

Convotherm maxx

just right



Kombidämpfer

Cmx eT 6.10 ES / Cmx eT 10.10 ES

Bedienungshandbuch - Original, DEU

Advancing Your Ambitions

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Allgemeines | 5 |
| 1.1 | EG-Konformitätserklärung elektrischer Kombidämpfer | 5 |
| 1.2 | Umweltschutz | 6 |
| 1.3 | Identifikation Ihres Kombidämpfers | 7 |
| 1.4 | Aufbau der Kundendokumentation | 8 |
| 1.5 | Über dieses Bedienungshandbuch | 8 |
| 1.6 | Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen | 9 |
| 2 | Aufbau und Funktion | 10 |
| 2.1 | Die Funktionen des Kombidämpfers | 10 |
| 2.2 | Aufbau und Funktion des Kombidämpfers | 11 |
| 2.3 | Aufbau und Funktion der Bedienblende | 12 |
| 3 | Zu Ihrer Sicherheit | 13 |
| 3.1 | Grundlegende Sicherheitsvorschriften | 13 |
| 3.2 | Bestimmungsgemäße Verwendung Ihres Kombidämpfers | 14 |
| 3.3 | Warnhinweise am Kombidämpfer | 16 |
| 3.4 | Betreiberpflichten | 18 |
| 3.5 | Allgemeine Gefahren | 19 |
| 3.6 | Gefahren, die vom Gerät ausgehen | 21 |
| 3.7 | Sicherheitseinrichtungen | 24 |
| 3.8 | Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze | 26 |
| 3.9 | Persönliche Schutzausrüstung | 27 |
| 4 | So gehen Sie vor beim Garen | 28 |
| 4.1 | Grundsätzliches zum Beschicken des Kombidämpfers | 28 |
| 4.1.1 | Platzierung der Gargutträger | 28 |
| 4.1.2 | Beschickungskapazität des Kombidämpfers | 29 |
| 4.2 | Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen | 30 |
| 4.2.1 | Kombidämpfer ein- und ausschalten | 30 |
| 4.2.2 | So garen Sie | 32 |
| 4.3 | Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Garen | 34 |
| 4.3.1 | Gerätetür sicher öffnen und schließen | 34 |
| 4.3.2 | Beschicken und Entnehmen des Garguts | 36 |
| 4.3.3 | Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen | 38 |
| 4.3.4 | USB-Stick verwenden | 39 |
| 4.3.5 | Einhängegestell aus- und einbauen | 40 |
| 5 | So gehen Sie vor beim Reinigen | 42 |
| 5.1 | Grundsätzliches zur Reinigung des Kombidämpfers | 42 |
| 5.1.1 | Reinigungsverfahren | 42 |
| 5.1.2 | Reinigungsplan | 43 |
| 5.1.3 | Reinigungsmittel | 45 |
| 5.1.4 | Bereitstellung der Reinigungsmittel | 46 |
| 5.2 | Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Reinigen | 47 |
| 5.2.1 | So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch | 47 |
| 5.2.2 | So reinigen Sie den Garraum ohne Einsatz von Reinigungsmitteln | 49 |
| 5.2.3 | So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel | 51 |
| 5.2.4 | So reinigen Sie den Garraum von Hand | 52 |
| 5.2.5 | So reinigen Sie das Innenglas der Dreifachglastür | 54 |
| 5.2.6 | So reinigen Sie das Zwischenglas der Dreifachglastür | 55 |

| | | |
|----------|---|-----------|
| 5.2.7 | So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech | 56 |
| 5.2.8 | So reinigen Sie die Hygienesteckdichtung intensiv | 57 |
| 5.3 | Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Reinigen | 58 |
| 5.3.1 | Kanister mit Klarspülmittel austauschen | 58 |
| 5.3.2 | Kanister mit Reinigungsmittel austauschen | 61 |
| 5.3.3 | Ansaugblech aus- und einbauen | 63 |
| 5.3.4 | Hygienesteckdichtung aus- und einbauen | 65 |
| 5.3.5 | Innenglas der Dreifachglastür aus- und einbauen | 66 |
| 5.3.6 | Zwischenglas der Dreifachglastür aus- und einbauen | 68 |
| 6 | So gehen Sie vor bei der Wartung | 70 |
| 6.1 | Grundsätzliches zur Wartung | 70 |
| 6.1.1 | Kundendienst kontaktieren | 70 |
| 6.1.2 | Garantiehinweise | 71 |
| 6.1.3 | Wartungsplan | 72 |
| 6.2 | Beheben von Fehlern | 73 |
| 6.2.1 | Fehlercodes | 73 |
| 6.2.2 | Not-Betrieb | 74 |
| 6.2.3 | Unregelmäßigkeiten im Betrieb | 76 |
| 6.3 | Wartungsarbeiten | 78 |
| 6.3.1 | Hygienesteckdichtung austauschen | 78 |

1 Allgemeines

1.1 EG-Konformitätserklärung elektrischer Kombidämpfer

Hersteller

Produktion

Welbilt (Foshan) Foodservice Co., Ltd., Chuang Ye Road, Song Gang Industrial Park, Song Gang Township, Nanhai Foshan, GuangDong 528234, China

Bevollmächtigte Vertretung

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Welbilt, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland

Gültigkeit der Konformitätserklärung

Diese Konformitätserklärung gilt für folgende Elektro-Gerätetypen:

- Cmx eT 6.10 ES
- Cmx eT 10.10 ES

Gültiger Nummernkreis für Seriennummern

Die Konformität gilt für den folgenden Nummernkreis der Seriennummern in Verbindung mit der Artikelnummer und Revisionsnummer des Kombidämpfers:

- Seriennummernkreis ab August 2020: T##2008####
- Artikelnummer und Revisionsnummer: T#####F1####

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)

- DIN EN 60335-2-42: 2012

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 301 489-1 V2.2.3: 2019
- EN 301 489-17 V3.1.1: 2017

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

- EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-3-12: 2011
- EN 62233: 2008

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

- EN 63000: 2019

Dokumentationsbevollmächtigter

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen gemäß Anhang II A Nr. 2 der Richtlinie 2006/42/EG ist Convotherm Elektrogeräte GmbH, Welbilt, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland.

Eglfing, den 31.08.2020

Reine Wasner

Managing Director,
Convothem Elektrogeräte GmbH

i.V. Gisela Rosenkranz

Manager Product Compliance and
Technical Communication,
Convothem Elektrogeräte GmbH

Foshan, den 31.08.2020

François Chatel

General Manager, Welbilt (Foshan)

1.2 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 Umweltleistungen.

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

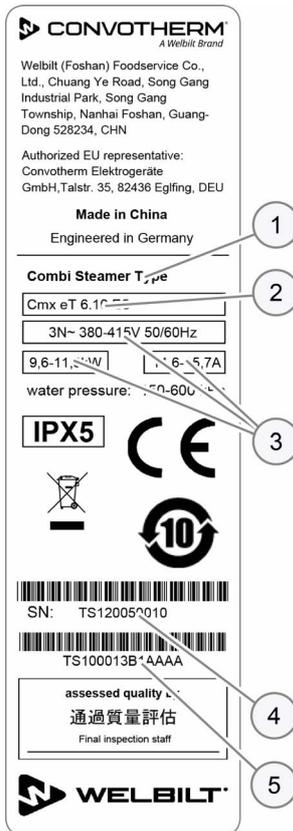
Bekennen Sie sich mit uns zum Umweltschutz.

1.3 Identifikation Ihres Kombidämpfers

Lage des Typenschilds

Das Typenschild befindet sich an der linken Seite des Kombidämpfers.

Aufbau und Struktur des Typenschilds



| Pos. | Bezeichnung | |
|----------|--|---|
| 1 | Bezeichnung des Geräts Combi Steamer / Combi Oven (englische Bezeichnung für Kombidämpfer) | |
| 2 | Handelsbezeichnung | |
| | Bestandteil | |
| | Bedeutung | |
| | Cmx | Gerätelinie Convotherm maxx |
| | eT | easyTouch-Steuerung |
| | Ziffern xx.yy | Gerätegröße |
| | ES | Elektrogerät mit Wassereinspritzung |
| | -N | bei Geräten mit NSF-Zertifikat |
| 3 | Elektrodaten | |
| 4 | Seriennummer | |
| | Bestandteil | |
| | Bedeutung | |
| | Beheizungsart | Elektrogerät (T) |
| | Dampferzeugungsart | ▪ Spritzer (S) |
| | Gerätegröße | ▪ 6.10 (1) ▪ 10.10 (3) |
| | Baujahr | ▪ 2020 (20) ▪ 2021 (21) ▪ ... |
| | Fertigungsmonat | ▪ Januar (01) ▪ Februar (02) ▪ März (03) ▪ ... |
| | Fortlaufende Nummer | 4-stellig |
| 5 | Artikelnummer | |

1.4 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.

1.5 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. Näheres siehe 'Betreiberpflichten' auf Seite 18 |
| Koch | Führt im Wesentlichen organisatorische Tätigkeiten aus, wie z. B. <ul style="list-style-type: none">▪ Garprofilaten eingeben▪ Vorhandene Garprofile im Kochbuch editieren▪ Neue Garprofile entwickeln▪ Geräteeinstellungen vornehmen Führt außerdem gegebenenfalls alle Bedienertätigkeiten aus. |
| Bediener | Führt die konkrete Bedienung durch, wie z. B. <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.

1.6 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 13
- 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

Standard-Garverfahren

Mit den 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 | ▪ Gratinieren | ▪ Lebensmittel auftauen |
| ▪ Konservieren | | |

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.

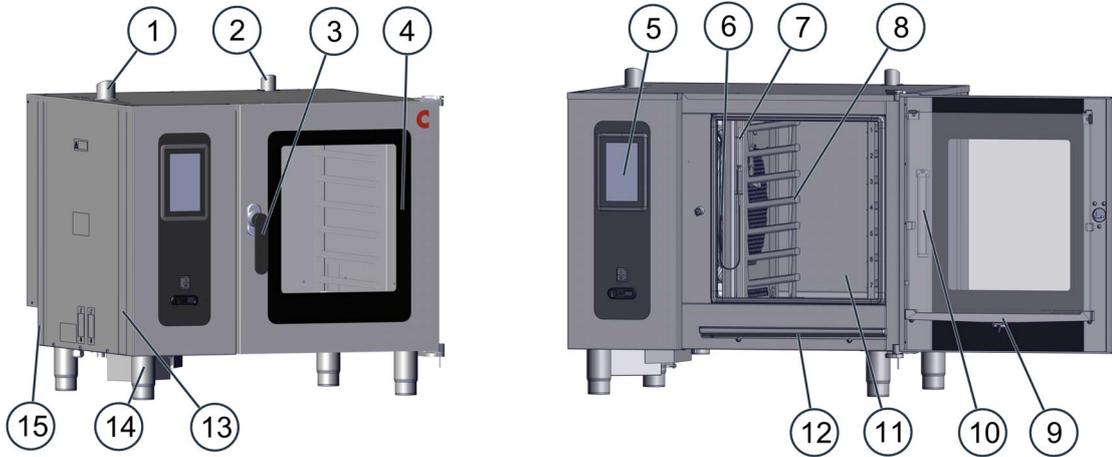
Garraumreinigung

Für die Garraumreinigung stehen zur Verfügung:

- Vollautomatische Garraumreinigung ConvoClean:
 - Garraumreinigung ohne Einsatz von Reinigungsmitteln, Spülung mit Wasser
 - Express-Reinigung
 - Garraumreinigung für leichte Vermutung
 - Garraumreinigung für starke Vermutung
 - Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel ConvoCare

2.2 Aufbau und Funktion des Kombidämpfers

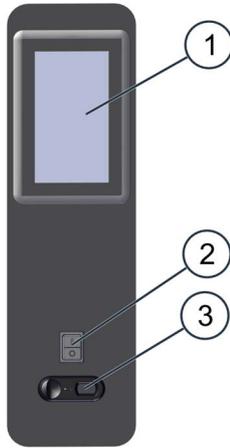
Teile und Funktion



| 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 Erste Raststellung nach 5° Zuschlagfunktion Antibakteriell ("HygienicCare") |
| 4 | Gerätetür | Verschließt den Garraum |
| 5 | Bedienblende | Dient der Bedienung des Geräts |
| 6 | Ansaugblech | <ul style="list-style-type: none"> Dient der gleichmäßigen Wärmeverteilung im Garraum Trennt den Lüfterraum vom Garraum Verhindert ein Berühren des Lüfters |
| 7 | Kerntemperaturfühler (Option) | Dient der Messung der Kerntemperatur des Garguts |
| 8 | Einhängegestell | Dient der Aufnahme von normierten Gargutträgern |
| 9 | Türtropfwanne | Sammelt an der Gerätetür innen ablaufendes Kondensat |
| 10 | Garraumbeleuchtung (LED) | Dient der Beleuchtung des Garraums |
| 11 | Garraum | Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf |
| 12 | Gerätetropfwanne | Sammelt abtropfende Flüssigkeit bzw. Kondensat aus dem Garraum |
| 13 | Typenschild | Dient der Identifikation des Geräts |
| 14 | Gerätefüße | Sind höhenverstellbar zur waagrechten Ausrichtung des Geräts |
| 15 | Netzwerkanschluss (Rückseite) | Dient der Internetanbindung |

2.3 Aufbau und Funktion der Bedienblende

Aufbau und Teile der Bedienblende



| Pos. | Bezeichnung | Funktion |
|------|------------------------|---|
| 1 | 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 |
| 2 | EIN/AUS-Geräteschalter | Schaltet den Kombidämpfer ein und aus |
| 3 | USB-Schnittstelle | Anschluss eines USB-Sticks |

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 | 14 |
| ▷ Warnhinweise am Kombidämpfer | 16 |
| ▷ Betreiberpflichten | 18 |
| ▷ Allgemeine Gefahren | 19 |
| ▷ Gefahren, die vom Gerät ausgehen | 21 |
| ▷ Sicherheitseinrichtungen | 24 |
| ▷ Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze | 26 |
| ▷ Persönliche Schutzausrüstung | 27 |

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 entflammaren 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 26.
- 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 'Beschickungskapazität des Kombidämpfers' auf Seite 29.

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 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 43.
- Zur Reinigung darf KEIN Hochdruckreiniger verwendet werden.
- Zur Außenreinigung darf KEIN Wasserstrahl verwendet werden. 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

Fester Unterbau

Ein fester Unterbau für den Kombidämpfer ist ein ortsfester Arbeitstisch, ein ortsfestes Untergestell oder ein ortsfestes Stapelkit. Diese Unterbauten sind nicht für Bewegungen vorgesehen und haben dementsprechend keine Ausstattung, die das Bewegen unterstützen würde.

Platzierung der Warnhinweise



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. |

| Bereich | Warnhinweis | Beschreibung |
|---------|---|---|
| 2 |  | <p>Warnung vor heißem Gargut, heißen Gargutträgern und heißen Flüssigkeiten</p> <p>Es besteht Verbrennungsgefahr 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.</p> <p>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.</p> |
| 2 |  | <p>Warnung vor einspritzendem, ätzenden Reinigungsmittel</p> <p>Es besteht die Gefahr von Verätzungen und Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen durch Kontakt mit einspritzenden Reinigungsmitteln und deren Dämpfen wenn die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung (ConvoClean system) geöffnet wird.</p> |

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

Personal für Arbeiten am Kombidämpfer

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass nur qualifiziertes Personal gemäß 'Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze' auf Seite 26 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 19
- Umgang mit den Sicherheitseinrichtungen, siehe 'Sicherheitseinrichtungen' auf Seite 24
- Benutzung der Persönlichen Schutzausrüstung, siehe 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 27
- 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 21

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 27 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

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?

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

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

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

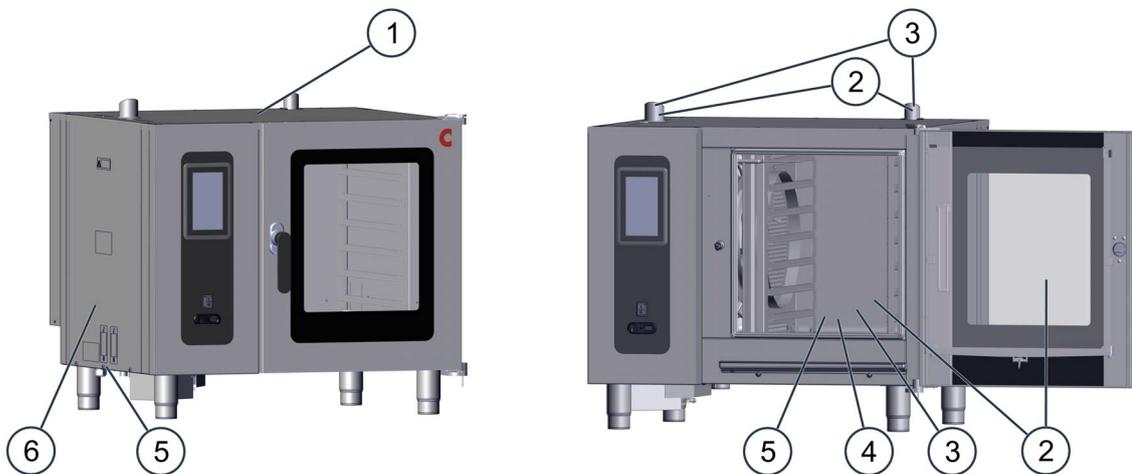
Generelle Regeln im Umgang mit dem Gerät

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



| Pos. | Gefahrenquelle | Gefahrenorte |
|------|----------------------------------|--|
| 1 | Nähe zu brennbaren Materialien | Oben auf dem Gerät |
| 2 | Heiße Oberflächen | Abluftstutzen, Belüftungsstutzen, Gerätetür und, Garraum |
| 3 | Heißer Dampf/Wrasen | Abluftstutzen, Belüftungsstutzen, Garraum |
| 4 | Heiße Flüssigkeiten | Garraum |
| 5 | Kontakt mit Reinigungsmitteln | Garraum, Reinigungsmittelanschluss |
| 6 | Abspritzen des Geräts mit Wasser | Gerätegehäuse (Abdeckung der Elektrik) |
| 7 | Unterbrechen der Kühlkette | (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

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 und am Belüftungsstutzen
- 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

Heiße Flüssigkeiten

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



Verbrühungsgefahr 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 GN-Maßen verwenden
- ▷ Behälter mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nur in einsehbarer Ebene beschicken und waagrecht entnehmen
- ▷ Gargutträger korrekt einschieben gemäß 'Platzierung der Gargutträger' auf Seite 28
- ▷ Gargutträger nach dem Herausnehmen aus dem Garraum für den weiteren Transport abdecken, um zu verhindern, dass heiße Flüssigkeit herausschwappt.
- ▷ 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 und am Belüftungsstutzen 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

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

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 walten lassen

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 absichtlich unterbrechen
- ▷ 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

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?

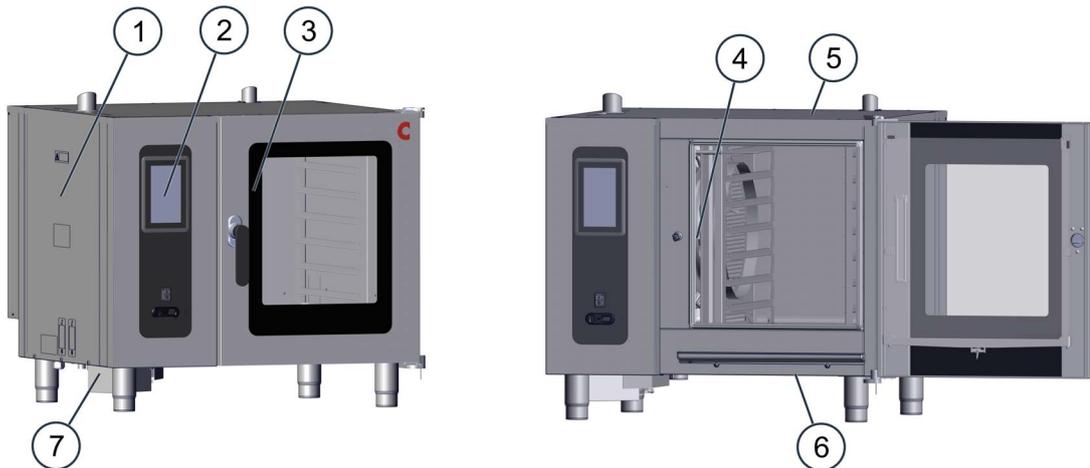
- ▷ Außengehäuse nicht mit Wasser abspritzen
- ▷ Bei Außenreinigung das Gerät von der Spannung trennen

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



| Pos. | Sicherheitseinrichtung | Funktion | Prüfung |
|------|--|--|--|
| 1 | Abdeckung, nur mit Werkzeug abnehmbar | Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile | Prüfen, ob Abdeckung am Platz |
| 2 | Bedienblende, nur mit Werkzeug zu öffnen | Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile | Prüfen, ob Bedienblende am Platz |
| 3 | Gerätetür mit Türmagnetschalter und Raststellung | <p>Gerätetür: Schützt den Bediener und den Außenraum vor heißem Dampf</p> <p>Türmagnetschalter (elektrischer Türsensor):</p> <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 <p>Raststellung bei Öffnungswinkel von 5°: Verhindert Verbrühungen von Gesicht und Händen des Bedieners durch entweichenden Dampf</p> | <p>Regelmäßig Scheibe auf Kratzer, Sprünge, Kerben etc. prüfen und bei Auftreten austauschen</p> <p>Bei niedriger Temperatur Türmagnetschalter prüfen Vorgehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerätetür ganz öffnen ▪ Start drücken <p>Resultat: Motor darf nicht anlaufen.</p> <p>Bei niedriger Temperatur Türstellungen prüfen gemäß 'Gerätetür sicher öffnen und schließen' auf Seite 34</p> |
| 4 | Ansaugblech im Garraum, nur mit Werkzeug ausbaubar | Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad und sorgt für gute Wärmeverteilung | Siehe dazu 'Ansaugblech aus- und einbauen' auf Seite 63 |

| Pos. | Sicherheitseinrichtung | Funktion | Prüfung |
|-------------------------------|---|--|--|
| 5 | Abdeckung, nur mit Werkzeug abnehmbar | Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile | Prüfen, ob Abdeckung am Platz |
| 6 | Abdeckung, nur mit Werkzeug abnehmbar | Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile | Prüfen, ob Abdeckung am Platz |
| 7 | Abdeckung Zirkulationspumpe | Verhindert das Eingreifen in das bewegte Pumpenrad | Prüfen, ob Abdeckung am Platz |
| 8 (ohne Bild) | Schutztemperaturbegrenzer im Garraum | Schaltet das Gerät bei Über-temperatur ab | Im Fehlerfall wird Fehlercode ausgegeben (Zum Zurücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers autorisierten Servicebetrieb kontaktieren) |
| 9 (ohne Bild) | Wiederanlauf nach Stromausfall, falls Reinigungsmittel im Gerät war | Startet die vollautomatische Garraumreinigung nach Stromausfall erneut in definiertem Zustand | Keine |
| 10 (bauseitig installiert) | Trenneinrichtung | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bauseitig in Gerätenähe installiert, gut sichtbar und zugänglich, allpolig wirkend, Kontaktabstand mindestens 3 mm ▪ Dient dazu, das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sowie im Gefahrenfall spannungsfrei zu schalten | Vorgehen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trenneinrichtung betätigen ▪ An den Netzanschlussklemmen die Spannungsfreiheit feststellen |

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 Hygienevorschriften und Hygienevorschriften ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Kombidämpfers | <p>Ist der verantwortliche Mitarbeiter des Betreibers, der die Betreiberpflichten (siehe 'Betreiberpflichten' auf Seite 18) konkret umsetzt</p> <p>Führt im Wesentlichen organisatorische Tätigkeiten aus, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprofile 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 angelernt ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Kombidämpfers ▪ 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

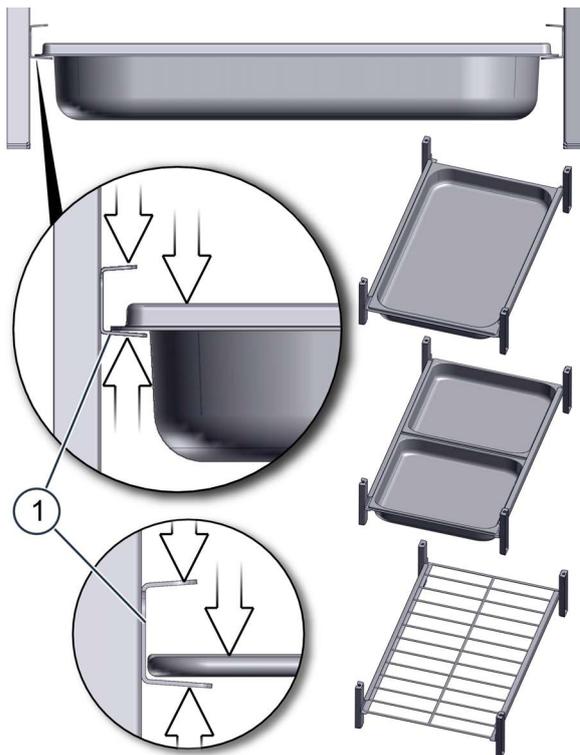
| Tätigkeit | Benutztes Reinigungsmittel | Persönliche Schutzausrüstung |
|---|--|---|
| Garraumreinigung jeder Art Handhabungen mit Reinigungsmittelbehältnissen | <ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare K (Konzentrat) | <p>Die Elemente der Schutzausrüstung sind je nach eingesetztem Reinigungsmittel und gewähltem Reinigungsverfahren:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atemschutz ▪ Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe ▪ Schutzkleidung/-schürze <p>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.</p> |
| Reinigen der Dreifachglastür | Haushaltsüblicher Glasreiniger | Angaben des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers beachten |
| Reinigen von Bauteilen und Zubehör entsprechend jeweiligen Anleitungen | Haushaltsübliches, hautverträgliches, alkalifreies, pH- und geruchsneutrales Spülmittel | Angaben des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers beachten |
| Reinigen des Gerätegehäuses außen | 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

GN-Behälter/Bleche Größen 1/1, 1/2; Rost



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.

4.1.2 Beschickungskapazität des Kombidämpfers

Maximales Beladungsgewicht beim Garen

| | | | |
|---|------|------|-------|
| Gilt für GN-Behälter und für Bleche | | 6.10 | 10.10 |
| Maximales Beladungsgewicht pro Gerät | [kg] | 30 | 50 |
| Maximales Beladungsgewicht pro Einschub | [kg] | 15 | 15 |

Maximale Anzahl Gargutträger beim Garen

| | | | |
|---|--------|------|-------|
| Einhängegestell GN, Einschubabstand 68 mm | | 6.10 | 10.10 |
| Anzahl GN 1/1 Gargutträger | [Stk.] | 7 | 11 |
| Anzahl GN 1/1 Gargutträger bei voller Nutzung des Einschubabstandes | [Stk.] | 6 | 10 |

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 13 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

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:

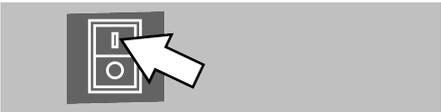
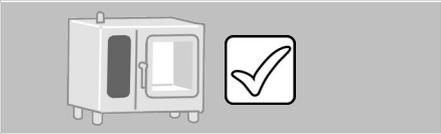
- Das Gerät und verwendetes Zubehör weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf.
- Die installierten Versorgungsleitungen für Elektro, Wasser, Abwasser und Reinigungsmittel weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf, sitzen fest, tropfen an keiner Stelle und machen nach Sichtprüfung einen sicheren und funktionstüchtigen Eindruck.
- Die 'Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Kombidämpfers' auf Seite 14 sind erfüllt.
- Die 'Anforderungen an die Umgebung des Kombidämpfers' sind erfüllt.
- Alle Warnhinweise befinden sich am vorgesehenen Platz.

Regeln für den sicheren Betrieb des Geräts

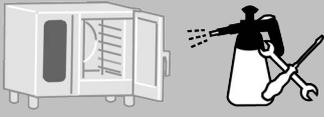
Um Gefährdungen zu vermeiden, sind beim Betrieb folgende Regeln zu beachten:

- Abluftstutzen und Belüftungsstutzen an der Geräteoberseite sind nicht abgedeckt, verstellt oder blockiert.
- Die Einhängegestelle müssen eingebaut und arretiert sein.
- Die Gargutträger müssen korrekt gemäß den Regeln in 'Platzierung der Gargutträger' auf Seite 28 eingeschoben sein.
- Das Ansaugblech muss am Platz und ordnungsgemäß verriegelt sein.

Kombidämpfer einschalten

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Schalten Sie den Kombidämpfer ein. |
| 2. |  | Kontrollieren Sie, ob die Garraumbelichtung 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 und Strom bauseitig ab.

4.2.2 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 13 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

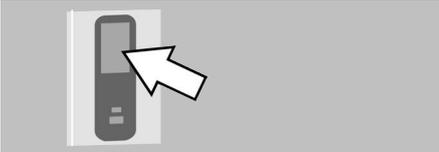
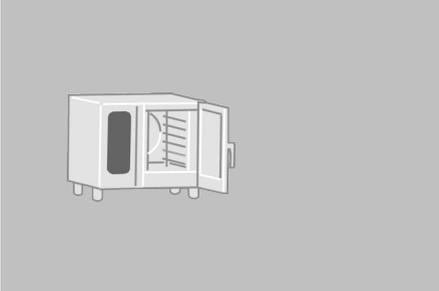
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- | | |
|--|----|
| ▪ Gerätetür sicher öffnen und schließen | 34 |
| ▪ Beschicken und Entnehmen des Garguts | 36 |
| ▪ Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen | 38 |
| ▪ USB-Stick verwenden | 39 |

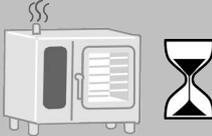
Voraussetzungen

- 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.
- Der USB-Schieber verdeckt den USB-Anschluss.
- Falls das Gerät auf einem offenen Untergestell steht: Es befinden sich in dem Untergestell keine heißen, abdampfenden Lebensmittel.
- Die Einhängegestelle sind eingebaut und arretiert.

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. <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. <p>Öffnen Sie die Gerätetür und warten Sie den Vorgang ab.</p> |
| 4. |  | Beschicken Sie den Kombidämpfer mit dem bereitgestellten Gargut. |

4 So gehen Sie vor beim Garen

| | | |
|-----|--|--|
| 5. |  | Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Garvorgang läuft. |
| 6. |  | Warten Sie den Garvorgang ab. |
| 7. |  | Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software. |
| 8. |  | Öffnen Sie die Gerätetür. |
| 9. |  | Entnehmen Sie das Gargut. |
| 10. |  | Schließen Sie die Gerätetür wieder. |

4.3 Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Garen

4.3.1 Gerätetür sicher öffnen und schließen

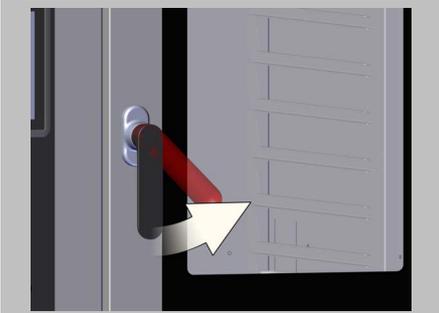
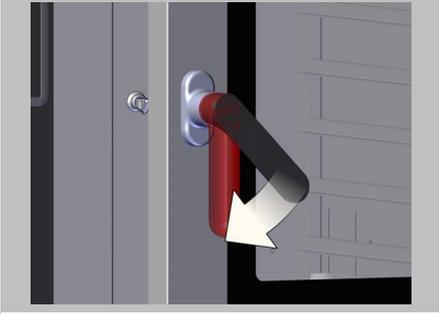
⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 13 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 ist entriegelt.
-  2. **⚠ WARNUNG**
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen
 - Öffnen Sie die Gerätetür immer langsam und vorsichtig.
 - Verwenden Sie immer die Raststellung der Gerätetür.Ziehen Sie am Türgriff die Gerätetür bis zu deren Raststellung bei 5° auf.
-  3.
 - Drehen Sie den Türgriff zurück in die Ausgangsposition.
 - Warten Sie bis heißer Dampf und Wrasen entwichen sind.
-  4. Öffnen Sie die Gerätetür komplett.

Gerätetür sicher schließen

- Schlagen Sie die Gerätetür mit leichtem Schwung zu.
- 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

⚠ 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 13 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

34

Voraussetzungen

- Die Einhängegestelle 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' auf Seite 28.

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.

4.3.3 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 13 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

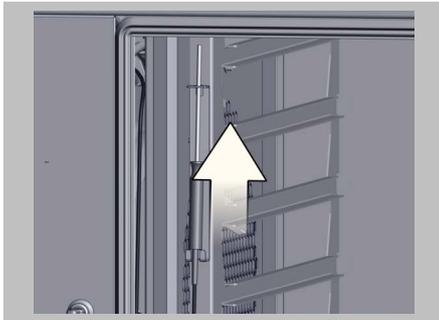
34

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 Halterung am linken Einhängestell.

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 vorsichtig aus der Halterung am linken Einhängestell heraus.

4.3.4 USB-Stick verwenden

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

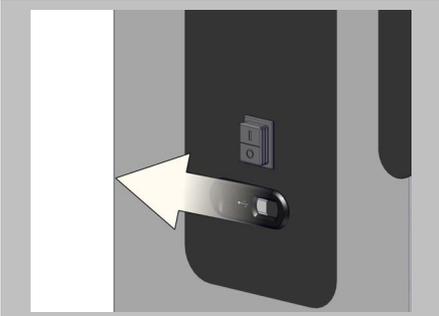
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 13 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

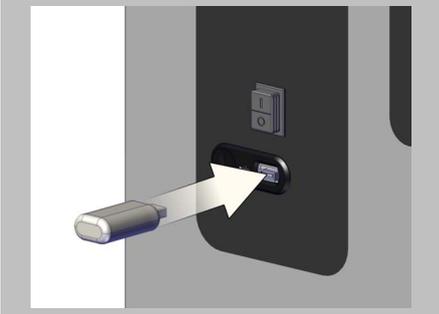
Zweck des USB-Schiebers

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

- 

1. Schieben Sie den Schieber des USB-Anschlusses nach links.
- 

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

4.3.5 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 13 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:

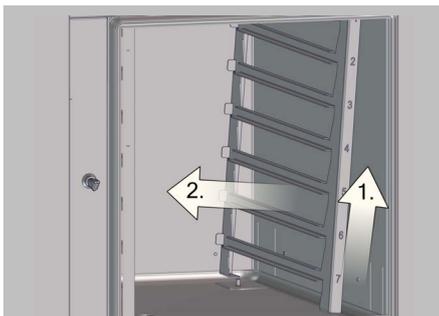
- Gerätetür sicher öffnen und schließen 34
- Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen 38

Voraussetzungen

- Alle Gargutträger und weiteres zum Garen verwendetes Zubehör sind aus dem Garraum entnommen.
- Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler (Option) vom linken Einhängegerüst.

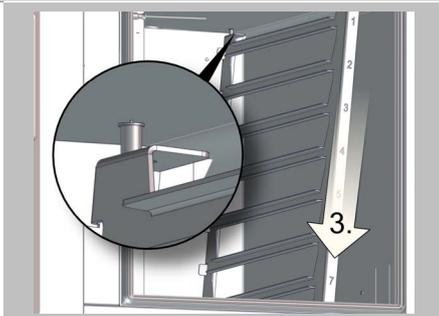
Einhängegerüst ausbauen

1.



Heben (1) Sie das Einhängegerüst an bis Sie es von den beiden unteren Befestigungsbolzen wegschwenken (2) können.

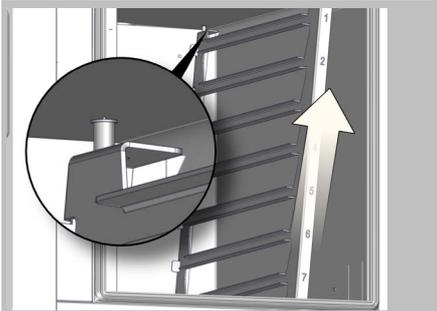
2.



- Ziehen (3) Sie das Einhängegerüst von den oberen Befestigungsbolzen nach unten ab.
- Entfernen Sie das Einhängegerüst aus dem Garraum.

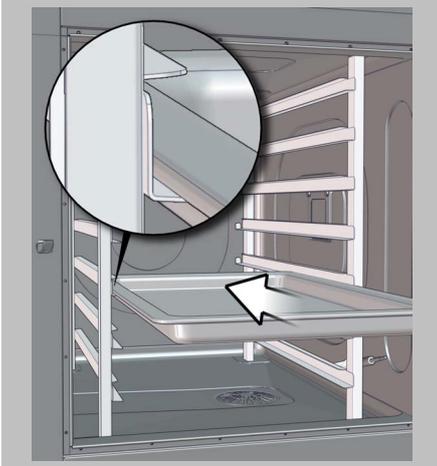
Einhängegestell einbauen

1.



- Schieben Sie das Einhängeregall auf die beiden oberen Befestigungsbolzen, bis Sie es über die unteren Befestigungsbolzen schwenken können.
- Drücken Sie das Einhängeregall vollständig über die unteren Befestigungsbolzen nach unten.

2.



- Schieben Sie zur Kontrolle, ob Sie beide Einhängeregale richtig eingebaut haben, einen Gargutträger ein.
- Überprüfen Sie, ob der Gargutträger gemäß 'Platzierung der Gargutträger' auf Seite 28 korrekt in den Schienen liegt.
- Verstauen Sie den Kerntemperaturfühler (Option) am linken Einhängeregall.

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 | <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 | <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 |
| Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel aus angeschlossenen Kanister ConvoCare | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist ein vollautomatischer Prozess, bei dem Temperatur, Dauer, Einsatz von Klarspülmittel und Spülung softwaregesteuert sind ▪ Das Klarspülmittel wird aus dem angeschlossenen Kanister automatisch dosiert in den Garraum geleitet | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zur Nachbehandlung im Anschluss einer vollautomatischen 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 ▪ Der Garraum bleibt unbeheizt ▪ Einwirkzeiten der Reinigungsmittel kontrolliert der Bediener ▪ Die Reinigungsmittel werden manuell in den Garraum eingesprüht ▪ Der Garraum wird manuell mit einem Wasserstrahl 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 Garraumreinigung, falls nicht alle Verschmutzungen beseitigt worden sind ▪ Für punktuelle Reinigungen im Garraum, z. B. Garraumablauf ▪ Bei weißem Schleierbelag oder dunklen Verfärbungen im Garraum |

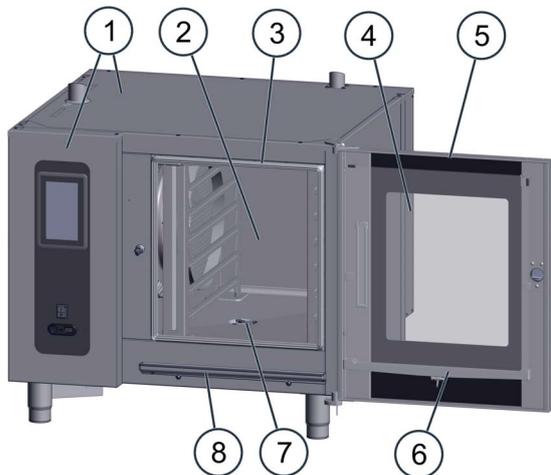
Sichtprüfung auf rückstandsfreie Reinigung

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

5.1.2 Reinigungsplan

Übersicht

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend einen Kombidämpfer der Größe 6.10:



| Pos. | Bezeichnung |
|------|--|
| 1 | Gerätegehäuse außen inkl. Bedienblende außen |
| 2 | Garraum |
| 3 | Hygienesteckdichtung |
| 4 | Dreifachglastür |
| 5 | Gerätetür |
| 6 | Türtropfwanne |
| 7 | Garraumablauf mit Sieb |
| 8 | Gerätetropfwanne |

Tägliche Reinigungen

Je nach Verschmutzungsgrad kann eine häufigere Reinigung erforderlich sein.

| Was muss gereinigt werden? | Verfahren | Reinigungsmittel |
|--|---|--|
| Garraum | 'So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch' auf Seite 47 | ConvoClean new oder forte und ConvoCare |
| 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 externen Wasserstrahl ▪ ConvoClean new oder forte |
| 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. | Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger |
| 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 |
| 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' auf Seite 51 | ConvoCare |

Wöchentliche Reinigungen

Je nach Verschmutzungsgrad kann eine häufigere Reinigung erforderlich sein.

| Was muss gereinigt werden? | Verfahren | Reinigungsmittel |
|---|--|--------------------------------|
| Innenglas der Dreifachglastür | 'So reinigen Sie das Innenglas der Dreifachglastür' auf Seite 54 | Haushaltsüblicher Glasreiniger |
| Garraum hinter Ansaugblech | 'So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech' auf Seite 56 | 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 |
| 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 | ConvoClean new oder forte |

Monatliche Reinigungen

Je nach Verschmutzungsgrad kann eine häufigere Reinigung erforderlich sein.

| Was muss gereinigt werden? | Verfahren | Reinigungsmittel |
|----------------------------------|---|-------------------------------------|
| Zwischenglas der Dreifachglastür | 'So reinigen Sie das Zwischenglas der Dreifachglastür' auf Seite 54 | Haushaltsüblicher Glasreiniger |
| Hygienesteckdichtung intensiv | 'So reinigen Sie die Hygienesteckdichtung intensiv' auf Seite 57 | Haushaltsübliches Spülmittel |
| Untergestell (Option) | Manuell mit weichem Lappen reinigen | Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger |

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.

5.1.3 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 | Sprühflasche |
| | Vollautomatische Garraumreinigung | 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 | Sprühflasche |
| | Vollautomatische Garraumreinigung | An das Reinigungssystem angeschlossene Reinigungsmittelkanister unter dem Kombidämpfer |
| ConvoCare K (Konzentrat) | Zum Anmischen gebrauchsfertiger Lösung ConvoCare in definiertem Mischungsverhältnis | - |
| ConvoCare Klarspülmittel in definiertem Mischungsverhältnis ▪ Nicht zur Reinigung von Behältern, Blechen, Rosten oder anderem Zubehör | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vollautomatische Garraumreinigung ▪ Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel (Reinigungsprofil ConvoCare) | An das Reinigungssystem angeschlossene Reinigungsmittelkanister unter dem Kombidämpfer |
| | Manuelle Nachbehandlung des Garraums | Sprühflasche |
| Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger | Pflege der Außenwände des Kombidämpfers | - |
| Haushaltsüblicher Glasreiniger | Reinigung der Dreifachglastür | - |
| Haushaltsübliches, hautverträgliches, alkalifreies, pH- und geruchsneutrales Spülmittel | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigung von Bauteilen und Zubehör entsprechend jeweiligen Anleitungen ▪ Reinigung von Behältern, Blechen, Rosten und weiterem zum Garen verwendeten Zubehör | - |

Umgang mit den Reinigungsmitteln

Bei Verwendung einiger Reinigungsmittel ist eine persönliche Schutzausrüstung zu tragen.

Das Kapitel 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 27 und die aktuellen EG-Sicherheitsdatenblätter, die zu den Reinigungsmitteln ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (Konzentrat) und ConvoCare gehören, sind zu beachten.

Das Personal ist regelmäßig vom Betreiber des Kombidämpfers zu unterweisen.

5.1.4 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 Leerkanister. ▪ 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) |

5.2 Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Reinigen

5.2.1 So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch

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 13 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

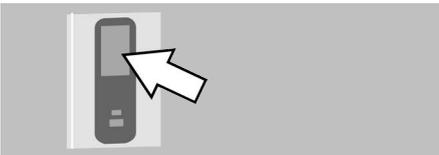
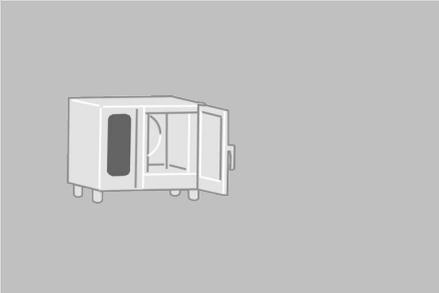
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 34
- Kanister mit Klarspülmittel austauschen 58
- Kanister mit Reinigungsmittel austauschen 61

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.
- Das Innenglas und das Zwischenglas der Gerätetür sind ordnungsgemäß eingebaut.
- Das Ansaugblech ist am Platz und verriegelt.
- Der USB-Schieber verdeckt den USB-Anschluss.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 46.

So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit angeschlossenen Kanistern

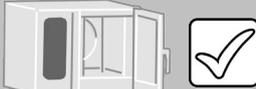
1.  Rufen Sie das Reinigungsprofil auf und starten Sie den Reinigungsvorgang.
2.  Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
 - Falls der Garraum vorgeheizt wird, warten Sie den Vorgang ab und fahren fort mit Schritt 4.
 - Falls der Garraum abgekühlt wird, weiter mit Schritt 3.
3. 

 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 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 13 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:

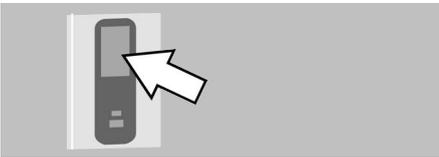
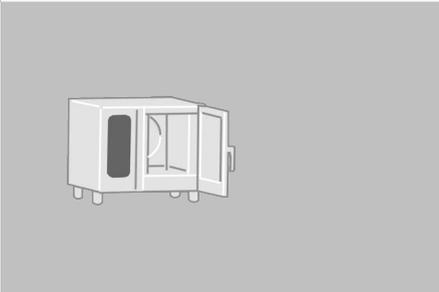
- Gerätetür sicher öffnen und schließen

34

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.
- Das Innenglas und das Zwischenglas der Gerätetür sind ordnungsgemäß eingebaut.
- Das Ansaugblech ist am Platz und verriegelt.
- Der USB-Schieber verdeckt den USB-Anschluss.
- 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. |  | 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. Öffnen Sie die Gerätetür und warten Sie den Vorgang ab. |
| 4. |  | Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Reinigungsvorgang läuft. |
| 5. |  | Warten Sie den Reinigungsvorgang ab. |

| | | |
|----|---|---|
| 6. |  | <p>Wenn der Reinigungsvorgang beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.</p> |
| 7. |  | <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. |
| 8. |  | <p>Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.</p> |

5.2.3 So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel

⚠ 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 13 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

34

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.
- Das Innenglas und das Zwischenglas der Gerätetür sind ordnungsgemäß eingebaut.
- Das Ansaugblech ist am Platz und verriegelt.
- Der USB-Schieber verdeckt den USB-Anschluss.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 46.

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' auf Seite 47.

5.2.4 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 13 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

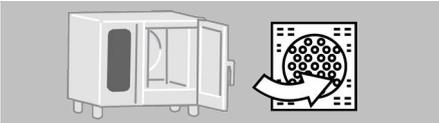
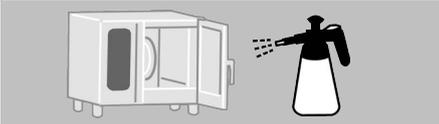
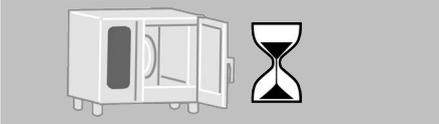
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 34
- Einhängegestell aus- und einbauen 40
- Ansaugblech aus- und einbauen 63

Voraussetzungen

- Das Gerät ist komplett ausgeschaltet.
- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ abgekühlt.
- Sie haben das benötigte Reinigungsmittel, ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 46.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt.
- Der USB-Schieber verdeckt den USB-Anschluss.
- Die Einhängegestelle sind ausgebaut.

So reinigen Sie den Garraum von Hand

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Bauen Sie das Ansaugblech aus. |
| 2. |  | Sprühen Sie den Garraum, das Ansaugblech und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit dem Reinigungsmittel in der Sprühflasche ein. |
| 3. |  | Lassen Sie das Reinigungsmittel 10 - 20 Minuten einwirken. |
| 4. |  | Spülen Sie das Ansaugblech von allen Seiten, den Bereich hinter dem Ansaugblech und den gesamten Garraum mit einem externen Wasserstrahl gründlich aus oder wischen Sie den Garraum, das Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich aus. Bei starker Verschmutzung können Sie den Reinigungsvorgang wiederholen. |
| 5. |  | Bauen Sie das Ansaugblech wieder ein. |

5 So gehen Sie vor beim Reinigen

- | | | |
|----|---|--|
| 6. |  | <p>Prüfen Sie den ordnungsgemäßen Einbau des Ansaugblechs:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Das Ansaugblech befindet sich am Platz und ist oben und unten verriegelt. |
| 7. |  | <p>Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.</p> |

5.2.5 So reinigen Sie das Innenglas 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 13 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

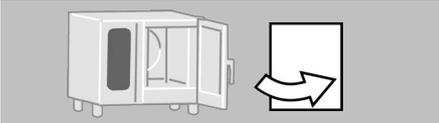
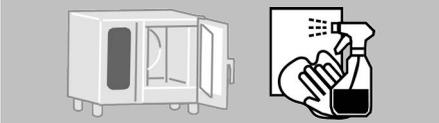
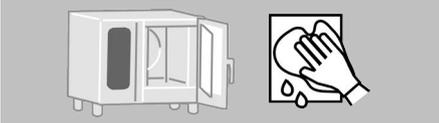
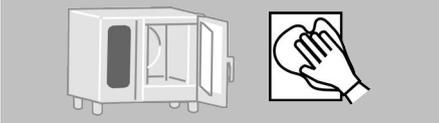
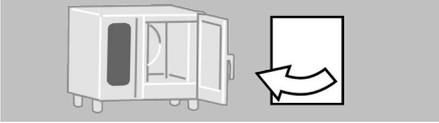
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 34
- Innenglas der Dreifachglastür aus- und einbauen 66

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 das Innenglas der Dreifachglastür

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Öffnen Sie die Gerätetür und bauen Sie das Innenglas aus. |
| 2. |  | Reinigen Sie beide Flächen des Innenglases und die Außenfläche des Außenglases der Dreifachglastür mit einem weichen, sauberen Tuch und dem Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, das Glas nicht zu verkratzen. |
| 3. |  | Wischen Sie beide Flächen des Innenglases und die Außenfläche des Außenglases der Dreifachglastür mit einem weichen, sauberen Tuch und klarem Wasser nach. |
| 4. |  | Trocknen Sie beide Flächen des Innenglases und die Außenfläche des Außenglases der Dreifachglastür mit einem weichen, sauberen Tuch ab. |
| 5. |  | Bauen Sie das Innenglas wieder ein. |

5.2.6 So reinigen Sie das Zwischenglas 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 13 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

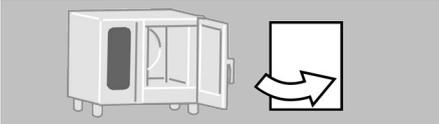
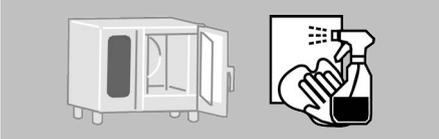
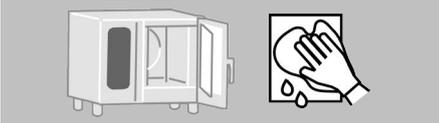
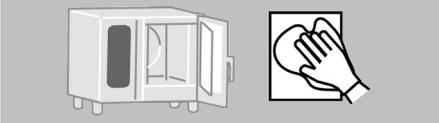
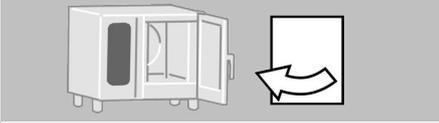
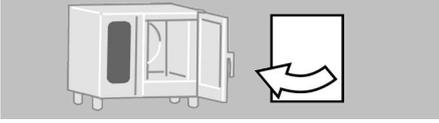
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 34
- Innenglas der Dreifachglastür aus- und einbauen 66
- Zwischenglas der Dreifachglastür aus- und einbauen 68

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.
- Die Gerätetür ist geöffnet und das Innenglas der Dreifachglastür ist ausgebaut.

So reinigen Sie das Zwischenglas der Dreifachglastür

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Bauen Sie das Zwischenglas aus. |
| 2. |  | Reinigen Sie jeweils beide Flächen des Innenglases, des Zwischenglases und des Außenglases der Dreifachglastür mit einem weichen, sauberen Tuch und dem Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, das Glas nicht zu verkratzen. |
| 3. |  | Wischen Sie jeweils beide Flächen des Innenglases, des Zwischenglases und des Außenglases der Dreifachglastür mit einem weichen, sauberen Tuch und klarem Wasser nach. |
| 4. |  | Trocknen Sie jeweils beide Flächen des Innenglases, des Zwischenglases und des Außenglases der Dreifachglastür mit einem weichen, sauberen Tuch ab. |
| 5. |  | Bauen Sie das Zwischenglas wieder ein. |
| 6. |  | Bauen Sie das Innenglas wieder ein. |

5.2.7 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 13 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

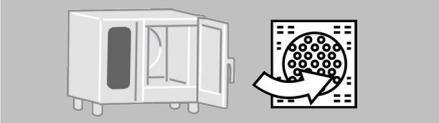
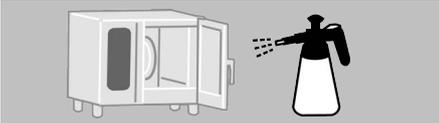
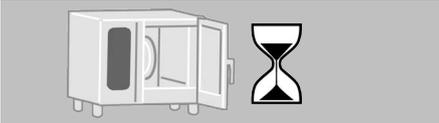
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 34
- Einhängegestell aus- und einbauen 40
- Ansaugblech aus- und einbauen 63

Voraussetzungen

- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- Sie haben das benötigte Reinigungsmittel, ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 46.
- 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. |  | Bauen Sie das Ansaugblech aus. |
| 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. |  | Spülen Sie das Ansaugblech von allen Seiten, den Bereich hinter dem Ansaugblech und den gesamten Garraum mit einem externen Wasserstrahl gründlich aus oder wischen Sie den Garraum, das Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich aus. Bei starker Verschmutzung können Sie den Reinigungsvorgang wiederholen. |
| 5. |  | Bauen Sie das Ansaugblech wieder ein. |
| 6. |  | Prüfen Sie den ordnungsgemäßen Einbau des Ansaugblechs: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Ansaugblech befindet sich am Platz und ist oben und unten verriegelt. |
| 7. |  | Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann. |

5.2.8 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 13 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

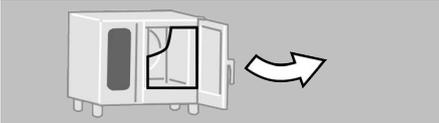
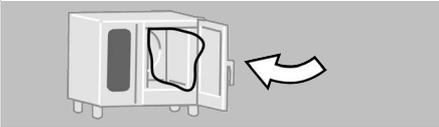
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 34
- Hygienesteckdichtung aus- und einbauen 65

Voraussetzungen

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

5.3 Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Reinigen

5.3.1 Kanister mit Klarspülmittel austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

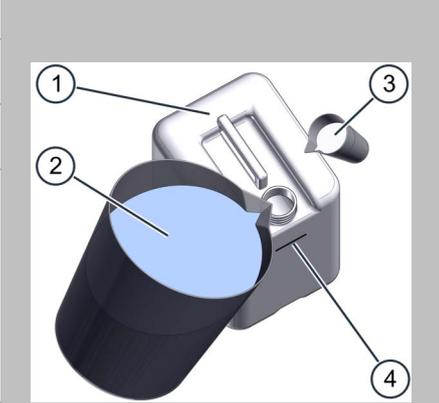
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 13 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

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)

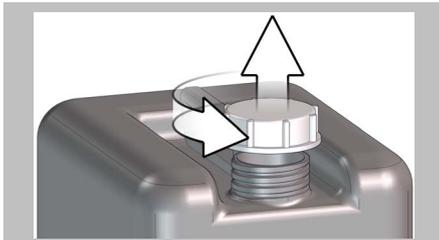
Klarspülmittel ConvoCare im Kanister anmischen

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. | | Gießen Sie anschließend 0.33 l des Konzentrats ConvoCare K (3) behutsam in den Kanister (1). |
| 4. | | 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. |

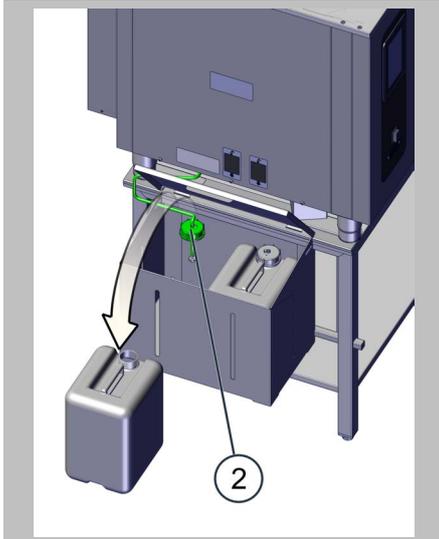
Kanister mit Klarspülmittel austauschen

1.



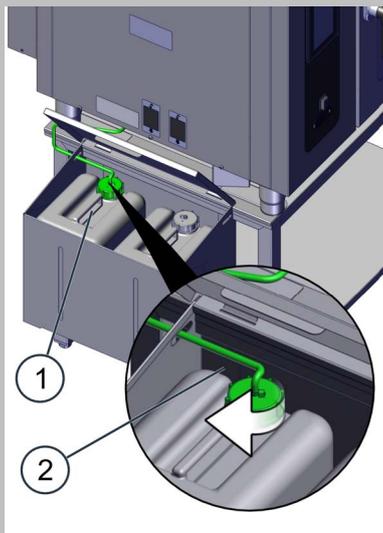
Entfernen Sie den Verschluss vom Anmischkanister des Klarspülmittels ConvoCare.

2.



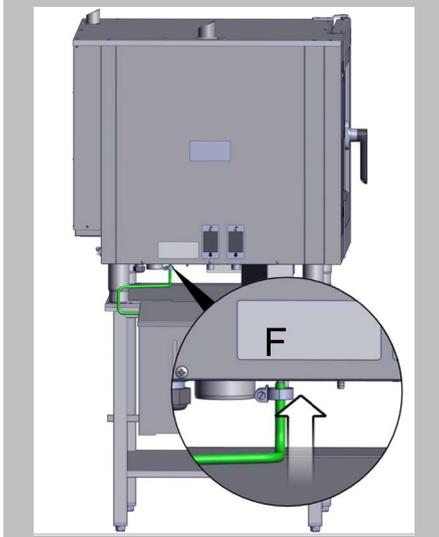
- Bestimmen Sie den Kanister, der mittels (grünem) Schlauch am Anschluss (F) für das Klarspülmittel unten an der linken Geräteseite angeschlossen ist.
- Schrauben Sie von dem bestimmten Kanister den (grünen) Zuführungsschlauch (2) mit der Lanze ab.
- Entfernen Sie den leeren Kanister des Klarspülmittels.

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.)

5.3.2 Kanister mit Reinigungsmittel austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

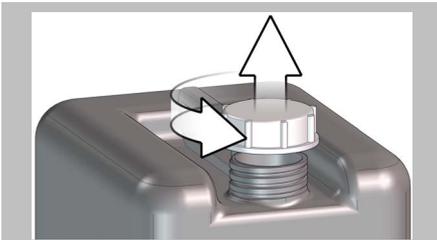
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 13 und mit den in dieser Anleitung aufgeführten Gefahrenhinweisen und Regeln vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Benötigte Hilfsmittel

- Austauschkanister ConvoClean new oder ConvoClean forte

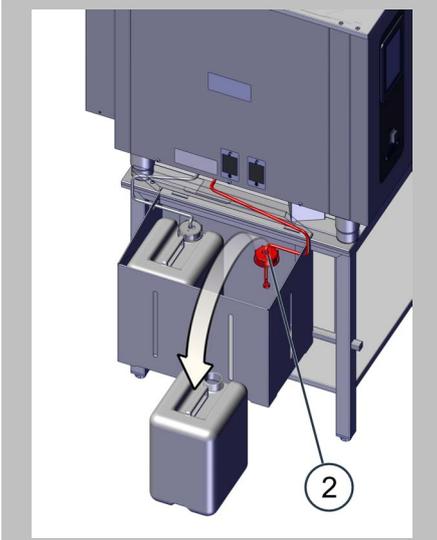
Kanister mit Reinigungsmittel austauschen

1.



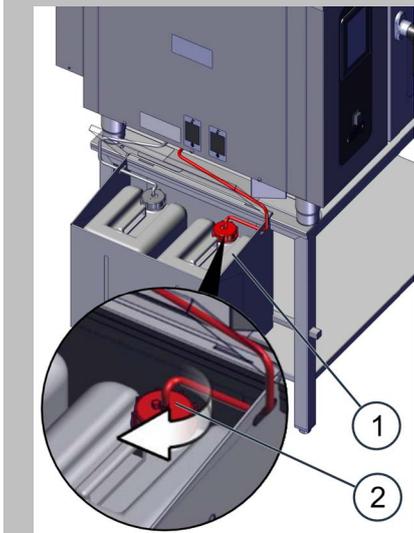
Entfernen Sie den Verschluss vom Austauschkanister des Reinigungsmittels ConvoClean new oder ConvoClean forte.

2.



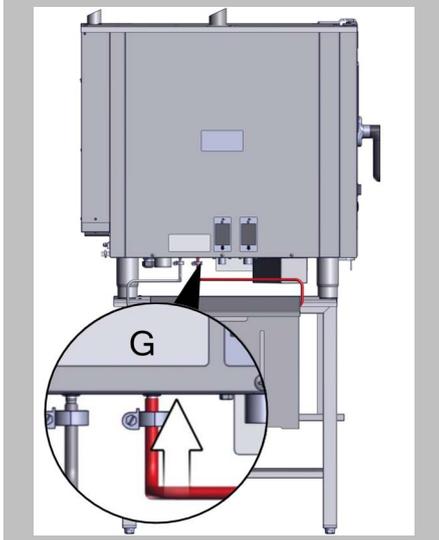
- Bestimmen Sie den Kanister, der mittels (rotem) Schlauch am Anschluss (G) für das Reinigungsmittel unten an der linken Gerätseite angeschlossen ist.
- Schrauben Sie von dem bestimmten Kanister den (roten) Zuführungsschlauch (2) mit der Lanze ab.
- Entfernen Sie den leeren Kanister des Reinigungsmittels.

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 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 Reinigungsmittel muss am Geräteanschluss G installiert sein. (Die farbige Durchgängigkeit ist rot.)

5.3.3 Ansaugblech 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 13 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 34
- Einhängegestell aus- und einbauen 40

Benötigte Hilfsmittel

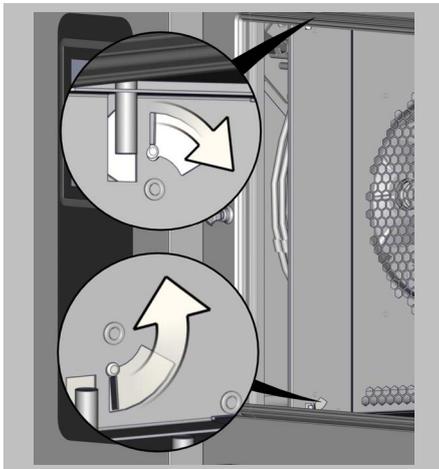
Breiter Schlitz-Schraubendreher

Voraussetzungen

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

Ansaugblech ausbauen

1.



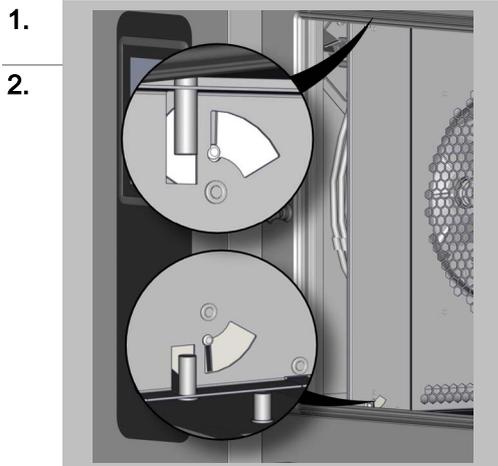
Entriegeln Sie die Verschlüsse oben und unten mit dem Werkzeug.

2.



- Ziehen Sie das Ansaugblech oben und unten etwas von den Verriegelungsbolzen weg.
- Ziehen Sie das Ansaugblech von den hinteren Befestigungsbolzen ab und aus dem Garraum heraus.

Ansaugblech einbauen



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

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

5.3.4 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 13 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

34

Voraussetzungen

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

Hygienesteckdichtung ausbauen

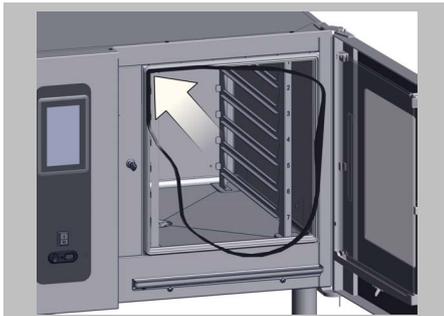
1.



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

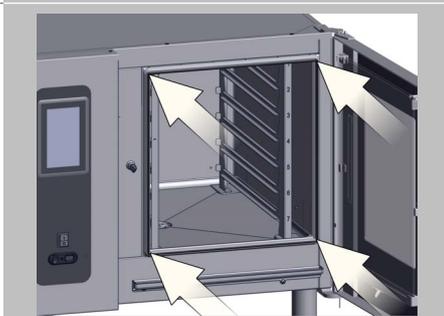
Hygienesteckdichtung einbauen

1.



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

2.



- 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.

5.3.5 Innenglas der Dreifachglastür 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 13 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:

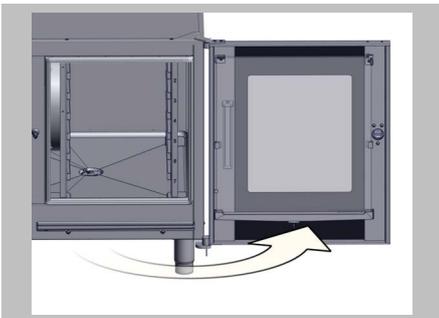
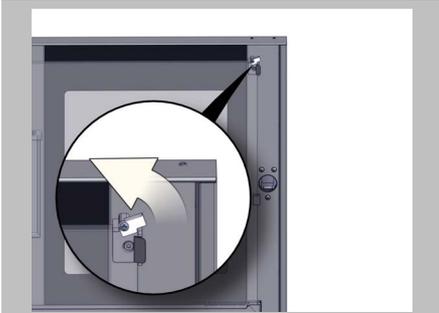
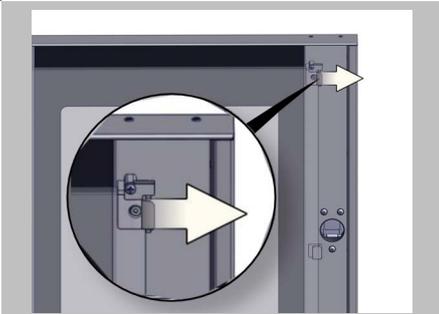
- Gerätetür sicher öffnen und schließen

34

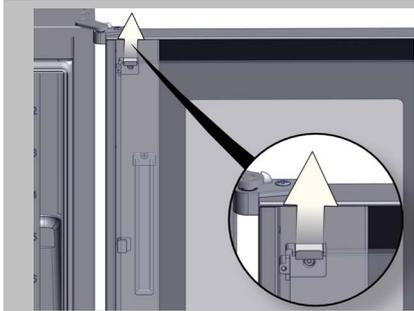
Voraussetzungen

- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf Umgebungstemperatur abgekühlt.
- Ihre Hände sind gereinigt und trocken, so dass Sie das Innenglas sicher greifen können.

Innenglas ausbauen

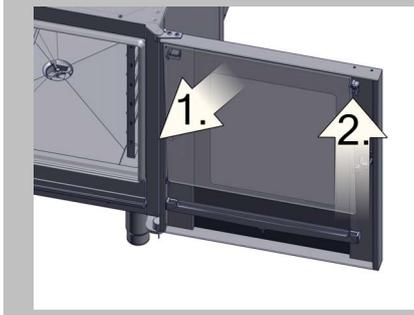
- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Öffnen Sie die Gerätetür. |
| 2. |  | Drehen Sie die Verriegelung des Innenglases am rechten oberen Halter nach oben. |
| 3. |  | Drücken Sie auf den Federbügel am rechten oberen Halter und schwenken Sie das Innenglas geringfügig aus dem Halter. |

4.



- Halten Sie das Innenglas oben fest.
- Drücken Sie auf den Federbügel am linken oberen Halter.

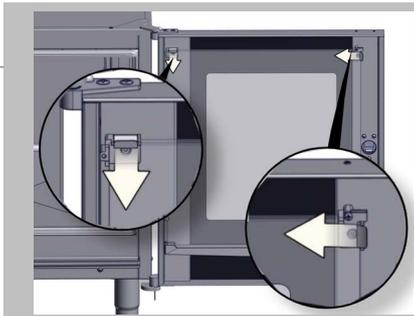
5.



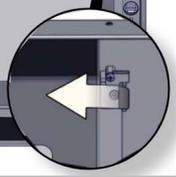
- Schwenken (1) Sie das Innenglas etwas von den oberen Haltern weg.
- Heben (2) Sie das Innenglas aus der Türtropfwanne und legen Sie es sicher ab.

Innenglas einbauen

1.



2.



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.

5.3.6 Zwischenglas der Dreifachglastür 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 13 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 34
- Innenglas der Dreifachglastür aus- und einbauen 66

Benötigte Hilfsmittel

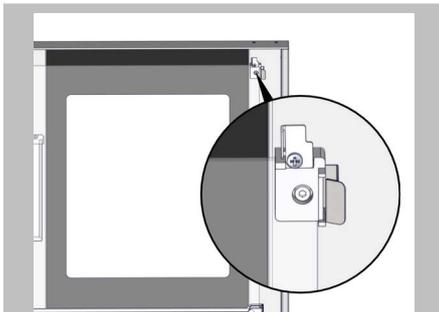
Inbusschlüssel Größe 3 mm

Voraussetzungen

- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf Umgebungstemperatur abgekühlt.
- Ihre Hände sind gereinigt und trocken, so dass Sie das Zwischenglas sicher greifen können.
- Die Gerätetür ist geöffnet und das Innenglas der Dreifachglastür ist ausgebaut.

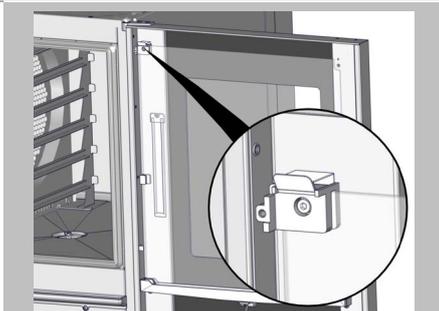
Zwischenglas ausbauen

1.



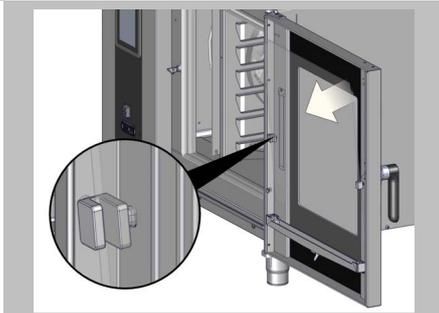
- Schrauben Sie die Befestigungsschraube des rechten oberen Halters mit dem Inbusschlüssel ab.
- Ziehen Sie den rechten oberen Halter vom Zwischenglas.

2.

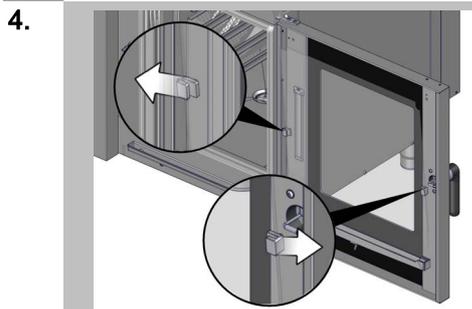


- Halten Sie das Zwischenglas oben fest.
- Schrauben Sie die Befestigungsschraube des linken oberen Halters mit dem Inbusschlüssel ab.
- Ziehen Sie den linken oberen Halter vom Zwischenglas.

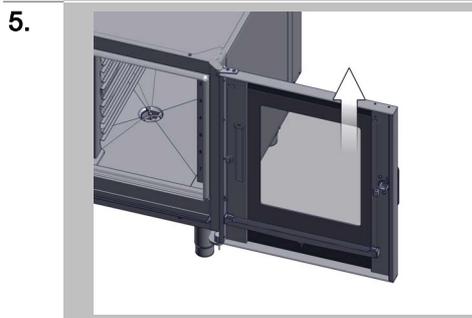
3.



Schwenken Sie das Zwischenglas oben etwas von der Tür weg, dabei werden die seitlichen Abstandshalter geringfügig aus der Tür gezogen.

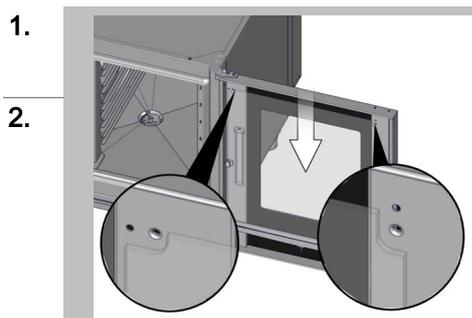


Schieben Sie die beiden Abstandshalter seitlich vom Zwischenglas. Die Abstandshalter bleiben an der Tür montiert.



Heben Sie das Zwischenglas aus der Türtropfwanne und legen Sie es sicher ab.

Zwischenglas einbauen



Beachten Sie die korrekte Einbaulage des Zwischenglases. Die beiden Aussparungen des Zwischenglases zeigen nach oben und haben eine unterschiedliche Kontur.

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

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 7)
- Seriennummer des Geräts (siehe 'Identifikation Ihres Kombidämpfers' auf Seite 7)

Kontaktdaten Convotherm Deutschland

Convotherm Elektrogeräte GmbH
Welbilt
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 - 821 (+49) (0) 8847 67 - 822 (+49) (0) 8847 67 - 827 |
| 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 |

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 Hygienesichtung Risse aufweist oder schmierig ist | Gemäß Ersatzteilliste: 1 Hygienesteckdichtung |
| Funktionsfähigkeit des Kerntemperaturfühlers (Option) | 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 |

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 | Wasserezulauf öffnen / beide Wasserzulaufe öffnen |
| E02 | EL.-Temp zu hoch | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüftersieb am Außenboden reinigen ▪ Luftzufuhr an Geräteboden freiräumen |
| E10 | Fehler Wasserfilter | Wasseraufbereitungspatrone austauschen |
| 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 |

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.

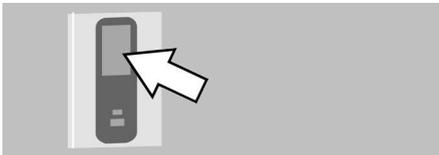
Informieren Sie in jedem Fall Ihren Kundendienst!

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 auf einem verfügbaren Betriebsmodus basiert.

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 Garraumreinigung kann unter Umständen nicht oder nur eingeschränkt durchgeführt werden.
- Der Kerntemperaturfühler (Option) ist 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. | Verfügbare Funktionen im Not-Betrieb | Einschränkungen / Vorgehensweise |
|---|--|---|
| E00.0 | alle Funktionen | Vorhergehender Fehler ist nicht mehr vorhanden |
| E01.x | Heißluft bei bis zu 140 °C | Reinigung nicht möglich |
| E10 | alle Funktionen | - |
| E21.3 | Dampf bei exakt 100 °C | Reinigung nicht möglich |
| E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x E22.5.x | alle Funktionen, AUSSER: ▪ Kerntemperaturfühler | Keine Funktionen mit Kerntemperaturfühler |
| E24.1 E24.3 | Heißluft | Reinigung nicht möglich |
| E25.1 E25.3 | Heißluft bei bis zu 140 °C | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhöhter Wasserverbrauch durch ständiges Kühlen des Sammlers ▪ Reinigung nicht möglich |

| Fehler-Nr. | Verfügbare Funktionen im Not-Betrieb | Einschränkungen / Vorgehensweise |
|-------------------------|---|---|
| E27.1 E27.3 E27.4 | alle Funktionen | - |
| E30.1 E30.3 | alle Funktionen, AUSSER: ▪ Vollautomatische Garraumreinigung | Auswirkungen nur auf Reinigung |
| E35.0 | alle Funktionen, AUSSER: ▪ Vollautomatische Garraumreinigung | Auswirkungen auf Reinigung und Crisp&Tasty |
| E58.0 | alle Funktionen | Fehler betrifft nur vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern |
| E59.0 | alle Funktionen | Fehler betrifft nur vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern |
| E61.0 | alle Funktionen, AUSSER: ▪ Vollautomatische Garraumreinigung | Auswirkungen nur auf Reinigung |
| E62.0 | alle Funktionen, AUSSER: ▪ Vollautomatische Garraumreinigung | Auswirkungen nur auf Reinigung |
| E63.0 | Heißluft | Reinigung nicht möglich |
| E72.x | alle Funktionen | - |
| E73.1 | alle Funktionen | - |
| E91.x | alle Funktionen | - |
| E92.x | alle Funktionen | - |
| E200.x | alle Funktionen | - |

6.2.3 Unregelmäßigkeiten im Betrieb

Unregelmäßigkeiten beim Gargut

| Unregelmäßigkeit | Mögliche Ursache | Erforderliche Reaktion |
|-------------------------|---------------------------------------|--|
| Ungleichmäßige Bräunung | Ansaugblech nicht richtig geschlossen | Siehe 'Ansaugblech aus- und einbauen' auf Seite 63 |
| | 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 |
| Das Internet Symbol 'kit-chenconnect®' ist weiß | Internet ist nicht aktiv | Prüfen Sie, ob das Netzkabel fest in der Netzbuchse sitzt |
| 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. |
| | Verstopfung oder Verengung der Abwasserleitung oder des Abwassersystems | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abwasserleitung und bauseitiges Abwassersystem prüfen und gegebenenfalls reinigen ▪ Gegebenenfalls Trichtersiphon einsetzen |
| | Fester Abwasseranschluss bei Geräten mit vollautomatischer Garraumreinigung | |
| | Abluftstutzen verstopft oder abgedeckt | Gegenstand entfernen |
| | Geräteablauf verstopft | Geräteablauf reinigen |
| 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 |

Unregelmäßigkeiten bei der Reinigung

| Unregelmäßigkeit | Mögliche Ursache | Erforderliche Reaktion |
|-------------------------------|---|--|
| Schwarze Flecken im Garraum | Falsches Reinigungsmittel | ConvoClean forte für vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern verwenden |
| | Wasserhärte zu hoch | Wasserhärte einstellen, siehe 'Technische Daten' im Installationshandbuch |
| Schlechtes Reinigungsergebnis | Falscher Verschmutzungsgrad eingestellt | Höhere Reinigungsstufe wählen |
| | Falsches Reinigungsmittel verwendet | ConvoClean forte oder ConvoClean new für vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern 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 verbleibt kein Reinigungsmittelgemisch im Garraum.

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 13 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 34
- Hygienesteckdichtung aus- und einbauen 65

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 65 beschrieben ist.

Engineered in Germany

Kombidämpfer Cmx eT 6.10 ES / Cmx eT 10.10 ES

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®**, **Delfeld®**, **fit-kitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com