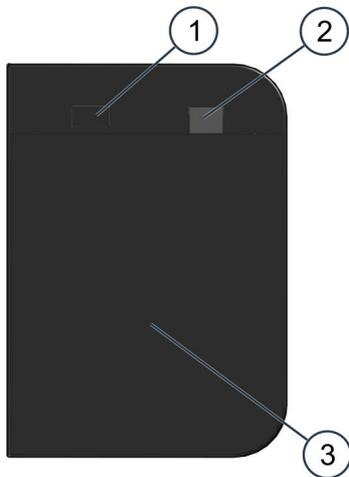
Die folgende Abbildung zeigt die Sonderausstattung zur speziellen Sicherung an einem Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Gerätegrößen:



Pos.	Bezeichnung	Funktion
1	Verriegelbare Abdeckung der Bedienblende	Abdeckung lässt sich vor die Bedienblende klappen und am Gerätegehäuse verriegeln, um ein unbefugtes Bedienen des Kombidämpfers zu verhindern.
2	Vorhängeschloss	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zur Verriegelung der Abdeckung der Bedienblende am Gerätegehäuse ▪ Nicht im Lieferumfang enthalten
3	Vorhängeschloss	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zur Verriegelung der Gerätetür am Gerätegehäuse ▪ Nicht im Lieferumfang enthalten
4	Verriegelungsvorrichtung Gerätetür	<p>Ermöglicht zweistufig die Verriegelung der Gerätetür, um ein unbefugtes Öffnen und Schließen der Gerätetür zu verhindern</p> <p>Verhalten der Gerätetür:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei Nutzung der oberen Verriegelungsposition bleibt die Gerätetür komplett geschlossen. ▪ Bei Nutzung der unteren Verriegelungsposition kann die Gerätetür bis zur Anlüftstellung geöffnet werden.

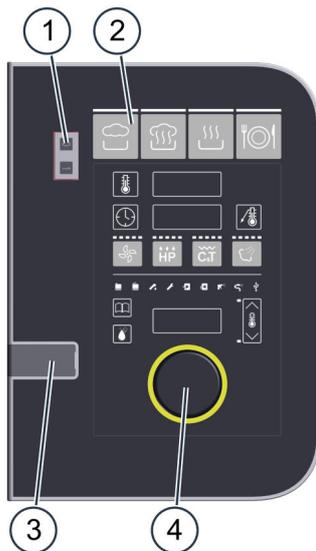
2.3 Aufbau und Funktion der Bedienblende

Aufbau und Teile der Bedienblende bei easyTouch



Pos.	Bezeichnung	Funktion
1	EIN/AUS-Geräteschalter	Schaltet den Kombidämpfer ein und aus
2	USB-Schnittstelle	Anschluss eines USB-Sticks
3	Full-Touch-Display	Zentrale Bedienung des Geräts <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bedienung durch Berührung von Bildsymbolen auf dem Bedienfeld (Full-Touch-Display) ▪ Statusanzeigen

Aufbau und Teile der Bedienblende bei easyDial



Pos.	Bezeichnung	Funktion
1	EIN/AUS-Geräteschalter	Schaltet den Kombidämpfer ein und aus
2	Bedienfeld	Zentrale Bedienung des Geräts <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schaltflächen zur Eingabe der Garprogramme ▪ Displays zur Anzeige der eingestellten Werte ▪ Aufforderungsanzeigen für den Bediener
3	USB-Schnittstelle	Anschluss eines USB-Sticks
4	C-Dial	Stellt die Garparameter durch Drehen und Drücken des Impulsgebers ein.

3 Zu Ihrer Sicherheit

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel vermitteln wir Ihnen alle Kenntnisse, die Sie benötigen, um sicher mit dem Kombidämpfer umgehen zu können, ohne sich und andere in Gefahr zu bringen.

Lesen Sie besonders dieses Kapitel genau durch!

3.1 Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Sinn dieser Vorschriften

Diese Vorschriften sollen sicherstellen, dass sich alle Personen, die mit dem Kombidämpfer umgehen, gründlich über Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen informieren und die in der Betriebsanleitung und auf dem Kombidämpfer befindlichen Warnhinweise beachten. Wenn Sie diese Vorschriften nicht befolgen, riskieren Sie Verletzungen bis hin zum Tod und Sachschäden.

Umgang mit den Handbüchern der Kundendokumentation

Befolgen Sie folgende Vorschriften:

- Lesen Sie das Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' und die Ihre Tätigkeit betreffenden Kapitel vollständig.
- Halten Sie die Handbücher der Kundendokumentation jederzeit zum Nachschlagen bereit.
- Geben Sie die Handbücher der Kundendokumentation bei Weitergabe des Kombidämpfers weiter.

Umgang mit dem Kombidämpfer

Befolgen Sie folgende Vorschriften:

- Nur Personen, die den in dieser Betriebsanleitung festgelegten Anforderungen entsprechen, dürfen mit dem Kombidämpfer umgehen.
- Setzen Sie den Kombidämpfer nur für die beschriebene Verwendung ein. Setzen Sie den Kombidämpfer auf keinen Fall für andere, möglicherweise naheliegende Zwecke ein.
- Treffen Sie alle Sicherheitsmaßnahmen, die in dieser Betriebsanleitung und auf dem Kombidämpfer angegeben sind. Verwenden Sie insbesondere die vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung.
- Halten Sie sich nur an den angegebenen Arbeitsplätzen auf.
- Führen Sie am Kombidämpfer keine Veränderungen durch, z. B. Abbau von Teilen oder Anbau von nicht zugelassenen Teilen. Insbesondere dürfen Sie keine Sicherheitseinrichtungen außer Kraft setzen.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

▷ Bestimmungsgemäße Verwendung Ihres Kombidämpfers	20
▷ Warnhinweise am Kombidämpfer	21
▷ Betreiberpflichten	22
▷ Allgemeine Gefahren	23
▷ Gefahren, die vom Gerät ausgehen	25
▷ Sicherheitseinrichtungen	31
▷ Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	33
▷ Persönliche Schutzausrüstung	34

3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung Ihres Kombidämpfers

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Der Kombidämpfer ist ausschließlich dafür konzipiert und gebaut, verschiedene Lebensmittel auf normierten Gargutträgern (z. B. Gastronormbehälter, Bleche im Backmaß) zu garen. Hierzu werden Dampf, Heißluft und Kombidampf (drucklos überhitzter Dampf) eingesetzt.
- Die Gargutträger können aus Edelstahl, Keramik, Kunststoff, Aluminium, emailliertem Stahl oder Glas gefertigt sein. Gargutträger aus Glas dürfen keine Beschädigungen aufweisen.
- Der Kombidämpfer ist ausschließlich für den professionellen, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Verwendungseinschränkung

Nicht alle Materialien dürfen im Kombidämpfer erhitzt werden:

- KEIN trockenes Pulver oder Granulat
- KEINE leicht entflammbaren Gegenstände mit Zündpunkt unter 270 °C, wie z. B. leicht entzündliche Öle, Fette, Kunststoffe, Reinigungsmittel und alkoholhaltige Flüssigkeiten
- KEINE Lebensmittel in verschlossenen Dosen

Anforderungen an das Betriebspersonal

- Der Kombidämpfer darf nur durch Personal, das bestimmten Anforderungen genügt, betrieben werden. Anforderungen an die Ausbildung und Qualifikation siehe 'Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze' auf Seite 33.
- Das Personal muss die Risiken und Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten kennen.

Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Kombidämpfers

- Der Kombidämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden, funktionsfähig und ordnungsgemäß verriegelt sind.
- Die Herstellervorschriften für den Betrieb und die Wartung des Kombidämpfers müssen eingehalten werden.
- Der Kombidämpfer darf nur bis zum jeweils maximal zulässigen Beladungsgewicht beladen werden, siehe 'Beschriftungskapazität des Kombidämpfers' auf Seite 37.

Anforderungen an die Umgebung des Kombidämpfers

Vorgeschriebene Umgebung des Kombidämpfers

- Umgebungstemperatur zwischen +4 °C und +35 °C
- KEINE giftige oder explosionsfähige Atmosphäre
- Hygienegerechte Gestaltung der Umgebung
- Trockener Küchenboden zur Reduzierung des Unfallrisikos

Vorgeschriebene Beschaffenheit des Aufstellorts

- KEIN Brandmelder, KEINE Sprinkleranlage direkt über dem Gerät
- KEINE brennbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten oberhalb, auf, unterhalb oder in der Nähe des Geräts

Einzuhaltende Einsatzbeschränkungen

- Betrieb im Freien nur mit Regen- und Windschutz
- KEIN Verschieben oder Bewegen des Geräts im installierten Zustand und während des Betriebs

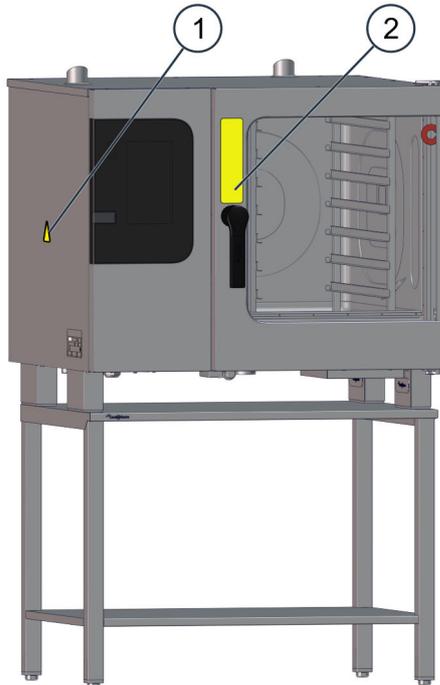
Bedingungen bei der Reinigung

- Es dürfen nur vom Hersteller freigegebene Reinigungsmittel verwendet werden.
- Es dürfen nur vom Hersteller benannte Hilfsmittel zur Reinigung verwendet werden, siehe 'Reinigungsplan' auf Seite 69.
- Zur Reinigung darf KEIN Hochdruckreiniger verwendet werden.
- Zur Außenreinigung darf KEIN Wasserstrahl verwendet werden. Der Wasserstrahl der Rollhandbrause oder ein externer Wasserstrahl darf ausschließlich zur Reinigung des Garraums genutzt werden.
- Der Kombidämpfer darf NICHT mit Säuren behandelt oder Säuredämpfen ausgesetzt werden, außer zur Entkalkung des Garraums durch einen autorisierten Servicebetrieb gemäß der Anleitung des Herstellers.

3.3 Warnhinweise am Kombidämpfer

Platzierung der Warnhinweise

Die folgende Abbildung zeigt einen Elektro-Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Tischgeräte:



Erforderliche Warnhinweise

Die folgenden Warnhinweise müssen immer gut sichtbar auf dem Kombidämpfer und dem optionalen Zubehör in den gekennzeichneten Bereichen angebracht sein.

Bereich	Warnhinweis	Beschreibung
1		Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung / Stromschlag Es besteht Gefahr des Stromschlags durch stromführende Teile, wenn die Schutzabdeckung geöffnet wird.
2		Warnung vor heißem Dampf und Wrasen Es besteht Verbrühungsgefahr durch entweichenden heißen Dampf und Wrasen beim Öffnen der Gerätetür.
2		Standardausführung Warnung vor heißen Flüssigkeiten Es besteht Verbrühungsgefahr durch Verschütten von flüssigem Gargut, wenn obere Einschubebenen mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut bestückt werden. Verwenden Sie obere Einschubebenen, die Sie nicht einsehen können, nicht für flüssiges oder sich verflüssigendes Gargut.
2		Bäckereiausführung Warnung vor heißem Gargut, heißen Gargutträgern Es besteht Verbrenungsgefahr durch heißes Gargut und heiße Gargutträger, wenn Gargutträger aus den Einschubebenen kippen oder Gargut von schräg gehaltenen Gargutträgern abrutscht. Diese Gefahr ist besonders hoch bei Einschubebenen, die über der Einsehbarkeit der Bediener liegen.

3.4 Betreiberpflichten

Betreiberpflichten im Überblick

Der Betreiber trägt die Verantwortung der Kenntnisvermittlung für den sicheren und korrekten Umgang aller weiteren Anwender mit dem Gerät beim Betrieb, bei der Reinigung und der Wartung. Der Betreiber ist dafür verantwortlich, den betriebsbereiten Zustand des Geräts vor Gebrauch zu gewährleisten.

Dazu gehören folgende Aufgaben

- Schulung aller Anwender auf alle sicherheitsrelevanten Funktionen und Einrichtungen des Kombidämpfers
- Einweisung aller Anwender entsprechend ihren Aufgaben mit dem Gerät
- Sammlung der Meldungen aller Anwender zu Problemen und Unregelmäßigkeiten an und mit dem Gerät, Durchführung oder Anweisung entsprechender Maßnahmen zur Korrektur
- Einhaltung aller notwendigen Wartungszyklen des Geräts oder von Gerätebauteilen
- Gewährleistung der Cybersicherheit

Personal für Arbeiten am Kombidämpfer

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass nur qualifiziertes Personal gemäß 'Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze' auf Seite 33 am Kombidämpfer Betriebs- oder Reinigungsarbeiten durchführt.

Schulung des Personals

Der Betreiber hat sein Personal hinsichtlich der folgenden Punkte zu schulen und zu unterweisen:

- Umgang mit den Gefahren, die in Küchenumfeld generell bestehen, gemäß den landesspezifischen Vorschriften und Anforderungen, siehe 'Allgemeine Gefahren' auf Seite 23
- Umgang mit den Sicherheitseinrichtungen, siehe 'Sicherheitseinrichtungen' auf Seite 31
- Benutzung der Persönlichen Schutzausrüstung, siehe 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 34
- Hygieneanforderungen unter Berücksichtigung landesspezifischer Vorschriften und Anforderungen
- Umgang mit den Gefahren, die speziell von diesem Kombidämpfer ausgehen, siehe 'Gefahren, die vom Gerät ausgehen' auf Seite 25
- Verhalten bei Gasgeruch, siehe 'Verhalten bei Gasgeruch' auf Seite 38

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie als Betreiber sich mit den Inhalten des Kapitels 'Zu Ihrer Sicherheit' (dieses Kapitel) vertraut, bevor Ihre Mitarbeiter erstmalig mit dem Kombidämpfer arbeiten, und treffen Sie entsprechende Anordnungen.

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, sich vor Arbeitsbeginn mit den in diesem Kapitel und in den folgenden Anleitungen aufgeführten Gefahrenhinweisen vertraut zu machen und unbedingt die darin genannten Gegenmaßnahmen zu treffen.

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, sich vor Arbeitsbeginn mit den in den folgenden Anleitungen genannten Voraussetzungen und Regeln zum sicheren Arbeiten vertraut zu machen und sie unbedingt zu befolgen.

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die persönliche Schutzausrüstung zu tragen, die im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit', Abschnitt 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 34 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Cybersicherheit

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass seine Maßnahmen zur Gewährleistung der Cybersicherheit immer dem aktuellen Stand der Technik entsprechen.

3.5 Allgemeine Gefahren

Generelle Regeln für Arbeiten in der Küche

In der Küche kann es allgemein zu den unterschiedlichsten Gefahren kommen. Tragen Sie deshalb in der Küche die vorgeschriebene Schutzkleidung und im Umgang mit den Küchengeräten insbesondere Schutzhandschuhe.

Im Folgenden erfahren Sie, welcher Art diese Gefahren sind, welche Wirkung sie haben und wie Sie sie vermeiden können.

Spritzen in heißes Fett

In der Küche kann es durch spritzendes Wasser, z. B. bei der Benutzung eines Wasserstrahls, zu folgenden Gefahren kommen:



Explosionsartiges Verteilen von Fett-Wassergemisch

Wann?

- Wenn in Behälter mit heißem Fett gespritzt wird und dadurch Wasser schlagartig verdunstet

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Nicht in flüssiges Fett spritzen
- ▷ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen

Spritzen von Wasser auf heiße Oberflächen

In der Küche kann es durch spritzendes Wasser, z. B. bei der Benutzung eines Wasserstrahls, zu folgenden Gefahren kommen:



Verbrühungsgefahr durch spritzendes Wasser

Wann?

- Wenn mit Wasser auf heiße Oberflächen gespritzt wird, z. B. in einen Garraum

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Nicht auf heiße Oberflächen spritzen
- ▷ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen

Feuchter Küchenboden

In der Küche kann es, z. B. durch ablaufendes Kondensat beim Garen, zu folgenden Gefahren kommen:



Rutschgefahr durch feuchten Küchenboden

Wo?

- Vor den Geräten

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Boden um das Gerät herum stets trocken halten

Sauerstoffmangel

In der Küche kann es durch Gasgeräte zu folgenden Gefahren kommen:



Gefahr durch Erstickten wegen Atemluftmangels

Wo?

- Am Aufstellungsort des Geräts

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Unteren Gerätebereich nicht verstellen.
- ▷ Gerät nur in windstiller Umgebung betreiben.
- ▷ Sicherstellen, dass die installierten Be- und Entlüftungseinrichtungen funktionieren und die durch den Gasinstallateur vorgeschriebenen Belüftungsregeln eingehalten sind.
- ▷ Gerät einmal jährlich warten lassen.

Kontakt mit Reinigungsmitteln

In der Küche werden Reinigungsmittel verwendet. Dadurch kann es zu folgenden Gefahren kommen:



Gefahr von Verätzungen und Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen durch Kontakt mit Reinigungsmitteln und deren Dämpfen

Wann?

- Bei allen Reinigungstätigkeiten
- Beim Umgang mit Reinigungsmittelbehältern
- Wenn aggressive Reinigungsmittel verwendet werden

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Persönliche Schutzausrüstung tragen
- ▷ Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut bringen
- ▷ Sprühnebel nicht einatmen
- ▷ Nur spezifizierte Reinigungsmittel verwenden

Bewegen schwerer Gewichte

In der Küche kann es durch das Heben schwerer Gewichte zu Ermüdung, Unbehagen sowie Störungen des Bewegungsapparates kommen.



Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers

Wann?

- Beim Heben schwerer Behälter und anderer schwerer Gewichte

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Verhaltensregeln des Umgangs mit schweren Lasten beachten

3.6 Gefahren, die vom Gerät ausgehen

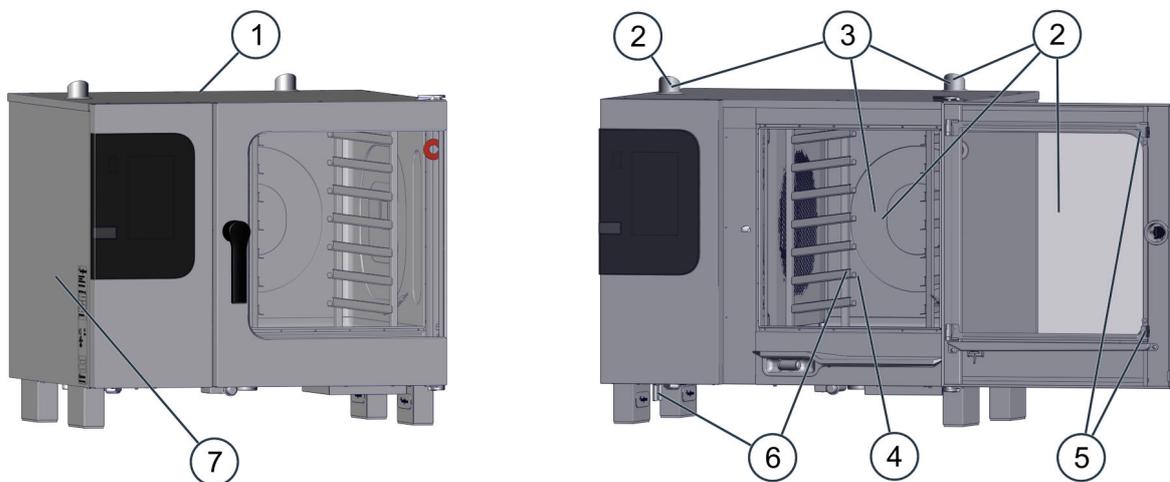
Generelle Regeln im Umgang mit dem Gerät

Der Kombidämpfer ist so konstruiert, dass der Benutzer vor allen konstruktiv sinnvoll vermeidbaren Gefahren geschützt ist. Bedingt durch den Zweck des Kombidämpfers bestehen jedoch Restgefahren, zu deren Vermeidung Sie Vorsichtsmaßnahmen ergreifen müssen. Vor einigen dieser Gefahren kann Sie, bis zu einem gewissen Grad, eine Sicherheitsvorrichtung schützen. Sie müssen allerdings stets darauf achten, dass diese Sicherheitsvorrichtungen an Ihrem Platz sind und funktionieren.

Im Folgenden erfahren Sie, welcher Art diese Restgefahren sind und welche Wirkung sie haben.

Gefahrenstellen (Elektrogeräte)

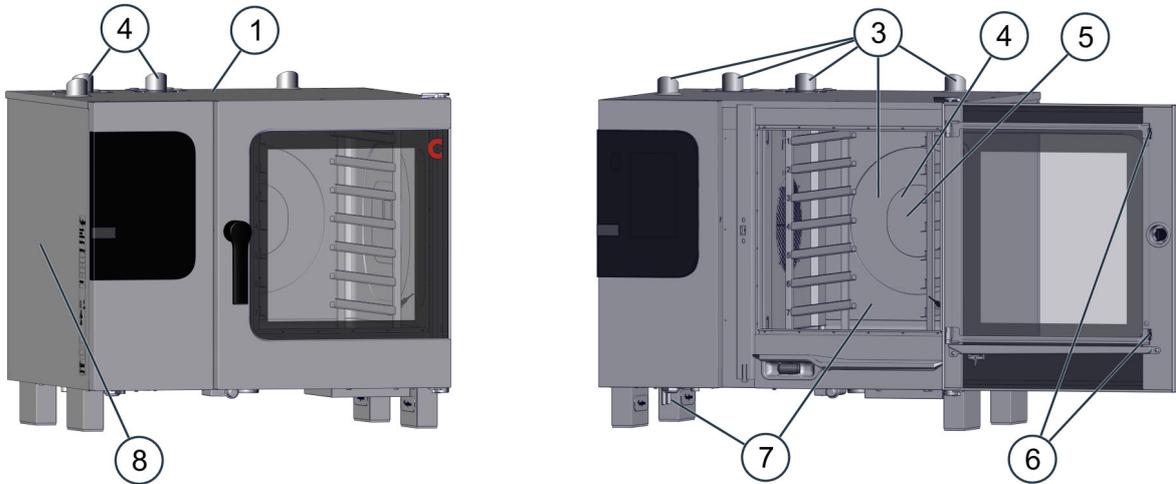
Die folgende Abbildung zeigt einen Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Elektrogeräte:



Pos.	Gefahrenquelle	Gefahrenorte
1	Nähe zu brennbaren Materialien	Oben auf dem Gerät
2	Heiße Oberflächen	Abluftstutzen, Belüftungsstutzen, Gerätetür, Garraum
3	Heißer Dampf/Wrasen	Abluftstutzen, Belüftungsstutzen, Garraum
4	Heiße Flüssigkeiten	Garraum
4	Heißes Gargut und heiße Gargutträger (Bäckereiausführung)	Garraum
5	Gegeneinander bewegliche Teile	Garraum
6	Kontakt mit Reinigungsmitteln	Garraum, Reinigungsmittelanschluss
7	Abspritzen des Geräts mit Wasser	Gerätegehäuse (Abdeckung der Elektrik)
8	Unterbrechen der Kühlkette	(ohne Bild)
9	Nicht vollständig gegarte Speisen	(ohne Bild)
10	Verdorbene Lebensmittel durch Mikroorganismenwachstum bei warmer Umgebung	(ohne Bild)

Gefahrenstellen (Gasgeräte)

Die folgende Abbildung zeigt einen Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Gasgeräte:



Pos.	Gefahrenquelle	Gefahrenorte
1	Nähe zu brennbaren Materialien	Oben auf dem Gerät
2	Austretendes Gas	(ohne Bild)
3	Heiße Oberflächen	Abluftstutzen, Belüftungsstutzen, Abgasstutzen Gerätetür, Garraum
4	Heißer Dampf/Wrasen	Abluftstutzen, Belüftungsstutzen, Garraum
5	Heiße Flüssigkeiten	Garraum
5	Heißes Gargut und heiße Gargutträger (Bäckereiausführung)	Garraum
6	Gegeneinander bewegliche Teile	Gerätetür
7	Kontakt mit Reinigungsmitteln	Garraum, Reinigungsmittelanschluss
8	Abspritzen des Geräts mit Wasser	Gerätegehäuse (Abdeckung der Elektrik)
9	Unterbrechen der Kühlkette	(ohne Bild)
10	Verdorbene Lebensmittel durch Mikroorganismenwachstum bei warmer Umgebung	(ohne Bild)

Nähe zu brennbaren Materialien

Durch Hitzentwicklung im Gerät während der Garvorgänge kann es zu folgenden Gefahren kommen:



Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Geräts

Wodurch?

- Durch Lagern von brennbaren Materialien, Gasen oder Flüssigkeiten auf den Geräten

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Keine brennbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten auf dem Gerät lagern
- ▷ Keine Gaskartuschen direkt neben dem Gerät lagern

Austretendes Gas bei Betrieb

Durch austretendes Gas kann es bei Betrieb des Gerätes zu folgenden Gefahren kommen:



Explosionsgefahr durch Gas

Wodurch?

- Wenn das Gerät bewegt wird und dadurch Verbindungen undicht werden
- Wenn die Gasleitung beschädigt ist

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Gerät während des Betriebs und der Reinigung prinzipiell nicht bewegen
- ▷ Bei Geräten auf Unterbau mit Rollen, siehe entsprechende Zubehördokumentation
- ▷ Bei Gasgeruch sich entsprechend verhalten, siehe 'Verhalten bei Gasgeruch' auf Seite 38

Heiße Oberflächen

Durch Hitzeentwicklung des Geräts kann es während und nach dem Garvorgang zu folgenden Gefahren kommen:



Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen

Wo?

- Außen an der Gerätetür
- An der Oberseite des Geräts, insbesondere am Abluftstutzen, am Belüftungsstutzen und am Abgasstutzen
- Innen an der Gerätetür
- Im gesamten Garraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden oder befunden haben

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Oberflächen nicht länger berühren
- ▷ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen

Heißer Dampf/Wrasen

Durch den Umgang mit der Gerätetür kann es zu folgenden Gefahren kommen:



Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf/Wrasen

Wo? Wann?

- Am Abluftstutzen, am Belüftungsstutzen und am Abgasstutzen an der Oberseite des Gerätes
- Beim Öffnen der Gerätetür während und nach dem Garen

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Nicht in die Nähe von Abluftstutzen und Belüftungsstutzen kommen
- ▷ Gerätetür immer langsam und vorsichtig öffnen
- ▷ Raststellung der Gerätetür verwenden
- ▷ Beim Abkühlen während des Garvorgangs und Reinigungsvorgangs einen größeren Schwall aus Dampf als üblich erwarten und umstehende Personen veranlassen vom Gerät zurückzutreten
- ▷ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen

Heiße Flüssigkeiten

Beim Beschicken des Geräts kann es im Zusammenhang mit heißen Flüssigkeiten zu folgenden Gefahren kommen:



Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

Wann?

- Beim Entnehmen von heißem, flüssigem Gargut aus dem Garraum

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Sicherstellen, dass die Einhängestelle korrekt arretiert sind.
- ▷ Maximales Beladungsgewicht beachten
- ▷ Nur Behälter mit passenden Maßen verwenden (GN-Maße für U-Schienen, Backmaße mit L-Schienen)
- ▷ Behälter mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nur in einsehbare Einschubebenen beschicken und waagrecht entnehmen
- ▷ Keine Behälter mit Flüssigkeiten oder sich verflüssigenden Gargut auf einem Backblech zum Garen platzieren
- ▷ Gargutträger korrekt einschieben gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 35 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 36.
- ▷ Gargutträger nach dem Herausnehmen aus dem Garraum für den weiteren Transport abdecken, um zu verhindern, dass heiße Flüssigkeit herausschwappt.
- ▷ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen

Heißes Gargut und heiße Gargutträger (Bäckereiausführung)

Im Umgang mit den Gargutträgern kann es zu folgenden Gefahren kommen:



Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut und heiße Gargutträger

Wodurch?

- Wenn Gargutträger auf L-Schienen platziert sind

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Nur Gargutträger (Bleche, Roste) mit passendem Backmaß verwenden
- ▷ Maximales Beladungsgewicht beachten
- ▷ Gargutträger korrekt einschieben gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 35 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 36.
- ▷ Gargutträger waagrecht entnehmen und nicht zu weit nach vorne ziehen, da sie aus den Einschubebenen kippen könnten
- ▷ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen
- ▷ Einhängestelle korrekt arretieren

Gegeneinander bewegliche Teile

Durch den Umgang mit dem Gerät kann es zu folgenden Gefahren kommen:



Gefahr von Quetschungen der Hände

Wo?

- An Zubehör, das zum Beschicken des Geräts dient
- An Teilen der Gerätetür beim Reinigen

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen
- ▷ Vorsicht im Umgang walten lassen

Kontakt mit Reinigungsmitteln

Bei der Reinigung des Geräts kann es zu folgenden Gefahren kommen:



Gefahr von Verätzungen und Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen durch Kontakt mit Reinigungsmitteln und deren Dämpfen

Wodurch?

- Wenn der Garraum nicht ausreichend abgekühlt wurde
- Wenn die Gerätetür während des vollautomatischen Reinigungsvorgangs geöffnet wird
- Wenn Reinigungsmittelkanister ausgetauscht werden
- Wenn Reinigungsmittel in den Garraum eingebracht werden
- Wenn Reinigungsmittel mit Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum eingebracht werden

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Garraum vor allen Reinigungsarbeiten auf unter 60 °C abkühlen lassen
- ▷ Gerätetür nur nach Aufforderung durch die Software öffnen
- ▷ Nach der Reinigung durch Sichtprüfung sicherstellen, dass alle Rückstände von Reinigungsmitteln durch sorgfältiges Ausspülen beseitigt wurden
- ▷ Vorsicht im Umgang mit den Reinigungsmittelkanistern, Reinigungsmittel und Einzeldosierungsfläschchen walten lassen

Abspritzen des Geräts mit Wasser

Durch Reinigungsarbeiten am Gerät kann es zu folgenden Gefahren kommen:



Gefahr von Stromschlag durch Kurzschluss

Wann?

- Bei Kontakt des Geräts mit Wasser

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Außengehäuse nicht mit Wasser abspritzen
- ▷ Bei Außenreinigung das Gerät von der Spannung trennen

Unterbrechen der Kühlkette

Durch Unterbrechen der Kühlkette kann es beim Verzehr von Speisen zu folgenden Gefahren kommen:



Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Wann?

- Bei manueller Unterbrechung des Garens
- Bei Unterbrechung der Kühlkette der Lebensmittel durch vorzeitige Beschickung des Garraums
- Bei Unterbrechung des Garens durch Stromausfall

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Aufrechterhaltung der Kühlkette beachten
- ▷ Garen niemals solange unterbrechen, dass zu einem Mikroorganismenwachstum kommen kann
- ▷ Gargut im Gerät nicht zwischenlagern
- ▷ Beim Garen mit niedrigen Temperaturen keine kalten Lebensmittel dazu beschicken
- ▷ Nach Wiederanlaufen des Geräts Länge der Wiederanlaufzeit im Hinblick auf den Zustand des Garguts bedenken

Nicht vollständig gegarte Speisen

Beim Garen mit dem Assistenzsystem ConvoSense kann es durch eine statistisch immer mögliche fehlerhafte Garguterken-
nung zu folgenden Gefahren kommen:



Gefahr durch den Verzehr von nicht vollständig gegarten Speisen

Wann?

- Bei fehlerhafter Garguterkenung des Assistenzsystems ConvoSense

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Funktionsfähigkeit des Assistenzsystems ConvoSense prüfen
- ▷ Falsch erkanntes Garprofil korrigieren
- ▷ Kamera von außen reinigen
- ▷ Wenn nötig über Press&Go garen
- ▷ Endprodukt auf Verzehrstauglichkeit prüfen
- ▷ Auf Sorgfaltspflicht hinsichtlich HACCP achten

Mikroorganismenwachstum bei 30 - 65 °C

Beim Garen in einem niedrigen Temperaturbereich kann es zu folgenden Gefahren kommen:



Gefahr des Verderbens von Lebensmitteln durch ein Mikroorganismenwachstum bei einer warmen Umgebung (Temperaturbereich 30 - 65 °C)

Wann?

- Beim Regenerieren, Niedertemperaturgaren oder Warmhalten von Speisen, wenn das Gerät parallel mit kalten Lebensmitteln beschickt wird
- Beim Niedertemperaturgaren oder Warmhalten von Speisen allgemein

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Während des Regenerierens, Warmhaltens oder Niedertemperaturgarens von Lebensmitteln das Gerät nicht zusätzlich mit kalten Lebensmitteln beschicken
- ▷ Niedertemperaturgaren (< 65 °C) nur durch Fachpersonal durchführen lassen
- ▷ Anzahl von Mikroorganismen auf dem Lebensmittel vor dem Niedertemperaturgaren reduzieren, z. B. durch Anbraten
- ▷ Endprodukt auf Verzehrstauglichkeit prüfen
- ▷ Auf Sorgfaltspflicht hinsichtlich HACCP achten

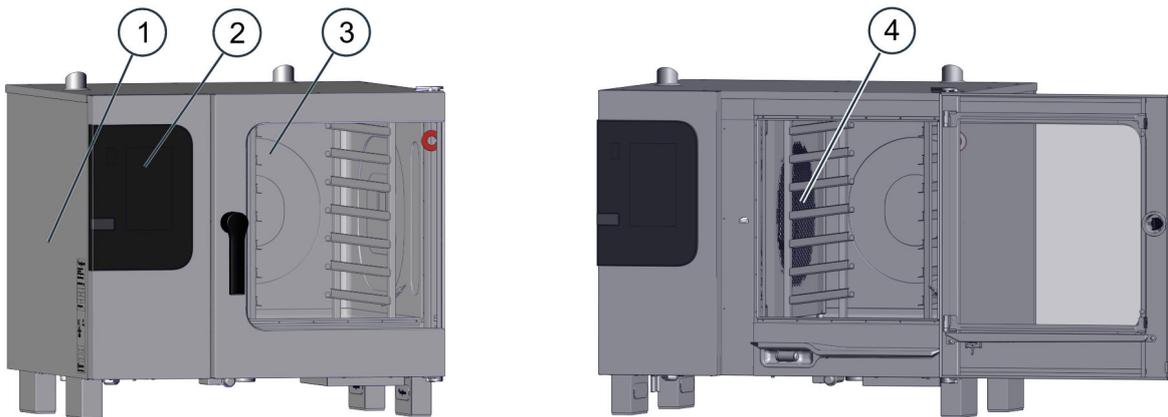
3.7 Sicherheitseinrichtungen

Bedeutung

Der Kombidämpfer verfügt über eine Reihe von Sicherheitseinrichtungen, die den Benutzer vor Gefahren schützen. Alle Sicherheitseinrichtungen müssen bei Betrieb des Kombidämpfers unbedingt vorhanden, funktionsfähig und ordnungsgemäß verriegelt sein.

Lage und Funktion

Die folgende Abbildung zeigt einen Elektro-Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Tischgeräte:



Pos.	Schutzeinrichtung	Funktion	Prüfung
1	Abdeckung, nur mit Werkzeug abnehmbar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile ▪ Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad im Anschlussraum 	Prüfen, ob Abdeckung am Platz
2	Bedienblende, nur mit Werkzeug abnehmbar	Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile	Prüfen, ob Bedienblende am Platz
3	Gerätetür	Schützt den Bediener und den Außenraum vor heißem Dampf	Regelmäßig Scheibe auf Kratzer, Sprünge, Kerben etc. prüfen und bei Auftreten austauschen
4	Ansaugblech im Garraum, nur mit Werkzeug ausbaubar	Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad und sorgt für gute Wärmeverteilung	Siehe dazu 'Ansaugblech entriegeln und verriegeln' auf Seite 92
5 (ohne Bild)	Schutztemperaturbegrenzer <ul style="list-style-type: none"> ▪ Boiler ▪ Garraum 	Schaltet das Gerät bei Übertemperatur ab	Im Fehlerfall wird Fehlercode ausgegeben (Zum Zurücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers autorisierten Servicebetrieb kontaktieren)
6 (bauseitig installiert)	Trenneinrichtung	Dient dazu, das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sowie im Gefahrenfall spannungsfrei zu schalten	Eine Prüfung durch den Bediener ist nicht erforderlich
7 (bauseitig installiert)	Gasabsperreinrichtung	Dient dazu, das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sowie im Gefahrenfall von der Gasversorgung zu trennen	Eine Prüfung durch den Bediener ist nicht erforderlich

Maßnahmen zur Sicherheit

Folgende Maßnahmen erhöhen die Sicherheit zusätzlich:

Maßnahme	Funktion	Prüfung
Türmagnetschalter der Gerätetür (elektrischer Türsensor)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beendet beim Öffnen der Gerätetür den Betrieb von: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüfterrad (Stillstand nach einigen Sekunden) ▪ Heizelement ▪ Reinigungsmittelverteilung der vollautomatischen Garraumreinigung ▪ Fordert zum Schließen der Gerätetür auf 	Bei niedriger Temperatur Türmagnetschalter prüfen Vorgehen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerätetür ganz öffnen ▪ Start drücken Resultat: Motor darf nicht anlaufen.
Türgriff der Gerätetür mit Anlüftstellung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verhindert Verbrühungen von Gesicht und Händen des Bedieners durch entweichenden Dampf 	Bei niedriger Temperatur Türstellungen prüfen gemäß 'Gerätetür sicher öffnen und schließen' auf Seite 48
Wiederanlauf nach Stromausfall, falls Reinigungsmittel im Gerät war	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Startet die vollautomatische bzw. semi-automatische Garraumreinigung nach Stromausfall erneut in definiertem Zustand 	Keine

3.8 Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze

Anforderungen an das Betriebspersonal

Die Tabelle beschreibt die Qualifikationen, die für die Ausübung der genannten Rollen erforderlich sind. Eine Person kann abhängig von Bedarf und Arbeitsorganisation mehrere Rollen ausüben, sofern sie die für die jeweilige Rolle erforderlichen Qualifikationen mitbringt.

Rolle	Erforderliche Qualifikationen	Tätigkeiten
Koch Storemanager Weisungsbefugter im Küchenumfeld	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen und Hygiene Gesetze und Hygieneverordnungen ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Kombidämpfers ▪ Ist über Risiken des Assistenzsystems ConvoSense informiert und muss Bediener schulen. 	<p>Ist der verantwortliche Mitarbeiter des Betreibers, der die Betreiberpflichten (siehe 'Betreiberpflichten' auf Seite 22) konkret umsetzt</p> <p>Führt im Wesentlichen organisatorische Tätigkeiten aus, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprofilaten eingeben ▪ Vorhandene Garprofile im Kochbuch editieren ▪ Neue Garprofile entwickeln ▪ Geräteeinstellungen vornehmen <p>Führt außerdem gegebenenfalls alle Bedientätigkeiten aus</p>
Bediener	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist angelehrt ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Kombidämpfers ▪ Ist geschult im Umgang mit Assistenzsystem ConvoSense ▪ Arbeitet unter Aufsicht ▪ Kennt die Verhaltensregeln des Umgangs mit schweren Lasten 	<p>Führt die konkrete Bedienung durch, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschicken des Kombidämpfers ▪ Starten des Garprofils ▪ Entnahme des Garguts ▪ Reinigen des Kombidämpfers ▪ Umrüstarbeiten, sofern für bestimmte Garvorgänge erforderlich ▪ Kleinere Wartungsarbeiten

Arbeitsplätze beim Betrieb

Der Arbeitsplatz für das Personal bei Betrieb ist vor der Gerätetür.

Arbeitsplätze bei Reinigung und Wartung

Der Arbeitsplatz für das Personal bei Reinigung und Wartung ist der gesamte Gerätebereich.

3.9 Persönliche Schutzausrüstung

Betrieb und Wartung

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Persönliche Schutzausrüstung
Beschicken / Entnehmen des Garguts	Keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schutzkleidung ▪ Thermoschutzhandschuhe (in der Europäischen Union nach EN 407) ▪ Sicherheitsschuhe
Hantieren mit dem Kerntemperaturfühler (Option)	Keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schutzkleidung ▪ Thermoschutzhandschuhe (in der Europäischen Union nach EN 407)
Teile ausbauen und einbauen	Werkzeug und Ausrüstung je nach Tätigkeit	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schutzkleidung ▪ Thermoschutzhandschuhe (in der Europäischen Union nach EN 407)

Reinigung

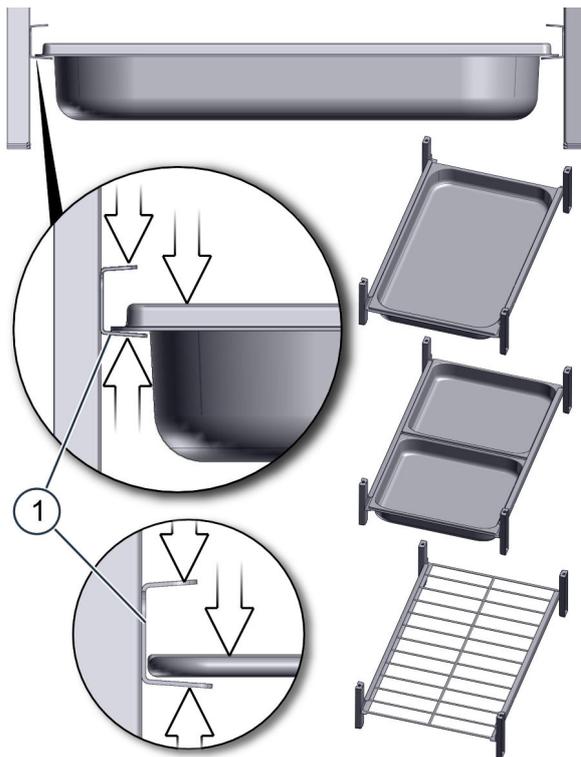
Tätigkeit	Benutztes Reinigungsmittel	Persönliche Schutzausrüstung
Garraumreinigung jeder Art Handhabungen mit Reinigungsmittelbehältnissen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare (gebrauchsfertig) ▪ ConvoCare K (Konzentrat) ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S 	Die Elemente der Schutzausrüstung sind je nach eingesetztem Reinigungsmittel und gewähltem Reinigungsverfahren: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atemschutz ▪ Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe ▪ Schutzkleidung/-schürze Eine genauere Spezifikation dieser Elemente ist in den EG-Sicherheitsdatenblättern der jeweiligen Reinigungsmittel enthalten, deren aktuelle Ausgabe Sie über den Hersteller beziehen können. Beachten Sie die jeweiligen Etiketten der Reinigungsmittel.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen der Dreifachglastür ▪ Reinigen der Bedienblende 	Haushaltsüblicher Glasreiniger	Angaben des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers beachten
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen des Gerätegehäuses außen inkl. Bedienblende außen ▪ Reinigen von Bauteilen und Zubehör entsprechend jeweiligen Anleitungen 	Haushaltsübliches, hautverträgliches, alkalifreies, pH- und geruchsneutrales Spülmittel	Angaben des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers beachten
Reinigen des Untergestells	Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger	Angaben des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers beachten

4 So gehen Sie vor beim Garen

4.1 Grundsätzliches zum Beschicken des Kombidämpfers

4.1.1 Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größen X.10

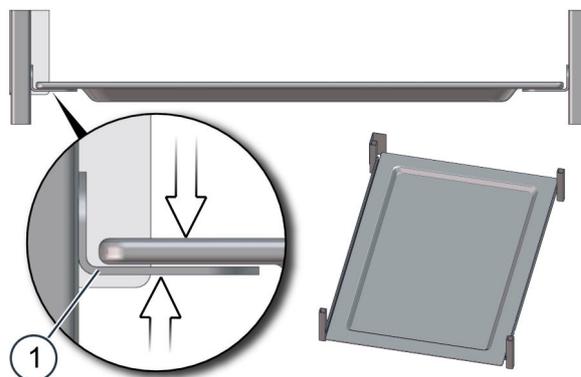
GN-Behälter/Bleche Größen 1/1, 1/2; Rost; in U-Schienen (Standardausführung)



Regeln der Handhabung

- Die Behälter oder der Rost müssen **ZWISCHEN** den beiden Schenkeln der jeweiligen U-Schiene (1) bis zum Anschlag eingeschoben werden.
- Die Behälter oder der Rost müssen links und rechts in die U-Schienen gleicher Höhe eingeschoben werden.
- Die Behälter oder der Rost dürfen **NICHT** auf den oberen Schenkel einer U-Schiene aufgelegt werden.
- Auf den Rost dürfen keine Behälter aufgestellt werden.

Blech Backmaß 600 x 400, in L-Schienen (Bäckereiausführung)

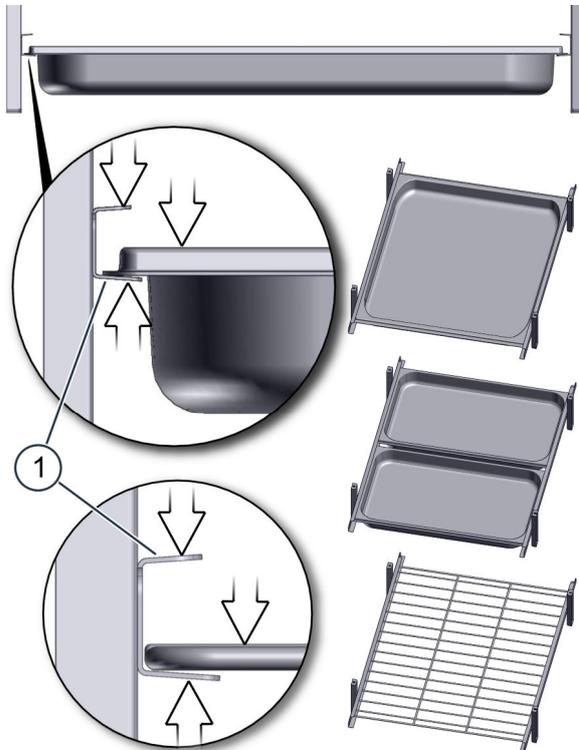


Regeln der Handhabung

- Das Blech muss auf den Schenkel der jeweiligen L-Schiene (1) bis zum Anschlag aufgeschoben werden.
- Das Blech muss links und rechts auf die L-Schienen gleicher Höhe aufgeschoben werden.
- Das Blech darf nicht mit Flüssigkeiten bestückt werden und nicht mit Gargut, das sich während des Garens verflüssigt.
- Die dargestellte Art und Weise der Beschickung ist nur für Bleche (und ggf. Roste) zulässig, **NICHT** für Behälter.
- Auf das Blech dürfen keine Behälter aufgestellt werden.

4.1.2 Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größen X.20

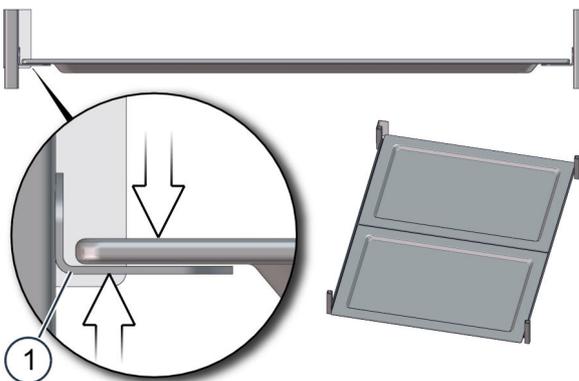
GN-Behälter/Bleche Größen 2/1, 1/1; Rost; in U-Schienen (Standardausführung)



Regeln der Handhabung

- Die Behälter oder der Rost müssen **ZWISCHEN** den beiden Schenkeln der jeweiligen U-Schiene (1) bis zum Anschlag eingeschoben werden.
- Die Behälter oder der Rost müssen links und rechts in die U-Schienen gleicher Höhe eingeschoben werden.
- Die Behälter oder der Rost dürfen **NICHT** auf den oberen Schenkel einer U-Schiene aufgelegt werden.
- Auf den Rost dürfen keine Behälter aufgestellt werden.

Blech Backmaß 600 x 400, in L-Schienen (Bäckereiausführung)



Regeln der Handhabung

- Das Blech muss auf den Schenkel der jeweiligen L-Schiene (1) bis zum Anschlag aufgeschoben werden.
- Das Blech muss links und rechts auf die L-Schienen gleicher Höhe aufgeschoben werden.
- Das Blech darf nicht mit Flüssigkeiten bestückt werden und nicht mit Gargut, das sich während des Garens verflüssigt.
- Die dargestellte Art und Weise der Beschickung ist nur für Bleche (und ggf. Roste) zulässig, **NICHT** für Behälter.
- Auf das Blech dürfen keine Behälter aufgestellt werden.

4.1.3 Beschickungskapazität des Kombidämpfers

Maximales Beladungsgewicht beim Garen

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Gilt für GN-Behälter und für Bleche im Backmaß					
Maximales Beladungsgewicht pro Gerät	[kg]	30	60	50	100
Maximales Beladungsgewicht pro Einschub	[kg]	15	15	15	15

Maximales Beladungsgewicht beim Regenerieren

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Gilt für GN-Behälter und für Backbleche im Backmaß					
Maximales Beladungsgewicht pro Gerät	[kg]	9	18	15	30
Maximales Beladungsgewicht pro Gargutträger GN 1/1 (65 mm)	[kg]	1.5	1.5	1.5	1.5
Gilt für Teller Ø 32 cm					
Maximale Anzahl Teller pro Gerät	[Stk.]	20	33	32	57
Maximales Beladungsgewicht pro Teller	[g]	360	360	360	360

Maximale Anzahl Gargutträger beim Garen und Regenerieren

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Einhängegestell GN, Einschubabstand 68 mm					
Anzahl GN 1/1 Gargutträger	[Stk.]	7	14	11	22
Anzahl GN 1/1 Gargutträger bei voller Nutzung des Einschubabstandes	[Stk.]	6	12	10	20
Anzahl GN 2/1 Gargutträger	[Stk.]	-	7	-	11
Anzahl GN 2/1 Gargutträger bei voller Nutzung des Einschubabstandes	[Stk.]	-	6	-	10
Einhängegestell Backmaß 600x400, Einschubabstand 94 mm					
Anzahl Bleche	[Stk.]	5	10	8	16

Maximale Anzahl Gargutträger beim Räuchern

C4 ES / EB		6.10	6.20	10.10	10.20
Einhängegestell GN, Einschubabstand 68 mm					
Anzahl GN 1/1 Gargutträger	[Stk.]	5	11	9	19
Anzahl GN 1/1 Gargutträger bei voller Nutzung des Einschubabstandes	[Stk.]	4	9	8	17
Anzahl GN 2/1 Gargutträger	[Stk.]	-	5	-	9
Anzahl GN 2/1 Gargutträger bei voller Nutzung des Einschubabstandes	[Stk.]	-	4	-	8

Die unterste Einschubebene der Eihängegestelle muss beim Räuchern aufgrund der Räucherschublade frei bleiben und darf nicht belegt werden.

4.2 Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen

4.2.1 Kombidämpfer ein- und ausschalten

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Verhalten bei Gasgeruch

Bei Gasgeruch sind die folgenden Punkte unbedingt zu befolgen:

- Gasversorgung sofort unterbrechen.
- Raum sorgfältig lüften.
- Kein elektrisches Gerät bedienen. Funkenbildung vermeiden.
- Gebäude evakuieren.
- Gasversorgungsunternehmen und ggf. die Feuerwehr über ein Telefon außerhalb des Gefahrenbereichs informieren.

Grundlegende Regel für den sicheren Betrieb

Sollte der Kombidämpfer wissentlich oder augenscheinlich nach der Installation unzulässig bewegt worden sein (gewollt oder versehentlich), darf das Gerät nur dann weiter betrieben werden, wenn alle folgenden Voraussetzungen gegeben sind:

- Das Gerät und verwendetes Zubehör weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf.
- Die installierten Versorgungsleitungen für Elektro, Wasser, Abwasser und Reinigungsmittel weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf, sitzen fest, tropfen an keiner Stelle und machen nach Sichtprüfung einen sicheren und funktions-tüchtigen Eindruck.
- Die 'Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Kombidämpfers' auf Seite 20 sind erfüllt.
- Die 'Anforderungen an die Umgebung des Kombidämpfers' auf Seite 20 sind erfüllt.
- Alle Warnhinweise befinden sich am vorgesehenen Platz.

Nur bei Gasgeräten:

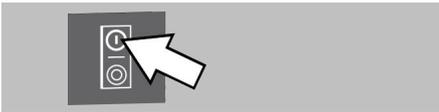
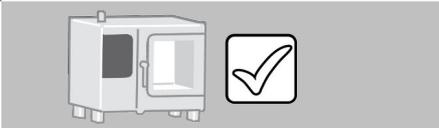
- An allen gasführenden Bauteilen des Kombidämpfers ist die Dichtheit aller Verbindungs- und Anschlussstellen der gasführenden Komponenten durch einen Servicetechniker überprüft worden, und die Gasdichtheit an allen genannten Stellen außerhalb und innerhalb des Geräts ist hergestellt.

Regeln für den sicheren Betrieb des Geräts

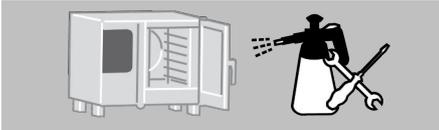
Um Gefährdungen zu vermeiden, sind beim Betrieb folgende Regeln zu beachten:

- Die Abluft- und Abgasstutzen sowie der Belüftungsstutzen an der Geräteoberseite und die Belüftungsöffnungen am Geräteboden dürfen nicht abgedeckt, verstellt oder blockiert sein.
- Die Einhängestelle müssen arretiert sein.
- Die Gargutträger müssen korrekt gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 35 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 36 eingeschoben sein.
- Das Ansaugblech muss am Platz und ordnungsgemäß verriegelt sein.

Kombidämpfer einschalten

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Schalten Sie den Kombidämpfer ein. |
| 2. |  | Kontrollieren Sie, ob die Garraumbeleuchtung leuchtet, während das Gerät die Selbstdiagnose durchführt. |
| 3. |  | Warten Sie, bis die Software betriebsbereit ist. |

Kombidämpfer bei Arbeitsende ausschalten

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Führen Sie die notwendigen Reinigungen gemäß Reinigungs- und Wartungsplan aus. |
| 2. |  | Schalten Sie den Kombidämpfer aus. |
| 3. |  | Lehnen Sie die Gerätetür an, um Feuchtigkeit entweichen zu lassen. |

Kombidämpfer vor längeren Betriebspausen ausschalten

Schalten Sie vor längeren Betriebspausen Wasser, Gas und Strom bauseitig ab.

4.2.2 So garen Sie mit dem Assistenzsystem ConvoSense

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Beschicken und Entnehmen des Garguts (Standardausführung) 50
- Beschicken und Entnehmen des Garguts (Bäckereiausführung) 53
- Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen 56
- USB-Stick verwenden 59

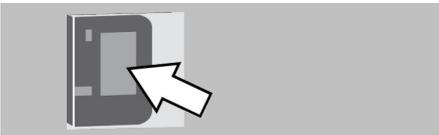
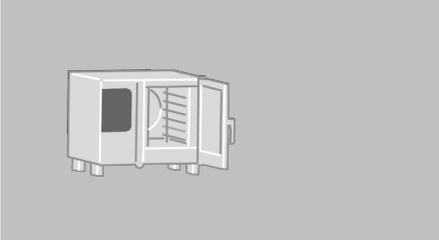
Regeln

Das Beschicken des Kombidämpfers mit Tellern ist ausschließlich beim Regenerieren zulässig.

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie entsprechend Ihrem Gargut gespeicherte Garprofile aufrufen oder neue Garprofile eingeben und starten können, siehe Bedienungsanleitung.
- Der Kombidämpfer und das verwendete Zubehör sind ordnungsgemäß gereinigt.
- Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Das Innenglas und das Zwischenglas der Gerätetür sind ordnungsgemäß eingebaut.
- Das Ansaugblech ist am Platz und verriegelt.
- Die USB-Klappe verdeckt den USB-Anschluss.
- Falls das Gerät auf einem offenen Untergestell steht: Es befinden sich in dem Untergestell keine heißen, abdampfenden Lebensmittel.
- Die Einhängestelle sind eingebaut und arretiert.
- Die Netzwerkverbindung und die Kamera sind funktionsfähig.
- Sie haben das Gargut zur Beschickung des Kombidämpfers bereitgestellt.

So garen Sie

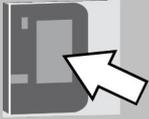
1.  Rufen Sie das Garen mit Assistenzsystem auf.
2.  Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
 - Falls der Garraum vorgeheizt wird, warten Sie den Vorgang ab und fahren fort mit Schritt 4.
 - Falls der Garraum abgekühlt wird, weiter mit Schritt 3.
3. 

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

 - Erwarten Sie einen größeren Schwall aus Dampf als üblich.
 - Veranlassen Sie umstehende Personen vom Gerät zurückzutreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür langsam und vorsichtig.

Öffnen Sie die Gerätetür und warten Sie den Vorgang ab.

4.		<p>Beschicken Sie den Kombidämpfer mit dem bereitgestellten Gargut.</p>
5.		<p>⚠️ WARNUNG</p> <p>Gefahr durch den Verzehr von nicht vollständig gegarten Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Achten Sie darauf, dass die automatische Garguterkennung korrekt funktioniert und korrigieren Sie gegebenenfalls das nicht korrekt erkannte Garprofil. ▪ Garen Sie, wenn nötig über Press&Go. <p>Achten Sie darauf, dass die automatische Garguterkennung das richtige Garprofil auswählt. Korrigieren Sie ein fehlerhaft erkanntes Gargut.</p>
6.		<p>Schließen Sie die Gerätetür wieder. Resultat: Der Garvorgang startet automatisch.</p>
7.		<p>Warten Sie den Garvorgang ab.</p>
8.		<p>Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.</p>
9.		<p>Öffnen Sie die Gerätetür.</p>
10.		<p>⚠️ WARNUNG</p> <p>Gefahr durch den Verzehr von nicht vollständig gegarten Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Überprüfen Sie das gegarte Lebensmittel bevor Sie es für den Verzehr freigeben. ▪ Achten Sie auf Ihre Sorgfaltspflicht hinsichtlich HACCP. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entnehmen Sie das Gargut. ▪ Überprüfen Sie das gegarte Lebensmittel.
11.		<p>Schließen Sie die Gerätetür wieder.</p>

4.2.3 So garen Sie

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Beschicken und Entnehmen des Garguts (Standardausführung) 50
- Beschicken und Entnehmen des Garguts (Bäckereiausführung) 53
- Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen 56
- USB-Stick verwenden 59

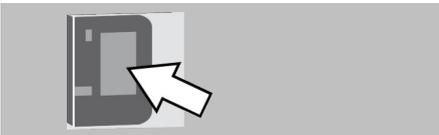
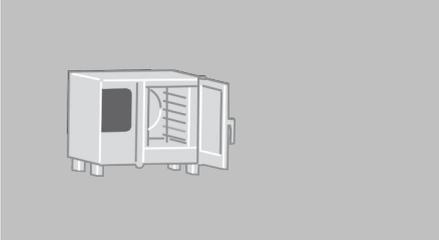
Regeln

Das Beschicken des Kombidämpfers mit Tellern ist ausschließlich beim Regenerieren zulässig.

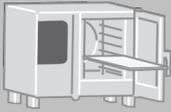
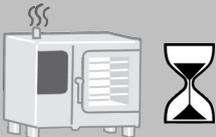
Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie entsprechend Ihrem Gargut gespeicherte Garprofile aufrufen oder neue Garprofile eingeben und starten können, siehe Bedienungsanleitung.
- Der Kombidämpfer und das verwendete Zubehör sind ordnungsgemäß gereinigt.
- Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Das Innenglas und das Zwischenglas der Gerätetür sind ordnungsgemäß eingebaut.
- Das Ansaugblech ist am Platz und verriegelt.
- Die USB-Klappe verdeckt den USB-Anschluss.
- Bei Verwendung von ConvoGrill: Der Fettauffangkanister ist leer und an den Kombidämpfer angeschlossen.
- Falls das Gerät auf einem offenen Untergestell steht: Es befinden sich in dem Untergestell keine heißen, abdampfenden Lebensmittel.
- Die Einhängestelle sind eingebaut und arretiert.
- Sie haben das Gargut zur Beschickung des Kombidämpfers bereitgestellt.

So garen Sie

1.  Rufen Sie ein Garprofil aus dem Kochbuch auf oder geben Sie ein neues Garprofil ein.
Starten Sie den Garvorgang.
2.  Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
 - Falls der Garraum vorgeheizt wird, warten Sie den Vorgang ab und fahren fort mit Schritt 4.
 - Falls der Garraum abgekühlt wird, weiter mit Schritt 3.
3.  **⚠ VORSICHT**
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen
 - Erwarten Sie einen größeren Schwall aus Dampf als üblich.
 - Veranlassen Sie umstehende Personen vom Gerät zurückzutreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür langsam und vorsichtig.Öffnen Sie die Gerätetür und warten Sie den Vorgang ab.

4 So gehen Sie vor beim Garen

4.		Beschicken Sie den Kombidämpfer mit dem bereitgestellten Gargut.
5.		Schließen Sie die Gerätetür.
6.		Starten Sie den Garvorgang.
7.		Warten Sie den Garvorgang ab.
8.		Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
9.		Öffnen Sie die Gerätetür.
10.		Entnehmen Sie das Gargut.
11.		Schließen Sie die Gerätetür wieder.

4.2.4 So räuchern Sie

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen

- Beschicken und Entnehmen des Garguts (Standardausführung) 50
- USB-Stick verwenden 59
- Räucherschublade befüllen, einsetzen und entnehmen (nur bei ConvoSmoke) 64

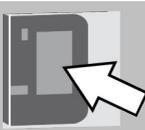
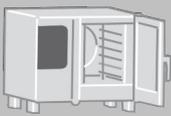
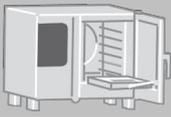
Regeln

Das Beschicken des Kombidämpfers mit Tellern ist ausschließlich beim Regenerieren zulässig.

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie entsprechend Ihrem Gargut gespeicherte Garprofile aufrufen oder neue Garprofile zum Räuchern eingeben und starten können. (Siehe Bedienungsanleitung)
- Der Kombidämpfer und das verwendete Zubehör sind ordnungsgemäß gereinigt.
- Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt.
- Das Innenglas und das Zwischenglas der Gerätetür sind ordnungsgemäß eingebaut.
- Die Räucherschublade ist ordnungsgemäß befüllt und bereitgestellt.
- Die raumluftechnische Anlage ist in Betrieb.
- Das Ansaugblech ist am Platz und verriegelt.
- Die USB-Klappe verdeckt den USB-Anschluss.
- Bei Verwendung von ConvoGrill: Der Fettauffangkanister ist leer und an den Kombidämpfer angeschlossen.
- Falls das Gerät auf einem offenen Untergestell steht: Es befinden sich in dem Untergestell keine heißen, abdampfenden Lebensmittel.
- Die Einhängestelle sind eingebaut und arretiert.
- Sie haben das Gargut zur Beschickung des Kombidämpfers bereitgestellt.

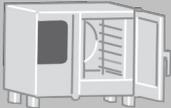
So räuchern Sie, wenn Ihr Garprofil nur Räuchern beinhaltet

1.		Rufen Sie ein Garprofil aus dem Kochbuch auf oder geben Sie ein neues Garprofil ein.
2.		Achten Sie auf die Aufforderungen der Software. <ul style="list-style-type: none">▪ Falls der Garraum vorgeheizt wird, warten Sie den Vorgang ab und fahren fort mit Schritt 4.▪ Falls der Garraum abgekühlt wird, weiter mit Schritt 3.
3.		⚠ VORSICHT Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen <ul style="list-style-type: none">▪ Erwarten Sie einen größeren Schwall aus Dampf als üblich.▪ Veranlassen Sie umstehende Personen vom Gerät zurückzutreten.▪ Öffnen Sie die Gerätetür langsam und vorsichtig.
4.		Öffnen Sie die Gerätetür und warten Sie den Vorgang ab. Setzen Sie die bereitgestellte Räucherschublade ein.

5.		Beschicken Sie den Kombidämpfer mit dem bereitgestellten Gargut. Die unterste Einschubebene muss aufgrund der Räucherschublade frei bleiben und darf nicht belegt werden.
6.		Schließen Sie die Gerätetür wieder.
7.		Starten Sie den Räuchervorgang.
8.		<p>⚠️ WARNUNG</p> <p>Verbrennungsgefahr durch Entzündung von Räuchermaterial und Rauchgas, Gefahr von Atembeschwerden durch Einatmen von Rauch</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während des Räucherns. <p>Warten Sie den Räuchervorgang ab.</p>
9.	Wenn der Räuchervorgang beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.	
10.		Öffnen Sie die Gerätetür.
11.		Entnehmen Sie das geräucherte Gargut.
12.		Entnehmen Sie die Räucherschublade.
13.		Schließen Sie die Gerätetür wieder.

So räuchern Sie, wenn Ihr Garprofil Garen und Räuchern beinhaltet

1.		Rufen Sie ein Garprofil aus dem Kochbuch auf oder geben Sie ein neues Garprofil ein.
2.		<p>Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Falls der Garraum vorgeheizt wird, warten Sie den Vorgang ab und fahren fort mit Schritt 4. ▪ Falls der Garraum abgekühlt wird, weiter mit Schritt 3.

3.		<p>⚠ VORSICHT</p> <p>Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erwarten Sie einen größeren Schwall aus Dampf als üblich. ▪ Veranlassen Sie umstehende Personen vom Gerät zurückzutreten. ▪ Öffnen Sie die Gerätetür langsam und vorsichtig. <p>Öffnen Sie die Gerätetür und warten Sie den Vorgang ab.</p>
4.		<p>Beschicken Sie den Kombidämpfer mit dem bereitgestellten Gargut. Die unterste Einschubebene muss aufgrund der später einzusetzenden Räucherschublade frei bleiben und darf nicht belegt werden.</p>
5.		<p>Schließen Sie die Gerätetür wieder.</p>
6.		<p>Starten Sie den Garvorgang.</p>
7.		<p>Warten Sie den Garvorgang ab.</p>
8.		<p>Wenn die dem Räuchern vorangegangenen Garschritte beendet sind, ertönt ein Signal.</p> <p>Achten Sie auf die Aufforderungen der Software:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Garraum wird mit 'Cool-Down' abgekühlt. ▪ Sie werden aufgefordert, die Räucherschublade einzusetzen.
9.		<p>⚠ VORSICHT</p> <p>Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erwarten Sie einen größeren Schwall aus Dampf als üblich. ▪ Veranlassen Sie umstehende Personen vom Gerät zurückzutreten. ▪ Öffnen Sie die Gerätetür langsam und vorsichtig. <p>Öffnen Sie die Gerätetür und warten Sie den Vorgang ab.</p>
10.		<p>Setzen Sie die bereitgestellte Räucherschublade ein.</p>
11.		<p>Schließen Sie die Gerätetür wieder.</p>
12.		<p>Starten Sie den Räuchervorgang.</p>
13.		<p>⚠ WARNUNG</p> <p>Verbrennungsgefahr durch Entzündung von Räuchermaterial und Rauchgas, Gefahr von Atembeschwerden durch Einatmen von Rauch</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während des Räucherns. <p>Warten Sie den Räuchervorgang ab.</p>

14.		Wenn der Räuchervorgang beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
15.		Öffnen Sie die Gerätetür.
16.		Entnehmen Sie das geräucherte Gargut.
17.		Entnehmen Sie die Räucherschublade.
18.		Schließen Sie die Gerätetür wieder.

Räucherschublade reinigen

Nach jedem Gebrauch der Räucherschublade sollte sie gründlich gereinigt werden, siehe 'Reinigungsplan auf Seite 69'.

4.3 Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Garen

4.3.1 Gerätetür sicher öffnen und schließen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

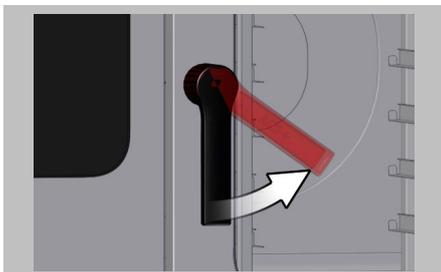
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Voraussetzungen

- Bei Platzierung auf einem Arbeitstisch ist das Gerät gegen Verrutschen gesichert.

Gerätetür sicher öffnen

1.

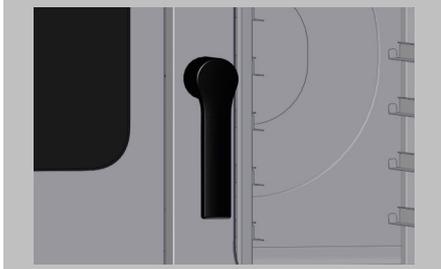


Drehen Sie den Türgriff nach rechts.

Resultat:

Die Gerätetür geht in die Anlüftstellung und der Türgriff dreht sich zurück in die Raststellung.

2.



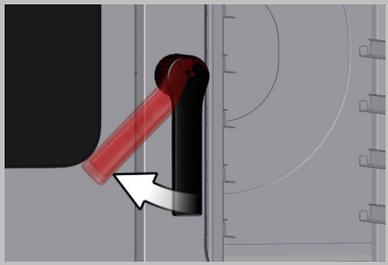
⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

- Öffnen Sie die Gerätetür immer langsam und vorsichtig.
- Verwenden Sie immer die Anlüftstellung der Gerätetür.

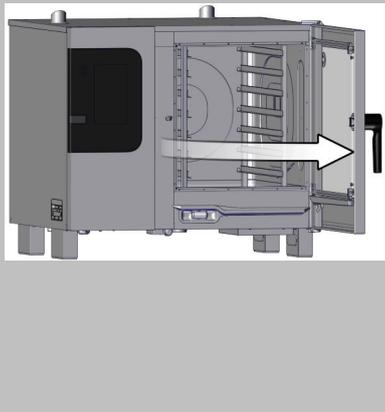
Warten Sie einen Moment, um sicherzustellen, dass der Dampf komplett entweichen kann.

3.



Drehen Sie den Türgriff nach links und öffnen Sie die Gerätetür langsam.

4.



Bei Geräten mit Rechtsanschlag:

Öffnen Sie die Gerätetür komplett.

Bei Geräten mit Rechtsanschlag Marineversion:

⚠️ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch Berühren des Türfeststellers

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung, wenn Sie den Türfeststeller einstellen.

Öffnen Sie die Gerätetür komplett. Dies erfordert ein wenig Kraft, bedingt durch den Türfeststeller, der ein unbeabsichtigtes Schwingen oder Zufallen der Gerätetür bei Seegang verhindert.

Bei Geräten mit Verschwindetür:

Schieben Sie die Gerätetür an der Seite des Kombidämpfers nach hinten.

Bei Geräten mit Verschwindetür Marineversion:

Schieben Sie die Gerätetür an der Seite des Kombidämpfers nach hinten, bis spürbar der Doppelkugelschnäpper über den Schließkloben am Gerätegehäuse gefahren ist. Dadurch wird die Gerätetür gegen ungewolltes Vorschnellen bei Seegang gesichert.

Gerätetür sicher schließen

Bei Geräten mit Rechtsanschlag:

- Schlagen Sie die Gerätetür mit leichtem Schwung zu.

Bei Geräten mit Rechtsanschlag Marineversion:

- Drücken Sie die Gerätetür gegen den Widerstand des Türfeststellers mit ein wenig Kraft zu. Der Türfeststeller verhindert ein unbeabsichtigtes Schwingen oder Zufallen der Gerätetür bei Seegang.
- Vergewissern Sie sich bei laufenden Garprofilen oder Reinigungsprofilen, dass die Gerätetür richtig geschlossen ist, indem Sie kontrollieren, ob das jeweilige Garprofil oder Reinigungsprofil weiterläuft.

Bei Geräten mit Verschwindetür:

- Ziehen Sie die Gerätetür an der Seite des Kombidämpfers senkrecht nach vorne und schlagen Sie sie mit leichtem Schwung zu.

Bei Geräten mit Verschwindetür Marineversion:

- Ziehen Sie die Gerätetür an der Seite des Kombidämpfers mit ein wenig Kraft, über den Schließkloben des Doppelkugelschnäppers hinweg, senkrecht nach vorne.
- Vergewissern Sie sich bei laufenden Garprofilen oder Reinigungsprofilen, dass die Gerätetür richtig geschlossen ist, indem Sie kontrollieren, ob das jeweilige Garprofil oder Reinigungsprofil weiterläuft.

4.3.2 Beschicken und Entnehmen des Garguts (Standardausführung)

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen

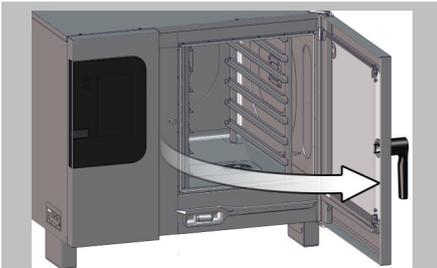
48

Voraussetzungen

- Die Einhängestelle sind eingebaut und arretiert.
- Das Gewicht des Garguts übersteigt nicht das maximale Beladungsgewicht.
- Die Gargutträger haben die passenden GN-Maße.

Beschicken des Kombidämpfers mit Gargut

1.



Öffnen Sie die Gerätetür.

2.



⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

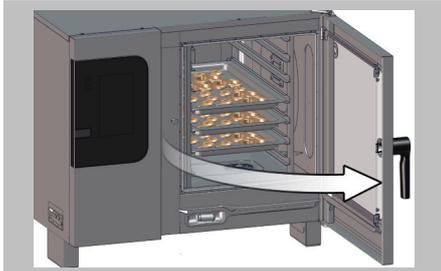
- Achten Sie darauf, dass Sie die Behälter, Bleche und Roste in die richtigen Schienen korrekt einschieben, gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 35 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 36.

Beschicken Sie die gewünschten Einschubebenen mit Ihrem Gargut.

- Beginnen Sie dabei von unten.
- Schieben Sie Behälter, Bleche oder Roste immer bis zum Anschlag ein.

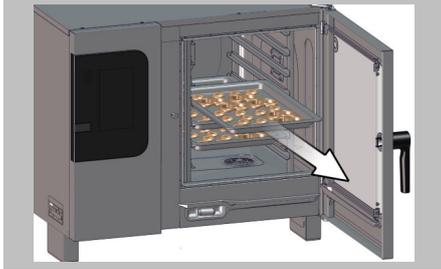
Entnehmen des Garguts

1.



Öffnen Sie die Gerätetür.

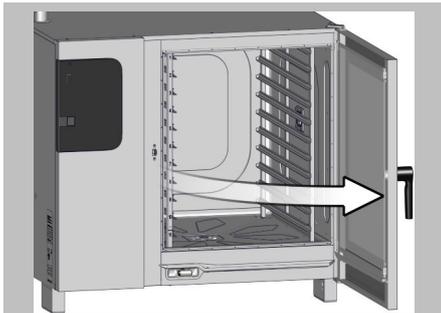
2.



Entnehmen Sie die Gargutträger waagrecht.

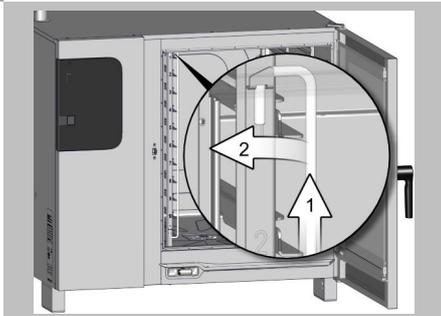
Beschicken des Kombidämpfers mit Gargut (Marineversion)

1.



Öffnen Sie die Gerätetür.

2.



Öffnen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen am linken Einhängestell. Heben Sie dafür den Arretierbügel an und schwenken Sie ihn anschließend um 180° nach links.

3.



⚠️ WARNUNG

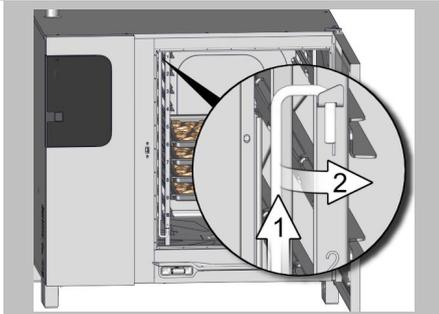
Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Achten Sie darauf, dass Sie die Behälter, Bleche und Roste in die richtigen Schienen korrekt einschieben, gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 35 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 36.

Beschicken Sie die gewünschten Einschubebenen mit Ihrem Gargut.

- Beginnen Sie dabei von unten.
- Schieben Sie Behälter, Bleche oder Roste immer bis zum Anschlag ein.

4.



Schließen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen wieder. Heben Sie dafür den Arretierbügel an, schwenken Sie ihn anschließend um 180° nach rechts und lassen Sie den Arretierbügel wieder absinken.

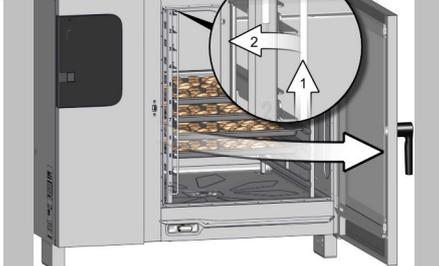
Entnehmen des Garguts (Marineversion)

1.



Öffnen Sie die Gerätetür.

2.



Öffnen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen am linken Einhängestell. Heben Sie dafür den Arretierbügel an und schwenken Sie ihn anschließend um 180° nach links.

3.



Entnehmen Sie die Gargutträger waagrecht.

4.



Schließen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen wieder. Heben Sie dafür den Arretierbügel an, schwenken Sie ihn anschließend um 180° nach rechts und lassen Sie den Arretierbügel wieder absinken.

4.3.3 Beschicken und Entnehmen des Garguts (Bäckereiausführung)

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

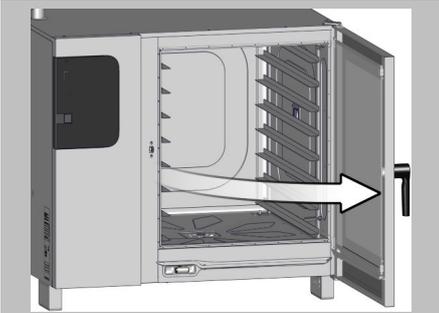
- Gerätetür sicher öffnen und schließen

48

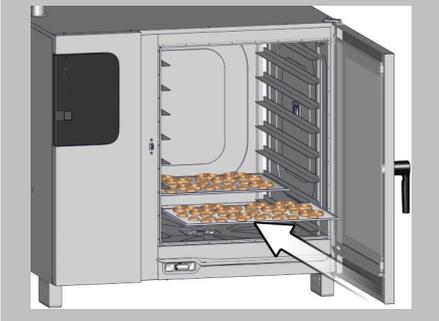
Voraussetzungen

- Die Einhängestelle sind eingebaut und arretiert.
- Das Gewicht des Garguts übersteigt nicht das maximale Beladungsgewicht.
- Die Gargutträger haben die passenden Backmaße.

Beschicken des Kombidämpfers mit Gargut

1.  Öffnen Sie die Gerätetür.

2.



⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut und heiße Gargutträger

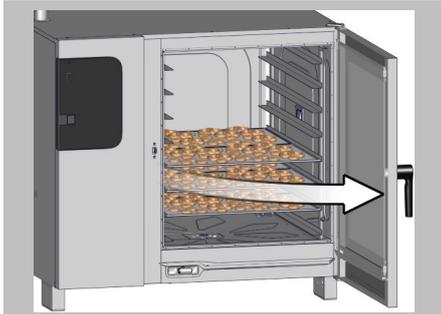
- Achten Sie darauf, dass Sie die Bleche in die richtigen Schienen korrekt einschieben, gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 35 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 36.

Beschicken Sie die gewünschten Einschubebenen mit Ihrem Gargut.

- Beginnen Sie dabei von unten.
- Schieben Sie die Bleche immer bis zum Anschlag ein.

Entnehmen des Garguts

1.



Öffnen Sie die Gerätetür.

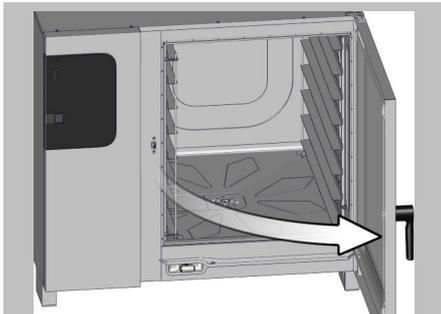
2.



Entnehmen Sie die Gargutträger waagrecht.

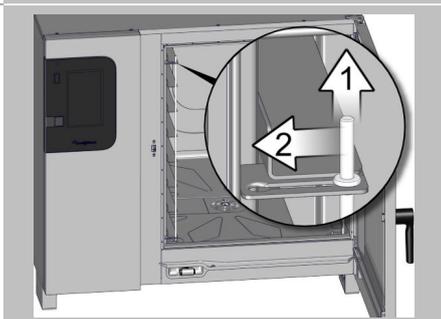
Beschicken des Kombidämpfers mit Gargut (Marineversion)

1.

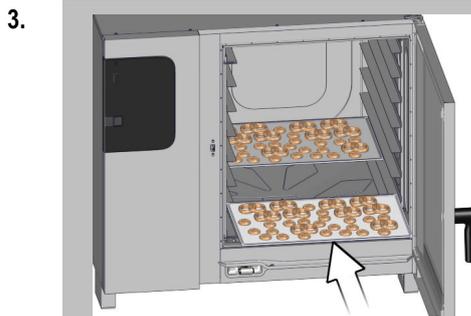


Öffnen Sie die Gerätetür.

2.



Öffnen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen am linken Einhängestell.
Heben Sie dafür den Arretierungsbügel an und schieben Sie ihn anschließend bis zum Anschlag nach links.



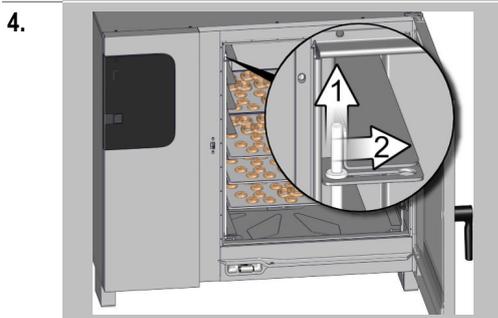
⚠️ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut und heiße Gargutträger

- Achten Sie darauf, dass Sie die Bleche in die richtigen Schienen korrekt einschieben, gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 35 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 36.

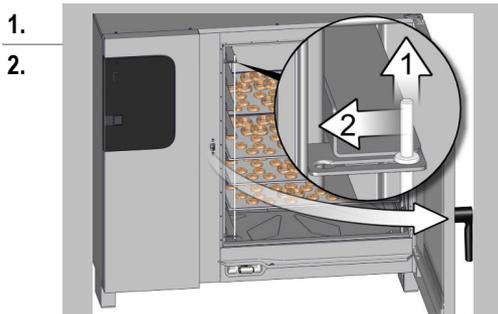
Beschicken Sie die gewünschten Einschubebenen mit Ihrem Gargut.

- Beginnen Sie dabei von unten.
- Schieben Sie die Bleche immer bis zum Anschlag ein.



Schließen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen wieder. Heben Sie dafür den Arretierbügel an, schieben Sie ihn anschließend bis zum Anschlag nach rechts und lassen Sie den Arretierbügel wieder absinken.

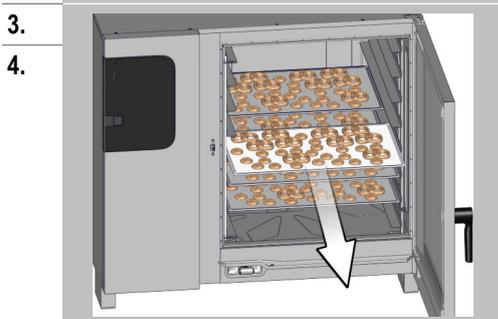
Entnehmen des Garguts (Marineversion)



Öffnen Sie die Gerätetür.

Öffnen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen am linken Einhängestell.

Heben Sie dafür den Arretierbügel an und schieben Sie ihn anschließend bis zum Anschlag nach links.



Entnehmen Sie die Gargutträger waagrecht.

Schließen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen wieder. Heben Sie dafür den Arretierbügel an, schieben Sie ihn anschließend bis zum Anschlag nach rechts und lassen Sie den Arretierbügel wieder absinken.

4.3.4 Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen

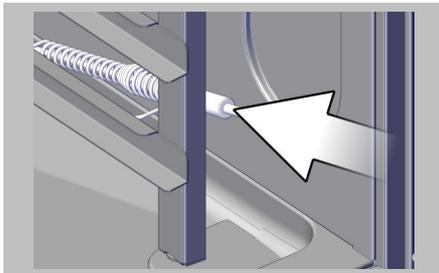
48

Zweck

Wenn der Kerntemperaturfühler für den Garvorgang nicht benötigt wird, muss er verstaut werden. Sonst besteht die Gefahr, dass der Fühler beschädigt wird.

Kerntemperaturfühler verstauen

1.



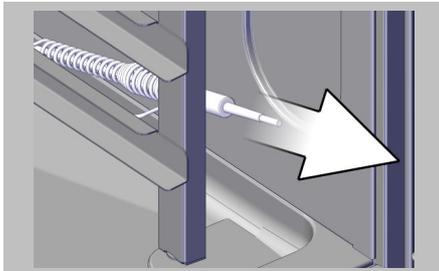
Schieben Sie den Kerntemperaturfühler in die Spiralhalterung am rechten Einhängegestell.

HINWEIS! Achten Sie auf die Kabelführung.

Das Kabel darf nicht zwischen der Gerätetür und der Hygienesteckdichtung eingeklemmt werden, wenn die Gerätetür geschlossen wird.

Kerntemperaturfühler entnehmen

1.



⚠ VORSICHT

Gefahr von Stichverletzungen durch spitze Teile

- Lassen Sie im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler Vorsicht walten.

Ziehen Sie den Kerntemperaturfühler aus der Halterung am rechten Einhängegestell heraus.

4.3.5 Externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler verwenden

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen 56

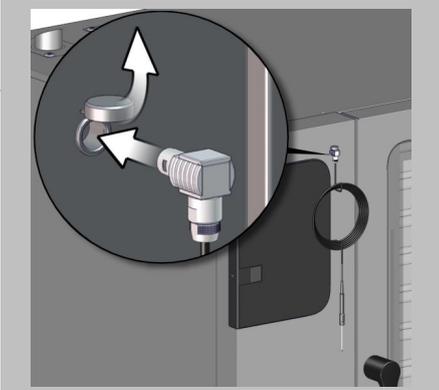
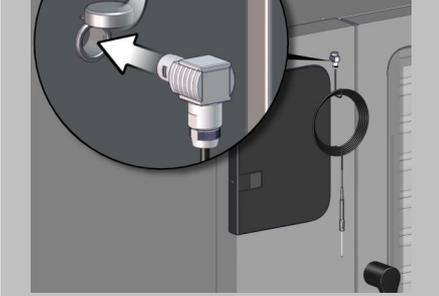
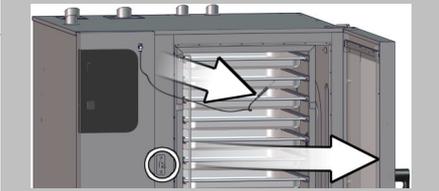
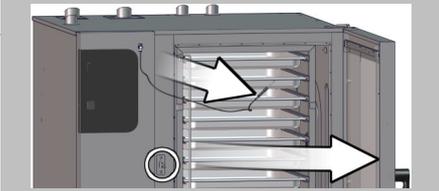
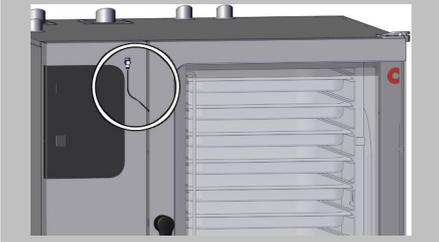
Prinzip

Zu dem im Garraum dauerhaft angeschlossenen, internen Kerntemperaturfühler können Sie außen am Gerätegehäuse einen weiteren, externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler temporär anschließen. Sobald dieser externe Anschluss belegt ist, wird der interne Kerntemperaturfühler außer Kraft gesetzt. Das heißt, für einen Garvorgang wird bevorzugt der externe Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler durch die Software angenommen. Es ist NICHT möglich, den internen und externen Kerntemperaturfühler und/oder Sous-Vide-Fühler zeitgleich in einem Garvorgang zu nutzen oder den internen Kerntemperaturfühler zu nutzen, wenn ein externer Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler angeschlossen ist.

Voraussetzungen

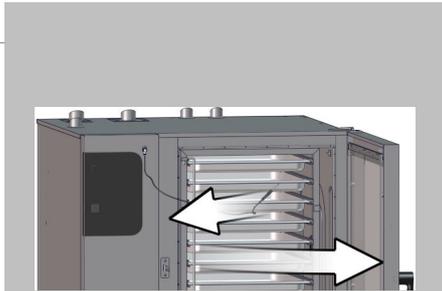
- Der externe Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler ist gereinigt, funktionstüchtig und in Gerätenähe bereitgestellt.
- Das Gargut ist ordnungsgemäß im Garraum bereitgestellt.

Externen Kerntemperatur- oder Sous-Vide-Fühler anschließen und verwenden

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Öffnen Sie die Schutzklappe der Anschlussbuchse für den externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler rechts oberhalb der Bedienblende am Gerätegehäuse. |
| 2. |  | Stecken Sie den externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler über die Anschlussbuchse an das Gerät an. |
| 3. |  | Öffnen Sie die Gerätetür. |
| 4. |  | Führen Sie den Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler in das Gargut ein. |
| 5. |  | Schließen Sie die Gerätetür.
Achten Sie dabei auf die Kabelführung. Das Kabel darf nicht im Bereich des Schließmechanismus des Türgriffs in den Garraum geführt werden. Es kann an beliebig anderer Stelle, zwischen Gerätetür und Hygienesteckdichtung geklemmt, in den Garraum geführt werden. |

Externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler abstecken und verwahren

1.



Öffnen Sie die Gerätetür.

2.

⚠️ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum an allen Teilen, die sich während des Garbetriebs innen befinden oder befunden haben

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.
- Lassen Sie den externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler nach Verwendung außerhalb des Garraums abkühlen, bevor Sie ihn abstecken und reinigen.

Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler aus dem Gargut, bevor Sie das Gargut aus dem Garraum entnehmen.

3.



Stecken Sie den externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler vom Gerätegehäuse ab.

4.

Schließen Sie die Schutzklappe der Anschlussbuchse.

5.

Reinigen und spülen Sie den Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler mit einem weichen Tuch, haushaltsüblichem Spülmittel und Wasser.

6.

Verwahren Sie den getrockneten Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler an einem geeigneten Ort, um ihn vor Beschädigungen und Verunreinigungen zu schützen.

4.3.6 USB-Stick verwenden

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

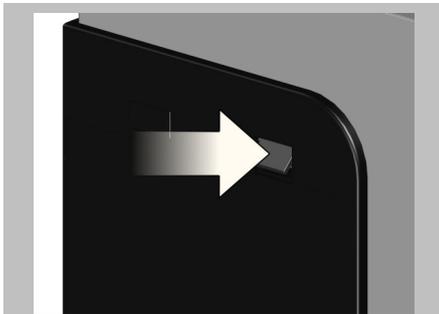
Zweck des USB-Schiebers

Der Schieber verdeckt den USB-Anschluss, damit beim Garen und Reinigen kein Wasserdampf in die Steuerelektronik eindringen kann.

Beim Garen und Reinigen darf kein USB-Stick eingesteckt sein und der USB-Anschluss muss durch den Schieber verschlossen sein.

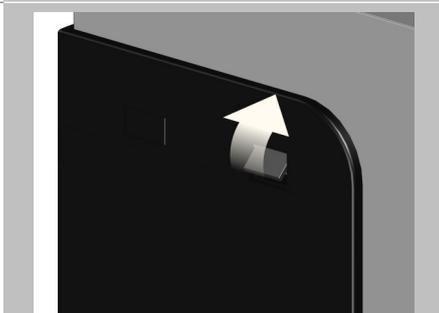
USB-Stick einstecken bei easyTouch

1.



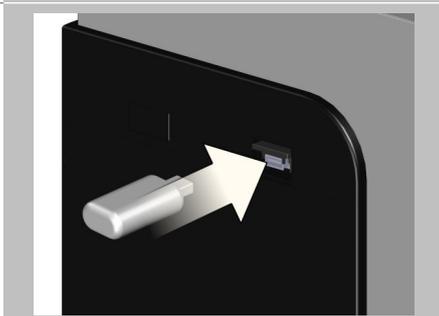
Öffnen Sie an der Bedienblende die Abdeckklappe des USB-Anschlusses.

2.



Drücken Sie an der Bedienblende die Abdeckklappe des USB-Anschlusses nach oben.

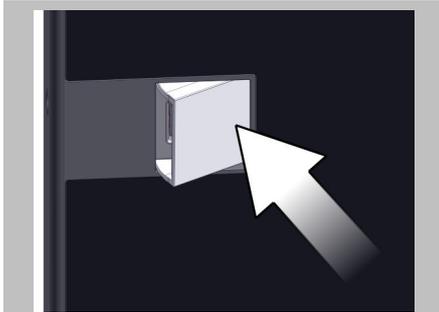
3.



Stecken Sie den USB-Stick ein.
Wenn der USB Stick zu groß ist, verwenden Sie ein im Handel erhältliches Adapterkabel.

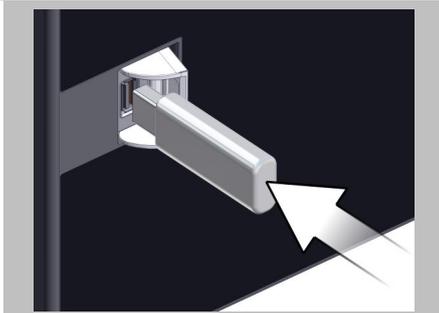
USB-Stick einstecken bei easyDial

1.



Öffnen Sie an der Bedienblende die Abdeckklappe des USB-Anschlusses.

2.



Stecken Sie den USB-Stick ein.
Wenn der USB Stick zu groß ist, verwenden Sie ein im Handel erhältliches Adapterkabel.

4.3.7 Einhängegerüst aus- und einbauen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

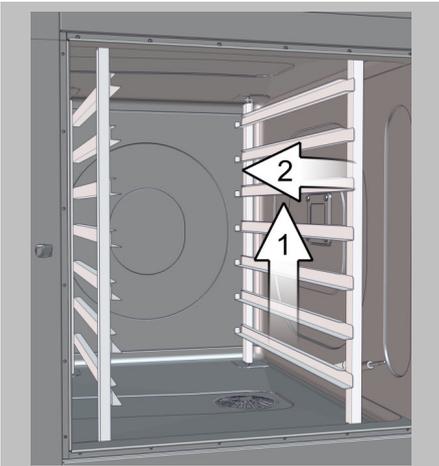
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

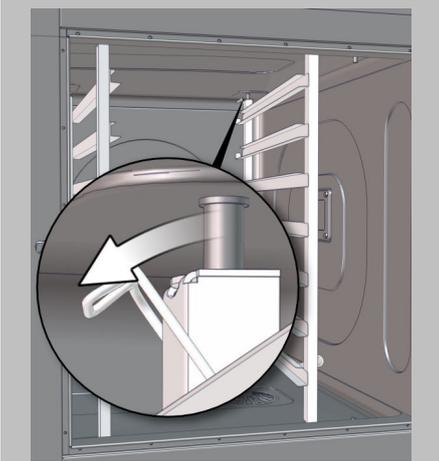
- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen 56

Voraussetzungen

- Alle Gargutträger und weiteres zum Garen verwendetes Zubehör sind aus dem Garraum entnommen.

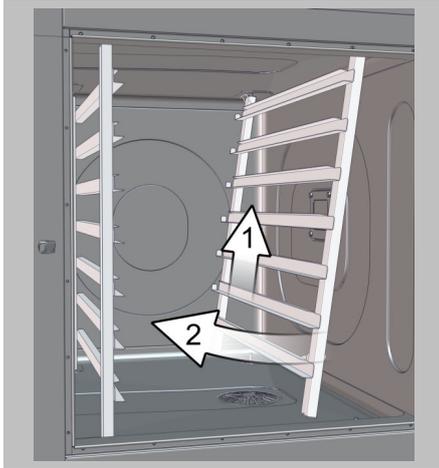
Einhängegerüst (Standardausführung) ausbauen

1. 

Heben (1) Sie das Einhängegerüst an und schwenken (2) Sie es in den Garraum.
2. 

Lösen Sie den Sicherungsbügel hinten oben am Einhängegerüst.

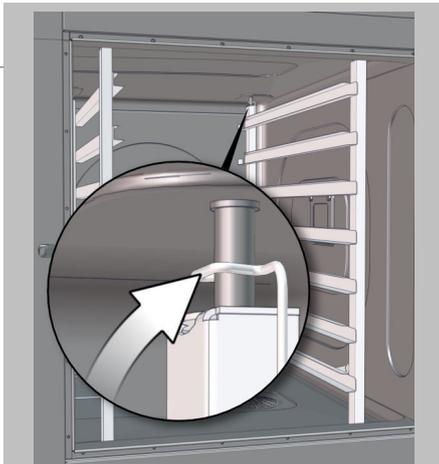
3.



Drücken (1) Sie das Einhängegerüst nach oben und hängen (2) Sie es aus.

Einhängegerüst (Standardausführung) einbauen

1.

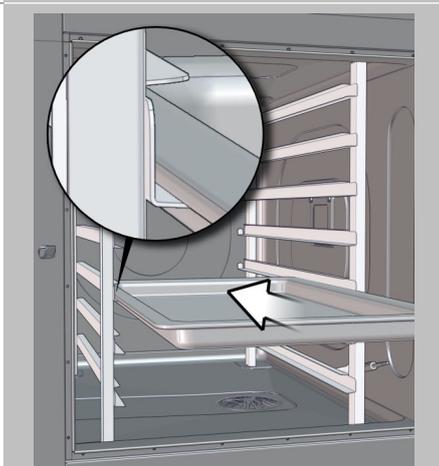


2.

Gehen Sie zum Einbauen der beiden Einhängegerüste umgekehrt vor wie beim Ausbau.

Überprüfen Sie, ob der Sicherungsbügel der beiden Einhängegerüste hinten oben arretiert ist und damit die Einhängegerüste ordnungsgemäß eingehängt sind.

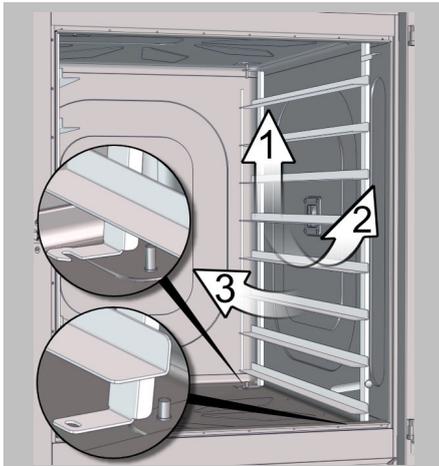
3.



- Schieben Sie zur Kontrolle, ob Sie beide Einhängegerüste richtig eingebaut haben, einen Gargutträger ein.
- Überprüfen Sie, ob der Gargutträger gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 35 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 36 korrekt in beziehungsweise auf den Schienen liegt.

Einhängegestell (Bäckereiausführung) ausbauen

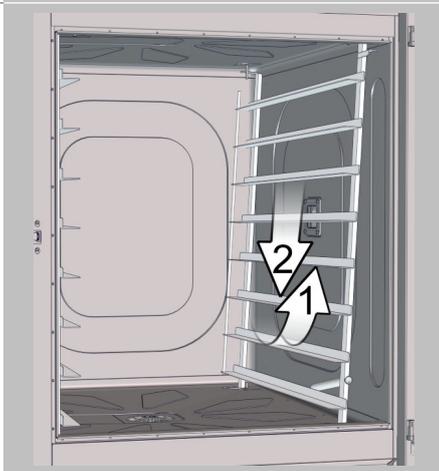
1.



Heben (1) Sie das Einhängegerüst etwas an. Schwenken Sie es ein wenig nach vorn (2) Richtung Gerätetür und ein wenig nach innen (3) in den Garraum, um es von den Zapfen unten im Garraum auszufädeln.

Lassen Sie das Einhängegerüst auf den Garraumboden absinken.

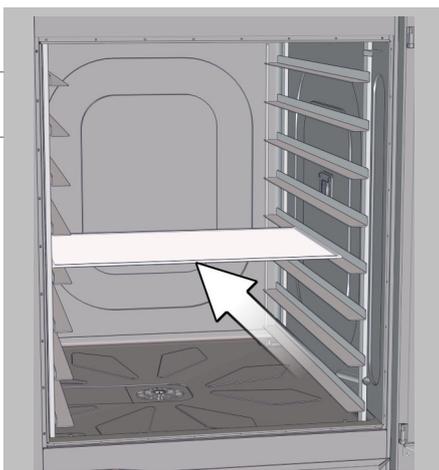
2.



Fädeln Sie das Einhängegerüst aus den beiden oberen Zapfen im Garraum, indem Sie das Einhängegerüst erneut etwas nach vorn Schwenken (1) Richtung Gerätetür und es dann vorsichtig nach unten (2) von dem letzten Zapfen (vorne oben im Garraum) fädeln.

Einhängegestell (Bäckereiausführung) einbauen

1.



Gehen Sie zum Einbauen der beiden Einhängegerüste umgekehrt vor wie beim Ausbau.

2.

Überprüfen Sie, ob alle acht Zapfen (vier pro Seite) korrekt in die Führungen der Einhängegerüste greifen.

3.

- Schieben Sie zur Kontrolle, ob Sie beide Einhängegerüste richtig eingebaut haben, ein Blech ein.
- Überprüfen Sie, ob das Blech gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 35 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 36 korrekt auf den Schienen liegt.

4.3.8 Räucherschublade befüllen, einsetzen und entnehmen (nur bei ConvoSmoke)

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen

- Gerätetür sicher öffnen und schließen

48

Räuchermaterial

Verwenden Sie als Räuchermaterial ausschließlich Presslinge aus Hartholzspänen, die für diesen Einsatzzweck definiert sind.

Der Hersteller empfiehlt Räucherpucks der Marke „BRADLEY AROMABISQUETTEN“, die Sie im Internet (<http://www.bradleysmoker.com>) oder über entsprechende Fachhändler beziehen können.

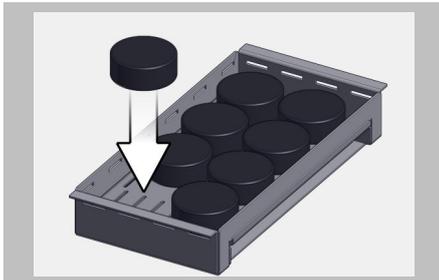
Räuchermaterialien wie loses Sägemehl, lose Sägespäne, lose Holzhackschnitzel oder Holzstäbe dürfen NICHT verwendet werden.

Voraussetzungen

- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf Umgebungstemperatur abgekühlt.
oder:
Während eines laufenden Garprofils fordert die Software Sie auf, die Räucherschublade einzusetzen. In diesem Fall führt die Software vor der Aufforderung zum Einsetzen der Räucherschublade automatisch einen 'Cool-Down' zum Abkühlen des Garraums durch.
- Die Räucherheizung ist im Garraum montiert.
- Die Einhängestelle sind eingebaut und arretiert.
- Das Gehäuse inklusive Räucherrost und die Abdeckung der Räucherschublade sind ordnungsgemäß gereinigt und abgetrocknet.

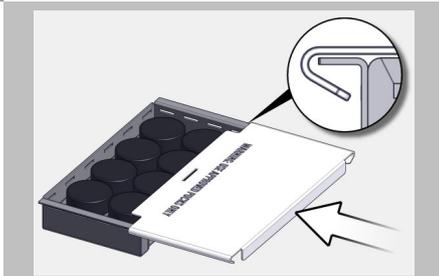
Räucherschublade befüllen

1.



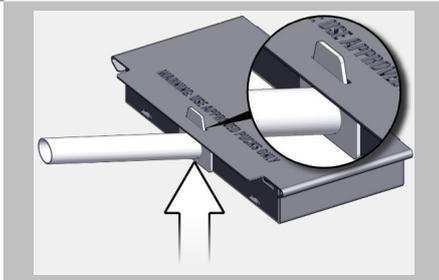
Legen Sie zum Befüllen der Räucherschublade maximal 8 Räucherpucks auf den Räucherrost in der Räucherschublade.

2.



Schieben Sie die Abdeckung von der Rückseite her auf die Räucherschublade bis zum Anschlag auf. Achten Sie darauf, dass die seitlichen Schenkel des Gehäuses in der Falz der Abdeckung geführt werden.

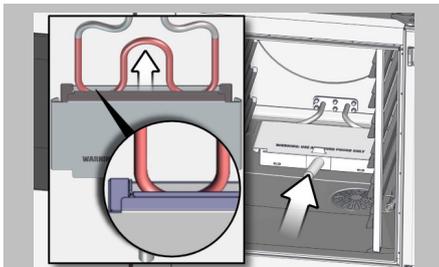
3.



Setzen Sie den Griff auf der Vorderseite der Räucherschublade ein.

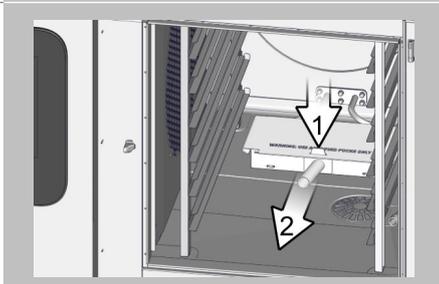
Räucherschublade einsetzen

1.



Halten Sie die befüllte Räucherschublade am Griff und schieben Sie die Räucherschublade bis zum Anschlag auf die Räucherheizung im Garraum. Achten Sie darauf, dass die Heizspirale in die Öffnung für die Räucherheizung an der Räucherschublade geführt wird.

2.



⚠️ WARNUNG

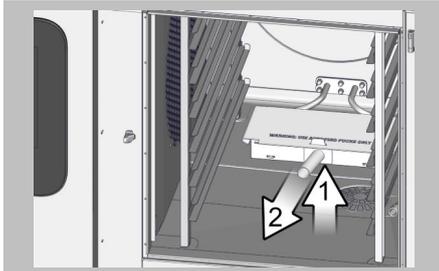
Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum, an der Innenseite der Gerätetür und an der Räucherschublade

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.
- Nehmen Sie den Griff der Räucherschublade nach dem Einsetzen der Räucherschublade aus dem Garraum, um die Räucherschublade mit kaltem Griff entnehmen zu können.

Nehmen Sie den Griff der Räucherschublade ab.

Räucherschublade entnehmen

1.



Setzen Sie den Griff der Räucherschublade ein und ziehen Sie die Räucherschublade von der Räucherheizung herunter.

2.



⚠️ WARNUNG

Verbrennungs- und Brandgefahr durch Funkenflug

- Nehmen Sie die Abdeckung der Räucherschublade erst ab, nachdem die Räucherschublade an einem feuersicheren und windgeschützten Ort vollständig abgekühlt wurde. Während des Räucherns muss sich die Abdeckung immer auf der Räucherschublade befinden.
- Entsorgen Sie Verbrennungsrückstände des Räuchermaterials nur kalt.

Lassen Sie die Räucherschublade außerhalb des Garraums an einem feuersicheren und windgeschützten Ort vollständig abkühlen.

3.



Entleeren Sie die Rückstände der Räucherpucks aus der Räucherschublade und reinigen Sie alle Teile der Räucherschublade gründlich.

5 So gehen Sie vor beim Reinigen

5.1 Grundsätzliches zur Reinigung des Kombidämpfers

5.1.1 Reinigungsverfahren

Reinigungsverfahren

Reinigungsverfahren	Beschreibung	Anwendungskriterien
Reinigungsmittelfreie Garraumreinigung	<ul style="list-style-type: none"> Ist ein vollautomatischer Prozess, bei dem Temperatur und Dauer softwaregesteuert sind Der Garraum wird nur mit Wasser gespült ohne Einsatz von Reinigungsmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> Zwischen einzelnen Garvorgängen, um sehr leichte Verschmutzungen oder Gerüche zu entfernen Nach längeren Stillstandszeiten des intensiv gereinigten Kombidämpfers, um z. B. Staub zu entfernen
Vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern (ConvoClean bei easyDial oder ConvoClean+ bei easy-Touch)	<ul style="list-style-type: none"> Ist ein vollautomatischer Prozess, bei dem Temperatur, Dauer, Einsatz von Reinigungsmitteln und Spülung softwaregesteuert sind Die Reinigungsmittel werden softwaregesteuert dosiert und aus angeschlossenen Kanistern automatisch in den Garraum geleitet oder nach Aufforderung durch die Software vom Bediener aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum eingebracht 	<ul style="list-style-type: none"> Tägliche Reinigung nach Abschluss aller Garvorgänge des Tages Vor dem ersten Betrieb des Kombidämpfers, um alle Verunreinigungen des Transports, der Aufstellung und der Installation im Garraum zu entfernen Nach Wartungsarbeiten am Kombidämpfer, um alle Verunreinigungen im Garraum zu entfernen
Semi-automatische Garraumreinigung	<ul style="list-style-type: none"> Ist ein halbautomatischer Prozess, bei dem Temperatur und Dauer einzelner Reinigungsphasen softwaregesteuert sind Die Reinigungsmittel werden manuell in den Garraum eingesprüht Der Garraum wird manuell mit der Handbrause ausgespült oder alternativ mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich ausgewischt 	<ul style="list-style-type: none"> Tägliche Reinigung nach Abschluss aller Garvorgänge des Tages Zur Nachbehandlung im Anschluss einer vollautomatischen Garraumreinigung, falls nicht alle Verschmutzungen beseitigt worden sind Vor dem ersten Betrieb des Kombidämpfers, um alle Verunreinigungen des Transports, der Aufstellung und der Installation im Garraum zu entfernen Nach Wartungsarbeiten am Kombidämpfer, um alle Verunreinigungen im Garraum zu entfernen
Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel aus geschlossenem Kanister oder mit Einzeldosierung	<ul style="list-style-type: none"> Nur bei easyTouch: Reinigungsprofil ConvoCare Ist ein vollautomatischer Prozess, bei dem Temperatur, Dauer, Einsatz von Klarspülmittel und Spülung softwaregesteuert sind Das Klarspülmittel wird entweder aus angeschlossenen Kanistern automatisch dosiert in den Garraum geleitet oder nach Aufforderung durch die Software vom Bediener aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum eingebracht 	<ul style="list-style-type: none"> Zur Nachbehandlung im Anschluss einer vollautomatischen oder semi-automatischen Garraumreinigung, falls nicht alle Verschmutzungen beseitigt worden sind Bei weißem Schleierbelag oder dunklen Verfärbungen im Garraum
Garraumreinigung von Hand	<ul style="list-style-type: none"> Ist ein ausschließlich manueller Prozess ohne Softwareunterstützung <ul style="list-style-type: none"> Der Garraum bleibt unbeheizt Einwirkzeiten der Reinigungsmittel kontrolliert der Bediener Die Reinigungsmittel werden manuell in den Garraum eingesprüht Der Garraum wird manuell mit der Handbrause ausgespült oder alternativ mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich ausgewischt 	<ul style="list-style-type: none"> Bei abgekühltem Garraum zwischen einzelnen Garvorgängen, um Verschmutzungen oder Gerüche zu entfernen Zur Nachbehandlung im Anschluss einer vollautomatischen oder semi-automatischen Garraumreinigung, falls nicht alle Verschmutzungen beseitigt worden sind Für punktuelle Reinigungen im Garraum, z. B. Garraumablauf Bei weißem Schleierbelag oder dunklen Verfärbungen im Garraum

Sichtprüfung auf rückstandsfreie Reinigung

Nach jeder Reinigung mit einem der genannten Reinigungsverfahren ist eine Sichtprüfung auf rückstandsfreie Reinigung durchzuführen.

5.1.2 Reinigungsmittelzuführung bei vollautomatischen Reinigungsprozessen

Varianten der Reinigungsmittelzuführung

Die Art und Weise der Reinigungsmittelzuführung bei vollautomatischen Reinigungsprozessen des Kombipämpfers wird über eine Einstellung in den Softwaresettings bestimmt. Diese Softwareeinstellung legt fest, ob eine Zugabe der Reinigungsmittel aus Einzeldosierungsfläschchen möglich oder NICHT möglich ist. Ein qualifizierter Servicetechniker eines autorisierten Servicebetriebs kann diese Einstellung jederzeit wechseln.

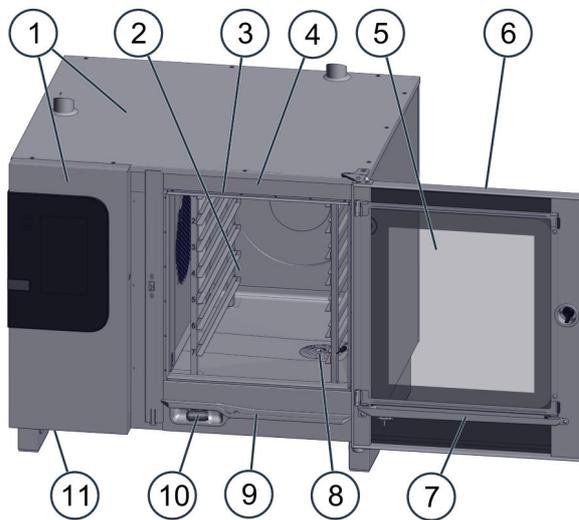
Je nach Einstellung gilt für die Reinigungsmittelzuführung bei vollautomatischen Reinigungsprozessen folgendes:

	Softwareeinstellung Einzeldosierungsfläschchen AN	Softwareeinstellung Einzeldosierungsfläschchen AUS
Vollautomatische Reinigungsprozesse allgemein	<ul style="list-style-type: none"> Die Reinigungsmittelzuführung erfolgt ausschließlich über Einzeldosierungsfläschchen. Auch bei angeschlossenen Kanistern, werden KEINE Reinigungsmittel oder Klarspülmittel aus den Kanistern gezogen. 	<ul style="list-style-type: none"> Es müssen Kanister mit Reinigungsmittel und Klarspülmittel am Kombidämpfer angeschlossen sein. <p>Nur bei easyDial:</p> <ul style="list-style-type: none"> Eine ersatzweise Zuführung von Reinigungsmitteln oder Klarspülmittel aus Einzeldosierungsfläschchen ist NICHT möglich.
Vollautomatische Garraumreinigung (ConvoClean bei easyDial oder ConvoClean+ bei easyTouch)	Zu bestimmten Zeiten des Reinigungsprozesses wird der Bediener durch die Software aufgefordert, ein oder mehrere Einzeldosierungsfläschchen mit Reinigungsmittel oder Klarspülmittel in den Garraum einzubringen.	<ul style="list-style-type: none"> Die Reinigungsmittel und Klarspülmittel werden softwaregesteuert dosiert vollautomatisch aus den angeschlossenen Kanistern in den Garraum geleitet. <p>Nur bei easyTouch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Eine ersatzweise Zuführung von Reinigungsmitteln oder Klarspülmittel aus Einzeldosierungsfläschchen ist NICHT möglich.
Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel ConvoCare	<ul style="list-style-type: none"> Nur bei easyTouch: Reinigungsprofil ConvoCare Die Software bietet dieses Reinigungsprofil nur in der Variante Einzeldosierungsfläschchen an. Der Bediener wird durch die Software aufgefordert, Einzeldosierungsfläschchen mit Klarspülmittel in den Garraum einzubringen. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Software bietet dieses Reinigungsprofil sowohl in der Variante Kanister als auch in der Variante Einzeldosierungsfläschchen an. Bei der Variante Kanister wird das Klarspülmittel softwaregesteuert dosiert vollautomatisch aus dem angeschlossenen Kanister in den Garraum geleitet. Bei der Variante Einzeldosierungsfläschchen wird der Bediener durch die Software aufgefordert, Einzeldosierungsfläschchen mit Klarspülmittel in den Garraum einzubringen.
Reinigungsmittelfreie Garraumreinigung	Dieses Reinigungsprofil ist nicht beeinflusst von der Softwareeinstellung.	Dieses Reinigungsprofil ist nicht beeinflusst von der Softwareeinstellung.

5.1.3 Reinigungsplan

Übersicht

Die folgende Abbildung zeigt einen Elektro-Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Tischgeräte:



Pos.	Bezeichnung
1	Gerätegehäuse außen
2	Garraum
3	Kamera, nur mit dem Assistenzsystem ConvoSense (ohne Abbildung)
4	Hygienesteckdichtung
5	Dreifachglastür
6	Gerätetür
7	Türtropfwanne
8	Garraumablauf mit Sieb
9	Gerätetropfwanne
10	Rollhandbrause
11	Lüftergitter

Tägliche Reinigungen

Je nach Verschmutzungsgrad kann eine häufigere Reinigung erforderlich sein.

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Garraum	'So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch' auf Seite 84	ConvoClean new oder forte
	'So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit angeschlossenen Kanistern' auf Seite 74	ConvoClean new oder forte und ConvoCare
	'So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit Einzeldosierung' auf Seite 76	ConvoClean new S oder forte S und ConvoCare S
Rollhandbrause	Mindestens 1 mal mit Wasser durchspülen	-
Garraumablauf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rückstände entfernen ▪ Spülen, um Verstopfung zu verhindern ▪ Mit Reinigungsmittel einsprühen und mit Wasser spülen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mit einem Wasserstrahl ▪ ConvoClean new oder forte
Hygienesteckdichtung um Gerätetür	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manuell mit weichem Tuch und Reinigungsmittel rundherum abwischen ▪ Mit weichem Tuch und klarem Wasser gründlich nachwischen ▪ Mit weichem Tuch abtrocknen ▪ Gerätetür zum Trocknen der Hygienesteckdichtung anlehnen (nicht fest schließen) 	Haushaltsübliches Spülmittel

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Gerätegehäuse außen inkl. Bedienblende außen	Manuell mit weichem Tuch reinigen Zu beachtende Regeln: <ul style="list-style-type: none"> Das Außengehäuse des Geräts darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Bei Außenreinigung ist das Gerät von der Spannung zu trennen. 	Haushaltsübliches Spülmittel / Glasreiniger
Kamera außen (nur bei ConvoSense)	Manuell mit weichem Tuch reinigen	Haushaltsübliches Spülmittel
Behälter, Bleche, Roste und weiteres zum Garen verwendetes Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> Manuell mit weichem, nicht scheuerndem Schwamm reinigen Mit Wasser nachspülen 	Haushaltsübliches Spülmittel
Räucherschublade (nur bei ConvoSmoke)	<ul style="list-style-type: none"> Manuell mit Bürste mit weichen Borsten reinigen Mit Wasser nachspülen 	Haushaltsübliches Spülmittel
Tägliche Kontrolle des Garraums, ob weißer Schleierbelag oder dunkle Verfärbungen sichtbar sind <ul style="list-style-type: none"> Reinigung nur bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> Manuell: <ul style="list-style-type: none"> Kalt einsprühen 10 min einwirken lassen Mit weichem, nicht scheuerndem Schwamm polieren Ausspülen oder <ul style="list-style-type: none"> 'So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel mit dem Reinigungsprofil ConvoCare (nur bei easyTouch)' auf Seite 81 	ConvoCare
Fettauffanganister (nur bei ConvoGrill)	'Fettauffanganister leeren und reinigen' auf Seite 97	Haushaltsübliches Spülmittel

Wöchentliche Reinigungen

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Dreifachglastür innen und LED-Leiste	'So reinigen Sie die Innengläser und LED-Leiste der Dreifachglastür' auf Seite 90	Haushaltsübliches Spülmittel / Glasreiniger
Garraum hinter Ansaugblech	'So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech' auf Seite 88	ConvoClean new oder forte
Gerätetür, Türtropfwanne und Gerätetropfwanne	<ul style="list-style-type: none"> Manuell mit weichem Tuch und Reinigungsmittel reinigen Mit weichem Tuch und klarem Wasser gründlich nachwischen Mit weichem Tuch abtrocknen 	Haushaltsübliches Spülmittel
Lüftergitter, Garraumboden linksseitig	Manuell mit nebelfeuchtem Tuch reinigen	Haushaltsübliches Spülmittel
Untergestell (optional)	Manuell mit weichem Lappen reinigen	Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger

Monatliche Reinigungen

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Hygienesteckdichtung intensiv	'So reinigen Sie die Hygienesteckdichtung intensiv' auf Seite 91	Haushaltsübliches Spülmittel

Weitere vorgeschriebene Reinigungen

Folgende Reinigungen sind zusätzlich zu den regelmäßigen Reinigungen vorgeschrieben:

- Das Gerät ist vor dem ersten Betrieb zu reinigen.
- Das Gerät ist vor und nach Stillstandszeiten zu reinigen.
- Das Gerät ist nach Wartungsarbeiten zu reinigen.

5.1.4 Reinigungsmittel

Reinigungsmittel

Verwenden Sie ausschließlich die hier spezifizierten Reinigungsmittel zur Reinigung des Kombidämpfers und seines Zubehörs.

Produkt	Verwendung	Anwendungsform
ConvoClean new für leichte Verschmutzung ▪ Nicht zur Reinigung von Behältern, Blechen, Rosten oder anderem Zubehör	Garraumreinigung ▪ Von Hand ▪ Semi-automatisch Vollautomatische Garraumreinigung	Sprühflasche An das Reinigungssystem angeschlossene Reinigungsmittelkanister unter dem Kombidämpfer
ConvoClean forte für normale bis starke Verschmutzung ▪ Nicht zur Reinigung von Behältern, Blechen, Rosten oder anderem Zubehör	Garraumreinigung ▪ Von Hand ▪ Semi-automatisch Vollautomatische Garraumreinigung	Sprühflasche An das Reinigungssystem angeschlossene Reinigungsmittelkanister unter dem Kombidämpfer
ConvoCare K (Konzentrat)	Zum Anmischen gebrauchsfertiger Lösung ConvoCare in definiertem Mischungsverhältnis	-
ConvoCare (gebrauchsfertig) Klarspülmittel in definiertem Mischungsverhältnis ▪ Nicht zur Reinigung von Behältern, Blechen, Rosten oder anderem Zubehör	▪ Vollautomatische Garraumreinigung ▪ Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel (nur bei easyTouch Reinigungsprofil ConvoCare) Manuelle Nachbehandlung des Garraums	An das Reinigungssystem angeschlossene Reinigungsmittelkanister unter dem Kombidämpfer Sprühflasche
ConvoClean new S für leichte Verschmutzung	Vollautomatische Garraumreinigung	Fläschchen zur Einzeldosierung à 125 ml
ConvoClean forte S für normale bis starke Verschmutzung	Vollautomatische Garraumreinigung	Fläschchen zur Einzeldosierung à 125 ml
ConvoCare S	▪ Vollautomatische Garraumreinigung ▪ Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel (nur bei easyTouch Reinigungsprofil ConvoCare)	Fläschchen zur Einzeldosierung à 125 ml
Haushaltsüblicher Glasreiniger	▪ Reinigung der Bedienblende ▪ Reinigung der Dreifachglastür	-
Haushaltsübliches, hautverträgliches, alkalifreies, pH- und geruchsneutrales Spülmittel	▪ Reinigung des Gerätegehäuses außen inkl. Bedienblende außen ▪ Reinigung von Bauteilen und Zubehör entsprechend jeweiligen Anleitungen ▪ Reinigung von Behältern, Blechen, Rosten und weiterem zum Garen verwendeten Zubehör	-
Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger	Reinigung des Untergestells (optional)	-

Umgang mit den Reinigungsmitteln

Bei Verwendung einiger Reinigungsmittel ist eine persönliche Schutzausrüstung zu tragen.

Das Kapitel 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 34 und die aktuellen EG-Sicherheitsdatenblätter, die zu den Reinigungsmitteln ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (Konzentrat), ConvoClean forte S, ConvoClean new S und ConvoCare S gehören, sind zu beachten.

Das Personal ist regelmäßig vom Betreiber des Kombidämpfers zu unterweisen.

5.1.5 Bereitstellung der Reinigungsmittel

Bereitstellung der Reinigungsmittel

Bereitstellungsform	Handhabung / Umgang	Reinigungsmittel
Sprühflasche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lassen Sie die Sprühflasche nie längere Zeit unbenutzt unter Druck stehen. Drehen Sie den Pumpenkopf langsam auf, damit die Druckluft entweichen kann. ▪ Spülen Sie die Sprühflasche wöchentlich. ▪ Spülen Sie die Düse, die Düsenverlängerung und den Düsenstutzen nach jeder Benutzung. ▪ Lagern Sie Sprühflaschen mit Reinigungsmitteln nicht in unmittelbarer Nähe des Kombidämpfers, sondern nur in speziellen Lagerräumen und außer Reichweite von Lebensmitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
Kanister	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schließen Sie die Kanister mit den Reinigungsmitteln an das Reinigungssystem des Kombidämpfers an. ▪ Kontrollieren Sie vor jeder vollautomatischen Garraumreinigung, ob die Füllstände der Reinigungsmittel in den Kanistern ausreichend sind. ▪ Lagern Sie Reservekanister mit Reinigungsmitteln nicht in unmittelbarer Nähe des Kombidämpfers, sondern nur in speziellen Lagerräumen und außer Reichweite von Lebensmitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nutzen Sie ConvoCare K (Konzentrat) nur zum Anmischen der gebrauchsfertigen Lösung ConvoCare (in definiertem Mischungsverhältnis) in einem Leerkarister. ▪ Lagern Sie Kanister mit ConvoCare K nicht in unmittelbarer Nähe des Kombidämpfers, sondern nur in speziellen Lagerräumen und außer Reichweite von Lebensmitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoCare K (Konzentrat)
Fläschchen zur Einzeldosierung à 125 ml	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entnehmen Sie die Fläschchen erst unmittelbar vor dem Einsatz des Reinigungsmittels aus dem Liefer- und Lagerkarton. ▪ Schrauben Sie den Deckel des Fläschchens erst unmittelbar vor dem Einsatz des Reinigungsmittels auf. ▪ Führen Sie das leere, mit Wasser ausgespülte und wieder verschlossene Fläschchen dem Recycling zu. ▪ Lagern Sie Reservefläschchen mit Reinigungsmitteln ausschließlich im Lieferkarton. Lagern Sie die Kartons mit Reinigungsmitteln nicht in unmittelbarer Nähe des Kombidämpfers, sondern nur in speziellen Lagerräumen und außer Reichweite von Lebensmitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoCare S

5.2 Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen bei vollautomatischen Reinigungsprozessen

5.2.1 So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit angeschlossenen Kanistern

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Kanister mit Klarspülmittel austauschen 98
- Kanister mit Reinigungsmittel austauschen 100

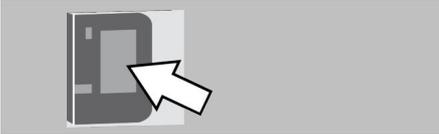
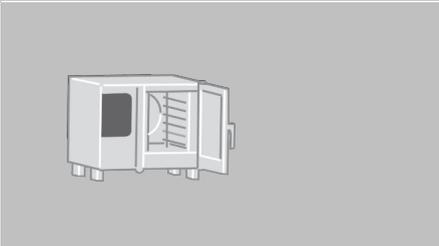
Umgang mit den Kanistern

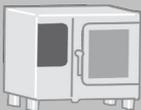
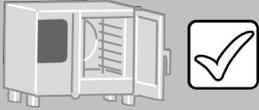
- Achten Sie darauf, dass sich die Kanister an der vorgesehenen Position befinden

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Das Gerät und verwendetes Zubehör weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf.
- Die installierten Versorgungsleitungen für Elektro, Wasser und Abwasser weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf, sitzen fest, tropfen an keiner Stelle und machen nach Sichtprüfung einen sicheren und funktionstüchtigen Eindruck.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innengläser der Gerätetür sind ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 73.

So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit angeschlossenen Kanistern

1.  Rufen Sie das Reinigungsprofil auf und starten Sie den Reinigungsvorgang.
2.  Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
 - Falls der Garraum vorgeheizt wird, warten Sie den Vorgang ab und fahren fort mit Schritt 4.
 - Falls der Garraum abgekühlt wird, weiter mit Schritt 3.
3.  **VORSICHT**
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen
 - Erwarten Sie einen größeren Schwall aus Dampf als üblich.
 - Veranlassen Sie umstehende Personen vom Gerät zurückzutreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür langsam und vorsichtig.Öffnen Sie die Gerätetür und warten Sie den Vorgang ab.

4.		Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Reinigungsvorgang läuft.
5.		⚠ VORSICHT Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen <ul style="list-style-type: none">▪ Öffnen Sie die Gerätetür während des Reinigungsvorgangs nur nach Aufforderung durch die Software. Warten Sie den Reinigungsvorgang ab.
6.		Wenn der Reinigungsvorgang beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
7.		<ul style="list-style-type: none">▪ Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Reinigungsergebnis. Der Garraum sollte sichtbar sauber sein und weder nach Lebensmittelresten noch nach Reinigungsmitteln riechen.▪ Kontrollieren Sie den Garraum auf möglicherweise eingespülte Fremdkörper. Entfernen Sie diese gegebenenfalls.▪ Falls Nacharbeiten erforderlich sind, reinigen und spülen Sie den Garraum manuell oder erneut mittels eines Reinigungsprofils.
8.		Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.

5.2.2 So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit Einzeldosierungsfläschchen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Reinigungsmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einbringen 102

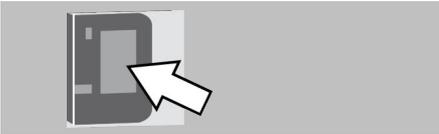
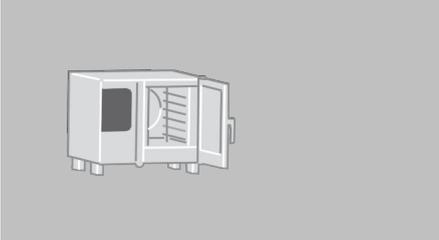
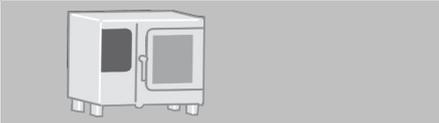
Umgang mit Einzeldosierungsfläschchen

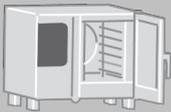
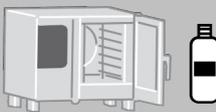
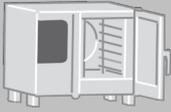
- Achten Sie darauf, die Arbeitsfläche nicht mit Reinigungsmittel oder Klarspülmittel zu benetzen.
- Stellen Sie leere Einzeldosierungsfläschchen nicht auf der Arbeitsfläche ab, da außen Tropfen der Reinigungsmittel oder Klarspülmittel ablaufen könnten.
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung

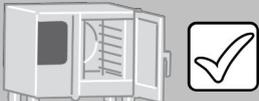
Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Das Gerät und verwendetes Zubehör weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf.
- Die installierten Versorgungsleitungen für Elektro, Wasser und Abwasser weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf, sitzen fest, tropfen an keiner Stelle und machen nach Sichtprüfung einen sicheren und funktionstüchtigen Eindruck.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innengläser der Gerätetür sind ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 73.

So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit Einzeldosierung (easyTouch)

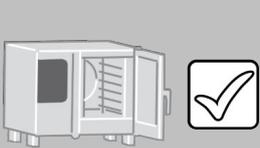
- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Rufen Sie das Reinigungsprofil auf und starten Sie den Reinigungsvorgang. |
| 2. |  | Achten Sie auf die Aufforderungen der Software. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Falls der Garraum vorgeheizt wird, warten Sie den Vorgang ab und fahren fort mit Schritt 4. ▪ Falls der Garraum abgekühlt wird, weiter mit Schritt 3. |
| 3. |  | ⚠ VORSICHT
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erwarten Sie einen größeren Schwall aus Dampf als üblich. ▪ Veranlassen Sie umstehende Personen vom Gerät zurückzutreten. ▪ Öffnen Sie die Gerätetür langsam und vorsichtig. |
| 4. |  | Öffnen Sie die Gerätetür und warten Sie den Vorgang ab.
Schließen Sie die Gerätetür.
Resultat: Reinigungsvorgang läuft. |

5.		<p>Warten Sie während der Einweichphase (ca. 5 - 10 Minuten je nach Reinigungsprofil).</p>
6.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die Einweichphase beendet ist, ertönt ein Signal. ▪ Sie werden aufgefordert das Reinigungsmittel einzubringen. ▪ Die erforderliche Anzahl der Einzeldosierungsfläschchen wird Ihnen von der Software angezeigt.
7.		<p>Öffnen Sie die Gerätetür.</p>
8.		<p>⚠️ WARNUNG</p> <p>Gefahr von Verätzungen oder Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bringen Sie die Reinigungs- und Klarspülmittel aus den Einzeldosierungsfläschchen nicht in Berührung mit Augen, Haut und Schleimhäuten. ▪ Öffnen Sie während der vollautomatischen Garraumreinigung die Gerätetür NUR nach Aufforderung durch die Software. ▪ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung. <p>Geben Sie das Reinigungsmittel aus den Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum.</p>
9.		<p>Schließen Sie die Gerätetür.</p>
10.		<p>Warten Sie während der Reinigungsphase (ca. 30 - 60 Minuten je nach Reinigungsprofil).</p>
		<p>Wenn im Reinigungsprofil die Reinigungsdauer 'Express' gewählt wurde, entfallen die Punkte 11 bis 15 dieser Anleitung.</p>
11.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal. ▪ Sie werden aufgefordert das Klarspülmittel einzubringen. ▪ Die erforderliche Anzahl der Einzeldosierungsfläschchen wird Ihnen von der Software angezeigt. <p>In Abhängigkeit von der Wasserhärte und dem Verkalkungsgrad des Geräts können Sie die Eingabe des Klarspülmittels in Ausnahmefällen überspringen.</p>
12.		<p>Öffnen Sie die Gerätetür.</p>
13.		<p>Geben Sie das Klarspülmittel aus den Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum.</p>
14.		<p>Schließen Sie die Gerätetür.</p>
15.		<p>Warten Sie während der letzten Reinigungsphase (ca. 20 - 30 Minuten je nach Reinigungsprofil).</p>

16.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die letzte Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal. ▪ Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
17.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Reinigungsergebnis. Der Garraum sollte sichtbar sauber sein und weder nach Lebensmittelresten noch nach Reinigungsmitteln riechen. ▪ Kontrollieren Sie den Garraum auf möglicherweise eingespülte Fremdkörper. Entfernen Sie diese gegebenenfalls. ▪ Falls Nacharbeiten erforderlich sind, reinigen und spülen Sie den Garraum manuell oder erneut mittels eines Reinigungsprofils.
18.		<p>Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.</p>

So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit Einzeldosierung (easyDial)

1.		<p>Rufen Sie das Reinigungsprofil auf und starten Sie den Reinigungsvorgang.</p>
2.		<p>Warten Sie während der Einweichphase (ca. 5 - 10 Minuten je nach Reinigungsprofil).</p>
3.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die Einweichphase beendet ist, ertönt ein Signal. ▪ Sie werden aufgefordert das Reinigungsmittel einzubringen. ▪ Die erforderliche Anzahl der Einzeldosierungsfläschchen wird Ihnen von der Software angezeigt.
4.		<p>Öffnen Sie die Gerätetür.</p>
5.		<p>Geben Sie das Reinigungsmittel aus den Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum.</p>
6.		<p>Schließen Sie die Gerätetür.</p>
7.		<p>Warten Sie während der Reinigungsphase (ca. 30 - 60 Minuten je nach Reinigungsprofil).</p>
8.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal. ▪ Sie werden aufgefordert das Klarspülmittel einzubringen. ▪ Die erforderliche Anzahl der Einzeldosierungsfläschchen wird Ihnen von der Software angezeigt. <p>In Abhängigkeit von der Wasserhärte und dem Verkalkungsgrad des Geräts können Sie die Eingabe des Klarspülmittels in Ausnahmefällen überspringen.</p>
9.		<p>Öffnen Sie die Gerätetür.</p>

10.		Geben Sie das Klarspülmittel aus den Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum.
11.		Schließen Sie die Gerätetür.
12.		Warten Sie während der letzten Reinigungsphase (ca. 20 - 30 Minuten je nach Reinigungsprofil).
13.		<ul style="list-style-type: none">▪ Wenn die letzte Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal.▪ Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
14.		<ul style="list-style-type: none">▪ Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Reinigungsergebnis. Der Garraum sollte sichtbar sauber sein und weder nach Lebensmittelresten noch nach Reinigungsmitteln riechen.▪ Kontrollieren Sie den Garraum auf möglicherweise eingespülte Fremdkörper. Entfernen Sie diese gegebenenfalls.▪ Falls Nacharbeiten erforderlich sind, reinigen und spülen Sie den Garraum manuell oder erneut mittels eines Reinigungsprofils.
15.		Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.

5.2.3 So reinigen Sie den Garraum ohne Einsatz von Reinigungsmitteln

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

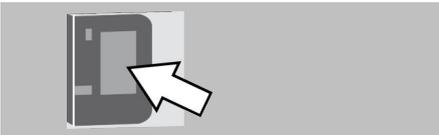
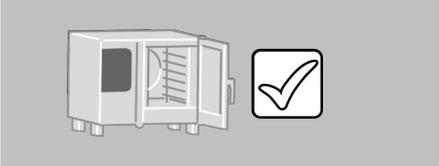
- Gerätetür sicher öffnen und schließen

48

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innengläser der Gerätetür sind ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.

So reinigen Sie den Garraum ohne Einsatz von Reinigungsmitteln

1.		Rufen Sie das Reinigungsprofil auf und starten Sie den Reinigungsvorgang.
2.		Warten Sie den Reinigungsvorgang ab.
3.		Wenn der Reinigungsvorgang beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
4.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie, ob das erwartete Reinigungsergebnis erzielt wurde. ▪ Kontrollieren Sie den Garraum auf möglicherweise eingespülte Fremdkörper. Entfernen Sie diese gegebenenfalls. ▪ Falls erforderlich, reinigen und spülen Sie den Garraum manuell oder mittels eines anderen Reinigungsprofils.
5.		Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.

5.2.4 So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel aus angeschlossenen Kanistern

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- | | |
|---|-----|
| ▪ Gerätetür sicher öffnen und schließen | 48 |
| ▪ Kanister mit Klarspülmittel austauschen | 98 |
| ▪ Kanister mit Reinigungsmittel austauschen | 100 |

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Das Gerät und verwendetes Zubehör weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf.
- Die installierten Versorgungsleitungen für Elektro, Wasser und Abwasser weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf, sitzen fest, tropfen an keiner Stelle und machen nach Sichtprüfung einen sicheren und funktionstüchtigen Eindruck.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innengläser der Gerätetür sind ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 73.

So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel aus angeschlossenen Kanistern

Der Reinigungsablauf des Reinigungsprofils ConvoCare mit angeschlossenen Kanistern entspricht genau dem Reinigungsablauf 'So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit angeschlossenen Kanistern' auf Seite 74.

5.2.5 So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel aus Einzeldosierungsfläschchen

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

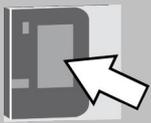
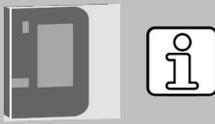
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Reinigungsmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einbringen 102

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Das Gerät und verwendetes Zubehör weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf.
- Die installierten Versorgungsleitungen für Elektro, Wasser und Abwasser weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf, sitzen fest, tropfen an keiner Stelle und machen nach Sichtprüfung einen sicheren und funktionstüchtigen Eindruck.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innengläser der Gerätetür sind ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 73.

So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel

1.		Rufen Sie das Reinigungsprofil ConvoCare S mit Einzeldosierung auf und starten Sie den Reinigungsvorgang.
2.		Warten Sie während der ersten Reinigungsphase (ca. 10 Minuten).
3.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die erste Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal. ▪ Sie werden aufgefordert das Klarspülmittel einzubringen. ▪ Die erforderliche Anzahl der Einzeldosierungsfläschchen wird Ihnen von der Software angezeigt.
4.		Öffnen Sie die Gerätetür.
5.		Geben Sie das Klarspülmittel aus den Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum.
6.		Schließen Sie die Gerätetür.

7.		Warten Sie während der letzten Reinigungsphase (ca. 10 Minuten).
8.		<ul style="list-style-type: none">▪ Wenn die letzte Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal.▪ Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
9.		<ul style="list-style-type: none">▪ Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Reinigungsergebnis. Der Garraum sollte sichtbar sauber sein und weder nach Lebensmittelresten noch nach Reinigungsmitteln riechen.▪ Kontrollieren Sie den Garraum auf möglicherweise eingespülte Fremdkörper. Entfernen Sie diese gegebenenfalls.▪ Falls Nacharbeiten erforderlich sind, reinigen und spülen Sie den Garraum manuell oder erneut mittels eines Reinigungsprofils.
10.		Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.

5.3 Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen bei bedienergestützten Reinigungsprozessen

5.3.1 So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

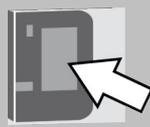
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

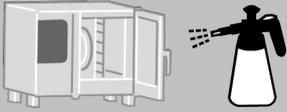
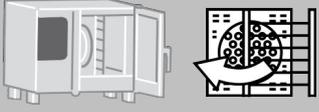
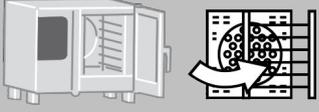
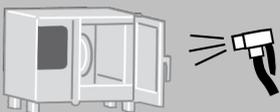
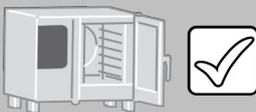
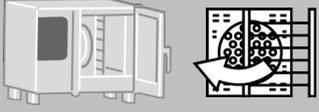
- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Ansaugblech entriegeln und verriegeln 92

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innengläser der Gerätetür sind ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Die Handbrause (optional) ist durchgespült.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 73.

So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch

1.		Rufen Sie das Reinigungsprofil auf und starten Sie den Reinigungsvorgang.
2.		Warten Sie während der Einweichphase (ca. 10 Minuten).
3.		Wenn die Einweichphase beendet ist, ertönt ein Signal. Sie werden aufgefordert das Reinigungsmittel einzusprühen.
4.		Öffnen Sie die Gerätetür.
5.		Schwenken Sie die Einhängestelle und das Ansaugblech in den Garraum.

6.		<p>Sprühen Sie den Garraum, das Ansaugblech, den Bereich hinter dem Ansaugblech, die Einhängestelle und den Garraumablauf mit dem Reinigungsmittel in der Sprühflasche ein.</p>
7.		<p>Arretieren Sie Ansaugblech und Einhängestelle wieder.</p>
8.		<p>Schließen Sie die Gerätetür.</p>
9.		<p>Warten Sie während der Reinigungsphase (ca. 10 Minuten).</p>
10.		<p>Wenn die Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal. Sie werden aufgefordert den Garraum auszuspülen.</p>
11.		<p>Öffnen Sie die Gerätetür.</p>
12.		<p>Schwenken Sie die Einhängestelle und das Ansaugblech wieder in den Garraum.</p>
13.		<p>⚠️ WARNUNG</p> <p>Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel oder Klarspülmittel durch unzureichendes Ausspülen</p> <ul style="list-style-type: none"> Falls das Gerät keine Handbrause hat, verwenden Sie zum Ausspülen anstelle der Handbrause einen externen Wasserstrahl oder wischen Sie den Garraum, das Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich aus. <p>Spülen Sie den Bereich hinter dem Ansaugblech, das Ansaugblech, die Einhängestelle, den gesamten Garraum und den Garraumablauf mit einem Wasserstrahl gründlich aus.</p>
14.		<p>Überprüfen Sie das Reinigungsergebnis. Der Garraum sollte sichtbar sauber sein und weder nach Lebensmittelresten noch nach Reinigungsmitteln riechen. Falls Nacharbeiten erforderlich sind, reinigen und spülen Sie den Garraum manuell oder erneut mittels eines Reinigungsprofils.</p>
15.		<p>Arretieren Sie Ansaugblech und Einhängestelle wieder.</p>
16.		<p>Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.</p>

5.3.2 So reinigen Sie den Garraum von Hand

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

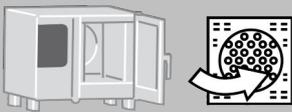
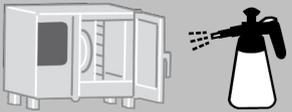
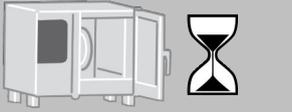
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Einhängegestell aus- und einbauen 61
- Ansaugblech entriegeln und verriegeln 92

Voraussetzungen

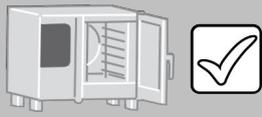
- Das Gerät ist komplett ausgeschaltet.
- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- Sie haben das benötigte Reinigungsmittel in der Sprühflasche bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 73.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt.
- Der USB-Klappe verdeckt den USB-Anschluss.
- Die Einhängegestelle sind ausgebaut.

So reinigen Sie den Garraum von Hand

1.		Schwenken Sie das Ansaugblech in den Garraum.
2.		Sprühen Sie den Garraum, das Ansaugblech, den Bereich hinter dem Ansaugblech und den Garraumablauf mit dem Reinigungsmittel in der Sprühflasche ein.
3.		Lassen Sie das Reinigungsmittel 10 - 20 Minuten einwirken.
4.		<p>⚠ WARNUNG</p> <p>Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel oder Klarspülmittel durch unzureichendes Ausspülen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Falls das Gerät keine Handbrause hat, verwenden Sie zum Ausspülen anstelle der Handbrause einen externen Wasserstrahl oder wischen Sie den Garraum, das Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich aus. <p>Spülen Sie das Ansaugblech von allen Seiten, den Bereich hinter dem Ansaugblech und den gesamten Garraum mit einem Wasserstrahl gründlich aus. Bei starker Verschmutzung können Sie den Reinigungsvorgang wiederholen.</p>
5.		Arretieren Sie das Ansaugblech wieder.

5 So gehen Sie vor beim Reinigen

6.



Prüfen Sie den ordnungsgemäßen Einbau des Ansaugblechs:

- Das Ansaugblech befindet sich am Platz und ist oben und unten verriegelt.

7.



Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.

5.3.3 So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

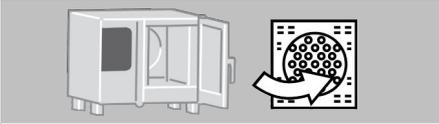
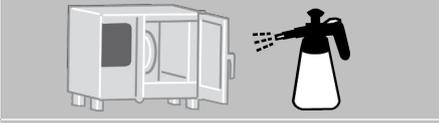
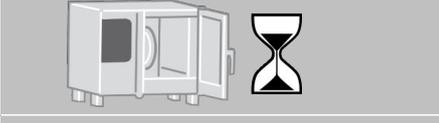
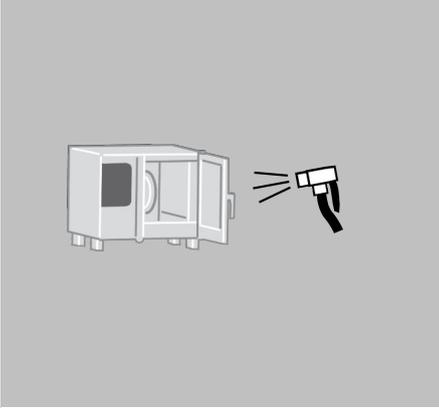
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Einhängegestell aus- und einbauen 61
- Ansaugblech entriegeln und verriegeln 92

Voraussetzungen

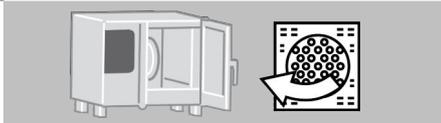
- Das Gerät ist komplett ausgeschaltet.
- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- Sie haben das benötigte Reinigungsmittel in der Sprühflasche bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 73.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt.
- Das linke Einhängegestell ist ausgebaut.

So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Schwenken Sie das Ansaugblech in den Garraum. |
| 2. |  | Sprühen Sie das Ansaugblech von allen Seiten und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit dem Reinigungsmittel in der Sprühflasche ein. |
| 3. |  | Lassen Sie das Reinigungsmittel 10 - 20 Minuten einwirken. |
| 4. |  | <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">⚠ WARNUNG</div> <p>Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel oder Klarspülmittel durch unzureichendes Ausspülen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Falls das Gerät keine Handbrause hat, verwenden Sie zum Ausspülen anstelle der Handbrause einen externen Wasserstrahl oder wischen Sie den Garraum, das Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich aus. <p>Spülen Sie das Ansaugblech von allen Seiten, den Bereich hinter dem Ansaugblech, den gesamten Garraum und den Garraumablauf mit einem Wasserstrahl gründlich aus.
Bei starker Verschmutzung können Sie den Reinigungsvorgang wiederholen.</p> |

5 So gehen Sie vor beim Reinigen

5.



Arretieren Sie das Ansaugblech wieder.

6.



Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.

5.3.4 So reinigen Sie die Innengläser und LED-Leiste der Dreifachglastür

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

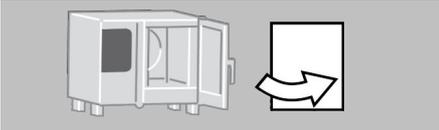
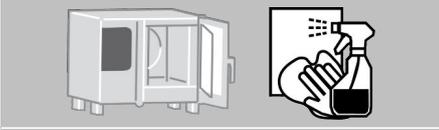
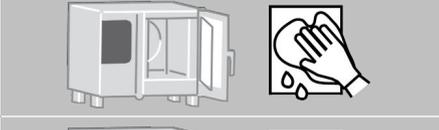
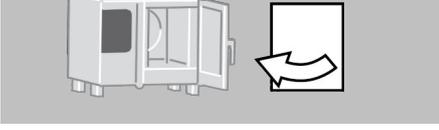
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Innenglas und Zwischenglas der Dreifachglastür entriegeln und verriegeln 95

Voraussetzungen

- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf Umgebungstemperatur abgekühlt.
- Sie haben das benötigte Reinigungsmittel, haushaltsüblichen Glasreiniger, bereitgestellt.
- Sie haben mehrere (mindestens drei) saubere und weiche Tücher bereitgestellt.

So reinigen Sie die Innengläser und LED-Leiste der Dreifachglastür

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Öffnen Sie die Gerätetür und schwenken Sie die Innengläser der Dreifachglastür ab. |
| 2. |  | Reinigen Sie beide Flächen der Innengläser, die Außenfläche des Außenglases und die LED-Leiste der Dreifachglastür mit einem weichen, sauberen Tuch und dem Reinigungsmittel.
Achten Sie darauf, das Glas nicht zu verkratzen. |
| 3. |  | Wischen Sie beide Flächen der Innengläser, die Außenfläche des Außenglases und die LED-Leiste der Dreifachglastür mit einem weichen, sauberen Tuch und klarem Wasser nach. |
| 4. |  | Trocknen Sie beide Flächen der Innengläser, Außenfläche des Außenglases und die LED-Leiste der Dreifachglastür mit einem weichen, sauberen Tuch ab. |
| 5. |  | <ul style="list-style-type: none">▪ Schwenken Sie die Innengläser der Dreifachglastür wieder zurück und verriegeln Sie sie.▪ Lassen Sie bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten, damit Sie sich nicht die Hände und Finger quetschen oder scheren. |

5.3.5 So reinigen Sie die Hygienesteckdichtung intensiv

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

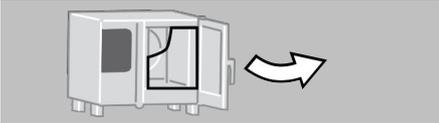
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Hygienesteckdichtung aus- und einbauen 94

Voraussetzungen

- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- Sie haben das benötigte Reinigungsmittel, haushaltsübliches Spülmittel bereitgestellt.
- Sie haben mehrere (mindestens drei) saubere und weiche Tücher bereitgestellt.

So reinigen Sie die Hygienesteckdichtung intensiv

1.		Öffnen Sie die Gerätetür und bauen Sie die Hygienesteckdichtung aus.
2.		Reinigen Sie die Hygienesteckdichtung mit einem weichen, sauberen Tuch und Reinigungsmittel in einem Spülbecken.
3.		Spülen Sie die Hygienesteckdichtung mit einem weichen, sauberen Tuch und klarem Wasser in einem Spülbecken ab.
4.		Trocknen Sie die Hygienesteckdichtung mit einem weichen, sauberen Tuch gründlich ab.
5.		Setzen Sie die Hygienesteckdichtung wieder um die Garraumöffnung herum ein.
6.		Lehnen Sie die Gerätetür an, damit die Hygienesteckdichtung komplett abtrocknen kann.

5.4 Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Reinigen

5.4.1 Ansaugblech entriegeln und verriegeln

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Einhängegestell aus- und einbauen 61

Benötigte Hilfsmittel

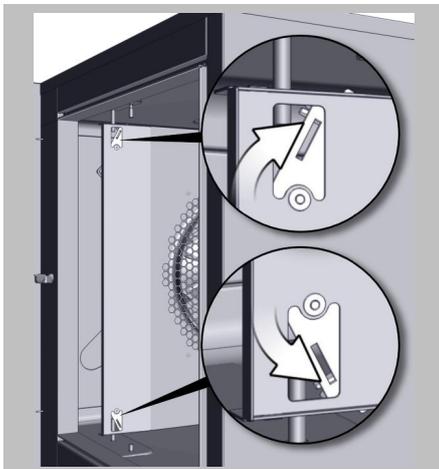
Breiter Schlitz-Schraubendreher

Voraussetzungen

- Das Gerät ist komplett ausgeschaltet.
- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- Das linke Eihängegestell ist ausgebaut.

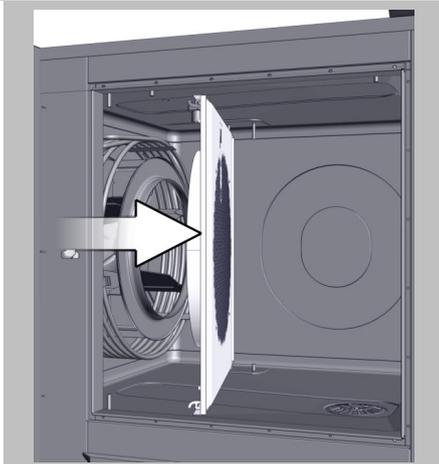
Ansaugblech entriegeln und abschwenken

1.



Entriegeln Sie die Verschlüsse oben und unten mit dem Werkzeug.

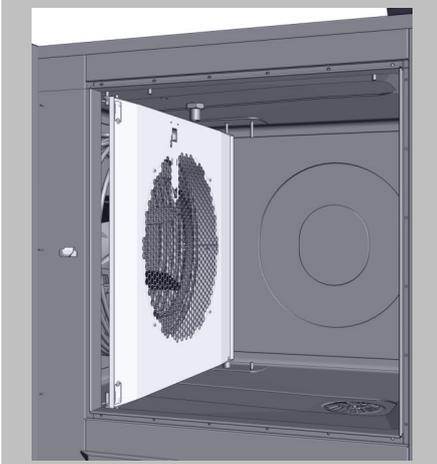
2.



Schwenken Sie das Ansaugblech in den Garraum.

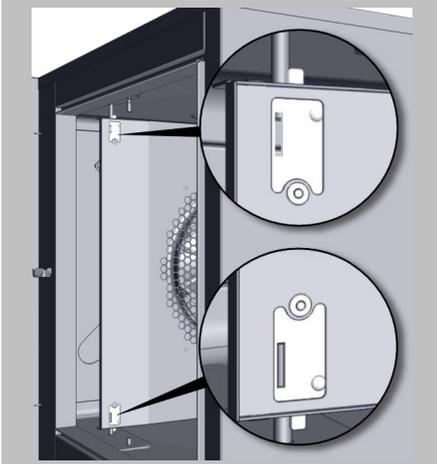
Ansaugblech verriegeln

1.



Gehen Sie zum Verriegeln des Ansaugblechs umgekehrt vor wie beim Entriegeln und Abschwenken.

2.



Überprüfen Sie, ob die Verschlüsse oben und unten verriegelt sind.

5.4.2 Hygienesteckdichtung aus- und einbauen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

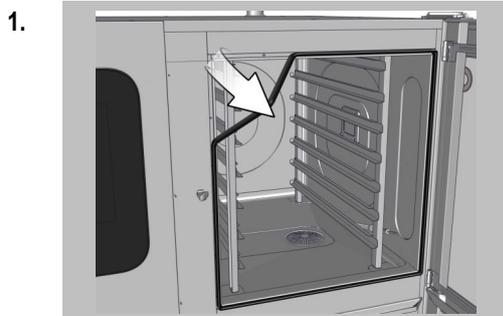
- Gerätetür sicher öffnen und schließen

48

Voraussetzungen

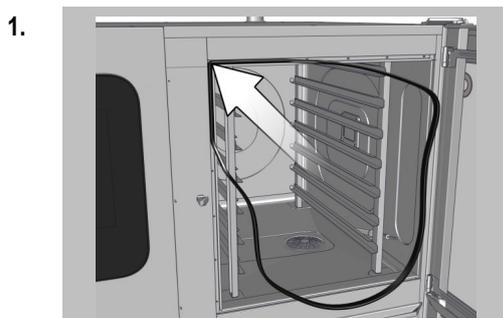
- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur $< 60\text{ °C}$ abgekühlt.
- Die Gerätetür ist geöffnet.

Hygienesteckdichtung ausbauen

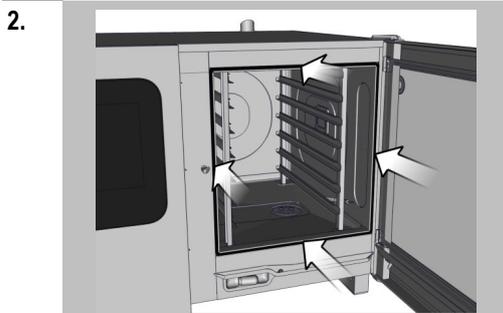


Ziehen Sie die Hygienesteckdichtung um die Gerätetüröffnung herum ab. Beginnen Sie dabei an den Ecken.

Hygienesteckdichtung einbauen



Setzen Sie die Hygienesteckdichtung zunächst an den vier Ecken wieder ein. Beginnen Sie dabei an einer der oberen Ecken.



Wenn alle Ecken eingesetzt sind, drücken Sie die Hygienesteckdichtung sorgfältig an den Geraden in die Führung. Achten Sie darauf, dass die Hygienesteckdichtung fest anliegt und keine Krümmungen oder Wellen vorhanden sind.

5.4.3 Innenglas und Zwischenglas der Dreifachglastür entriegeln und verriegeln

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen

48

Voraussetzungen

Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ abgekühlt.

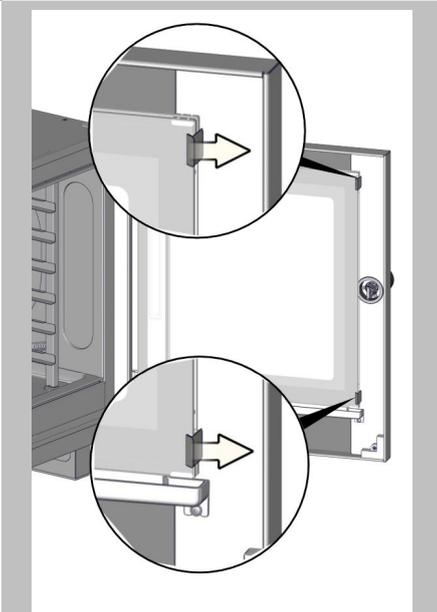
Innenglas und Zwischenglas entriegeln und abschwenken

1.



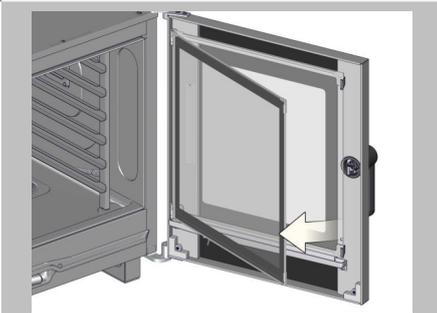
Öffnen Sie die Gerätetür.

2.

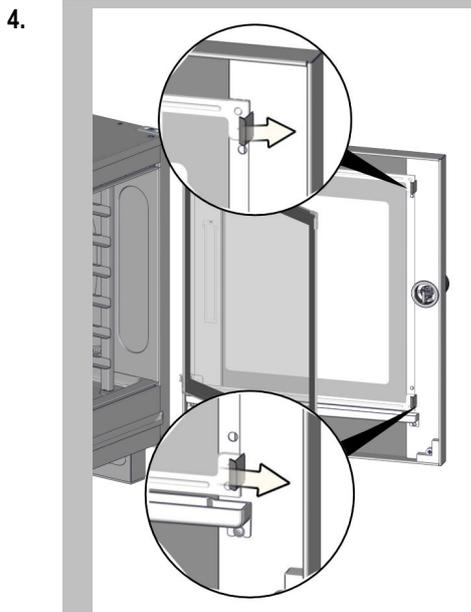


Entriegeln Sie das Innenglas in dem Sie die Federbügel rechts oben und rechts unten zur Seite drücken.

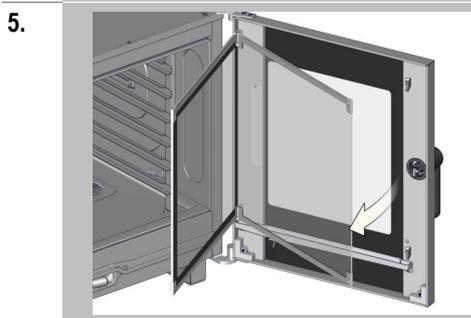
3.



Schwenken Sie das Innenglas vorsichtig aus der Halterung.

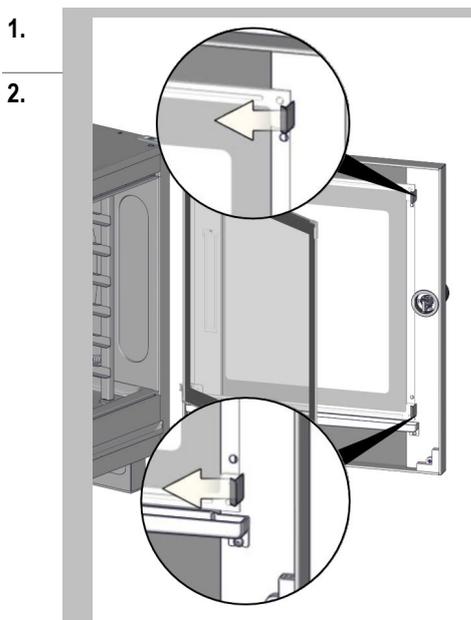


Entriegeln Sie das Zwischenglas indem Sie beide Federbügel rechts oben und rechts unten zur Seite drücken.



Schwenken Sie das Zwischenglas vorsichtig aus der Halterung.

Innenglas und Zwischenglas verriegeln



Gehen Sie zum Einbau des Innenglases umgekehrt vor wie beim Ausbau.

Kontrollieren Sie, ob die Federbügel das Innenglas links und rechts oben wieder korrekt arretieren und die Verriegelung am rechten oberen Halter geschlossen ist. Erst dann kann die Gerätetür geschlossen werden.

5.4.4 Fettauffangkanister leeren und reinigen (nur bei ConvoGrill)

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Umgang mit abgepumptem Fett/Altfett

- Altöle und Altfette müssen gemäß landesspezifischer Gesetze und Vorschriften sowie gemäß lokaler Vorschriften örtlicher Entsorgungsunternehmen und Behörden entsorgt werden.
- Altfette dürfen nicht über den Ausguss in die Abwasserkanalisation entsorgt werden.
- Abgepumptes Fett/Altfett darf nicht zur Speisenweiterverarbeitung verwendet werden.
- Sammeln Sie das Altfett in dafür geeigneten Sammelbehältern und führen Sie es der Abfallverwertung zu.
- Das Personal ist vom Betreiber des Kombidämpfers zu unterweisen.

Benötigte Hilfsmittel

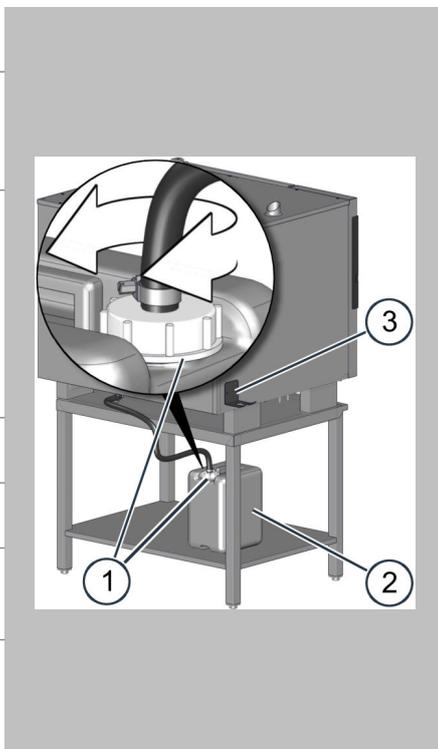
- Große Flaschenbürste
- Haushaltsübliches Spülmittel
- Geeigneter Sammelbehälter für abgepumptes Fett (Fassungsvermögen >> 10 Liter)

Beschaffenheit Fettauffangkanister

Es darf nur der mitgelieferte Originalfettauffangkanister benutzt werden, da sein Material den Anforderungen zur Aufnahme von heißem Fett entspricht.

Fettauffangkanister leeren und reinigen

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.



Entfernen Sie den Schraubverschluss (1) mit dem angeschlossenen Schlauch vom Fettauffangkanister (2).

Hängen Sie den Schraubverschluss (1) mit dem angeschlossenen Schlauch mit der Öffnung nach oben in die gabelförmige Halterung (3). Dadurch vermeiden Sie, dass auslaufendes Fett den Boden verunreinigt und rutschig macht.

Achten Sie darauf, dass beim Umgang mit dem Fettauffangkanister (2) kein Fett den Boden verunreinigt und rutschig macht. Dies ist insbesondere beim Transport des vollen und offenen Fettauffangkanisters (2) zu beachten.

Gießen Sie das abgepumpte Fett aus dem Fettauffangkanister (2) in den Sammelbehälter für abgepumptes Fett. Kippen Sie dabei den Fettauffangkanister (2) seitlich aus, um ein Schwappen des Fetts zu verhindern.

Reinigen Sie den Fettauffangkanister (2) von innen mit dem Reinigungsmittel, viel heißem Wasser und der Flaschenbürste.

Spülen Sie den Fettauffangkanister (2) mit Wasser nach und lassen Sie ihn gut austropfen.

Drehen Sie den Schraubverschluss (1) mit dem angeschlossenen Schlauch für die Fettabscheidung wieder auf den Fettauffangkanister (2) auf.

Platzieren Sie den Fettauffangkanister (2) aufrecht auf einer ebenen Fläche beim Gerät. Die Abstandsebene des Kanisters (2) darf maximal 15 cm höher liegen als die Abstandsebene des Geräts. Der Arbeitsbereich des Bedieners muss frei gehalten werden.

5.4.5 Kanister mit Klarspülmittel austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

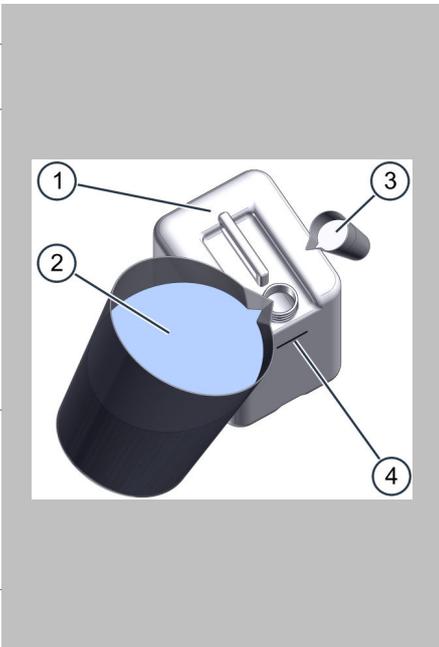
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Benötigte Hilfsmittel

- 1 Leerkarister (10 l) für das Klarspülmittel ConvoCare
- Ausreichende Menge (ca. 10 l) Weichwasser (Spezifikation siehe Kapitel 'Technische Daten', Thema 'Wasserqualität' im Installationshandbuch)
- ConvoCare K Konzentrat (0.33 l)

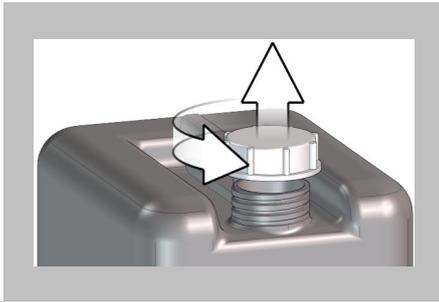
Klarspülmittel ConvoCare im Kanister anmischen

Zur Vermeidung unerwünschter Schaumbildung gehen Sie beim Anmischen des Klarspülmittels aus dem Konzentrat ConvoCare K und Weichwasser folgendermaßen vor:

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Öffnen Sie den Leerkarister (1). |
| 2. | | Füllen Sie Weichwasser (2) bis knapp unterhalb der 10 l-Marke (4) in den Kanister. |
| 3. | | ⚠ WARNUNG
Gefahr von Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen <ul style="list-style-type: none">▪ Bringen Sie das Klarspülmittel nicht in Berührung mit Augen, Haut und Schleimhäuten▪ Atmen Sie Dämpfe des Klarspülmittels nicht ein.▪ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung. |
| 4. | | Gießen Sie anschließend 0.33 l des Konzentrats ConvoCare K (3) behutsam in den Kanister (1). |
| 5. | | Kontrollieren Sie den Flüssigkeitsstand im Kanister: <ul style="list-style-type: none">▪ Ist der Pegel unterhalb der 10 l-Marke (4), füllen Sie die noch erforderliche Menge Weichwasser (2) vorsichtig auf.▪ Ist der Pegel oberhalb der 10 l-Marke (4), ist die Konzentration des Klarspülmittels ein wenig geringer als angegeben. Sie können das Klarspülmittel auch in der geringeren Konzentration verwenden. |
| 5. | Verschließen Sie den Kanister und vermischen Sie die Flüssigkeiten durch Schwenken gut miteinander. | |

Kanister mit Klarspülmittel austauschen

1.



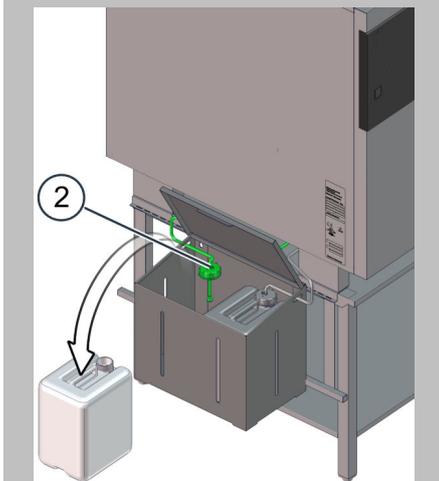
⚠️ WARNUNG

Gefahr von Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen

- Bringen Sie das Klarspülmittel nicht in Berührung mit Augen, Haut und Schleimhäuten
- Atmen Sie Dämpfe des Klarspülmittels nicht ein.
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

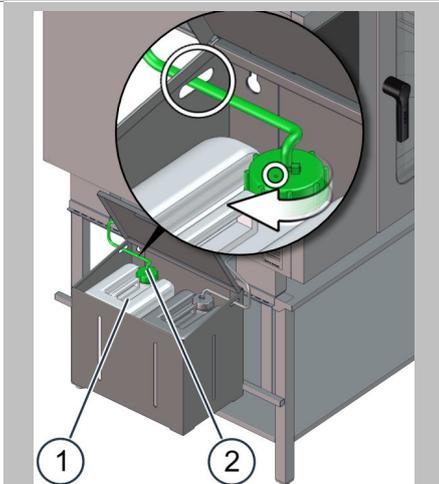
Entfernen Sie den Verschluss vom Anmischkanister des Klarspülmittels ConvoCare.

2.



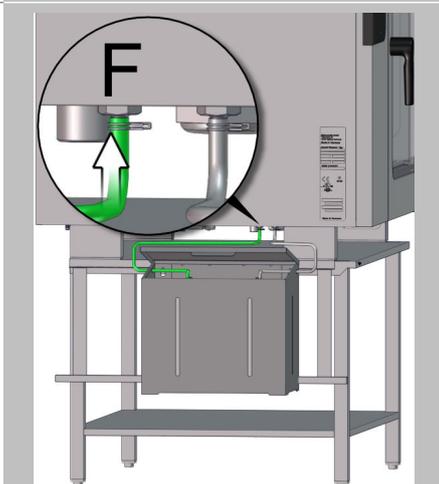
- Bestimmen Sie den Kanister, der mittels (grünem) Schlauch am Anschluss (F) für das Klarspülmittel unten an der linken Geräteseite angeschlossen ist.
- Schrauben Sie von dem bestimmten Kanister den (grünen) Zuführungsschlauch (2) mit der Lanze ab.
- Entfernen Sie den leeren Kanister des Klarspülmittels.

3.



- Stellen Sie den neuen, gefüllten Kanister (1) mit dem Klarspülmittel bereit.
- Führen Sie den (grünen) Zuführungsschlauch mit der Lanze (2) in den vollen Kanister (1) ein und verschrauben Sie ihn.
- Achten Sie darauf, dass der Schlauch knickfrei verläuft und die Belüftungsöffnung am Deckel des Kanisters frei ist.

4.



- Prüfen Sie die Aufstellung der Kanister:
 - Die Aufstandsebene der Kanister darf nicht oberhalb der Kante liegen, an der die Gerätefüße an das Gerätegehäuse stoßen.
 - Die Aufstandsebene der Kanister darf nicht mehr als 1 Meter unterhalb dieser Kante liegen.
- Prüfen Sie den Anschluss auf die richtige Zuordnung.
 - Das Klarspülmittel muss am Geräteanschluss F installiert sein. (Die farbige Durchgängigkeit ist grün.)

5.4.6 Kanister mit Reinigungsmittel austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

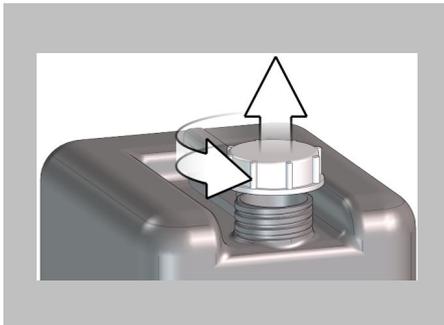
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Benötigte Hilfsmittel

- Austauschkanister ConvoClean new oder ConvoClean forte

Kanister mit Reinigungsmittel austauschen

1.



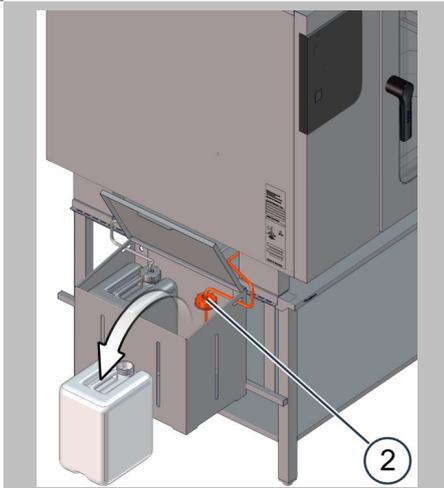
⚠ WARNUNG

Gefahr von Verätzungen oder Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen

- Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen, Haut und Schleimhäuten.
- Atmen Sie Dämpfe der Reinigungsmittel nicht ein.
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

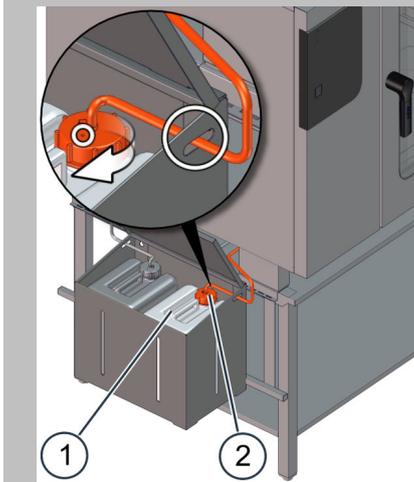
Entfernen Sie den Verschluss vom Austauschkanister des Reinigungsmittels ConvoClean new oder ConvoClean forte.

2.



- Bestimmen Sie den Kanister, der mittels (rotem) Schlauch am Anschluss (G) für das Reinigungsmittel unten an der linken Geräteseite angeschlossen ist.
- Schrauben Sie von dem bestimmten Kanister den (roten) Zuführungsschlauch (2) mit der Lanze ab.
- Entfernen Sie den leeren Kanister des Reinigungsmittels.

3.



- Stellen Sie den neuen, vollen Kanister (1) mit dem Reinigungsmittel bereit.
- Führen Sie den (roten) Zuführungsschlauch mit der Lanze (2) in den vollen Kanister (1) ein und verschrauben Sie ihn.
- Achten Sie darauf, dass der Schlauch knickfrei verläuft und die Belüftungsöffnung am Deckel des Kanisters frei ist.

4.



- Prüfen Sie die Aufstellung der Kanister:
 - Die Abstandsebene der Kanister darf nicht oberhalb der Kante liegen, an der die Gerätefüße an das Gerätegehäuse stoßen.
 - Die Abstandsebene der Kanister darf nicht mehr als 1 Meter unterhalb dieser Kante liegen.
- Prüfen Sie den Anschluss auf die richtige Zuordnung.
 - Das Reinigungsmittel muss am Geräteanschluss G installiert sein. (Die farbige Durchgängigkeit ist rot.)

5.4.7 Reinigungsmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einbringen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

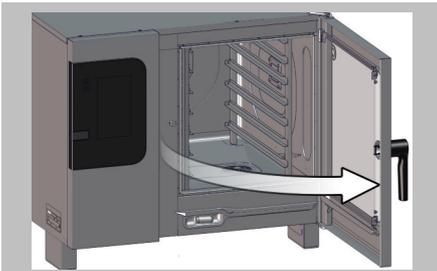
- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Bereitstellung der Reinigungsmittel 73

Voraussetzungen

- Sie haben ein Reinigungsprofil der vollautomatischen Garraumreinigung mit Einzeldosierung gestartet. Die Software fordert Sie auf, entweder Reinigungsmittel oder Klarspülmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einzubringen.
- Sie haben die benötigten Einzeldosierungsfläschchen mit Reinigungsmittel und Klarspülmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 73.

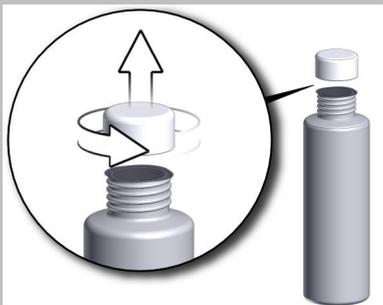
Reinigungsmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einbringen

1.



- Öffnen Sie die Gerätetür erst, wenn Sie im Ablauf der vollautomatischen Garraumreinigung durch die Software dazu aufgefordert werden.
- Achten Sie auf die Anzeige der Software.
- Nehmen Sie entsprechend dem Verlauf des Reinigungsvorgangs Einzeldosierungsfläschchen entweder mit Reinigungsmittel **oder** mit Klarspülmittel zur Hand.

2.



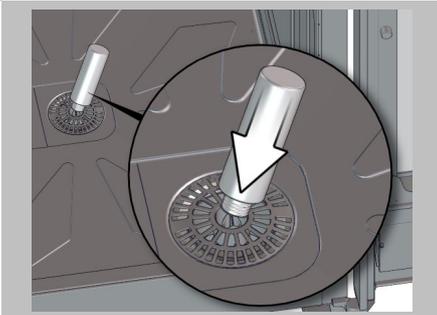
⚠ WARNUNG

Gefahr von Verätzungen oder Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen

- Bringen Sie die Reinigungs- und Klarspülmittel aus den Einzeldosierungsfläschchen nicht in Berührung mit Augen, Haut und Schleimhäuten.
- Öffnen Sie während der vollautomatischen Garraumreinigung die Gerätetür **NUR** nach Aufforderung durch die Software.
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

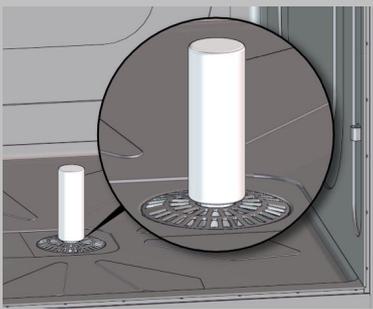
- Schrauben Sie den Deckel des Einzeldosierungsfläschchens ab.
- Achten Sie darauf, dass die Folie zur Versiegelung des Fläschchens unbeschädigt bleibt.

3.



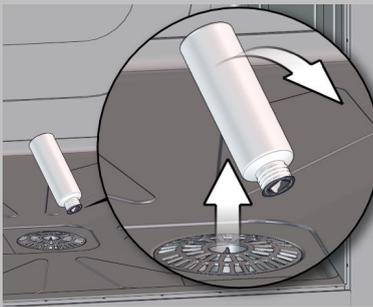
Drücken Sie das Fläschchen annähernd senkrecht auf den Dorn in der Mitte des Garraumablaufs, so dass die Folie durchstochen wird.

4.



- Lassen Sie das Fläschchen für ca. 10 Sekunden senkrecht auf dem Dorn stehen, damit sich die Flüssigkeit komplett entleert.
- Überprüfen Sie visuell, ob sich die Flüssigkeit komplett entleert hat. Der Flüssigkeitspegel ist durch das transparente Material der Einzeldosierungsfläschchen erkennbar.
- Falls erforderlich, drücken Sie die restliche Flüssigkeit aus dem Einzeldosierungsfläschchen, während es noch auf dem Dorn steht.

5.

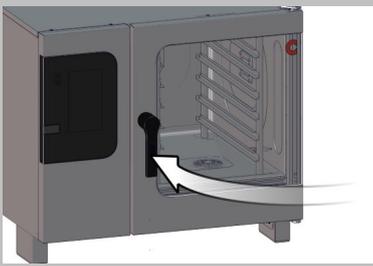


⚠ WARNUNG

Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel oder Klarspülmittel

- Stellen Sie leere Einzeldosierungsfläschchen nicht auf der Arbeitsfläche ab, da außen Tropfen der Reinigungsmittel oder Klarspülmittel ablaufen könnten.
- Wischen Sie alle Oberflächen außerhalb des Garraums mit viel klarem Wasser ab, die mit Reinigungsmitteln oder Klarspülmittel benetzt sein könnten, und auf denen anschließend wieder Lebensmittel zubereitet werden.
- Ziehen Sie anschließend das Fläschchen vorsichtig vom Dorn.
- Entfernen Sie das Fläschchen aus dem Garraum.
- Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 5, falls die Software Sie auffordert, mehr als ein Einzeldosierungsfläschchen mit Reinigungsmittel oder Klarspülmittel einzubringen.

6.



Schließen Sie die Gerätetür.

6 So gehen Sie vor bei der Wartung

6.1 Grundsätzliches zur Wartung

6.1.1 Kundendienst kontaktieren

Erforderliche Informationen

Beim Kontakt mit unserem Kundendienst halten Sie bitte folgende Gerätedaten bereit:

- Artikelnummer des Geräts (siehe 'Identifikation Ihres Kombidämpfers' auf Seite 9)
- Seriennummer des Geräts (siehe 'Identifikation Ihres Kombidämpfers' auf Seite 9)

Kontaktdaten Convotherm Deutschland

Welbilt Deutschland GmbH

Talstraße 35
82436 Eglfing
Deutschland

Zentrale

Telefon	(+49) (0) 8847 67 - 0
Fax	(+49) (0) 8847 414
E-Mail	info@convotherm.de
Internet	www.convotherm.com www.welbilt.com

Anwendungsberatung

Hotline	(+49) (0) 8847 67 - 899
E-Mail	convotherm.chefshotline@welbilt.com

Verkauf

Telefon (Geräte/Zubehör)	(+49) (0) 8847 67 - 890
E-Mail (Geräte/Zubehör)	convotherm.order@welbilt.com
Telefon (Ersatzteile)	(+49) (0) 8847 67 - 880
E-Mail (Ersatzteile)	convotherm.spares@welbilt.com

Kundendienst

Technische Hotline (Büro)	(+49) (0) 8847 67 - 541
Technische Hotline (außerhalb der Geschäftszeiten)	(+49) (0) 175 405 41 09
E-Mail	convotherm.service@welbilt.com
Download Center - Dokumente (Ersatzteillisten, Schaltpläne, Servicehandbücher, Broschüren, Anleitungen)	www.convotherm.com/resources www.convotherm.com/Service#Service

Kontaktdaten Welbilt Asien

SEA Region

Welbilt Asia Pacific	627A Aljunied Road, #05-03 Biztech Centre, Singapore 389842
----------------------	--

Telefon	+65 6420 0800
---------	---------------

E-Mail	info.apac@welbilt.com
--------	-----------------------

CHINA

Welbilt Shanghai	255 Yangzhai Road, Bldg 5, 5A, Changning District, Shanghai, China 200051
------------------	--

Telefon	+86 21 61526100
---------	-----------------

JAPAN

Welbilt Japan	Hibiya Eisen Building 707, 1-6-3 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0006
---------------	---

Telefon	+81 03 6550 8234
---------	------------------

Fax	+81 03 6550 8235
-----	------------------

INDIA

Welbilt Foodservice India	3rd Floor, Plot no. 117 , Sector 44. Gurugram -122003 Haryana, India
---------------------------	---

Telefon	+91 124 4763700
---------	-----------------

E-Mail	sales.india@welbilt.com
--------	-------------------------

6.1.2 Garantiehinweise

Garantiehinweise

Um Garantieansprüche für den Kombidämpfer geltend machen zu können, muss das Gerät gemäß den Angaben im Installationshandbuch von einem qualifizierten Servicetechniker eines autorisierten Servicebetriebs installiert sein. Eine Garantieabwicklung kann nur erfolgen, wenn die komplett ausgefüllte Checkliste, die dem Gerät beiliegt, beim Hersteller vorliegt.

Bei Schäden, die auf eine unsachgemäße Aufstellung, Installation, Gebrauch, Reinigung, Reinigungsmittelverwendung, Wartung, Reparatur oder Entkalkung zurückzuführen sind, erlischt die Garantie.

Für eine Verlängerung der Garantie für Ersatzteile auf 2 Jahre muss nach erfolgter Installation das Gerät über die Homepage des Herstellers (www.convotherm.de) registriert werden.

6.1.3 **Wartungsplan**

Regeln für die Wartung des Geräts

Für den sicheren Betrieb des Kombidämpfers müssen Wartungsarbeiten regelmäßig am Gerät durchgeführt werden. Dies betrifft Wartungsarbeiten, die der Bediener selbst durchführen kann ebenso wie Wartungsarbeiten, die durch einen qualifizierten Servicetechniker eines autorisierten Servicebetriebs (Kundendienst) durchgeführt werden müssen.

Folgendes gilt für jede Wartung:

- Das Gerät ist nach Wartungsarbeiten zu reinigen.

Wartungen, die der Bediener durchführen kann

Was muss gewartet werden?	Wann?	Erforderliches Material
Hygienesteckdichtung austauschen	Wenn die Hygienesdichtung Risse aufweist oder schmierig ist	Gemäß Ersatzteilliste: 1 Hygienesteckdichtung
Funktionsfähigkeit von Kerntemperaturfühler und Sous-Vide-Fühler	Wöchentlich Temperaturanzeige in kochendem Wasser überprüfen	-

Wartungen, die der Kundendienst durchführen muss

Was muss gewartet werden?	Wie oft? / Wann?
Generelle Wartung	Jährlich
Wasseraufbereitung muss korrekt eingestellt werden	Bei weißem Belag im Garraum
Boiler-Entkalkung	Nach Aufforderung

6.2 Beheben von Fehlern

6.2.1 Fehlercodes

Fehler und erforderliche Reaktionen

Die folgende Tabelle listet die Fehler, die Sie unter Umständen selbst beheben können. Zeigt der Kombidämpfer nach Ihren Fehlerbehebungsversuchen den Fehler weiterhin an, kontaktieren Sie den Kundendienst. Bei weiteren, hier nicht aufgeführten Fehlermeldungen müssen Sie immer den Kundendienst zur Fehlerbehebung kontaktieren.

Fehler-Nr.	Fehlerbeschreibung	Erforderliche Reaktion
E01.x	Wassermangel	Wasserzulauf öffnen / beide Wasserzulaufe öffnen
E02	Anschlussraumtemperatur zu hoch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüftergitter am Außenboden reinigen ▪ Luftzufuhr an Geräteboden freiräumen
E05	kein Gas	Gasabsperreinrichtung öffnen und Gerät neu starten
E10	Fehler Wasserfilter	Wasseraufbereitungspatrone austauschen
E34.0	Fehler Boilerpumpe	Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten
E58.0	Fehler Dosierpumpe Reinigungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kanister mit entsprechendem Reinigungsmittel befüllen und Gerät neu starten ▪ Gegebenenfalls wiederholen, bis Leitungen mit Reinigungsmittel befüllt sind
E59.0	Fehler Dosierpumpe Klarspülmittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kanister mit Klarspülmittel befüllen und Gerät neu starten ▪ Gegebenenfalls wiederholen, bis Leitungen mit Klarspülmittel befüllt sind
E81.0	Fehler Kochmodus	Garprofil erneut schreiben
E99	Ausfall Kommunikation	Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten
E99.9	Initialisierungsfehler	Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten

Fehler und erforderliche Reaktionen bei ConvoSense

Die folgende Tabelle listet die Fehler, die Sie beim Garen mit dem Assistenzsystem ConvoSense unter Umständen selbst beheben können. Zeigt der Kombidämpfer nach Ihren Fehlerbehebungsversuchen den Fehler weiterhin an, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Bei weiteren, hier nicht aufgeführten Fehlermeldungen müssen Sie immer den Kundendienst zur Fehlerbehebung kontaktieren.

Fehler-Nr.	Fehlerbeschreibung	Erforderliche Reaktion
E40.99.1	Kommunikationsfehler easyTouch zum ConvoSense-Modul	Gerät für ca. 2 Minuten vom Netz nehmen und neu starten
E40.99.2	Kommunikationsfehler easyTouch zum Cloudserver	Kabelverbindung prüfen
E40.99.3	Kommunikationsfehler ConvoSense-Modul zum Cloudserver	Kabelverbindung prüfen
E40.99.4	Kommunikationsfehler easyTouch zum Cloudserver	Gerät für ca. 2 Minuten vom Netz nehmen und neu starten
E40.99.5	Verbindung zum Cloudanbieter offline	Gerät für ca. 2 Minuten vom Netz nehmen und neu starten

E40.99.6	Verlust WiFi-Verbindung	WLAN-Router ausschalten und neu starten
E42.1.1	Helligkeit für Kamera ist nicht ausreichend	Kamera reinigen
E42.1.2	Umgebunghelligkeit für Kamera zu hoch/Reflexion	Spiegelungen und Reflexionen vermeiden
E42.1.3	Kamerabild ist nicht erkennbar	Kamera reinigen
E42.1.4	Kamera ohne Funktion	Gerät für ca. 2 Minuten vom Netz nehmen und neu starten
E42.3.0	Übertemperatur Kamera	Gerätetür schließen und warten bis die Kamera abgekühlt ist

6.2.2 Not-Betrieb

Die Bedienung des Kombidämpfers im Not-Betrieb

Damit Sie bei einem kurzfristig nicht behebbaren Fehler trotzdem mit Ihrem Kombidämpfer arbeiten können, verfügt er über einen Not-Betrieb.

Dieser ermöglicht Ihnen trotz eines Defekts einen eingeschränkten Betrieb des Geräts.

Informieren Sie in jedem Fall Ihren Kundendienst!

Voraussetzungen

- Das Gerät befindet sich im Fehlerbetrieb.
- Ein Signal ertönt.
- Ein Fehlercode wird im Display angezeigt.

Gerät im Not-Betrieb betreiben

1.



Bestätigen Sie den angezeigten Fehler und starten Sie ein Garprofil oder ein Reinigungsprofil, das verfügbar ist.

Einschränkungen

- Verlängerte Garzeiten und ungleichmäßige Garergebnisse sind möglich. Achten Sie daher besonders auf den Garvorgang und den Garzustand Ihres Produkts.
- Ein erhöhter Wasserverbrauch ist möglich.
- Die vollautomatische und semi-automatische Garraumreinigung können unter Umständen nicht oder nur eingeschränkt durchgeführt werden.
- Der Kerntemperaturfühler und optional der Sous-Vide-Fühler sind unter Umständen nicht einsatzbereit.
- Es sind nur Funktionen anwählbar, die durch den vorliegenden Fehler nicht beeinträchtigt werden.

Verfügbare Funktionen im Not-Betrieb

Die folgende Tabelle listet die Fehler, bei denen ein Not-Betrieb des Geräts bei einem kurzfristig nicht behebbaren Fehler zumindest eingeschränkt möglich ist.

Fehler-Nr.	E B	E S	G B	G S	Verfügbare Funktionen im Not-Betrieb	Einschränkungen / Vorgehensweise
E00.0	x	x	x	x	alle Funktionen	Vorhergehender Fehler ist nicht mehr vorhanden
E01.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft bei bis zu 140 °C ▪ Delta-T-Garen Heißluft bei bis zu 140 °C ▪ Cook&Hold Heißluft bei bis zu 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking Heißluft bei bis zu 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kein Vorheizen des Boilers ▪ Reinigung nicht möglich
E03.x	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dampf bei exakt 100 °C ▪ Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlängerte Garzeit ▪ Ungleichmäßige Garergebnisse möglich ▪ Nur Heizelement Boiler, kein Heizelement Garraum ▪ Reinigung nicht möglich
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dampf bei exakt 100 °C ▪ Smoker 	Reinigung nicht möglich

Fehler-Nr.	E B	E S	G B	G S	Verfügbare Funktionen im Not-Betrieb	Einschränkungen / Vorgehensweise
E05.2.x	#	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft ▪ Delta-T-Garen Heißluft ▪ Cook&Hold Heißluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Heißluft 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kein Vorheizen des Boilers ▪ Reinigung nicht möglich
E10	x	x	x	x	alle Funktionen	-
E21.1	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dampf bei exakt 100 °C ▪ Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlängerte Garzeit ▪ Ungleichmäßige Garergebnisse möglich ▪ Nur Heizelement Boiler, kein Heizelement Garraum ▪ Reinigung nicht möglich
E21.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dampf bei exakt 100 °C ▪ Smoker 	Reinigung nicht möglich
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Delta-T-Garen Dampf ▪ Delta-T-Garen Kombidampf ▪ Delta-T-Garen Heißluft 	Keine Funktionen mit Kerntemperaturfühler oder Sous-Vides-Fühler bei weniger als zwei verfügbaren Messpunkten
E22.5.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Delta-T-Garen Dampf ▪ Delta-T-Garen Kombidampf ▪ Delta-T-Garen Heißluft 	Keine Funktionen mit Kerntemperaturfühler oder Sous-Vides-Fühler
E23.1 E23.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft ▪ Delta-T-Garen Heißluft ▪ Cook&Hold Heißluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Heißluft 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kein Vorheizen des Boilers ▪ Reinigung nicht möglich
E24.1 E24.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft ▪ Delta-T-Garen Heißluft ▪ Cook&Hold Heißluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Heißluft 	Reinigung nicht möglich
E25.1 E25.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft bei bis zu 140 °C ▪ Delta-T-Garen Heißluft bei bis zu 140 °C ▪ Cook&Hold Heißluft bei bis zu 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking Heißluft bei bis zu 140 °C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhter Wasserverbrauch durch ständiges Kühlen des Sammlers ▪ Reinigung nicht möglich
E26.1 E26.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft ▪ Delta-T-Garen Heißluft ▪ Cook&Hold Heißluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Heißluft 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kein Vorheizen des Boilers ▪ Reinigung nicht möglich
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	alle Funktionen	-
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dampf bei weniger als 100 °C ▪ Delta-T-Garen Dampf bei weniger als 100 °C ▪ Cook&Hold Dampf bei weniger als 100 °C ▪ Manuelles Beschwaden 	Reinigung nicht möglich

Fehler-Nr.	E B	E S	G B	G S	Verfügbare Funktionen im Not-Betrieb	Einschränkungen / Vorgehensweise
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft ▪ Delta-T-Garen Heißluft ▪ Cook&Hold Heißluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Heißluft 	Reinigung nicht möglich
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vollautomatische Garraumreinigung 	Auswirkungen nur auf Reinigung
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft ▪ Cook&Hold Heißluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Heißluft 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kein Vorheizen des Boilers ▪ Reinigung nicht möglich
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vollautomatische Garraumreinigung ▪ Semi-automatische Garraumreinigung 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Keine Spülung des Boilers ▪ Auswirkungen auf Reinigung
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Crisp&Tasty ▪ Vollautomatische Garraumreinigung ▪ Semi-automatische Garraumreinigung 	Auswirkungen auf Reinigung und Crisp&Tasty
E58.0	x	x	x	x	alle Funktionen	Fehler betrifft nur vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern
E59.0	x	x	x	x	alle Funktionen	Fehler betrifft nur vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern
E61.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vollautomatische Garraumreinigung ▪ Semi-automatische Garraumreinigung 	Auswirkungen nur auf Reinigung
E62.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vollautomatische Garraumreinigung ▪ Semi-automatische Garraumreinigung 	Auswirkungen nur auf Reinigung
E63.0	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft ▪ Delta-T-Garen Heißluft ▪ Cook&Hold Heißluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Heißluft 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kein Vorheizen des Boilers ▪ Reinigung nicht möglich
E72.x	x	x	x	x	alle Funktionen	-
E73.1	x	x	x	x	alle Funktionen	-
E91.x	x	x	x	x	alle Funktionen	-
E92.x	x	x	x	x	alle Funktionen	-
E200.x	x	x	x	x	alle Funktionen	-

x Not-Betrieb möglich

- Not-Betrieb nicht möglich

Fehlermeldung existiert bei diesem Gerätetyp nicht und somit wird der Betrieb der verfügbaren Funktionen durch diesen Fehler nicht eingeschränkt (Einschränkungen in der Tabelle gelten nur für die anderen Gerätetypen).

6.2.3 Unregelmäßigkeiten im Betrieb

Unregelmäßigkeiten beim Gargut

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion
Ungleichmäßige Bräunung	Ansaugblech nicht richtig geschlossen	'Ansaugblech entriegeln und verriegeln' auf Seite 92
	Garraum nicht vorgeheizt	Garraum vorheizen
	Garraumtemperatur zu hoch	Niedrigere Gartemperatur wählen und Garzeit verlängern
	Heizung ganz oder teilweise defekt	Kundendienst kontaktieren

Unregelmäßigkeiten beim Gerät

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion
Gerät reagiert 10 - 20 Sek. nicht auf Eingaben	Programmabsturz	Drücken Sie 5 Sekunden EIN/AUS oder nehmen Sie das Gerät für 5 Sekunden vom Netz
Nur bei ConvoSense: Gerät erkennt Gargut nicht	Nur bei ConvoSense: Kamera funktioniert nicht	Nur bei ConvoSense: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen Sie die Netzwerkverbindung ▪ Reinigen Sie die Kamera außen
Gerät lässt sich nicht mehr ein- oder ausschalten	EIN/AUS ist für 3 Sekunden gesperrt	Versuchen Sie es nach 3 Sekunden erneut.
Wasser läuft unten aus dem Gerät heraus beim Schließen der Gerätetür	Bei allen Ursachen	VORSICHT! Kontaminationsgefahr Vernichten Sie alle Lebensmittel, die mit diesem Wasser in Berührung gekommen sind. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abwasserleitung und bauseitiges Abwassersystem prüfen und gegebenenfalls reinigen ▪ Gegebenenfalls Trichtersiphon einsetzen
	Verstopfung oder Verengung der Abwasserleitung oder des Abwassersystems	
	Fester Abwasseranschluss bei Geräten mit vollautomatischer oder semi-automatischer Garraumreinigung	
	Abluftstutzen verstopft oder abgedeckt	Gegenstand entfernen
	Geräteablauf verstopft	Geräteablauf reinigen
Bei EB/GB: Während des Betriebs spritzt Wasser in den Garraum	Bei EB/GB: Automatische Boilerspülung wurde nicht täglich durchgeführt	Bei EB/GB: Boiler entleeren und spülen
Wasser steht im Garraum	Garraumablauf verstopft	Garraumablauf spülen
Aus dem Belüftungsstutzen an der Oberseite des Geräts tritt Dampf aus	Ventil im Belüftungsstutzen defekt	WARNUNG! Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen Kundendienst kontaktieren
Während des Betriebs tritt Dampf stark seitlich an der geschlossenen Gerätetür heraus	Türdichtung defekt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygienesteckdichtung auf Schäden prüfen und ggf. austauschen ▪ Bei nicht ersichtlichem Grund Kundendienst kontaktieren

Unregelmäßigkeiten bei der Reinigung

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion
Schwarze Flecken im Garraum	Falsches Reinigungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte für vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern verwenden ▪ ConvoClean forte S für vollautomatische Garraumreinigung mit Einzeldosierung verwenden ▪ ConvoClean forte oder ConvoClean new für semi-automatische Garraumreinigung verwenden
	Wasserhärte zu hoch	Wasserhärte einstellen, siehe 'Technische Daten' im Installationshandbuch
Schlechtes Reinigungsergebnis	Falscher Verschmutzungsgrad eingestellt	Höhere Reinigungsstufe wählen
	Falsches Reinigungsmittel verwendet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte oder ConvoClean new für vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern verwenden ▪ ConvoClean forte S oder ConvoClean new S für vollautomatische Garraumreinigung mit Einzeldosierung verwenden ▪ ConvoClean forte oder ConvoClean new für semi-automatische Garraumreinigung verwenden

Verhalten bei Stromausfall

Während eines Garvorgangs:

- Nach einem Stromausfall läuft der Garprozess automatisch weiter, wenn die Stillstandszeit weniger als 5 min. beträgt. Ein Keimbildung im Gargut wird verhindert.

Während eines vollautomatischen Reinigungsvorgangs:

- Nach einem Stromausfall läuft der Reinigungsprozess in einem definierten Zustand automatisch weiter. Es erfolgt eine Zwangsspülung, so dass kein Reinigungsmittelgemisch im Garraum verbleibt.
- Wenn der Vorgang manuell abgebrochen wird, muss manuell ausgespült werden.

6.3 Wartungsarbeiten

6.3.1 Hygienesteckdichtung austauschen

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 19 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 48
- Hygienesteckdichtung aus- und einbauen 94

Lieferumfang der Ersatzteile

Das benötigte Ersatzteil ist gemäß der Ersatzteilliste:

- 1 Hygienesteckdichtung

Voraussetzungen

- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- Die Gerätetür ist geöffnet.
- Die neu gelieferte Dichtung wurde auf Schäden überprüft und ist unbeschadet.

Hygienesteckdichtung austauschen

Gehen Sie zum Ausbau der alten Hygienesteckdichtung und zum Einbau der neuen Hygienesteckdichtung in der Weise vor, wie es unter 'Hygienesteckdichtung aus- und einbauen' auf Seite 94 beschrieben ist.

Kombidämpfer
Convotherm maxx pro
C4 Tischgeräte

Serial no.
Item no.
Order no.

Weitere technische Unterlagen finden Sie auch im Downloadcenter unter:
www.convotherm.com



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crem®**, **Delfield®**, **fit-kitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**