

CONVOTHERM

OES OEB OGS OGB

easyTOUCH



DEU Bedienungshandbuch

Original

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	5
▶ EG-Konformitätserklärung gemäß Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II A	6
▶ Umweltschutz	9
▶ Identifikation Ihres Heißluftdämpfers	10
▶ Über dieses Bedienungshandbuch	13
Aufbau und Funktion	15
▶ Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers	16
▶ Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers	18
▶ Technische Daten OES	21
▶ Technische Daten OGS	24
▶ Technische Daten OEB	27
▶ Technische Daten OGB	30
Zu Ihrer Sicherheit	33
▶ Grundlegende Sicherheitsvorschriften	34
▶ Warnhinweise am Heißluftdämpfer	35
▶ Gefahren im Überblick	37
▶ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen	40
▶ Sicherheitseinrichtungen	44
▶ Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	46
▶ Persönliche Schutzausrüstung	47
Der Aufbau der Touchscreen Seiten	48
1.1 Die Arbeitsseiten	49
▶ Der Aufbau der Arbeitsseiten	50
▶ Die Startseite	51
▶ Die Seite Kochen	52
▶ Die Seite Press&Go	55
▶ Die Seite Regenerieren	56
▶ Die Seite Reinigen	58
1.2 Das Kochbuch	59
▶ Der Aufbau der Kochbuch-Seiten	60
▶ Die Seite Favoriten	62
▶ Die Seite Garrezeptgruppen	64
▶ Die Seite Garrezepte	67
1.3 Die Settings	69
▶ Die Seite Settings	70
▶ Die Seite Allgemeines	71
▶ Die Seite Import/Export	72
▶ Die Seite easySystem	73
▶ Die Seite Backup/Restore	74
So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!	75
1.4 Erste Schritte der Bedienung	76
▶ Heißluftdämpfer ein- / ausschalten	77
▶ Garen mit Press&Go	78

1.5	Kochen	80
	▶ Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen	81
	▶ Garprogramm eingeben	82
	▶ Garprogramm Delta-T eingeben	84
	▶ Kochen	85
	▶ Manuell beschwaden während des Kochens	87
	▶ Freie Einschübe beim Kochen benutzen	88
1.6	Regenerieren	90
	▶ Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren	91
	▶ Regenerierprogramm eingeben	92
	▶ Regenerieren	93
	▶ Freie Einschübe beim Regenerieren benutzen	96
1.7	So arbeiten Sie im Not-Betrieb	98
	▶ Grundsätzlicher Arbeitsablauf im Notbetrieb	99
1.8	Mit dem Kochbuch arbeiten	100
	▶ Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen	101
	▶ Garrezept anlegen	103
	▶ Name und Bild eines Garrezepts ändern	104
	▶ Garrezept aus dem Kochbuch löschen	105
	▶ Garrezept unter Favoriten ablegen / entfernen	106
	▶ Neue Garrezeptgruppe anlegen	108
	▶ Name und Bild einer Garrezeptgruppe ändern	109
	▶ Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen / entfernen	110
	▶ Garrezeptgruppe löschen	112

Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers **113**

▶ Dämpfen	114
▶ Heißdampf	116
▶ Heißluft	117
▶ Regenerieren	118
▶ Kerntemperaturmessung	120
▶ Delta-T-Garen	122
▶ ecoCooking	124
▶ Nachtgaren	125

Die Anwendung der Garprogramme **128**

▶ Beilagen	129
▶ Fisch	130
▶ Fleisch, Geflügel, Wild	131
▶ Gebäck	133

Reinigung und Wartung **134**

▶ Reinigungs- und Wartungsplan	135
▶ Garraum halbautomatisch reinigen	139
▶ Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)	142
▶ Dampferzeuger entleeren und spülen	144
▶ Reinigungsmittel	145
▶ Beheben von Fehlern	146
▶ Beheben von Fehlern - Unregelmäßigkeiten im Betrieb	149

So machen Sie es richtig! **151**

▶ Gerätetür sicher öffnen	152
---------------------------	-----

▶ Vorheizbrücke einlegen und entnehmen (nur bei Standgeräten)	154
▶ Einhängestelle aus- und einbauen (nur bei Tischgeräten)	156
▶ Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten	157
▶ Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken	159
▶ Standgeräte beschicken	163
▶ Kerntemperaturfühler verstauen bei Tischgeräten	165
▶ Kerntemperaturfühler verstauen bei Standgeräten	166
▶ Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Tischgeräten	167
▶ Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Standgeräten	169
▶ USB-Abdeckung entfernen und aufstecken	171
▶ Grillversion (nur bei Tischgeräten)	172
▶ Doppelglastür reinigen	174
▶ Hygienesteckdichtung reinigen	176
▶ Bypassmessöffnung reinigen	178
▶ Entfeuchtungswanne reinigen	181
▶ Kondensatauffangwanne des Beschickungswagens entleeren	183
▶ Rotor reinigen	185
▶ Reinigungskanister mit CONVOClean forte austauschen	186
▶ Reinigungskanister mit CONVOCare austauschen	187

Allgemeines

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen zur Identifikation Ihres Heißluftdämpfers und zum Umgang mit diesem Handbuch.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
EG-Konformitätserklärung gemäß Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II A	6
Umweltschutz	9
Identifikation Ihres Heißluftdämpfers	10
Über dieses Bedienungshandbuch	13

► EG-Konformitätserklärung gemäß Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Hersteller

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Deutschland

Zustand des Inverkehrbringens

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschine in dem Zustand, in dem sie in Verkehr gebracht wurde; vom Endnutzer nachträglich angebrachte Teile und/oder nachträglich vorgenommene Eingriffe bleiben unberücksichtigt. Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird.

Geräte

Diese Konformitätserklärung gilt für folgende Heißluftdämpfer:

Elektrogeräte OES ...	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Elektrogeräte OEB ...	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Gasgeräte OGS ...	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Gasgeräte OGB ...	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20

Erklärung der Konformität mit Richtlinien

Der Hersteller erklärt, dass die oben genannten von ihm hergestellten Heißluftdämpfer der Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie, EG-Amtsblatt L 157/24 vom 9.6.2006) sowie den folgenden Richtlinien entsprechen.

Die Schutzziele der Richtlinie 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie, EG-Amtsblatt L 374/10 vom 27.12.2006) wurden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

Weitere erfüllte Richtlinien bei Elektrogeräten

Die Elektrogeräte erfüllen die Anforderungen der folgenden europäischen Richtlinien:

2004/108/EG EG-Amtsblatt L 390/24 vom 31.12.2004	RoHS 2002/95/EG EG-Amtsblatt L 37/19 vom 13.2.2003
---	---

Weitere erfüllte Richtlinien bei Gasgeräten

Die Gasgeräte erfüllen die Anforderungen der folgenden europäischen Richtlinien:

2004/108/EG EG-Amtsblatt L 390/24 vom 31.12.2004	2009/142/EG EG-Amtsblatt L 330/10 vom 16.12.2009	RoHS 2002/95/EG EG-Amtsblatt L 37/19 vom 13.2.2003
--	--	--

Durchgeführte Baumusterprüfungen Elektrogeräte

Folgende Baumusterprüfungen wurden durchgeführt:

Benannte Stelle **EMV-Prüfung:**

mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Deutschland

- Bericht-Nr. E24731-00-00KA, E31744-00-00KA
- Kenn-Nr. BNetzA-bS EMV-07/61-07

Benannte Stelle **Elektrische Sicherheit**

TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Deutschland

- Bericht-Nr. 028-70072074-000
- Zertifikat-Registrier-Nr. Z1A 04 10 18434 017

Benannte Stelle **Wassertechnische Prüfung:**

SVGW Schweizerischer Verein Gas- und Wasserfach, Gütliststr. 44, 8027 Zürich, Schweiz

- Bericht-Nr. / Zertifikat-Nr. 0408-4858

Durchgeführte Baumusterprüfungen Gasgeräte

Folgende Baumusterprüfungen wurden durchgeführt:

Benannte Stelle **EMV-Prüfung:**

mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Deutschland

- Bericht-Nr. E32636-00-00KA
- Kenn-Nr. BNetzA-bS ENV-07/61-07

Benannte Stelle **Wassertechnische Prüfung:**

SVGW Schweizerischer Verein Gas -und Wasserfach, Gütliststr. 44, 8027 Zürich, Schweiz

- Bericht-Nr./ Zertifikat-Nr. 0408-4858

Benannte Stelle **Gastechnische Prüfung und elektrische Sicherheit:**

Kiwa Gas Technology B.V., Wilmersdorf 50, 7327 AC Apeldoorn, Niederlande

- Bericht-Nr. 0063/E1165/176324
- Kenn-Nr. 0063BP3324

Qualitäts- und Umweltmanagement

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH wendet ein zertifiziertes Qualitätsmanagement-System nach ISO 9001:2008 und ein zertifiziertes Umweltmanagement-System nach ISO 14001:2004 an.

Benannte Stelle für das Qualitätsmanagement- und Umweltmanagement-System:

TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Deutschland

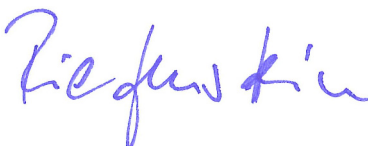
- Bericht-Nr. 70007041
- Zertifikat-Registrier-Nr. 12100/104 14754 TMS

Dokumentationsbevollmächtigter

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen gemäß Anhang II A Nr. 2 der Richtlinie 2006/42/EG ist

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Gisela Rosenkranz, Abteilung technische Redaktion, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland

Eglfing, 29.12.2009



ppa. Lutz Riefenstein
Bereichsleiter Technik / General Manager Engineering

► **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 Erhaltung 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 9001:2008 und ISO 14001:2004.

Verfahren für den Umweltschutz

Folgende Verfahren werden beachtet:

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

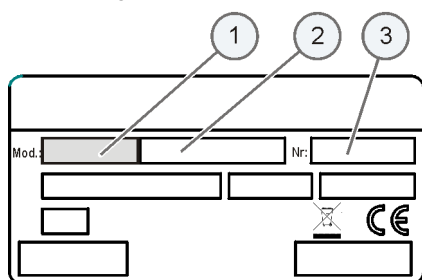
Bekennen Sie sich mit uns für den Umweltschutz.

► Identifikation Ihres Heißluftdämpfers

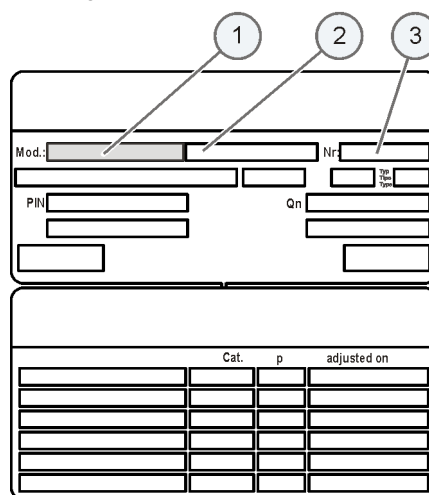
Lage und Aufbau des Typenschilds

Anhand des Typenschilds können Sie Ihren Heißluftdämpfer identifizieren. Das Typenschild befindet sich an der linken Seite des Heißluftdämpfers.

Das Typenschild ist bei Elektrogeräten folgendermaßen aufgebaut:



Das Typenschild ist bei Gasgeräten folgendermaßen aufgebaut:



Die nachfolgende Tabelle beschreibt die zu beachtenden Positionen des Typenschilds:

Positionsnummer	Bedeutung
1	Handelsbezeichnung
2	Artikelnummer
3	Seriennummer

Zusammensetzung der Handelsbezeichnung

Entscheidend für die Identifikation Ihres Gerätes ist die Zusammensetzung der Handelsbezeichnung (1) bei beiden Typenschildern:

Bestandteile der Handelsbezeichnung	Bedeutung
Buchstaben	
1. Stelle	O = Öko (immer)
2. Stelle	E = Elektrogerät G = Gasgerät
3. Stelle	B = Gerät mit Dampferzeuger S = Gerät mit Einspritzung
Ziffern	
xx.yy	Gerätegröße

Identifikation über Display

Sollte ein Typenschild nicht mehr lesbar oder verschwunden sein, können Sie die Gerätedaten über das Display des Heißluftdämpfers auslesen.

Die Tischgeräte

Identifizieren Sie Ihr Tischgerät anhand der Handelsbezeichnung des Typenschilds und der folgenden Tabelle:

Modell	Typ	Anzahl Einschübe		Optionale Einschübe	
		1/1 GN	2/1 GN	Backmaß 600 x 400	Anzahl Teller
OES 6.10	Elektrogerät mit Einspritzung	7	-	5	20
OGS 6.10	Gasgerät mit Einspritzung	7	-	5	20
OEB 6.10	Elektrogerät mit Dampferzeuger	7	-	5	20
OGB 6.10	Gasgerät mit Dampferzeuger	7	-	5	20
OES 6.20	Elektrogerät mit Einspritzung	14	7	12	42
OGS 6.20	Gasgerät mit Einspritzung	14	7	12	42
OEB 6.20	Elektrogerät mit Dampferzeuger	14	7	12	42
OGB 6.20	Gasgerät mit Dampferzeuger	14	7	12	42
OES 10.10	Elektrogerät mit Einspritzung	11	-	7	32
OGS 10.10	Gasgerät mit Einspritzung	11	-	7	32
OEB 10.10	Elektrogerät mit Dampferzeuger	11	-	7	32
OGB 10.10	Gasgerät mit Dampferzeuger	11	-	7	32
OES 10.20	Elektrogerät mit Einspritzung	22	11	18	63
OGS 10.20	Gasgerät mit Einspritzung	22	11	18	63
OEB 10.20	Elektrogerät mit Dampferzeuger	22	11	18	63
OGB 10.20	Gasgerät mit Dampferzeuger	22	11	18	63

Die Standgeräte

Identifizieren Sie Ihr Standgerät anhand der Handelsbezeichnung des Typenschilds und der folgenden Tabelle:

Modell	Typ	Anzahl Einschübe		Optionale Einschübe	
		1/1 GN	2/1 GN	Backmaß 600 x 400	Anzahl Teller
OES 12.20	Elektrogerät mit Einspritzung	24	12	10	59 oder 74
OGS 12.20	Gasgerät mit Einspritzung	24	12	10	59 oder 74
OEB 12.20	Elektrogerät mit Dampferzeuger	24	12	10	59 oder 74
OGB 12.20	Gasgerät mit Dampferzeuger	24	12	10	59 oder 74
OES 20.10	Elektrogerät mit Einspritzung	20	-	17	50 oder 61
OGS 20.10	Gasgerät mit Einspritzung	20	-	17	50 oder 61
OEB 20.10	Elektrogerät mit Dampferzeuger	20	-	17	50 oder 61
OGB 20.10	Gasgerät mit Dampferzeuger	20	-	17	50 oder 61
OES 20.20	Elektrogerät mit Einspritzung	40	20	17	98 oder 122
OGS 20.20	Gasgerät mit Einspritzung	40	20	17	98 oder 122
OEB 20.20	Elektrogerät mit Dampferzeuger	40	20	17	98 oder 122
OGB 20.20	Gasgerät mit Dampferzeuger	40	20	17	98 oder 122

Besonderheiten der Bedienung bei bestimmten Gerätetypen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Besonderheiten der Bedienung bei bestimmten Gerätetypen:

Modell	Typ	Arbeitsschritt	Bitte beachten Sie!
OEB oder OGB	Geräte mit Dampf- erzeuger	täglich beim Einschalten	Der Dampferzeuger muss täglich entleert und gespült werden: <i>Dampferzeuger entleeren und spülen</i> auf Seite 144
Tischgeräte	alle Typen	Beschicken	<ul style="list-style-type: none">▪ Einschübe in Einhängestelle <i>Einhängestelle ausbauen und einbauen (nur bei Tischgeräten)</i> auf Seite 156 <i>Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten</i> auf Seite 157▪ mit dem Hordenwagen <i>Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken</i> auf Seite 159
Standgeräte	alle Typen	Beschicken	immer mit Beschickungswagen: <i>Standgeräte beschicken</i> auf Seite 163
Standgeräte	alle Typen	Vorheizen	immer mit eingelegter Vorheizbrücke vorheizen <i>Vorheizbrücke einlegen und entnehmen (nur bei Standgeräten)</i> auf Seite 154

► Über dieses Bedienungshandbuch

Zweck

Dieses Bedienungshandbuch liefert Antworten auf folgende Fragen:

- Welche Lebensmittel kann ich mit dem Heißluftdämpfer garen?
- Welche besonderen Gararten bietet der Heißluftdämpfer?
- Wie setze ich bestimmte Gararten mit dem Heißluftdämpfer um?

Dieses Bedienungshandbuch will zu den folgenden Tätigkeiten befähigen:

- Garprogrammdateien eingeben
- Mit dem Kochbuch arbeiten
- Settings vornehmen
- Heißluftdämpfer beschicken
- Gargut entnehmen
- Heißluftdämpfer reinigen
- Heißluftdämpfer umrüsten

Zielgruppen

Dieses Bedienungshandbuch richtet sich an folgende Zielgruppen:

Name der Zielgruppe	Qualifikation	Tätigkeiten	Vor dem Arbeiten zu lesende Kapitel
Koch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen sowie Hygienegesetze und Hygieneverordnungen ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprogrammdateien eingeben ▪ Rezepte im Kochbuch editieren ▪ Settings verwalten ▪ Beschicken des Heißluftdämpfers ▪ Starten des Garprogramms ▪ Entnahme des Garguts 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ Der Aufbau der Touchscreen Seiten ▪ So arbeiten Sie mit dem Touchscreen! ▪ Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers ▪ Die Anwendung der Garprogramme
Bediener	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist angelernt ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschicken des Heißluftdämpfers ▪ Starten des Garprogramms ▪ Entnahme des Garguts ▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umrüsten des Heißluftdämpfers ▪ kleinere Wartungsarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ Der Aufbau der Touchscreen Seiten ▪ So arbeiten Sie mit dem Touchscreen! ▪ Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers ▪ Die Anwendung der Garprogramme ▪ Reinigung und Wartung ▪ So machen Sie es richtig!

Aufbau der Kunden-Dokumentation

Die Kunden-Dokumentation des Heißluftdämpfers setzt sich zusammen aus:

- Installationshandbuch
- Bedienungshandbuch (dieses Handbuch)
- In die Software integrierte Hilfe (Auszug aus dem Bedienungshandbuch)




Aufbau des Bedienungshandbuchs

Die folgende Tabelle beschreibt den Inhalt, den Zweck und die Zielgruppen der Kapitel dieses Handbuchs:

Kapitel/Abschnitt	Zweck	Zielgruppe
Allgemeines	<ul style="list-style-type: none"> Unterstützt Sie bei der Identifikation Ihres Heißluftdämpfers Erklärt den Umgang mit diesem Bedienungshandbuch 	Koch Bediener
Aufbau und Funktion	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibt die bestimmungsgemäße Verwendung des Heißluftdämpfers Erklärt die Funktionen des Heißluftdämpfers und beschreibt die Lage seiner Bauteile Fasst die technischen Daten zusammen 	Koch Bediener
Zu Ihrer Sicherheit	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibt alle Gefahren, die von dem Heißluftdämpfer ausgehen und die geeigneten Gegenmaßnahmen <p>Sie sollten besonders dieses Kapitel genau lesen!</p>	Koch Bediener
Der Aufbau der Touchscreen Seiten	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibt die Bedienoberfläche 	Koch Bediener
So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!	<ul style="list-style-type: none"> Enthält die Anleitungen für die grundlegende Bedienung des Heißluftdämpfers mit dem Touchscreen 	Koch Bediener
Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibt die Garprogramme 	Koch Bediener
Die Anwendung der Garprogramme	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibt die Anwendung der Garprogramme in Beispielen 	Koch Bediener
Reinigung und Wartung	<ul style="list-style-type: none"> Enthält den Reinigungsplan Enthält den Wartungsplan, soweit für den Bediener relevant Enthält die Anleitungen für die Reinigung 	Koch Bediener
So machen Sie es richtig!	<ul style="list-style-type: none"> Enthält die Anleitungen für Arbeitsschritte, die im Umgang mit dem Heißluftdämpfer immer wieder gebraucht werden 	Koch Bediener

Darstellung der Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise 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
Achtung	Sachschäden	Möglicherweise

Aufbau und Funktion

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel beschreiben wir die bestimmungsgemäße Verwendung des Heißluftdämpfers und erklären seine Funktionen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers	16
Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers	18
Technische Daten OES	21
Technische Daten OGS	24
Technische Daten OEB	27
Technische Daten OGB	30

► Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

- Der Heißluftdämpfer ist ausschließlich dafür konzipiert und gebaut, verschiedene Lebensmittel zu garen. Hierzu werden Dampf, Heißluft und Heißdampf (überhitzter Dampf) eingesetzt.
- Der Heißluftdämpfer ist ausschließlich für den professionellen, gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 4°C und 35°C betragen.

Der Heißluftdämpfer gilt zudem nur als bestimmungsgemäß verwendet, wenn außerdem folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Zur Vermeidung von Unfällen und Beschädigungen am Heißluftdämpfer muss der Betreiber das Personal regelmäßig unterweisen. Der Heißluftdämpfer darf nur von ausgewiesenen Mitarbeitern bedient werden.
- Die Herstellervorschriften für den Betrieb und die Wartung des Heißluftdämpfers müssen eingehalten werden.

Maximal zulässiges Beladungsgewicht

Die folgende Tabelle zeigt das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Heißluftdämpfer. Diese Werte gelten unter der Bedingung, dass pro Einschub maximal 15 kg beladen werden:

Maximal zulässiges Beladungs- gewicht		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (Behälter, Roste, Bleche)								
pro Heißluftdämpfer	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
pro Einschub	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Backmaß 600 x 400 (Behälter, Roste, Bleche)								
mit Verpackung	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
ohne Verpackung	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Verwendungseinschränkungen

Folgende Verwendungseinschränkungen sind zu beachten:

- Der Heißluftdämpfer darf nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur bei Umgebungstemperaturen zwischen +4°C und +35°C betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur von ausgewiesenen Personen betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf im Freien nicht ohne geeignetem Regen und Windschutz betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur bis zum jeweils maximal zulässigen Beladungsgewicht beladen werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden und funktionsfähig sind.
- Im Heißluftdämpfer darf kein trockenes Pulver oder Granulat erhitzt werden.
- Im Heißluftdämpfer dürfen keine leicht entflammaren Gegenstände mit Flammpunkt unter 270 °C erhitzt werden. Darunter fallen z. B. leicht entzündliche Öle, Fette, Tücher (Torchons).
- Im Heißluftdämpfer dürfen keine Lebensmittel in verschlossenen Dosen bzw. Konserven erhitzt werden.

Anforderungen an das Personal

Folgende Anforderungen an das Personal sind zu beachten:

- Der Heißluftdämpfer darf nur durch unterwiesenes Personal betrieben werden.
- Das Personal muss die Risiken und Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten kennen.

Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Heißluftdämpfers

Folgende Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Heißluftdämpfers sind zu beachten:

- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen korrekt funktionieren.
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Geräte-Abdeckungen bzw. Verkleidungsteile korrekt angebracht sind.

Anforderungen an die Umgebung des Heißluftdämpfers

Folgende Anforderungen an die Umgebung des Heißluftdämpfers sind zu beachten:

- Der Heißluftdämpfer darf nicht betrieben werden, wenn er sich in der Nähe von brennbaren Gasen oder Flüssigkeiten befindet.
- Der Heißluftdämpfer darf nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf im Freien nur mit Regenschutz betrieben werden.
- Der Küchenboden ist zur Reduzierung des Unfallrisikos trocken zu halten.
- Der Heißluftdämpfer (Gasgerät) darf während dem Garen nicht in einem Lastkraftwagen transportiert werden.

Bedingungen bei der Reinigung

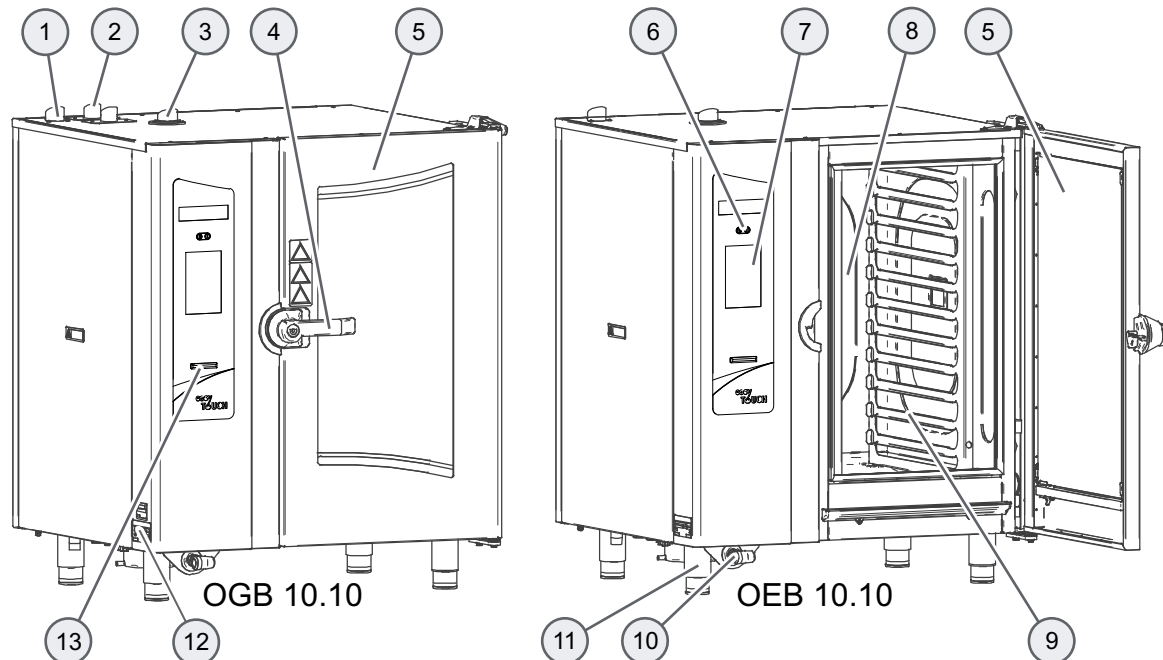
Folgende Bedingungen sind bei der Reinigung zu beachten:

- Es dürfen nur Original Reinigungsmittel verwendet werden.
 - Zur Reinigung darf kein Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl verwendet werden.
 - Der Heißluftdämpfer darf nicht mit Säuren behandelt oder Säuredämpfen ausgesetzt werden.
-

► Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers


Aufbau der Tischgeräte

Die folgende Abbildung zeigt ein Gasgerät und ein Elektrogerät stellvertretend für alle Tischgeräte:



Teile der Tischgeräte und ihre Funktion

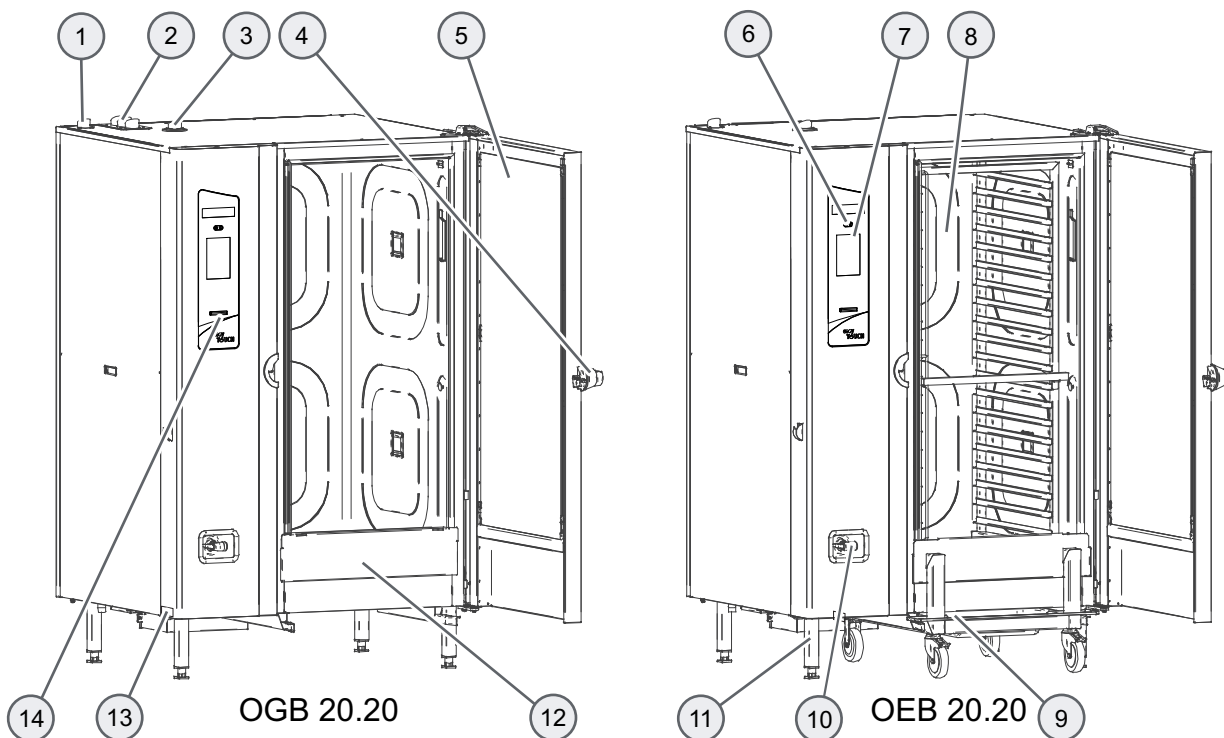
Die Teile der Tischgeräte haben folgende Funktion:

Nr.	Bezeichnung Darstellung	Funktion
1	Abluftstutzen	Steuert die Entlüftung
2	Abgasstutzen	Nur bei Gasgeräten (leitet Abgase ab): ▪ 1 Abgasstutzen bei Geräten mit Einspritzung ▪ 2 Abgasstutzen bei Geräten mit Dampferzeuger
3	Unterdrucksicherung	Verhindert den Unterdruck im Garraum, z. B. bei der vollautomatischen Reinigung (CONVOClean system)
4	Mehrfunktionaler Türgriff ("Hygienic Handle")	Hat in Abhängigkeit von der Stellung folgende Funktionen: ▪ Senkrecht nach unten: Heißluftdämpfer geschlossen, garbereit ▪ Waagrecht: Heißluftdämpfer offen, in Anlüftstellung ▪ 20 Grad über waagrecht: Heißluftdämpfer kann geöffnet werden Hat folgende weitere Funktionen: ▪ Zuschlagfunktion bis Anlüftstellung ▪ Notöffnen in Anlüftstellung von Garraumseite möglich ▪ Antibakteriell mit Silberionen
5	Gerätetür ("Verschwindetür")	▪ Verschließt den Garraum während des Garvorgangs ▪ Kann beim Öffnen an der Seite des Heißluftdämpfers nach hinten geschoben werden, um Platz zu sparen
6		Schaltet den Heißluftdämpfer ein und aus
7	Touchscreen	Zentrale Bedienung des Heißluftdämpfers: ▪ Bedienung durch Berührung von Bildsymbolen auf Bedienfeldseiten ▪ Statusanzeigen

Nr.	Bezeichnung Darstellung	Funktion
8	Garraum	<ul style="list-style-type: none"> Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf Enthält je nach Modell eine unterschiedliche Anzahl von Einschubebenen
9	Einhängegestell	Dient der Aufnahme von GN-Behältern oder Backblechen
10	Handbrause	<ul style="list-style-type: none"> Dient dem Ausspülen des Garraums mit Wasser Ist stufenlos regulierbar Wird nach dem Gebrauch automatisch in den Halter zurückgezogen
11	Gerätefüße	Höhenverstellbar zur waagrechten Ausrichtung des Heißluftdämpfers
12	Typenschild	Dient der Identifikation des Heißluftdämpfers
13	USB-Abdeckung	Deckt den USB-Anschluss des Geräts ab

Aufbau der Standgeräte


Die folgende Abbildung zeigt ein Gasgerät und ein Elektrogerät stellvertretend für alle Standgeräte:



Teile der Standgeräte und ihre Funktion

Die Teile der Standgeräte haben folgende Funktion:

Nr.	Bezeichnung Darstellung	Funktion
1	Abluftstutzen	Steuert die Entlüftung
2	Anzahl Abgasstutzen	Nur bei Gasgeräten (leitet Abgase ab): <ul style="list-style-type: none"> 1 Abgasstutzen: OGS 12.20 2 Abgasstutzen: OGB 12.20, OGS 20.10, 20.20 3 Abgasstutzen: OGB 20.10, 20.20
3	Unterdrucksicherung	Verhindert den Unterdruck im Garraum, z. B. bei der vollautomatischen Reinigung (CONVOClean system)

Nr.	Bezeichnung Darstellung	Funktion
4	Mehrfunktionaler Türgriff ("Hygienic Handle")	Hat in Abhängigkeit von der Stellung folgende Funktionen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ senkrecht nach unten: Heißluftdämpfer geschlossen ▪ waagrecht: Heißluftdämpfer offen in Anlüftstellung ▪ 20 Grad über waagrecht: Heißluftdämpfer kann geöffnet werden Hat folgende weitere Funktionen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zuschlagfunktion bis Anlüftstellung ▪ Notöffnen in Anlüftstellung von Garraumseite möglich ▪ Antibakteriell mit Silberionen
5	Gerätetür ("Verschwindetür")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verschließt den Garraum während des Garvorgangs ▪ Kann beim Öffnen an der Seite des Heißluftdämpfers nach hinten geschoben werden, um Platz zu sparen
6		Schaltet den Heißluftdämpfer ein und aus
7	Touchscreen	Zentrale Bedienung des Heißluftdämpfers: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bedienung durch Berührung von Bildsymbolen auf Bedienfeldseiten ▪ Statusanzeigen
8	Garraum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf ▪ Enthält je nach Modell eine unterschiedliche Anzahl von Einschubebenen
9	Beschickungswagen	Beschicken mit Gargut
10	Handbrause	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dient zum Ausspülen des Garraums mit Wasser ▪ Ist stufenlos regulierbar ▪ Wird nach dem Gebrauch automatisch in den Halter zurückgezogen
11	Gerätefüße	Höhenverstellbar zur waagrechten Ausrichtung des Heißluftdämpfers
12	Vorheizbrücke	Dient der Sicherheit beim Vorheizen und Reinigen
13	Typenschild	Dient der Identifikation des Heißluftdämpfers
14	USB-Abdeckung	Deckt den USB-Anschluss des Geräts ab

Grundsätzliche Funktionsweise

In Ihrem Heißluftdämpfer können Sie verschiedene Lebensmittel garen. Hierzu kann der Heißluftdämpfer in folgenden Grundgarprogrammen arbeiten:

- Dampf
- Heißluft
- Heißdampf (überhitzter Dampf).

Mit diesen Grundgarprogrammen können Sie Lebensmittel auf nahezu alle möglichen Arten garen. Sie können die Grundgarprogramme in folgende Garverfahren umsetzen:

- | | | |
|---------------|----------------|-------------------------|
| ▪ Dämpfen | ▪ Schmoren | ▪ Niedertemperaturgaren |
| ▪ Blanchieren | ▪ Backen | ▪ Lebensmittel auftauen |
| ▪ Pochieren | ▪ Überbacken | ▪ Sous-Vide-Garen |
| ▪ Dünsten | ▪ Grillen | ▪ ΔT -Garen |
| ▪ Kochen | ▪ Gratinieren | ▪ Cook & Hold |
| ▪ Braten | ▪ Regenerieren | ▪ Nachtgaren |

Grundsätzliches Arbeiten mit Ihrem Heißluftdämpfer

Im Prinzip arbeiten Sie folgendermaßen mit dem Heißluftdämpfer:

- Sie bringen die Lebensmittel in Behältern oder auf Rosten in Ihren Heißluftdämpfer ein.
- Sie bestimmen das Garprogramm, die Garzeit oder Kerntemperatur und starten ihn.
- Nach Ablauf des Garprogramms entnehmen Sie die Lebensmittel im gewünschten Zustand.

► Technische Daten OES

Maße und Gewichte

Die folgende Tabelle zeigt die Maße und Gewichte:

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tischgeräte			Standgeräte			
Breite								
mit Verpackung	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
ohne Verpackung	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Tiefe						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
ohne Verpackung	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Höhe						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
ohne Verpackung	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Gewicht						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[kg]	151	206	175	250	330	324	428
ohne Verpackung	[kg]	125	169	148	212	277	281	372
Gewicht mit ConvoClean system						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[kg]	156	211	180	255	335	329	433
ohne Verpackung	[kg]	130	174	153	217	282	286	377
Sicherheitsabstände								
Hinten	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Rechts	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Links*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Oben**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* für den Servicefall wird ein größerer Abstand empfohlen

** für Ventilation

Maximal zulässiges Beladungsgewicht

Die folgende Tabelle zeigt das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Heißluftdämpfer. Diese Werte gelten unter der Bedingung, dass pro Einschub maximal 15 kg beladen werden:

Maximal zulässiges Beladungs- gewicht		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (Behälter, Roste, Bleche)								
pro Heißluftdämpfer	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
pro Einschub	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Backmaß 600 x 400 (Behälter, Roste, Bleche)								
mit Verpackung	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
ohne Verpackung	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Elektrische Anschlusswerte

Die folgende Tabelle zeigt die elektrischen Anschlusswerte:

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Tischgeräte					Standgeräte			
3~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,4	19,8	19,8	34,3	34,3	39,6	68,5
Leistung Heißluft	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Leistung Motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Bemessungsstrom	[A]	15,3	26,3	26,3	47,6	47,6	52,4	95,0
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Absicherung	[A]	16	35	35	50	50	63	100
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm ²]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Wärmeabgabe								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensible	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Leistung Heißluft	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Leistung Motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Bemessungsstrom	[A]	27,2	46,2	46,2	83,5	83,5	92,3	166,9
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Absicherung	[A]	35	50	50	100	100	100	200
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)								
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Leistung Heißluft	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Leistung Motor	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Bemessungsstrom	[A]	30,8	52,7	52,7	95,4	95,4	105,2	190,6
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Absicherung	[A]	35	63	63	100	100	125	200
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

*empfohlener Leitungsquerschnitt frei in Luft verlegt bei max. 5 m Länge.

Gerätevorschriften

Die folgende Tabelle zeigt die Gerätevorschriften:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tischgeräte			Standgeräte			
Schutzart	IPX5						
Prüfzeichen*	TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Geräuschemission							
gemessen	[dBA]	< 70					

*Prüfzeichen sind am Gerät nur entsprechend der länderspezifischen Vorschriften angebracht.

Wasseranschluss

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für den Wasseranschluss:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tischgeräte			Standgeräte			
Wasserzufuhr (nur kalt)								
Absperreinrichtung		mit Rückflussverhinderer (Typ EA) und Schmutzsieb						
Wasserzulauf								
ohne ConvoClean <i>system</i>		G 3/4", Festanschluss optional mit min. DN 10 Anschlussschlauch						
mit ConvoClean <i>system</i>		G 3/4", Festanschluss optional mit min. DN 10 Anschlussschlauch						
Fließdruck								
ohne ConvoClean <i>system</i> [kPa]		200 - 600 (2 - 6 bar)						
mit ConvoClean <i>system</i> [kPa]		300 - 600 (3 - 6 bar)						
Wasserablauf*								
Typ	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon

Wasserqualität

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für die Wasserqualität:

		Entfeuchtung, Einspritzung, Reinigung	Kondensator, Handbrause
Trinkwasserqualität (ggf. Wasseraufbereiter installieren)			
Gesamthärte (deutsche Härte)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(französische Härte)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(englische Härte)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatur (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Leitwert	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

► Technische Daten OGS

Maße und Gewichte

Die folgende Tabelle zeigt die Maße und Gewichte:

OGS		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tischgeräte				Standgeräte		
Breite						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
ohne Verpackung	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Tiefe						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
ohne Verpackung	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Höhe						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
ohne Verpackung	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Gewicht						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[kg]	157	216	183	267	339	350	459
ohne Verpackung	[kg]	131	179	156	229	286	307	403
Gewicht mit ConvoClean system						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[kg]	163	221	188	272	344	355	467
ohne Verpackung	[kg]	136	184	161	234	291	312	408
Sicherheitsabstände								
Hinten	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Rechts	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Links*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Oben**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* für den Servicefall wird ein größerer Abstand empfohlen

** für Ventilation

Maximal zulässiges Beladungsgewicht

Die folgende Tabelle zeigt das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Heißluftdämpfer. Diese Werte gelten unter der Bedingung, dass pro Einschub maximal 15 kg beladen werden:

Maximal zulässiges Beladungs- gewicht		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (Behälter, Roste, Bleche)								
pro Heißluftdämpfer	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
pro Einschub	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Backmaß 600 x 400 (Behälter, Roste, Bleche)								
mit Verpackung	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
ohne Verpackung	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Elektrische Anschlusswerte

Die folgende Tabelle zeigt die elektrischen Anschlusswerte:

OGS		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Tischgeräte					Standgeräte			
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Bemessungsaufnahme	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,4	1,4	2,1	2,1
Bemessungsstrom	[A]	2,5	2,5	2,5	3,2	3,2	4,7,	5,0
Absicherung	[A]	16	16	16	16	16	16	16
empfohlener Leitungsquer-schnitt*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Bemessungsaufnahme	[kW]	1,3	1,3	1,3	1,7	1,7	2,5	2,6
Bemessungsstrom	[A]	4,5	4,5	4,5	5,8	5,8	8,7	9,0
Absicherung	[A]	16	16	16	16	16	16	16
empfohlener Leitungsquer-schnitt*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*empfohlener Leitungsquerschnitt frei in Luft verlegt bei max. 5 m Länge.

Gasanschluss

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für den Gasanschluss:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tischgeräte		Standgeräte				
Betriebsstoffe	Erdgas, Flüssiggas						
Abgasanschluss	Raumluftechnische Anlage (RLT) mit Sicherheitsabschaltung						

Gerätevorschriften

Die folgende Tabelle zeigt die Gerätevorschriften:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tischgeräte			Standgeräte			
Schutzart	IPX5						
Prüfzeichen*	Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Geräuschemission							
gemessen	[dBA]	< 70					

*Prüfzeichen sind am Gerät nur entsprechend der länderspezifischen Vorschriften angebracht.

Wasseranschluss

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für den Wasseranschluss:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tischgeräte			Standgeräte			
Wasserzufuhr (nur kalt)								
Absperreinrichtung		mit Rückflussverhinderer (Typ EA) und Schmutzsieb						
Wasserzulauf								
ohne ConvoClean <i>system</i>		G 3/4", Festanschluss optional mit min. DN 10 Anschlussschlauch						
mit ConvoClean <i>system</i>		G 3/4", Festanschluss optional mit min. DN 10 Anschlussschlauch						
Fließdruck								
ohne ConvoClean <i>system</i> [kPa]		200 - 600 (2 - 6 bar)						
mit ConvoClean <i>system</i> [kPa]		300 - 600 (3 - 6 bar)						
Wasserablauf*								
Typ	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon

Wasserqualität

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für die Wasserqualität:

		Entfeuchtung, Einspritzung, Reinigung	Kondensator, Handbrause
Trinkwasserqualität (ggf. Wasseraufbereiter installieren)			
Gesamthärte (deutsche Härte)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(französische Härte)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(englische Härte)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatur (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Leitwert	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

► Technische Daten OEB

Maße und Gewichte

Die folgende Tabelle zeigt die Maße und Gewichte:

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tischgeräte			Standgeräte			
Breite					inkl. Beschickungswagen			
mit Verpackung	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
ohne Verpackung	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Tiefe					inkl. Beschickungswagen			
mit Verpackung	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
ohne Verpackung	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Höhe					inkl. Beschickungswagen			
mit Verpackung	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
ohne Verpackung	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Gewicht					inkl. Beschickungswagen			
mit Verpackung	[kg]	158	225	187	265	345	342	448
ohne Verpackung	[kg]	132	188	160	227	292	299	392
Gewicht mit ConvoClean system					inkl. Beschickungswagen			
mit Verpackung	[kg]	163	230	192	270	350	357	455
ohne Verpackung	[kg]	137	193	165	232	297	304	397
Sicherheitsabstände								
Hinten	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Rechts	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Links*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Oben**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* für den Servicefall wird ein größerer Abstand empfohlen

** für Ventilation

Maximal zulässiges Beladungsgewicht

Die folgende Tabelle zeigt das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Heißluftdämpfer. Diese Werte gelten unter der Bedingung, dass pro Einschub maximal 15 kg beladen werden:

Maximal zulässiges Beladungs- gewicht		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (Behälter, Roste, Bleche)								
pro Heißluftdämpfer	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
pro Einschub	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Backmaß 600 x 400 (Behälter, Roste, Bleche)								
mit Verpackung	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
ohne Verpackung	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Elektrische Anschlusswerte

Die folgende Tabelle zeigt die elektrischen Anschlusswerte:

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Tischgeräte					Standgeräte			
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,5	19,9	19,9	34,4	34,4	39,7	68,6
Leistung Heißluft	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Leistung Dampf	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Leistung Motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Bemessungsstrom	[A]	15,7	26,6	26,6	48,0	48,0	52,8	95,4
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Absicherung	[A]	16	35	35	50	50	63	100
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm ²]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Wärmeabgabe								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensible	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Leistung Heißluft	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Leistung Dampf	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Leistung Motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Bemessungsstrom	[A]	27,6	46,6	46,6	83,9	83,9	92,7	167,3
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Absicherung	[A]	35	50	50	100	100	100	200
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)								
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Leistung Heißluft	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Leistung Motor	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Leistung Dampf	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Bemessungsstrom	[A]	31,3	53,1	53,1	95,8	95,8	105,6	191,0
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Absicherung	[A]	35	63	63	100	100	125	200
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

*empfohlener Leitungsquerschnitt frei in Luft verlegt bei max. 5 m Länge.

Gerätevorschriften

Die folgende Tabelle zeigt die Gerätevorschriften:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tischgeräte			Standgeräte			
Schutzart	IPX5						
Prüfzeichen*	TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Geräuschemission							
gemessen	[dBA]	< 70					

*Prüfzeichen sind am Gerät nur entsprechend der länderspezifischen Vorschriften angebracht.

Wasseranschluss

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für den Wasseranschluss:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tischgeräte			Standgeräte			
Wasserzufuhr (nur kalt)								
Absperreinrichtung		mit Rückflussverhinderer (Typ EA) und Schmutzsieb						
Wasserzulauf								
ohne ConvoClean <i>system</i>		G 3/4", Festanschluss optional mit min. DN 10 Anschlussschlauch						
mit ConvoClean <i>system</i>		G 3/4", Festanschluss optional mit min. DN 10 Anschlussschlauch						
Fließdruck								
ohne ConvoClean <i>system</i> [kPa]		200 - 600 (2 - 6 bar)						
mit ConvoClean <i>system</i> [kPa]		300 - 600 (3 - 6 bar)						
Wasserablauf*								
Typ	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon

Wasserqualität

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für die Wasserqualität:

		Entfeuchtung, Dampferzeuger, Reinigung	Kondensator, Handbrause
Trinkwasserqualität (ggf. Wasseraufbereiter installieren)			
Gesamthärte (deutsche Härte)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(französische Härte)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(englische Härte)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatur (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Leitwert	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

► Technische Daten OGB

Maße und Gewichte

Die folgende Tabelle zeigt die Maße und Gewichte:

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tischgeräte			Standgeräte			
Breite					inkl. Beschickungswagen			
mit Verpackung	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
ohne Verpackung	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Tiefe					inkl. Beschickungswagen			
mit Verpackung	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
ohne Verpackung	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Höhe					inkl. Beschickungswagen			
mit Verpackung	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
ohne Verpackung	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Gewicht					inkl. Beschickungswagen			
mit Verpackung	[kg]	180	243	205	292	375	394	505
ohne Verpackung	[kg]	154	206	178	254	322	351	449
Gewicht mit ConvoClean system					inkl. Beschickungswagen			
mit Verpackung	[kg]	185	248	210	297	380	399	510
ohne Verpackung	[kg]	159	211	183	259	327	356	454
Sicherheitsabstände								
Hinten	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Rechts	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Links*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Oben**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* für den Servicefall wird ein größerer Abstand empfohlen

** für Ventilation

Maximal zulässiges Beladungsgewicht

Die folgende Tabelle zeigt das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Heißluftdämpfer. Diese Werte gelten unter der Bedingung, dass pro Einschub maximal 15 kg beladen werden:

Maximal zulässiges Beladungs- gewicht		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (Behälter, Roste, Bleche)								
pro Heißluftdämpfer	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
pro Einschub	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Backmaß 600 x 400 (Behälter, Roste, Bleche)								
mit Verpackung	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
ohne Verpackung	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Elektrische Anschlusswerte

Die folgende Tabelle zeigt die elektrischen Anschlusswerte:

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Tischgeräte					Standgeräte			
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Bemessungsaufnahme	[kW]	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	2,2	2,2
Bemessungsstrom	[A]	2,9	2,9	2,9	3,6	3,6	5,1	5,4
Absicherung	[A]	16	16	16	16	16	16	16
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Bemessungsaufnahme	[kW]	1,4	1,4	1,4	1,8	1,8	2,6	2,7
Bemessungsstrom	[A]	4,9	4,9	4,9	6,2	6,2	9,1	9,4
Absicherung	[A]	16	16	16	16	16	16	16
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*empfohlener Leitungsquerschnitt frei in Luft verlegt bei max. 5 m Länge.

Gasanschluss

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für den Gasanschluss:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tischgeräte			Standgeräte			
Betriebsstoffe	Erdgas, Flüssiggas						
Abgasanschluss	Raumluftechnische Anlage (RLT) mit Sicherheitsabschaltung						

Gerätevorschriften

Die folgende Tabelle zeigt die Gerätevorschriften:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tischgeräte			Standgeräte			
Schutzart	IPX5						
Prüfzeichen*	Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Geräuschemission							
gemessen	[dBA]	< 70					

*Prüfzeichen sind am Gerät nur entsprechend der länderspezifischen Vorschriften angebracht.

Wasseranschluss

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für den Wasseranschluss:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tischgeräte			Standgeräte			
Wasserzufuhr (nur kalt)								
Absperreinrichtung		mit Rückflussverhinderer (Typ EA) und Schmutzsieb						
Wasserzulauf								
ohne ConvoClean <i>system</i>		G 3/4", Festanschluss optional mit min. DN 10 Anschlussschlauch						
mit ConvoClean <i>system</i>		G 3/4", Festanschluss optional mit min. DN 10 Anschlussschlauch						
Fließdruck								
ohne ConvoClean <i>system</i> [kPa]		200 - 600 (2 - 6 bar)						
mit ConvoClean <i>system</i> [kPa]		300 - 600 (3 - 6 bar)						
Wasserablauf*								
Typ	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon

Wasserqualität

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für die Wasserqualität:

		Entfeuchtung, Dampferzeuger, Reinigung	Kondensator, Handbrause
Trinkwasserqualität (ggf. Wasseraufbereiter installieren)			
Gesamthärte (deutsche Härte)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(französische Härte)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(englische Härte)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatur (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Leitwert	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

Zu Ihrer Sicherheit

Zweck dieses Kapitels

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

Lesen Sie besonders dieses Kapitel genau durch!

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Grundlegende Sicherheitsvorschriften	34
Warnhinweise am Heißluftdämpfer	35
Gefahren im Überblick	37
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen	40
Sicherheitseinrichtungen	44
Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	46
Persönliche Schutzausrüstung	47

► Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Sinn dieser Vorschriften

Diese Vorschriften sollen sicherstellen, dass sich alle Personen, die mit dem Heißluftdämpfer umgehen, gründlich über Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen informieren und die in der Betriebsanleitung und auf dem Heißluftdämpfer befindlichen Sicherheitshinweise 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 Kunden-Dokumentation Betriebsanleitung jederzeit zum Nachschlagen bereit.
- Geben Sie die Handbücher der Kunden-Dokumentation bei Weitergabe des Heißluftdämpfers weiter.

Umgang mit dem Heißluftdämpfer

Befolgen Sie folgende Vorschriften:

- Nur Personen, die den in dieser Betriebsanleitung festgelegten Anforderungen entsprechen, dürfen mit dem Heißluftdämpfer umgehen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Setzen Sie den Heißluftdämpfer nur für die beschriebene Verwendung ein. Setzen Sie den Heißluftdämpfer auf keinen Fall für andere, möglicherweise naheliegende Zwecke ein.
- Treffen Sie alle Sicherheitsmaßnahmen, die in dieser Betriebsanleitung und auf dem Heißluftdämpfer angegeben sind. Verwenden Sie insbesondere die vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung.
- Halten Sie sich nur an den angegebenen Arbeitsplätzen auf.
- Führen Sie am Heißluftdämpfer 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

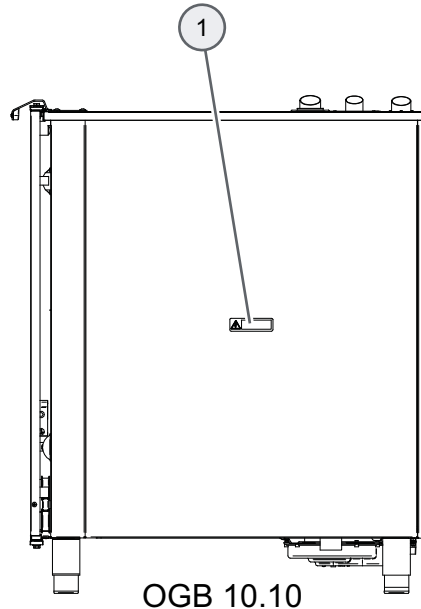
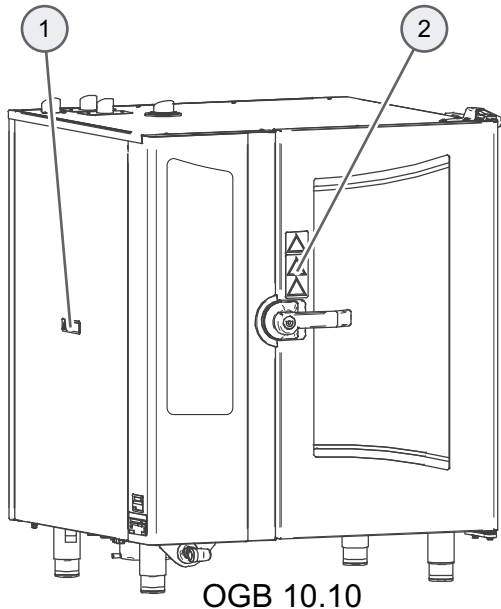
Verwandte Themen

□ Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers	16
□ Warnhinweise am Heißluftdämpfer	35
□ Gefahren im Überblick	37
□ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen	40
□ Sicherheitseinrichtungen	44
□ Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	46
□ Persönliche Schutzausrüstung	47

► Warnhinweise am Heißluftdämpfer




Wo sind die Warnhinweise angebracht?

Die Warnhinweise befinden sich an den folgenden Stellen am Heißluftdämpfer:




Warnhinweise an der Gerätetür

Folgende Warnhinweise sind an der Gerätetür oberhalb des Türgriffs (2) angebracht:

Warnhinweis	Beschreibung
	Warnung vor heißen Flüssigkeiten Es besteht Verbrühungsgefahr durch Verschütten von flüssigem Gargut, wenn obere Einschubebenen mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut bestückt werden. Einschubebenen, die oberhalb der durch diesen Warnhinweis markierten Höhe (1,60 m) liegen, sind nicht von jedem Bediener einsehbar und dürfen daher nicht für flüssiges oder sich verflüssigendes Gargut verwendet werden.
	Warnung vor heißem Dampf und Wrasen Es besteht Verbrühungsgefahr durch entweichenden heißen Dampf und Wrasen beim Öffnen der Gerätetür.
	Warnung vor einspritzendem, ätzendem Reinigungsmittel Es besteht Gefahr der Hautverätzung durch Kontakt mit einspritzendem Reinigungsmittel, wenn die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung (CONVOClean system) geöffnet wird.


Warnhinweise an der seitlichen Abdeckung des Heißluftdämpfers

Folgende Warnhinweise sind an der seitlichen Abdeckung (1) des Heißluftdämpfers angebracht:

Warnhinweis	Beschreibung
	Warnung vor Stromschlag Es besteht Gefahr des Stromschlags durch stromführende Teile, wenn die Geräteabdeckung geöffnet wird.

Warnhinweise am Beschickungswagen von Standgeräten

Folgende Warnhinweise sind am Beschickungswagen der Standgeräte angebracht:

Warnhinweis	Beschreibung
	Warnung vor heißen Flüssigkeiten Es besteht Verbrühungsgefahr durch Verschütten von flüssigem Gargut, wenn obere Einschubebenen mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut bestückt werden. Einschubebenen, die oberhalb der durch diesen Warnhinweis markierten Höhe (1,60 m) liegen, sind nicht von jedem Bediener einsehbar und dürfen daher nicht für flüssiges oder sich verflüssigendes Gargut verwendet werden.

► Gefahren im Überblick

Generelle Regeln für den Umgang mit Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

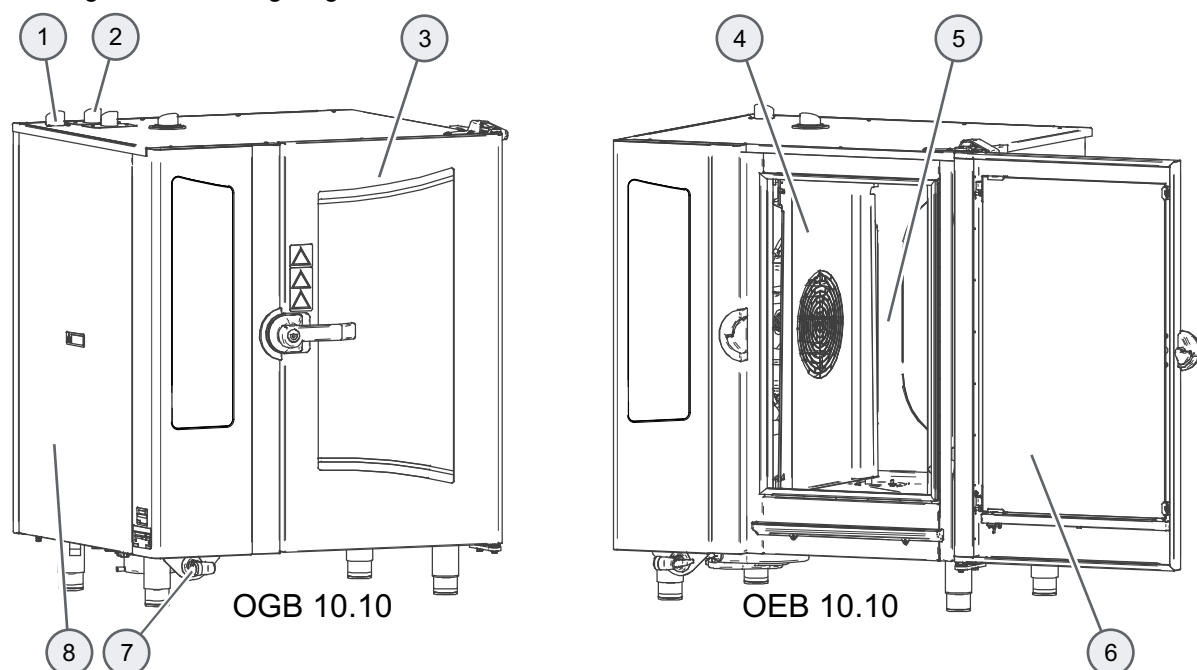
Der Heißluftdämpfer ist so konstruiert, dass der Benutzer vor allen konstruktiv sinnvoll vermeidbaren Gefahren geschützt ist.

Bedingt durch den Zweck des Heißluftdämpfers 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 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

Die folgende Abbildung zeigt die Gefahrenstellen:



Hitzeentwicklung

Der Heißluftdämpfer wird im Garraum (5), an der Innenseite der Gerätetür (6) und am Abgasstutzen (2) heiß. Dies verursacht:

- Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Heißluftdämpfers
- Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen außen und innen im Heißluftdämpfer, innen zusätzlich an heißen Geräteteilen und Gargutbehältern

Heißer Dampf / Wrasen

Der Heißluftdämpfer erzeugt heißen Dampf bzw. Wrasen, der beim Öffnen der Tür entweicht und bei geschlossener Tür durch den Abluftstutzen oben am Heißluftdämpfer abgeführt wird. Dies verursacht:

- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf beim Öffnen der Gerätetür (3). Durch die Gerätetür selbst und durch ihre besonderen Funktionen (langsames, stufenweises Öffnen) sind Sie vor dem heißen Dampf geschützt, wenn Sie diese Funktionen nutzen und darauf achten, dass die Gerätetür intakt ist.
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, wenn mit einem Wasserstrahl in heißes Fett, welches sich im Garraum befindet, gespritzt wird (5).
- Verbrühungsgefahr durch hohe Temperaturen am Abluftstutzen (1) und am Abgasstutzen (2).

Heiße Flüssigkeiten

Im Heißluftdämpfer werden Lebensmittel gegart. Diese Lebensmittel können auch flüssig sein oder sich während des Garens verflüssigen. Dies verursacht:

- Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten, die bei unsachgemäßer Handhabung verschüttet werden können

Stromführende Teile

Der Heißluftdämpfer enthält stromführende Teile. Das bedeutet:

- Gefahr durch stromführende Teile, wenn sich die Abdeckung (8) nicht an ihrem Platz befindet.
- Gefahr durch elektrischen Schlag, wenn der Heißluftdämpfer außen mit der Handbrause (7) gereinigt wird.

Lüfterrad

Der Heißluftdämpfer enthält ein Lüfterrad. Dies verursacht:

- Gefahr von Handverletzungen durch das Lüfterrad im Garraum hinter dem Ansaugblech (4), wenn das Ansaugblech nicht ordnungsgemäß an seinem Platz montiert ist.

Reinigungsmittel

Der Heißluftdämpfer muss mit speziellen Reinigern gereinigt werden. Dies verursacht:

- Gefahr durch Reinigungsmittel mit teilweise ätzender Wirkung.

Handbrause

Am Heißluftdämpfer gibt es eine Handbrause (7), die verschiedene Gefahren auslösen kann:

- Verbrühungsgefahr, wenn in den heißen Garraum mit der Handbrause Wasser gespritzt wird, z. B. zur Reinigung.
- Verbrühungsgefahr, wenn der Heißluftdämpfer in unmittelbarer Nähe von Geräten zum Erhitzen von flüssigem Fett steht und mit der Handbrause Wasser in diese Geräte gespritzt wird.
- Verbrühungsgefahr, wenn sich im Garraum ein Behälter mit heißem Fett befindet, in den mit der Handbrause Wasser gespritzt wird.
- Gefahr durch elektrischen Schlag, wenn der Heißluftdämpfer außen mit der Handbrause (7) gereinigt wird.

Gas

Wenn Sie ein Gasgerät (OGx yy.zz) haben, bedingt dies zusätzliche Gefahren:

- Explosionsgefahr bei defekter, bzw. undichter Gasleitung
- Verbrennungsgefahr durch heißes Abgas am Abgasstutzen (2)
- Brandgefahr durch heißes Abgas über dem Gasgerät
- Gefahr von CO-Bildung in der Küche bei schlecht eingestelltem Brenner, unzureichender Verbrennungszuluft und/oder Abgasführung

Vorzeitige Beschickung des Garraums

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden. Dies verursacht:

- Gefahr für Ihre Gäste durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Unterbrechen des Garens

Bei einer Unterbrechung des Garens können sich Mikroorganismen vermehren. Dies verursacht:

- Gefahr für Ihre Gäste durch mikrobielle Kontamination von Lebensmitteln.

Gefahr von Quetschungen der Hände

Bei verschiedenen Tätigkeiten, wie Schließen/Öffnen der Gerätetür oder Reinigen der Gerätetür, besteht die Gefahr, dass Sie sich die Hand quetschen und scheren.

► Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

Betrieb von Elektro- und Gasgeräten

Beachten Sie beim Betrieb des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinstellung
Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Heißluftdämpfers	Wenn brennbare Gase oder Flüssigkeiten neben dem Heißluftdämpfer gelagert werden.	Keine brennbaren Gase oder Flüssigkeiten neben dem Heißluftdämpfer lagern	keine
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen	Gerätetür außen	Oberflächen nicht länger berühren	keine
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Im gesamten Innenraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden, wie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestelle ▪ Ansaugblech ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Roste etc. ▪ An der Gerätetür innen ▪ Am Hordenwagen ▪ Am Beschickungswagen 	Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen	keine
Verbrühungsgefahr durch Wasserstrahl der Handbrause	Wenn sich im Garraum ein Behälter mit flüssigem Fett befindet, in den mit der Handbrause gespritzt wird	Nicht in flüssiges Fett spritzen	keine
Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ im Innenraum ▪ außerhalb des Heißluftdämpfers 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Behälter mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nur in einsehbare Einschubebenen beschicken und waagrecht entnehmen ▪ Schutzhandschuhe tragen ▪ Transportsicherung des Hordengestells auf dem Hordenwagen arretieren ▪ Heiße Flüssigkeiten auf dem Hordenwagen oder Beschickungswagen nur abgedeckt transportieren. ▪ Darauf achten, dass Hordenwagen oder Beschickungswagen nicht kippen. Diese Gefahr besteht, wenn die Wagen über eine schiefe Ebene transportiert werden oder an ein Hindernis anstoßen. 	keine

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf	Vor dem Heißluftdämpfer	Sicherheitseinrichtung prüfen	Gerätetür
	Vor der Gerätetür	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sicherheitseinrichtung benutzen ▪ Sicherheitseinrichtung prüfen ▪ Kopf nicht in Garraum strecken 	Anlüftstellung der Gerätetür
	Vor der Gerätetür	Nur bei Standgeräten: Sicherheitseinrichtung benutzen	Vorheizbrücke
Verbrennungsgefahr durch heiße Abluft	Abluft oben am Heißluftdämpfer	Nicht in die Nähe kommen	keine
Gefahr durch stromführenden Teile	Unter der Abdeckung	Sicherheitseinrichtung prüfen	Abdeckung
Gefahr von Handverletzungen durch Lüfterrad	Im Garraum	Sicherheitseinrichtung prüfen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ansaugblech ▪ elektrische Sicherung der Gerätetür
Gefahr von Handverletzungen durch Quetschen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim Einschieben des Beschickungswagens ▪ Beim Schließen der Gerätetür 	Bei diesen Tätigkeiten Vorsicht walten lassen	keine
Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln	Bei Unterbrechung der Kühlkette der Lebensmittel durch vorzeitige Beschickung des Garraums	Aufrechterhaltung der Kühlkette beachten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gargut im Heißluftdämpfer nicht zwischenlagern ▪ Niedertemperaturgaren (< 65 °C) nur durch Fachpersonal durchführen lassen 	keine
	Bei Unterbrechung des Garens	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garen nicht unterbrechen ▪ Gargut im Heißluftdämpfer nicht zwischenlagern 	keine

Betrieb von Gasgeräten

Beachten Sie beim Betrieb von Gasgeräten zusätzlich die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Explosionsgefahr durch Gas	Am Aufstellungsort des Heißluftdämpfers	Bei Gasgeruch: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gasversorgung unterbrechen ▪ Raum lüften ▪ Kein elektrisches Gerät bedienen ▪ Keine offene Flamme erzeugen ▪ Hilfe holen 	Raumluftechnik
Verbrennungsgefahr durch Abgas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Am Abgasstutzen ▪ An der Abdeckung 	Nicht berühren	keine
Brandgefahr durch heißes Abgas	Über dem Gasgerät	Keine brennbaren Materialien über dem Heißluftdämpfer anbringen	keine
Gefahr von CO-Bildung	Am Aufstellungsort des Heißluftdämpfers	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unteren Gerätebereich (Geräteeinstellung) nicht verstellen ▪ Betrieb nur in windstiller Umgebung ▪ Darauf achten, dass Raumluftechnik vorhanden ▪ Gerät jährlich warten lassen ▪ Gerät ausschalten, wenn nicht in Betrieb 	Raumluftechnik

Reinigung

Beachten Sie bei der Reinigung des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Gefahr durch elektrischen Schlag	Am Heißluftdämpfer	Außengehäuse nicht mit der Handbrause reinigen	keine
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen	Im gesamten Innenraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden, wie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestelle ▪ Ansaugblech ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Roste, Gestelle etc. ▪ Beschickungswagen 	Vor der Reinigung warten, bis der Innenraum unter 60 °C abgekühlt ist	keine
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, wenn in den heißen Garraum mit der Handbrause Wasser gespritzt wird	Im gesamten Innenraum	Vor der Reinigung warten, bis der Innenraum unter 60 °C abgekühlt ist	keine
Gefahr durch Reinigungsmittel	Bei vollautomatischer Reinigung: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor der Gerätetür 	Sicherheitseinrichtung prüfen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zwangsspülung ▪ Sprüh-Stopp
	Bei allen Reinigungsarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprühnebel nicht einatmen ▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen 	keine
	Beim Umgang mit den Reinigungskanistern	Persönliche Schutzausrüstung tragen	keine
	Wenn aggressive Reinigungsmittel verwendet werden	Nur Original Reinigungsmittel verwenden	keine
Gefahr von Handverletzungen durch Quetschen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim Reinigen der Gerätetür ▪ Beim Reinigen der Geräte-Innentür 	Bei diesen Tätigkeiten Vorsicht walten lassen	keine

Wartung

Beachten Sie bei der Wartung des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Gefahr durch stromführenden Teile	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unter der Abdeckung ▪ Unter der Bedienblende 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeiten an der Elektrik nur durch autorisierten Kundendienst ▪ Fachmännisches Vorgehen ▪ Spannungsfreischalten vor Abnehmen der Abdeckung 	Abdeckung
Gefahr von Handverletzungen durch Lüfterrad	Im Anschlussraum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spannungsfreischalten vor Abnehmen der Abdeckung 	Abdeckung

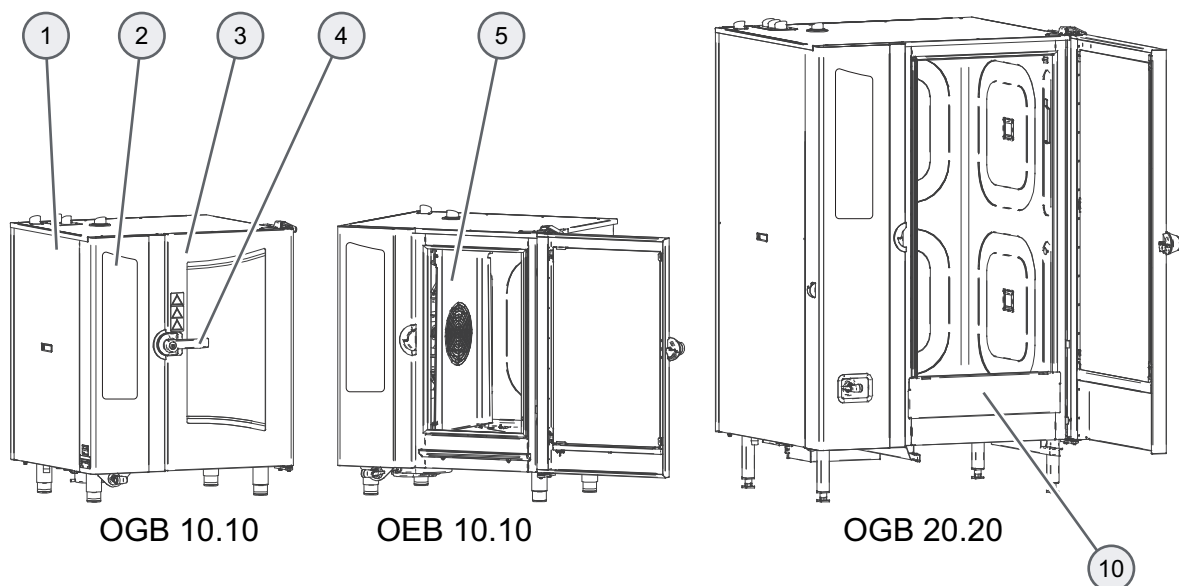
► Sicherheitseinrichtungen

Bedeutung

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

Lage

Die folgenden Abbildungen zeigen die Lage der Sicherheitseinrichtungen:



Funktionen

Die folgende Tabelle benennt alle Sicherheitseinrichtungen am Heißluftdämpfer, beschreibt ihre Funktionen und deren Prüfung:

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
1	Abdeckung, nur mit Werkzeug abnehmbar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile ▪ Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad im Anschlussraum 	Prüfen, ob Abdeckung am Platz
2	Bedienblende, nur mit Werkzeug abnehmbar	Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile	Prüfen, ob Bedienblende am Platz
3	Gerätetür	Schützt den Bediener und den Außenraum vor heißem Dampf	Regelmäßig auf Kratzer, Sprünge, Kerben etc. prüfen und bei Auftreten austauschen
4	Anlüftstellung der Gerätetür	Verhindert Verbrühungen von Gesicht und Händen des Bedieners durch entweichenden Dampf	Bei niedriger Temperatur Türstellungen prüfen gemäß Bedienungshandbuch <i>Gerätetür sicher öffnen</i> auf Seite 152
5	Ansaugblech im Garraum, nur mit Werkzeug ausbaubar	Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad und sorgt für gute Wärmeverteilung	Siehe dazu Bedienungshandbuch <i>Ansaugblech ausbauen und einbauen</i> auf Seite 167

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
6 (ohne Bild)	Türmagnetschalter: Elektrischer Türsensor der Gerätetür	Schaltet beim Öffnen der Gerätetür das Lüfterrad und die Heizung ab	Bei niedriger Temperatur Türmag- netschalter prüfen: Vorgehen ▪ Gerätetür ganz öffnen ▪ Start drücken Resultat Motor darf nicht anlaufen
7 (ohne Bild)	Notöffnung der Geräte- tür; Prävention eines unab- sichtlichen Einsperrens	Gerätetür in Anlüftstellung: Ermöglicht das Aufdrücken der Gerätetür aus dem Innenraum nach dem Zuschlagen der Tür	Bei niedriger Temperatur prüfen: Gerätetür in Anlüftstellung bringen (siehe dazu Bedienungshandbuch <i>Gerätetür sicher öffnen</i> auf Seite 152) Vorgehen Von aussen oben links an Geräte- tür kräftig ziehen Resultat Gerätetür muss öffnen
8 (ohne Bild)	Zwangsspülung nach Stromausfall, falls Reiniger im Heißluft- dämpfer war	Startet die vollautomatische Reini- gung (CONVOclean system) nach Stromausfall erneut in definiertem Zustand	Diese Prüfung ist eine Software- funktion. Eine Prüfung durch den Bediener ist nicht erforderlich
9 (ohne Bild)	Sprühstopp	Stoppt beim Öffnen der Gerätetür die Reinigereinspritzung der vollautomatischen Reinigung (CONVOclean system) Fordert zum Schließen der Geräte- tür auf	Funktionsfähigkeit des Türmag- netschalters wird softwareseitig bei jedem Reinigungsprogramm- start abgefragt
10	Vorheizbrücke	Verhindert Verbrühungen durch entweichenden Dampf, wenn sich während des Vorheizens der Beschickungswagen nicht im Standgerät befindet	Siehe dazu Bedienungshandbuch <i>Vorheizbrücke einlegen und entnehmen (nur bei Standgeräten)</i> auf Seite 154
11 (bauseitig installiert)	Trenneinrichtung	Bauseitig in Gerätenähe installiert, gut sichtbar und zugänglich, 3polig wirkend, Kontaktabstand mindes- tens 3 mm. Dient dazu, das Gerät bei Reini- gungs-, Reparatur- und Wartungs- arbeiten sowie im Gefahrenfall spannungsfrei zu schalten.	Vorgehen ▪ Trenneinrichtung betätigen. ▪ An der Klemmleiste-X10 des Geräts die Spannungsfreiheit aller drei Pole prüfen.
12 (bauseitig installiert)	Gasabsperreinrichtung	Bauseitig in Gerätenähe installiert, gut zugänglich und deutlich ge- kennzeichnet. Dient dazu, das Gerät bei Reini- gungs-, Reparatur- und Wartungs- arbeiten sowie im Gefahrenfall von der Gasversorgung zu trennen.	Vorgehen ▪ Gasabsperreinrichtung schlie- ßen. ▪ Prüfen, dass das Gerät von der Gasversorgung getrennt ist.

► Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze

Anforderungen an das Personal

Die mit dem Heißluftdämpfer umgehenden Personen müssen folgende Anforderungen erfüllen:

Personal Qualifikation	Tätigkeiten	Erforderliche persönliche Schutzausrüstung	Vor dem Arbeiten zu lesende Kapitel
Koch <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen und Hygienegesetze und Hygieneverordnungen ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers 	Koch <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprogrammdaten eingeben ▪ Rezepte im Kochbuch editieren ▪ Settings verwalten 	keine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ Der Aufbau des Touchscreen Seiten ▪ So arbeiten Sie mit dem Touchscreen! ▪ Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers ▪ Die Anwendung der Garprogramme
Bediener <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist angelernt ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers 	Bediener <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschicken / Entnehmen des Garguts ▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umrüsten des Heißluftdämpfers 	Vorgeschrieben gemäß <i>Persönliche Schutzausrüstung</i> auf Seite 47	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ In Kapitel "So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!" die Anleitung "Ein- und Ausschalten des Heißluftdämpfers" ▪ Reinigung und Wartung ▪ So machen Sie es richtig!

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.

► Persönliche Schutzausrüstung

Betrieb

Tragen Sie beim Betrieb des Heißluftdämpfers folgende persönliche Schutzausrüstung:

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	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 ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe
Hantieren mit dem Kerntemperaturfühler	keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schutzkleidung ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe
Umrüsten des Heißluftdämpfers	keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schutzkleidung ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe

Reinigung

Tragen Sie bei der Reinigung des Heißluftdämpfers folgende persönliche Schutzausrüstung:

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Schutzausrüstung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umgang mit Reinigungskanistern 	CONVOClean new	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei Aerosolbildung oder Sprühnebel Atemschutz mit Partikelfilter Typ P2 / P3 ▪ Dichtschließende Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe aus Nitrilkautschuk (0,35 mm Schichtstärke) empfohlen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umgang mit Reinigungskanistern 	CONVOClean forte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei Aerosolbildung oder Sprühnebel Atemschutz mit Partikelfilter Typ P2 ▪ Dichtschließende Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe aus Butylkautschuk (0,5 mm Schichtstärke); Nitrilkautschuk (0,35 mm Schichtstärke); Durchdringungszeit > 480 min ▪ Laugenbeständige Schutzkleidung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umgang mit Reinigungskanistern 	CONVOCare K	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei Aerosolbildung oder Sprühnebel Atemschutz mit Partikelfilter Typ P2 ▪ Dichtschließende Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe aus Butylkautschuk (0,5 mm Schichtstärke); Durchdringungszeit > 480 min

Der Aufbau der Touchscreen Seiten

Der Touchscreen und seine Schaltflächen

Ihr Heißluftdämpfer wird über einen Touchscreen bedient. Dies bedeutet, dass alle Funktionen des Heißluftdämpfers auf verschiedenen Seiten des Touchscreens als Schaltflächen angeboten werden. Berühren Sie zum Auswählen einer Funktion die Schaltflächen einfach mit Ihrem Finger.

In diesem Abschnitt stellen wir Ihnen die Seiten des Touchscreens einzeln vor und erklären Ihnen die darauf verfügbaren Schaltflächen und ihre Funktionen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Die Arbeitsseiten	49
Das Kochbuch	59
Die Settings	69

1.1 Die Arbeitsseiten

Die Funktionen zum Kochen, Regenerieren und Reinigen auf dem Touchscreen

In diesem Abschnitt stellen wir Ihnen die Seiten des Touchscreens vor, die Sie für Ihre tägliche Arbeit, also zum Kochen, Regenerieren und Reinigen benötigen, und erklären die darauf jeweils verfügbaren Funktionen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Der Aufbau der Arbeitsseiten	50
Die Startseite	51
Die Seite Kochen	52
Die Seite Press&Go	55
Die Seite Regenerieren	56
Die Seite Reinigen	58

► Der Aufbau der Arbeitsseiten

Aufbau der Touchscreen Seiten für die tägliche Arbeit

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für alle Seiten für die tägliche Arbeit den Aufbau der Seite 'Kochen'. In den Bereichen der Seiten finden Sie folgende Funktionen:

Nr.	Bzeichnung	Funktion	Abbildung
1	Kopfbereich	Immer: ▪ Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden. Während das Garprogramm läuft: ▪ Anzeige der verbleibenden Garzeit bzw. Regenerierzeit.	
2	Grundauswahl	Auswahl des Grundgarprogramms bzw. Grundregenerierprogramms	
3	Dateneingabe	Eingabe von Temperatur, Zeit etc.	
4	Programm	Programmstart/-stopp	
	Verwaltung	Verschiedene Funktionen	
5	Navigationsbereich	▪ Seitenübergreifende Funktionen ▪ Verschiedene Funktionen	

Die seitenübergreifenden Schaltflächen und ihre Funktion

Die individuellen Schaltflächen werden für jede Seite gesondert erklärt.

Im Navigationsbereich gibt es Schaltflächen mit seitenübergreifender Bedeutung:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Navigationsbereich		
	Seite verlassen	Auf den Hauptseiten: Geht zurück zur Startseite.
	Abbrechen	Auf den Eingabeseiten: Bricht die Eingabe ab.
	Hilfe	Ruft die Hilfe auf.

Die Seiten-Anzeigen und ihre Bedeutung

Die Seiten-Anzeigen sind die inversen Darstellungen der Schaltflächen, mit denen die betreffenden Seiten aufgerufen werden. Diese Anzeigen sind in der folgenden Tabelle nur beispielhaft und nicht vollständig dargestellt.

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

Anzeige	Bedeutung	Beschreibung
Kopfbereich		
	Seite 'Kochen'	Seite 'Kochen' ist gewählt.
	Seite 'Press&Go'	Seite 'Press&Go' ist gewählt.
	Seite 'Regenerieren'	Seite 'Regenerieren' ist gewählt.
	Seite 'Reinigen'	Seite 'Reinigen' ist gewählt.







► Die Startseite

So sieht sie aus



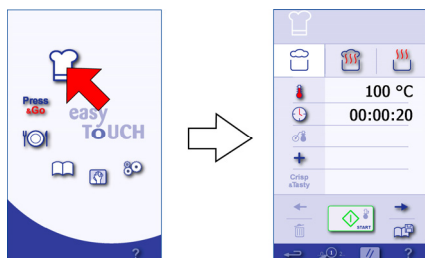
Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Startseite haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Kochen	Ruft die Seite 'Kochen' auf: <ul style="list-style-type: none">▪ Eingabe der Garprogrammdaten unter Benutzung von Dampf, Heißdampf oder Heißluft
	Press&Go	Ruft die Seite 'Press&Go' auf: <ul style="list-style-type: none">▪ Direkter Zugriff auf vorgegebene Garrezepte
	Regenerieren	Ruft die Seite 'Regenerieren' auf <ul style="list-style-type: none">▪ Eingabe der Programmdaten zum Regenerieren
	Kochbuch	Ruft das Kochbuch auf: <ul style="list-style-type: none">▪ Garrezepte ändern▪ Garrezepte verwalten▪ Garrezepte starten
	Reinigen	Ruft die Seite 'Reinigen' auf: <ul style="list-style-type: none">▪ Halbautomatische Reinigung▪ Vollautomatische Reinigung (Option)▪ Dampferzeugerspülung
	Settings	Ruft die Seite 'Settings' auf.

► Die Seite Kochen






So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion



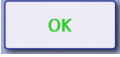
Die Schaltflächen auf der Seite 'Kochen' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Dampf	Wählt das Grundgarprogramm Dampf.
	Heißdampf	Wählt das Grundgarprogramm Heißdampf.
	Heißluft	Wählt das Grundgarprogramm Heißluft.
Dateneingabe		
	Gartemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Gartemperatur auf.
	Garzeit	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Garzeit auf.
	Kerntemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe Kerntemperatur auf.
	Zusatzfunktionen	Ruft die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen' auf.
	Crisp&Tasty	Ruft die Seite 'Crisp&Tasty' auf.
Programm		
	Start mit intelligentem Vorheizen	Startet das Garprogramm mit Vorheizen.
	Start	Startet das Garprogramm bei bereits heißem Garraum.
	Stopp	Stoppt das Garprogramm.
Verwaltung		
	Garschritt zurück (während Programmeingabe)	Geht einen Schritt des Garprogramms zurück.
	TrayTimer (während Garprogramm läuft)	Startet die Nutzung von freien Trays während ein Haupt-Garprogramm läuft.
	Garschritt vor	Geht einen Schritt des Garprogramms vor.
	Garschritt einfügen	Fügt einen weiteren Schritt nach dem letzten vorhandenen Garschritt in das Garprogramm ein.

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	▪ Daten löschen (vor Garprogrammstart)	▪ Löscht alle Daten des aktuellen Garschritts.
	▪ Manuelles Beschwaden (während Garprogramm läuft)	▪ Startet das manuelle Beschwaden während ein Haupt-Garprogramm läuft.
	Garrezept speichern	Speichert das Garrezept im Kochbuch.
Navigationsbereich		
	Aktueller Garschritt	Während Programmeingabe <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zeigt die Nummer des Garschritts an, dessen Daten aktuell angezeigt werden. ▪ Ruft die Seite Garschrittübersicht auf. Es kann zu einem beliebigen Garschritt gewechselt werden. Während Garprogramm läuft <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zeigt die Nummer des aktuell ablaufenden Garschritts an.
	Daten aller Garschritte löschen	Löscht alle Daten aller eingegebenen Garschritte.





Die Tastatur zur Eingabe von Gartemperatur und Kerntemperatur

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Ziffern	Eingabe von Hunderter-, Zehner- und Einerstelle Beispiel: Eingabefolge 1 - 2 - 0 ergibt 120 °C.
	Löschen	Löscht alle Eingaben.
	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm.







Die Tastatur zur Eingabe der Garzeit

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Ziffern	Eingabe von Stunden, Minuten und Sekunden
	Löschen	Löscht alle Eingaben.
	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm.
	Dauerbetrieb	Deaktiviert die Zeitschaltuhr





Die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Zusatzfunktionen Kochen' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Programmschutz	Verhindert die Unterbrechung laufender Garprogramme durch angeschlossene Energieoptimierungsanlage.
	Reduzierte Lüfterdrehzahl	Vermindert die Strömungsgeschwindigkeit im Garraum.
	Reduzierte Leistung	Reduziert die Stromaufnahme, z. B. zum Abbau von Leistungsspitzen. Kann die Garzeit verlängern.
	ΔT-Garen	Garprogramm, bei dem die Garraumtemperatur abhängig von der Kerntemperatur ansteigt. Nicht möglich in Verbindung mit Grundgarprogramm Heißdampf.
	ecoCooking	Taktet die Heizleistung in der Fertiggarphase zur Reduzierung des Energiebedarfs. Nicht möglich in Verbindung mit Grundgarprogramm Dampf.
	Starzeitvorwahl	Verschiebt den Garprogrammstart auf einen definierten Zeitpunkt oder auf ein definiertes Garende.

Die Seite 'Crisp&Tasty'

Die Schaltflächen auf der Seite Grad von Crisp&Tasty haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Keine Entfeuchtung	
	Leichte Entfeuchtung	Stufe von Crisp&Tasty; dem Garraum wird die überschüssige Feuchtigkeit entzogen.
	Mittlere Entfeuchtung	Nicht möglich in Verbindung mit dem Grundgarprogramm Dämpfen.
	Starke Entfeuchtung	

► Die Seite Regenerieren

So kommen Sie auf die Seite 'Regenerieren'!






Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Regenerieren' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Teller	Wählt das Regenerierprogramm Teller.
	Gastronorm	Wählt das Regenerierprogramm Gastronorm.
	Bankett	Wählt das Regenerierprogramm Bankett.
Dateneingabe		
	Regeneriertemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Regeneriertemperatur auf.
	Regenerierzeit	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Regenerierzeit auf.
	Kerntemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe Kerntemperatur auf.
	Zusatzfunktionen	Ruft die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren' auf.
Programm		
	Start	Startet das Regenerierprogramm .
	Stopp	Stoppt das Regenerierprogramm .
Verwaltung		
	TrayTimer (während Regenerierprogramm läuft)	Startet die Nutzung von freien Trays während ein Haupt-Regenerierprogramm läuft.
	Regenerierrezept speichern	Speichert das Regenerierrezept im Kochbuch.
Navigationsbereich		
	Alle Daten löschen	Löscht alle Daten.



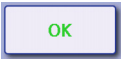

Die Tastatur zur Eingabe von Regeneriertemperatur

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Ziffern	Eingabe von Hunderter-, Zehner- und Einerstelle Beispiel: Eingabefolge 1 - 2 - 0 ergibt 120 °C.
	Löschen	Löscht alle Eingaben.
	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm.



Die Tastatur zur Eingabe der Regenerierzeit

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Ziffern	Eingabe von Stunden, Minuten und Sekunden
	Löschen	Löscht alle Eingaben.
	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm.
	Dauerbetrieb	Deaktiviert die Zeitschaltuhr

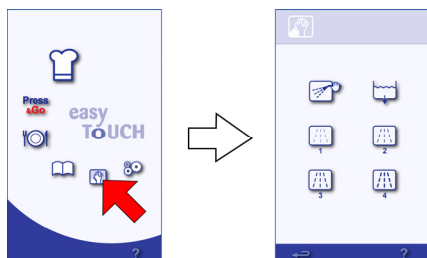
Die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Programmschutz	Verhindert die Unterbrechung laufender Garprogramme durch angeschlossene Energieoptimierungsanlage.
	Reduzierte Lüfterdrehzahl	Vermindert die Strömungsgeschwindigkeit im Garraum.







► Die Seite Reinigen

So kommen Sie auf die Seite 'Reinigen'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Reinigen' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Programm		
	Halbautomatische Reinigung	Startet die halbautomatische Reinigung.
	Dampferzeugerspülung	Startet die Dampferzeugerspülung.
Programm		
	CONVOClean system	Vollautomatische Reinigung (Option)
	Reinigungsstufe 1: Schwache Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung.
	Reinigungsstufe 2: Mittlere Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung.
	Reinigungsstufe 3: Starke Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung.
	Reinigungsstufe 4: Starke Verschmutzung mit Glanz+	Startet die vollautomatische Reinigung.

1.2 Das Kochbuch

Das Kochbuch

In diesem Abschnitt stellen wir Ihnen die Kochbuch-Seiten des Touchscreens vor und erklären die darauf jeweils verfügbaren Funktionen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Der Aufbau der Kochbuch-Seiten	60
Die Seite Favoriten	62
Die Seite Garrezeptgruppen	64
Die Seite Garrezepte	67

► Der Aufbau der Kochbuch-Seiten

Aufbau der Hauptseiten im Kochbuch

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für die 3 Haupt-Seiten des Kochbuchs den Aufbau der Seite 'Garrezeptgruppen'. In den Bereichen der Seiten finden Sie folgende Funktionen:

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Kopfbereich	Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden	
2	Grundauswahl	Auswahl des Kochbuch-Bereichs	
3	Auswahl	Auswahl von Garrezept oder Garrezeptgruppe	
4	Verwaltung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zugang zur nächsten Unterseite ▪ Scrollfunktionen 	
5	Navigationsbereich	Seitenübergreifende Funktionen	

Aufbau der Unterseiten im Kochbuch




Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für die Unterseiten des Kochbuchs den Aufbau der Seite 'Garrezeptgruppen bearbeiten'. In den Bereichen der Seiten finden Sie folgende Funktionen:

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Kopfbereich	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden ▪ Eingabefeld für Namen ▪ Bildanzeige Garrezept oder Garrezeptgruppe 	
2	Auswahlfelder	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garrezepte ▪ Garrezeptgruppe 	
3	Funktionen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zugang zu nächsten Unterseiten ▪ Zuordnungsfunktionen ▪ Sortierfunktionen ▪ Löschfunktionen ▪ Scrollfunktionen 	

Die seitenübergreifenden Schaltflächen und ihre Funktion

Die individuellen Schaltflächen werden für jede Seite gesondert erklärt.








Im Navigationsbereich gibt es Schaltflächen mit seitenübergreifender Bedeutung:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Navigationsbereich		
	Seite verlassen	Auf den Hauptseiten: Geht zurück zur Startseite. Auf den Unterseiten: Abbruch des Vorgangs.
	Hilfe	Ruft die Hilfe auf.
	Bestätigen	Auf Popup-Seiten
	Abbrechen	Auf Popup-Seiten

Die Seiten-Anzeigen und ihre Bedeutung

Die Seiten-Anzeigen sind die inversen Darstellungen der Schaltflächen, mit denen die betreffenden Seiten aufgerufen werden. Diese Anzeigen sind in der folgenden Tabelle nur beispielhaft und nicht vollständig dargestellt.

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

Anzeige	Bedeutung	Beschreibung
Seiten		
	Kochbuch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seite 'Favoriten' ist gewählt. ▪ Seite 'Garrezeptgruppen' ist gewählt. ▪ Seite 'Garrezepte' ist gewählt.
	Garrezeptgruppe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seite 'Favoriten bearbeiten' ist gewählt. ▪ Seite 'Garrezeptgruppen verwalten' ist gewählt. ▪ Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' ist gewählt. ▪ Seite 'Bilder verwalten' ist gewählt.
	Seite 'Garrezeptgruppe anlegen'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seite 'Garrezeptgruppe anlegen' ist gewählt.
	Garrezepte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seite 'Garrezepte verwalten' ist gewählt. ▪ Seite 'Bilder verwalten' ist gewählt.
Auswahlfelder		
	Garrezepte in einer Garrezeptgruppe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garrezepte in den Favoriten ▪ Garrezepte in einer Garrezeptgruppe
	Alle Garrezepte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alle verfügbaren Garrezepte
	Alle Garrezeptgruppen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alle verfügbaren Garrezeptgruppen

► Die Seite Favoriten

So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'












Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Favoriten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Favoriten	Zeigt alle Garrezept-Favoriten zur Auswahl an.
	Garrezeptgruppen	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppen' auf.
	Alle Garrezepte	Ruft die Seite 'Garrezepte' auf.
Auswahlbeispiele		
	Breze	Auswahl Garrezept Breze
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Favoriten bearbeiten	Ruft die Seite 'Favoriten bearbeiten' auf.

Die Seite 'Favoriten bearbeiten'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Favoriten bearbeiten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Textfeld	<ul style="list-style-type: none">▪ Anzeige des Garrezeptgruppennamens Favoriten▪ Kann nicht geändert werden.
	Garrezept nach oben verschieben	Verschiebt das markierte Garrezept in der Favoritenliste nach oben.
	Garrezept nach unten verschieben	Verschiebt das markierte Garrezept in der Favoritenliste nach unten.
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Entfernen	Entfernt markiertes Garrezept aus Favoritenliste.
	Einfügen	Fügt markiertes Garrezept in die Favoritenliste ein.
	Löschen	Löscht markiertes Garrezept aus dem System.
	Bild ändern	Ist auf der Seite 'Favoriten bearbeiten' ohne Funktion.






► Die Seite Garrezeptgruppen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'






Die Schaltflächen und ihre Funktion




Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezeptgruppen' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundausswahl		
	Favoriten	Ruft die Seite 'Favoriten' auf.
	Garrezeptgruppen	Zeigt alle Garrezeptgruppen zur Auswahl an.
	Alle Garrezepte	Ruft die Seite 'Garrezepte' auf.
Auswahlbeispiele		
	Backwaren	Auswahl Garrezeptgruppe Backwaren
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Garrezeptgruppen verwalten	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppen verwalten' auf.

Die Seite 'Garrezeptgruppen verwalten'

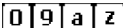


Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezeptgruppen verwalten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundausswahl		
	Garrezeptgruppe nach oben verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach oben.
	Garrezeptgruppe nach unten verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach unten.
	Nach oben	Scrollt nach oben.

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Garrezeptgruppe anlegen	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppe anlegen' auf.
	Garrezeptgruppe bearbeiten	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' auf.
	Löschen	Löscht markierte Garrezeptgruppe.









Die Seite 'Garrezeptgruppe anlegen'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezeptgruppe anlegen' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundausswahl		
	Tastatur	Eingabe des Garrezeptgruppennamens über die Tastatur.
	Bild ändern	Öffnet die Seite 'Bilder verwalten'.
	Bestätigen	Speichert die Eingabe und schließt die Seite.






Die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundausswahl		
	Text bearbeiten	Ruft die Tastatur zur Texteingabe auf.
	Garrezeptgruppe nach oben verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach oben.
	Garrezeptgruppe nach unten verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach unten.
	Entfernen	Entfernt markiertes Garrezept aus Favoritenliste.
	Einfügen	Fügt markiertes Garrezept in die Favoritenliste ein.
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Bilder verwalten	Ruft die Seite 'Bilder verwalten' auf.
	Löschen	Löscht markiertes Garrezept.

Die Seite 'Bilder verwalten'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Bilder verwalten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Ordner	Wählt den Ordner als Bilderquelle.
	USB	Wählt den USB-Anschluss als Bilderquelle (ist nur aktiv, wenn ein USB-Gerät angeschlossen ist).
	Bestätigen	Speichert die Eingabe und schließt die Seite.








► Die Seite Garrezepte

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezepte' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundausswahl		
	Favoriten	Ruft die Seite 'Favoriten' auf.
	Garrezeptgruppen	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppen' auf.
	Alle Garrezepte	Zeigt alle Garrezepte zur Auswahl an.
Auswahlbeispiele		
	Brötchen	Auswahl Garrezept Brötchen
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Garrezepte verwalten	Ruft die Seite 'Garrezepte verwalten' auf.






Die Seite 'Garrezepte verwalten'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Garrezepte verwalten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundausswahl		
	Text bearbeiten	Ruft die Tastatur zur Texteingabe auf
	Nach unten	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Bilder verwalten	Ruft die Seite 'Bilder verwalten' auf
	Löschen	Löscht markiertes Garrezept aus dem System

Die Seite 'Bilder verwalten'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Bilder verwalten' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Nach oben	Scrollt nach oben.
	Nach unten	Scrollt nach unten.
	Ordner	Wählt den Ordner als Bilderquelle.
	USB	Wählt den USB-Anschluss als Bilderquelle (ist nur aktiv, wenn ein USB-Gerät angeschlossen ist).
	Bestätigen	Speichert die Eingabe und schließt die Seite.

1.3 Die Settings

Die Settings

In diesem Abschnitt stellen wir Ihnen die Seiten des Touchscreens vor, auf denen Sie die Settings vornehmen können und erklären die darauf jeweils verfügbaren Funktionen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Die Seite Settings	70
Die Seite Allgemeines	71
Die Seite Import/Export	72
Die Seite easySystem	73
Die Seite Backup/Restore	74












► Die Seite Settings

So kommen Sie auf die Seite 'Settings'!



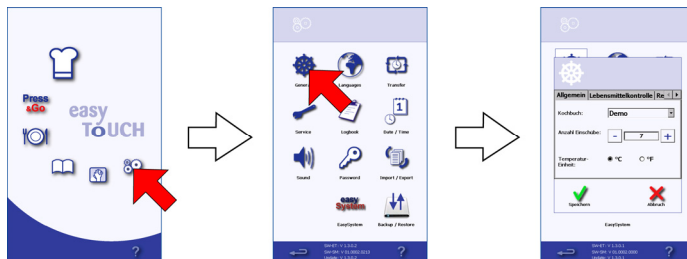
Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Settings' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Allgemeines	Ruft das Menü 'Allgemeines' auf: ▪ Allgemeine Systemeinstellungen
	Sprachen	Ruft das Menü 'Sprachen' auf: ▪ Ändern der Sprache der Bedienoberfläche ▪ Auswählen des Kochbuchs in gewünschter Sprache
	Übertragung	Ruft das Menü 'Übertragung' auf: ▪ Einrichten des Transfers von Daten aus dem Gerät zu einem Server ▪ Nur möglich, wenn kundenspezifisch eingerichtet
	Service	Ruft das Menü 'Service' auf: ▪ Passwortgeschützt, nur zugänglich für den Service
	Logbuch	Ruft das Menü 'Logbuch' auf: ▪ Logbuch anzeigen ▪ Löschen von Einträgen aus dem Logbuch
	Datum / Uhrzeit	Ruft das Menü 'Datum/Uhrzeit' auf: ▪ Einstellen von Datum und Uhrzeit
	Töne	Ruft das Menü 'Töne' auf: ▪ Signaltöne auswählen ▪ Tonlautstärke einstellen
	Passwort	Ruft das Menü 'Passwort' auf: ▪ Neues Passwort wählen.
	Import / Export	Ruft die Seite 'Import/Export' auf: ▪ Import und Export von Daten
	Backup / Restore	Ruft die Seite 'Backup/Restore' auf: ▪ Backup des Kochbuchs und von easyTOUCH-Daten auf die SD-Karte. ▪ Rücksicherung der easyTOUCH-Daten von der SD-Karte.
	easySystem	Aktiviert easySystem, passwortgeschützt.

► Die Seite Allgemeines

So kommen Sie auf die Seite 'Allgemeines'!



Die Registerkarte 'Allgemein'

Die Registerkarte 'Allgemein' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
<input type="text" value="Kochbuch"/>	Kochbuch	Auswahl des Kochbuchs
<input type="text" value="Anzahl Einschübe"/>	Anzahl Einschübe	Auswahl der Anzahl der belegbaren Einschübe
<input type="radio"/>	Temperatur-Einheit	Auswahl der Temperatur-Einheit °C oder °F

Die Registerkarte 'Lebensmittelkontrolle'

Die Registerkarte 'Lebensmittelkontrolle' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
<input type="text" value="Vorheizzeit (sek)"/>	Vorheizzeit (sek)	Eingabe der Vorheizzeit: ▪ Haltezeit nach Erreichen der Vorheiztemperatur
<input type="text" value="Vorheiztoleranz (°C)"/>	Vorheiztoleranz (°C)	Eingabe der Toleranz der Vorheiztemperatur: ▪ Vorheiztemperatur gilt erreicht bei z. B. 20 °C weniger
<input type="text" value="HACCP Temp-Intervall (sek)"/>	HACCP Temp-Intervall (sek)	Eingabe des HACCP-Datenübertragungsintervalls: ▪ z. B. Datenübertragung alle 120 sec
<input type="text" value="Max. Ausfallzeit (sek)"/>	Max. Ausfallzeit (sek)	Eingabe der maximalen Zeit der Stromunterbrechung, bevor gewarnt wird, dass das Produkt verdorben ist

Die Registerkarte 'Reinigung'

Die Registerkarte 'Reinigung' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
<input checked="" type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Stufe 1 - Leichte Verschmutzung Stufe 2 - Mittlere Verschmutzung Stufe 3 - Starke Verschmutzung Stufe 4 - Sehr starke Verschmutzung 	Auswahl der Reinigungsstufe(n), die auf der Seite 'Reinigen' verfügbar sein soll(en)
<input type="text" value="AutoClean Temperatur (60°C - 100°C)"/>	AutoClean Temperatur (60°C - 100°C)	Eingabe der Temperatur der vollautomatischen Reinigung bei Verwendung von anderen als den Original Reinigungsmitteln
<input type="text" value="Reinigungsmittel Dosierung (1 - 10)"/>	Reinigungsmittel Dosierung (1 - 10)	Eingabe der Dosierung der Reinigungsmittel bei Verwendung von anderen als den Original Reinigungsmitteln

► Die Seite Import/Export

So kommen Sie auf die Seite 'Import/Export'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Import/Export' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Import	Auswahl der Registerkarte 'Import': ▪ Übertragen von Daten vom USB-Stick in das Gerät
	Export	Auswahl der Registerkarte 'Export': ▪ Übertragen vom Gerät auf den USB-Stick

Die Registerkarte Import

Die Registerkarte 'Import' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Kochbuch	Das Kochbuch wird importiert.
	Startlogo	Kundenspezifisches Logo für die Startseite wird importiert.
	Update	Update wird eingespielt.

Die Registerkarte Export

Die Registerkarte 'Export' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	HACCP	HACCP-Daten werden exportiert.
	Protokoll	Protokoll wird exportiert.
	Settings	Settings werden exportiert, um in weitere Geräte importiert werden zu können.
	Controls	Geräteeinstellungen (Regelparametereinstellungen) werden exportiert.
	Kochbuch	Das Kochbuch wird exportiert, um in weitere Geräte importiert werden zu können.

► Die Seite easySystem

So kommen Sie auf die Seite 'easySystem'!



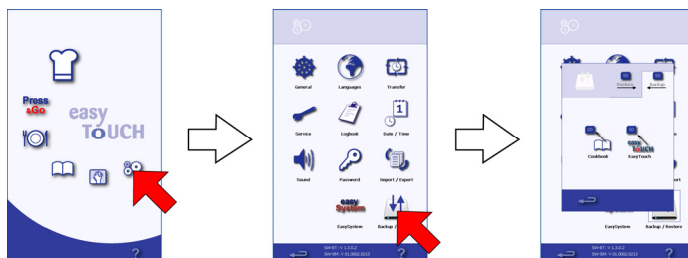
Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'easySystem' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion / Hier geht's weiter ...
	Passwort	Eingabe des Passworts: ▪ Werkseinstellung 'Shift A' Weitere Informationen siehe Bedienungsanleitung easy-System.



► Die Seite Backup/Restore

So kommen Sie auf die Seite 'Backup/Restore'!





Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Import/Export' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Backup	Auswahl der Registerkarte 'Backup': ▪ Übertragen von Daten vom Gerät auf die SD-Karte
	Restore	Auswahl der Registerkarte 'Restore': ▪ Übertragen von Daten von der SD-Karte in das Gerät


Die Registerkarte Backup

Die Registerkarte 'Backup' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Kochbuch	Das Kochbuch wird gesichert.
	easyTOUCH	Die easyTOUCH-Daten werden gesichert (Systembackup).

Die Registerkarte Restore

Die Registerkarte 'Restore' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	easyTOUCH	Die easyTOUCH-Daten werden wieder hergestellt.

So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!

Grundlegende Bedienung des Touchscreens

In diesem Kapitel finden Sie die Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die wesentlichen Tätigkeiten mit dem Touchscreen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Erste Schritte der Bedienung	76
Kochen	80
Regenerieren	90
So arbeiten Sie im Not-Betrieb	98
Mit dem Kochbuch arbeiten	100

1.4 Erste Schritte der Bedienung

Erste Schritte der Bedienung

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Heißluftdämpfer ein- und ausschalten und erste Garprodukte einfach herstellen können.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Heißluftdämpfer ein- / ausschalten	77
Garen mit Press&Go	78

► Heißluftdämpfer ein- / ausschalten


Heißluftdämpfer einschalten

Gehen Sie zum Einschalten des Heißluftdämpfers wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein. Resultat: <ul style="list-style-type: none">▪ bei OEB-/OGB-Geräten generell: Im Display erscheint die Aufforderung zur Dampferzeugerspülung, wenn ein Datumswechsel stattgefunden hat.▪ immer:<ul style="list-style-type: none">▪ Die Selbstdiagnose wird durchgeführt.▪ Die Garraumbeleuchtung leuchtet.▪ Die Startseite wird angezeigt.	
2	Wählen Sie bei OEB-/OGB-Geräten "Dampferzeuger spülen" aus und bestätigen Sie die Eingabe.	
3	Wählen Sie Ihr Garprogramm.	
4	Starten Sie das Garprogramm. Resultat: <ul style="list-style-type: none">▪ bei OES-/OGS-Geräten generell, außerdem bei allen Geräten bei Garprogramm Heißluft: Das gewählte Garprogramm startet sofort mit Vorheizen.▪ in besonderen Fällen: Wenn es sich um ein OEB- oder OGB-Gerät handelt und Sie eines der Garprogramme Dampf, Heißdampf oder Regenerieren gestartet haben, wird zunächst der Dampferzeuger automatisch befüllt und aufgeheizt. Sobald dieser Vorgang beendet ist, startet das gewählte Garprogramm und mit ihm die eingestellte Garzeit.	

Heißluftdämpfer bei Arbeitsende ausschalten

Gehen Sie zum Ausschalten des Heißluftdämpfers bei Arbeitsende wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Führen Sie die notwendigen Reinigungen gemäß Reinigungs- und Wartungsplan aus.	
2	Schalten Sie den Heißluftdämpfer aus.	

Ausschalten des Heißluftdämpfers vor längeren Betriebspausen

Schalten Sie vor längeren Betriebspausen Wasser und Strom bauseitig ab.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

□ Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen	81
□ Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren	91
□ Dampferzeuger entleeren und spülen.....	144

► Garen mit Press&Go

Heißer Dampf / Wrasen

⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- ▶ Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Bedienungshandbuch und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- ▶ Legen Sie bei Standgeräten die Vorheizbrücke ein, wenn sich während des Vorheizens kein Beschickungswagen im Heißluftdämpfer befindet.

Kontaminationsgefahr

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden.

- ▶ Beachten Sie bei der Zeitplanung der Beschickung immer die Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Heißluftdämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Bei Tischgeräten: Das Einhänggestell oder das Hordengestell sind arretiert.
- Bei Standgeräten: Die Vorheizbrücke ist eingelegt.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!

So kommen Sie auf die Seite 'Press&Go'!




Garen

Zum Garen gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie das gewünschte Garrezept, z. B. Brötchen. Resultat: Ihr Heißluftdämpfer heizt vor.	
2	Beschicken Sie den Garraum, sobald das Vorheizen beendet ist und Sie dazu aufgefordert werden.	
3	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: <ul style="list-style-type: none">Ihr Garprogramm läuft.Sobald das Garprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
4	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut.	

Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Mit  können Sie das Vorheizen bzw. das Garprogramm jederzeit abbrechen.

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

<input type="checkbox"/> Gerätetür sicher öffnen	152
<input type="checkbox"/> Vorheizbrücke einlegen und entnehmen (nur bei Standgeräten).....	154
<input type="checkbox"/> Einhängegestelle aus- und einbauen (nur bei Tischgeräten)	156
<input type="checkbox"/> Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten.....	157
<input type="checkbox"/> Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken	159
<input type="checkbox"/> Standgeräte beschicken	163
<input type="checkbox"/> Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Tischgeräten	167

1.5 Kochen

Kochen im Detail

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie beim Kochen vorgehen müssen und wie Sie alle Funktionen des Touchscreens zum Kochen ausnutzen können.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen	81
Garprogramm eingeben	82
Garprogramm Delta-T eingeben	84
Kochen	85
Manuell beschwaden während des Kochens	87
Freie Einschübe beim Kochen benutzen	88

► Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen

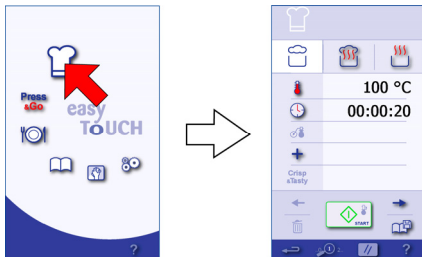
So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Kochen sehr einfach und besteht nur aus diesen 5 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein.	<i>Heißluftdämpfer ein- / ausschalten</i> auf Seite 77
2	Wählen Sie Ihr Garprogramm oder geben Sie es ein.	<i>Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen</i> auf Seite 101 <i>Garprogramm eingeben</i> <i>Garprogramm Delta-T eingeben</i> auf Seite 84
3	Starten Sie das Garprogramm und beschicken Sie den Heißluftdämpfer nach dem Vorheizen.	<i>Kochen</i> auf Seite 85
4	Während das Garprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	<i>Kochen mit manuellem Beschwaden</i> auf Seite 87 <i>Freie Einschübe während des Kochens benutzen</i> auf Seite 88
5	Entnehmen Sie Ihr fertiges Produkt.	
















► Garprogramm eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!



Garprogramm eingeben

Zum Eingeben Ihres Garprogramms gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie ein Grundgarprogramm.	 oder  oder 
2	Geben Sie die Gartemperatur ein.	
3	Geben Sie die Abschaltkriterien vor: ▪ Garzeit oder ▪ Kerntemperatur	 oder 
4	Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'.	
5	Wählen Sie je nach Bedarf eine der folgenden Zusatzfunktionen: ▪ Programmschutz ▪ Reduzierte Lüfterdrehzahl ▪ Reduzierte Leistung ▪ Startzeitvorwahl ▪ ecoCooking Zum ΔT -Garen folgen Sie der Anleitung Garprogramm Delta-T eingeben.	    eco  eco
6	Wählen Sie den Grad von Crisp&Tasty. Resultat: Ihr Garprogramm ist nun fertig eingegeben, wenn es nur aus einem Garschritt bestehen soll bzw. dies der letzte Garschritt war.	
7	Wenn Sie diesem Garprogramm einen weiteren Garschritt hinzufügen wollen, fahren Sie fort mit Schritt 8.	
8	Fügen Sie einen Garschritt hinzu.	
9	Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 7. Sie können die Seite Garschrittübersicht aufrufen mit:	

Hier geht's weiter ...

So geht's

☐ Garprogramm Delta-T eingeben84

Nächste Schritte

☐ Kochen85

► Garprogramm Delta-T eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!













Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:

- Ihr Heißluftdämpfer ist mit einem Kerntemperaturfühler ausgestattet.

Vorgehen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um ein Garprogramm mit ΔT -Garen einzugeben:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie eines der Grundgarprogramme Dampf oder Heißluft.	 oder 
2	Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'.	
3	Wählen Sie ΔT -Garen. Resultat: Sie befinden sich jetzt im ΔT -Modus, angezeigt durch:	  oder 
4	Geben Sie die Δ -Temperatur ein.	
5	Geben Sie die End-Kerntemperatur ein. Resultat: Ihr Garprogramm ist nun fertig eingegeben, wenn es nur aus einem Garschritt bestehen soll bzw. dies der letzte Garschritt war.	
6	Wenn Sie diesem Garprogramm einen weiteren Garschritt hinzufügen wollen, fahren Sie fort mit Schritt 7.	
7	Fügen Sie einen Garschritt hinzu.	
8	Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6. Sie können die Seite Garschrittübersicht aufrufen mit:	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

☐ Kochen85

Kochen

Heißer Dampf / Wrasen

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- ▶ Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Bedienungshandbuch und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- ▶ Legen Sie bei Standgeräten die Vorheizbrücke ein, wenn sich während des Vorheizens kein Beschickungswagen im Heißluftdämpfer befindet.

Kontaminationsgefahr

WARNUNG

Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden.

- ▶ Beachten Sie bei der Zeitplanung der Beschickung immer die Aufrechterhaltung der Kühlkette.




Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Heißluftdämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Bei Tischgeräten: Das Einhängegestell oder das Hordengestell sind arretiert.
- Bei Standgeräten: Die Vorheizbrücke ist eingelegt.
- Die USB-Abdeckung ist eingesteckt.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.




Kochen mit Vorheizen

Wenn der Heißluftdämpfer noch kalt ist, gehen Sie zum Kochen folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. Resultat: Ein Garprogramm ist auf der Seite 'Kochen' verfügbar.	 oder 
2	Starten Sie das Garprogramm. Resultat: Ihr Heißluftdämpfer heizt vor.	
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald das Vorheizen beendet ist und Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: <ul style="list-style-type: none"> Ihr Garprogramm läuft, die verbleibende Garzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt. Sobald das Garprogramm beendet ist, ertönt ein Signal. 	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut.	

Kochen bei bereits heißem Garraum

Wenn der Heißluftdämpfer bereits die benötigte Temperatur hat, gehen Sie zum Kochen folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wenn zuvor bereits dasselbe Garprogramm benutzt wurde, entfällt der Schritt für Sie. Ansonsten: Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. Resultat: Ein Garprogramm ist auf der Seite 'Kochen' verfügbar.	 oder 
2	Starten Sie das Garprogramm.	
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: <ul style="list-style-type: none"> Ihr Garprogramm läuft, die verbleibende Garzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt. Sobald das Garprogramm beendet ist, ertönt ein Signal. 	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut.	

Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Mit  können Sie das Vorheizen bzw. das Garprogramm jederzeit abbrechen.

Hier geht's weiter ...

So geht's

□ Garprogramm eingeben	82
□ Garprogramm Delta-T eingeben	84
□ Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen	101

Nächste Schritte

□ Manuell beschwaden während des Kochens.....	87
□ Freie Einschübe beim Kochen benutzen	88

So machen Sie es richtig!

□ Gerätetür sicher öffnen	152
□ Vorheizbrücke einlegen und entnehmen (nur bei Standgeräten).....	154
□ Einhängestelle aus- und einbauen (nur bei Tischgeräten)	156
□ Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten.....	157
□ Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken	159
□ Standgeräte beschicken	163
□ Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Tischgeräten	167
□ USB-Abdeckung entfernen und aufstecken	171

► Manuell beschwaden während des Kochens

Ziel

Sie möchten während bereits laufendem Garprogramm Heißdampf oder Heißluft das Gargut zusätzlich beschwaden.


Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:

- Sie haben eines der Garprogramme Heißdampf oder Heißluft gewählt.
- Eines dieser Garprogramme läuft.

Vorgehen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Gargut während des Kochens zu beschwaden:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Funktion Manuelles Beschwaden auf der Seite 'Kochen'. Resultat: Das Gargut wird beschwadet.	

► Freie Einschübe beim Kochen benutzen

Heißer Dampf / Wrasen

⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Bedienungshandbuch und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- Legen Sie bei Standgeräten die Vorheizbrücke ein, wenn sich während des Vorheizens kein Beschickungswagen im Heißluftdämpfer befindet.

Ziel

Sie möchten während bereits laufendem Garprogramm freie Einschübe für weiteres Gargut benutzen.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:

- Abgesehen von der Garzeit benötigt das zusätzliche Gargut die gleichen Bedingungen wie das Gargut im aktuell laufenden Programm.
- Das entsprechende Garprogramm läuft.

Vorgehen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um freie Einschübe während des Kochens zu nutzen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Funktion TrayTimer auf der Seite 'Kochen'. Resultat: Die Seite 'TrayTimer' wird geöffnet.	
2	Wählen Sie einen freien Einschub. Resultat: Die Tastatur zur Eingabe der Garzeit für diesen Einschub wird geöffnet.	
3	Geben Sie die gewünschte Garzeit ein. Resultat: Die Garzeit für diesen Einschub läuft.	
4	Beschicken Sie den Garraum und schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Sobald die Garzeit für diesen Einschub abgelaufen ist, ertönt ein Signal und es erscheint eine Anzeige, aus welchem Einschub das Gargut entnommen werden kann.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut von diesem Einschub.	

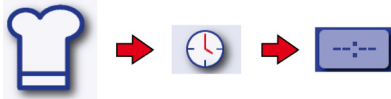
Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Mit  können Sie das Garprogramm für den betreffenden Einschub jederzeit abbrechen.

Optimierung des Arbeitsprozesses durch Einstellen von Dauerbetrieb

Wenn Sie über einen längeren Zeitraum einschubweise garen wollen, empfiehlt sich die Einstellung des Dauerbetriebs.

Sie finden den Dauerbetrieb durch Anwählen der folgenden Schaltflächen, ausgehend von der Startseite:



1.6 Regenerieren

Regenerieren im Detail

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie beim Regenerieren vorgehen müssen und wie Sie alle Funktionen des Touchscreens zum Regenerieren ausnutzen können.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren	91
Regenerierprogramm eingeben	92
Regenerieren	93
Freie Einschübe beim Regenerieren benutzen	96

► Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren

So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Regenerieren sehr einfach und besteht nur aus diesen 5 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein.	<i>Heißluftdämpfer ein- / ausschalten</i> auf Seite 77
2	Wählen Sie Ihr Regenerierprogramm oder geben Sie es ein.	<i>Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen</i> auf Seite 101 <i>Regenerierprogramm eingeben</i>
3	Starten Sie das Garprogramm und beschicken Sie den Heißluftdämpfer nach dem Vorheizen.	<i>Regenerieren</i> auf Seite 93
4	Während das Regenerierprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	<i>Freie Einschübe während des Regenerierens benutzen</i> auf Seite 96
5	Entnehmen Sie Ihr fertiges Produkt.	










► Regenerierprogramm eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Regenerieren'!




Regenerierprogramm eingeben

Zum Eingeben Ihres Regenerierprogramms gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie ein Grund-Regenerierprogramm.	 oder  oder 
2	Geben Sie die Regeneriertemperatur ein.	
3	Geben Sie die Abschaltkriterien vor: <ul style="list-style-type: none">▪ Regenerierzeit oder▪ Kerntemperatur	 oder 
4	Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren'.	
5	Wählen Sie je nach Bedarf die Zusatzfunktion: <ul style="list-style-type: none">▪ Programmschutz▪ reduzierte Lüfterdrehzahl Resultat: Ihr Regenerierprogramm ist nun fertig eingegeben.	 

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

 Regenerieren.....	93
---	----

► Regenerieren

Heißer Dampf / Wrasen

⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- ▶ Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Bedienungshandbuch und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- ▶ Legen Sie bei Standgeräten die Vorheizbrücke ein, wenn sich während des Vorheizens kein Beschickungswagen im Heißluftdämpfer befindet.

Kontaminationsgefahr

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden.

- ▶ Beachten Sie bei der Zeitplanung der Beschickung immer die Aufrechterhaltung der Kühlkette.




Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Heißluftdämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Bei Tischgeräten: Das Einhänggestell oder das Hordengestell sind arretiert.
- Bei Standgeräten: Die Vorheizbrücke ist eingelegt.
- Die USB-Abdeckung ist eingesteckt.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.




Regenerieren mit Vorheizen

Wenn der Heißluftdämpfer noch kalt ist, gehen Sie zum Regenerieren folgendermaßen vor:


Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Geben Sie das gewünschte Regenerierprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. Resultat: Ein Regenerierprogramm ist auf der Seite 'Regenerieren' verfügbar.	 oder 
2	Starten Sie das Regenerierprogramm. Resultat: Ihr Heißluftdämpfer heizt vor.	
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald das Vorheizen beendet ist und Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: <ul style="list-style-type: none">▪ Ihr Regenerierprogramm läuft, die verbleibende Regenerierzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt.▪ Sobald das Regenerierprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Regeneriergut.	

Regenerieren bei bereits heißem Garraum

Wenn der Heißluftdämpfer bereits die benötigte Temperatur hat, gehen Sie zum Regenerieren folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wenn zuvor bereits dasselbe Regenerierprogramm benutzt wurde, entfällt der Schritt für Sie. Ansonsten: Geben Sie das gewünschte Regenerierprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. Resultat: Ein Regenerierprogramm ist auf der Seite 'Regenerieren' verfügbar.	 oder 
2	Starten Sie das Regenerierprogramm.	
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: <ul style="list-style-type: none">▪ Ihr Regenerierprogramm läuft, die verbleibende Regenerierzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt.▪ Sobald das Regenerierprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Regeneriergut.	

Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Mit  können Sie das Vorheizen bzw. das Regenerierprogramm jederzeit abbrechen.

Hier geht's weiter ...

So geht's

- Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen 101

Nächste Schritte

- Freie Einschübe beim Regenerieren benutzen..... 96

So machen Sie es richtig!

- Gerätetür sicher öffnen 152
 - Vorheizbrücke einlegen und entnehmen (nur bei Standgeräten)..... 154
 - Einhänggestelle aus- und einbauen (nur bei Tischgeräten) 156
 - Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten..... 157
 - Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken 159
 - Standgeräte beschicken..... 163
 - Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Tischgeräten 167
 - USB-Abdeckung entfernen und aufstecken 171
-

► Freie Einschübe beim Regenerieren benutzen

Heißer Dampf / Wrasen

⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Bedienungshandbuch und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- Legen Sie bei Standgeräten die Vorheizbrücke ein, wenn sich während des Vorheizens kein Beschickungswagen im Heißluftdämpfer befindet.

Ziel

Sie möchten während bereits laufendem Regenerierprogramm freie Einschübe für weiteres Regeneriergut benutzen.


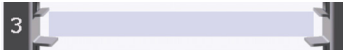

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen somit erfüllt sein:

- Abgesehen von der Regenerierzeit benötigt das zusätzliche Regeneriergut die gleichen Bedingungen wie das Regeneriergut im aktuell laufenden Programm.
- Das entsprechende Regenerierprogramm läuft.


Vorgehen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um freie Einschübe während des Regenerierens zu nutzen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Funktion TrayTimer auf der Seite 'Regenerieren'. Resultat: Die Seite 'TrayTimer' wird geöffnet.	
2	Wählen Sie einen freien Einschub. Resultat: Die Tastatur zur Eingabe der Regenerierzeit für diesen Einschub wird geöffnet.	
3	Geben Sie die gewünschte Regenerierzeit ein. Resultat: Die Regenerierzeit für diesen Einschub läuft.	
4	Beschicken Sie den Garraum und schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Sobald die Regenerierzeit für diesen Einschub abgelaufen ist, ertönt ein Signal und es erscheint eine Anzeige aus welchem Einschub das Regeneriergut entnommen werden kann.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Regeneriergut.	

So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!

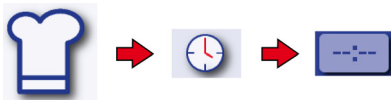
Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Mit  können Sie das Regenerierprogramm für den betreffenden Einschub jederzeit abbrechen.

Optimierung des Arbeitsprozesses durch Einstellen von Dauerbetrieb

Wenn Sie über einen längeren Zeitraum einschubweise garen wollen, empfiehlt sich die Einstellung des Dauerbetriebs.

Pfad Dauerbetrieb:



1.7 So arbeiten Sie im Not-Betrieb

Die Bedienung Ihres Heißluftdämpfers im Notbetrieb

Damit Sie bei einem kurzfristig nicht behebbaren Fehler trotzdem mit Ihrem Heißluftdämpfer arbeiten können, verfügt er über einen Notbetrieb.

Dieses ermöglicht Ihnen trotz eines Defekts einen eingeschränkten Betrieb des Geräts. Informieren Sie in jedem Fall Ihren Kundendienst.

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Heißluftdämpfer im Notbetrieb betreiben.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Abschnitte:

	Seite
Grundsätzlicher Arbeitsablauf im Notbetrieb	99

► Grundsätzlicher Arbeitsablauf im Notbetrieb


Einschränkungen

Folgende Einschränkungen müssen Sie beachten:

- Die Garzeiten können sich erheblich verändern. Achten Sie daher besonders auf den Garprozess und den Garzustand Ihres Produkts.
- Der Wasserverbrauch kann sich erheblich erhöhen.
- Nur mögliche Funktionen sind anwählbar.

So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Kochen im Not-Betrieb sehr einfach und besteht nur aus diesen 5 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Das Gerät befindet sich im Fehlerbetrieb. Resultat: Ein Signal ertönt und der Fehlercode wird im Display angezeigt.	<i>Beheben von Fehlern</i> auf Seite 146 Kundendienst kontaktieren
2	Bestätigen Sie den Fehler. Resultat: Es sind nur von dem Fehler nicht betroffene Garprogramme verfügbar.	
3	Beschicken Sie den Heißluftdämpfer und starten Sie das verfügbare Garprogramm oder Regenerierprogramm.	<i>Kochen</i> auf Seite 85 <i>Regenerieren</i> auf Seite 93
4	Während das Garprogramm oder Regenerierprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	<i>Zusatzfunktionen</i> auf Seite 52
5	Entnehmen Sie Ihr fertiges Produkt.	

1.8 Mit dem Kochbuch arbeiten

Das Kochbuch des Heißluftdämpfers

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie im Kochbuch Garrezepte anlegen, verändern und verwalten können.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen	101
Garrezept anlegen	103
Name und Bild eines Garrezepts ändern	104
Garrezept aus dem Kochbuch löschen	105
Garrezept unter Favoriten ablegen / entfernen	106
Neue Garrezeptgruppe anlegen	108
Name und Bild einer Garrezeptgruppe ändern	109
Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen / entfernen	110
Garrezeptgruppe löschen	112






► Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen

So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'

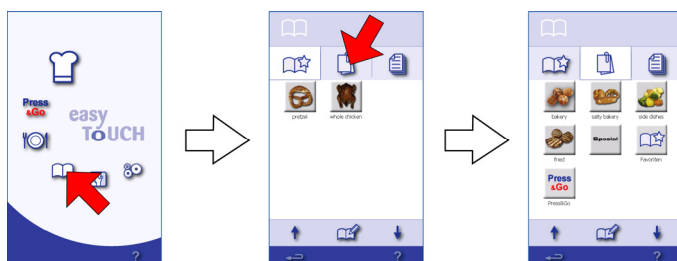


Garrezept aus Favoriten aufrufen

Zum Aufrufen eines Garrezepts aus den Favoriten gehen Sie folgendermaßen vor:








Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Wählen Sie das gewünschte Garrezept, z. B. Brötchen. Resultat: <ul style="list-style-type: none"> Die Garrezeptdaten werden angezeigt. Das Garrezept kann gestartet werden. 	
2		Wenn nötig, können Sie beim Auswählen des Garrezepts nach oben und unten scrollen.	 

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'

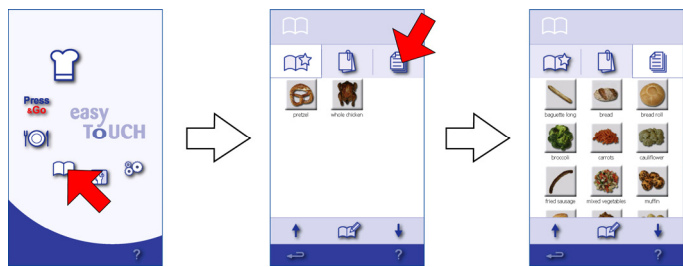


Garrezept aus Garrezeptgruppe aufrufen

Zum Aufrufen eines Garrezepts aus einer Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Wählen Sie die gewünschte Garrezeptgruppe, z. B. Backwaren.	
2		Wählen Sie das gewünschte Garrezept, z. B. Brötchen. Resultat: <ul style="list-style-type: none"> Die Garrezeptdaten werden angezeigt. Das Garrezept kann gestartet werden. 	
3		Wenn nötig, können Sie beim Auswählen der Garrezeptgruppe und des Garrezepts nach oben und unten scrollen.	 

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



Garrezept aus den abgelegten Garrezepten aufrufen

Zum Aufrufen eines Garrezepts aus den im Kochbuch abgelegten Garrezepten gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Wählen Sie das gewünschte Garrezept, z. B. Brötchen. Resultat: <ul style="list-style-type: none">Die Garrezeptdaten werden angezeigt.Das Garrezept kann gestartet werden.	
2		Wenn nötig, können Sie beim Auswählen des Garrezepts nach oben und unten scrollen.	

Ihr Garrezept nicht gefunden?

Wenn Sie das gewünschte Garrezept nicht im Kochbuch gefunden haben, kann es daran liegen, dass das richtige Kochbuch noch nicht importiert ist. Importieren Sie das Kochbuch oder sprechen Sie Ihren Systemadministrator an.










Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte	
<input type="checkbox"/> Kochen	85
<input type="checkbox"/> Regenerieren.....	93

► Garrezept anlegen










Garrezept anlegen

Zum Anlegen eines Garrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Geben Sie ein Garprogramm ein. Benutzen Sie dazu die Seite 'Kochen'.	
2		Speichern Sie das Programm als Garrezept.	
3		Geben Sie dem Garrezept einen Namen.	<input type="text"/>
4		Weisen Sie dem Garrezept ein Bild zu.	
5		Bestätigen Sie Namen und Bild.	



Regenerierrezept anlegen

Zum Anlegen eines Regenerierrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Geben Sie ein Regenerierprogramm ein. Benutzen Sie dazu die Seite 'Regenerieren'.	
2		Speichern Sie das Programm als Regenerierrezept.	
3		Geben Sie dem Regenerierrezept einen Namen.	<input type="text"/>
4		Weisen Sie dem Regenerierrezept ein Bild zu.	
5		Bestätigen Sie Namen und Bild.	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

-  Garrezept unter Favoriten ablegen / entfernen 106
-  Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen / entfernen 110

► Name und Bild eines Garrezepts ändern

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



Name und Bild eines Garrezepts ändern

Zum Ändern des Namens und Bildes eines Garrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Rufen Sie die Seite 'Garrezepte verwalten' auf.	
2		Wählen Sie das Garrezept aus, dessen Namen und Bild Sie ändern möchten.	
3		Rufen Sie die Tastatur auf.	
4		Geben Sie den Namen über die Tastatur ein.	
5		Bestätigen Sie die Eingabe. Sie können die Tastatur mit Esc wegschalten.	
6		Rufen Sie die Seite 'Bilder verwalten' auf.	
7		Wählen Sie die Bilderquelle: Ordner oder USB-Gerät	oder
8		Wählen Sie ein Bild aus.	
9		Bestätigen Sie die Auswahl.	








► Garrezept aus dem Kochbuch löschen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



Garrezept aus dem Kochbuch löschen

Zum Löschen eines Garrezepts aus dem Kochbuch gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Rufen Sie die Seite 'Garrezepte verwalten' auf.	
2		Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus dem Kochbuch löschen möchten.	
3		Löschen Sie das Garrezept aus dem Kochbuch.	
4		Bestätigen Sie das Löschen.	

► Garrezept unter Favoriten ablegen / entfernen

So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'



Garrezept unter Favoriten ablegen

Zum Ablegen eines Garrezepts unter den Favoriten gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Favoriten verwalten' auf.	
2			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie den Favoriten hinzufügen möchten.	
3			Fügen Sie das Garrezept den Favoriten hinzu.	
4			Ändern Sie ggf. die Reihenfolge innerhalb der Favoriten.	oder









Garrezept aus Favoriten entfernen

Zum Entfernen eines Garrezepts aus den Favoriten gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Favoriten verwalten' auf.	
2			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus den Favoriten entfernen möchten.	
3			Entfernen Sie das Garrezept aus den Favoriten.	

Garrezept aus dem Kochbuch löschen

Sie können ein Garrezept auch auf der Seite Favoriten verwalten aus dem Kochbuch löschen. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Favoriten verwalten' auf.	
2			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus dem Kochbuch löschen möchten.	
3			Löschen Sie das Garrezept aus dem Kochbuch.	
4			Bestätigen Sie das Löschen.	

► Neue Garrezeptgruppe anlegen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Neue Garrezeptgruppe anlegen

Zum Anlegen einer neuen Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Rufen Sie die Seite Garrezeptgruppe verwalten auf.	
2		Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe anlegen' auf.	
3		Geben Sie der Garrezeptgruppe einen Namen.	<input type="text"/>
4		Weisen Sie der Garrezeptgruppe ein Bild zu.	
5		Bestätigen Sie Namen und Bild.	

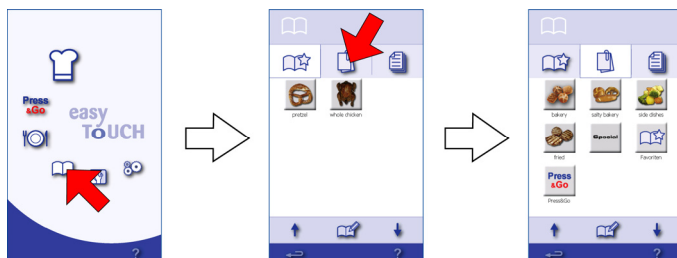
Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

□ Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen / entfernen 110

► Name und Bild einer Garrezeptgruppe ändern

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Name und Bild einer Garrezeptgruppe ändern

Zum Ändern des Namens und Bildes einer Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite Garrezeptgruppe verwalten auf.	
2			Wählen Sie die Garrezeptgruppe aus, deren Namen und Bild Sie ändern möchten.	
3			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' auf.	
4			Rufen Sie die Tastatur auf.	
5			Geben Sie den Namen über die Tastatur ein.	
6			Bestätigen Sie die Eingabe. Sie können die Tastatur mit Esc wegschalten.	
7			Rufen Sie die Seite 'Bilder verwalten' auf.	
8			Wählen Sie die Bilderquelle: Ordner oder USB-Gerät	 oder 
9			Wählen Sie ein Bild aus.	
10			Bestätigen Sie die Auswahl.	

► Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen / entfernen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'















Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen

Zum Ablegen eines Garrezepts in einer Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe verwalten' auf.	
2			Wählen Sie die Garrezeptgruppe aus, der Sie ein Garrezept hinzufügen möchten.	
3			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' auf.	
4			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie der Garrezeptgruppe hinzufügen möchten.	
5			Fügen Sie das Garrezept der Garrezeptgruppe hinzu.	
6			Ändern Sie ggf. die Reihenfolge innerhalb der Garrezeptgruppe.	oder









Garrezept aus Garrezeptgruppe entfernen

Zum Entfernen eines Garrezepts aus einer Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe verwalten' auf.	
2			Wählen Sie die Garrezeptgruppe aus, aus der Sie ein Garrezept löschen möchten.	
3			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' auf.	
4			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus der Garrezeptgruppe löschen möchten.	
5			Entfernen Sie das Garrezept aus der Garrezeptgruppe.	

Garrezept aus dem Kochbuch löschen

Sie können ein Garrezept auch auf der Seite Garrezeptgruppe verwalten aus dem Kochbuch löschen. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe verwalten' auf.	
2			Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus dem Kochbuch löschen möchten.	
3			Löschen Sie das Garrezept aus dem Kochbuch.	
4			Bestätigen Sie das Löschen.	

► Garrezeptgruppe löschen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Garrezeptgruppe löschen

Zum Löschen einer Garrezeptgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Feld	Vorgehen	Schaltfläche
1			Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe verwalten' auf.	
2			Wählen Sie die Garrezeptgruppe aus, die Sie löschen möchten.	
3			Löschen Sie die Garrezeptgruppe.	
4			Bestätigen Sie das Löschen.	

Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers

Die Garprogramme

Ihr Heißluftdämpfer bietet Ihnen die folgenden voreingestellten Grundgarprogramme:

- Dämpfen
- Heißdampf
- Heißluft
- Regenerieren

Aufbauend auf diese Grundgarprogramme können Sie alle Arten von Lebensmittel in hoher Qualität zeitsparend garen.

Zusätzlich zu den Grundgarprogrammen bietet Ihr Heißluftdämpfer noch eine Reihe von Spezialgarprogrammen, die auf die Grundgararten aufbauen:

- Niedertemperaturgaren, geeignet für sauerstoffarmes Biogaren und Nachtgaren
- Delta-T-Garen
- Cook & Hold
- Nachtgaren
- ecoCooking

In Kombination mit allen Grund- und Spezialgarprogrammen können Sie die Funktion der Kerntemperaturmessung nutzen, bei manchen Spezialgarprogrammen, z. B. Sous-Vide-Garen, müssen Sie sie nutzen.

Generelle Vorteile Ihres Heißluftdämpfers

Folgende Vorteile nutzen Sie bei allen Gararten:

- Sie erhalten immer das optimale Garraumklima.
- Geschmacksstoffe übertragen sich nicht, selbst wenn Sie in einer Beschickung verschiedene Lebensmittel garen.
- Sie brauchen Feuchtigkeitswerte nicht manuell einzugeben.

Entwicklung eigener Garrezepte

Sie können die Grund- und Spezialgarprogramme, ggf. kombiniert mit der Kerntemperaturmessung, zu eigenen ein- oder mehrstufigen Garrezepten kombinieren und im Kochbuch und unter Press&Go abrufbar speichern.

Wir geben Ihnen in diesem Abschnitt Rahmenrichtlinien für die Umsetzung der Garprogramme auf die speziellen Anforderungen Ihrer Produkte. Die Ausgestaltung Ihrer eigenen Garrezepte liegt natürlich bei Ihnen und Ihren Kunden.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Dämpfen	114
Heißdampf	116
Heißluft	117
Regenerieren	118
Kerntemperaturmessung	120
Delta-T-Garen	122
ecoCooking	124
Nachtgaren	125

► Dämpfen

Temperaturbereich

Mit dem Garprogramm "Dämpfen" arbeiten Sie im Temperaturbereich von 30 °C bis 120 °C.

Je nach Temperatur wird unterschieden zwischen

- Biodampf (30 - 99°C)
- Dampf (100°C)
- Quickdampf (101 - 120°C)

Anwendung

Das Garprogramm "Dämpfen" eignet sich für die Gararten

- Kochen
- Dämpfen
- Blanchieren
- Pochieren
- Konservieren

Spezialprogramme, bei denen "Dämpfen" genutzt wird, sind

- sauerstoffarmes Biogaren
- Niedertemperaturgaren
- Nachtgaren

Vorteile beim Dämpfen mit 100 °C

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Das Dämpfen schont Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe wie Farb- und Ballaststoffe besonders gut.
- Sie arbeiten schnell, da Ihnen jederzeit Dampf zur Verfügung steht.

Anwendungsbeispiele für Dämpfen mit 100 °C

Das Garprogramm eignet sich für z. B.

- Gemüse
- Reis
- Hartweizennudeln
- Knödel
- Klöße
- Nockerl
- Kartoffel

Vorteile beim Bio-Dämpfen zwischen 30 °C und 99 °C

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Sie bereiten Ihre Lebensmittel besonders schonend zu.
- Sie vermeiden geplatzte Häute und Därme beim Brühen oder Erwärmen von Wurstwaren.
- Sie erzielen optimale Speisequalitäten bei empfindlichen Lebensmitteln, wie Terrinen, Galantinen, Flans, Farcen, Crème Caramel und bei Diätkost.
- Durch gradgenaues Garen stockt das Eiweiß optimal (z. B. bei Fisch).

Anwendungsbeispiele für Bio-Dämpfen zwischen 30 °C und 99 °C

Das Garprogramm eignet sich für z. B.

- Fischfilet
- Terrinen
- Galantinen
- Flans
- Farcen
- Klößchen
- Crème Caramel

Vorteile beim Quick-Dämpfen zwischen 101 °C und 120 °C

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Sie gewinnen Zeit

Anwendungsbeispiele für Quick-Dämpfen zwischen 101 °C und 120 °C

Das Garprogramm eignet sich für unempfindliche Lebensmittel wie

- Pellkartoffeln
- Rote Bete
- Steckrüben
- Hülsenfrüchte
- Kraut

Das Garprogramm eignet sich außerdem sehr gut für Lebensmittel, bei denen eine leichte Bräunung beim Dämpfen erwünscht ist, wie z. B.

- Rinderrouladen
 - Krautwickel
 - Rindergulasch
-

► Heißdampf

Temperaturbereich

Mit dem Garprogramm "Heißdampf" arbeiten Sie im Temperaturbereich von 100 °C bis 250 °C.

Anwendung

Das Garprogramm "Heißdampf" eignet sich für alle Lebensmittel, bei denen in der traditionellen Garmethode Feuchtigkeit bzw. Dampf manuell hinzugefügt wird, wie z. B.

- bei Schweinebraten durch Übergießen
- bei Plundergebäck zum optimalen "Aufgehen"

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Die Lebensmittel trocknen nicht aus
- Backwaren wie Hefe-, Blätter- und Brotteig gehen beim Backen optimal auf
- Bei Bedarf können Sie den Garraum entfeuchten (Funktion Crisp&Tasty) und erhalten so ein saftiges und knuspriges Produkt mit optimaler, gleichmäßiger Bräunung
- Sehr schnelle Energieübertragung

Optimaler Umgang mit dem Garprogramm

Darauf sollten Sie achten:

- Reduzieren Sie generell, im Vergleich zu traditionellen Garmethoden, die Garraumtemperatur um mindestens 10 bis 20 % und Sie vermeiden erhebliche Garverluste.

Anwendungsbeispiele

Das Garprogramm eignet sich für

- durchgegarnte Großbratstücke
 - Geflügel (Enten, Gänse)
 - Gratins und Aufläufe
 - Backwaren wie Plundergebäck, Baguettstangen etc.
 - Topfenkuchen
 - Apfelstrudel
-

Heißluft

Temperaturbereich

Mit dem Garprogramm "Heißluft" arbeiten Sie im Temperaturbereich von 30 °C bis 250 °C.

Anwendung

Das Garprogramm "Heißluft" eignet sich immer dann, wenn keine Feuchtigkeit benötigt wird, wie z. B. beim

- Braten
- Rösten (von Knochen)
- Backen
- Grillen
- Überbacken

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Bei Bedarf können Sie den Garraum entfeuchten und erhalten ein rösches und knuspriges Produkt mit einer gleichmäßigen Bräunung.
- Bei Backprodukten erhalten Sie durch Entfeuchtung (Crisp&Tasty-Funktion) eine dünne Kruste.

Optimaler Umgang mit dem Garprogramm

Darauf sollten Sie achten:

- Reduzieren Sie generell, im Vergleich zu traditionellen Garmethoden, die Garraumtemperatur um mindestens 10 bis 20 % und Sie vermeiden erhebliche Garverluste.

Anwendungsbeispiele

Das Garprogramm eignet sich für

- Kurzbratstücke, z. B. Steaks und Medaillons
 - Fettfreie Fingersnacks
 - Überbacken von Gratins
 - Alternatives Frittieren von Kartoffelprodukten (fettfreie Pommes Frites) etc.
 - Obstkuchen
-

► Regenerieren

Anwendung

Das Garprogramm "Regenerieren" eignet sich für das Regenerieren von Speisen, die bereits auf Tellern, Platten oder in GN-Behältern angerichtet sind.

Temperaturbereich und Regenerierzeit

Die Regenerierzeit und -temperatur sind abhängig vom Produkt, der Schichtdicke und von der Anzahl der zu regenerierenden Teller bzw. GN-Behälter (siehe Richtwerte unten in diesem Thema).

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Cook & Chill-Konzept: In ruhigen, auslastungsschwachen Zeiten produzieren Sie Speisen und richten diese kalt auf Tellern oder Platten an.
- Sie können auf Abruf eine beliebige Anzahl von Tellern regenerieren.
- Die fertig angerichteten Speisen trocknen beim Regenerieren nicht aus.
- Auf den Tellern bilden sich weder Kondensatpfützen noch Trockenränder.
- Mischregeneration Teller / GN-Behälter ist möglich.

Optimaler Umgang mit dem Garprogramm

Darauf sollten Sie achten:

- Kompakte Speisenkomponenten wie Knödel oder Klöße, Rouladen und Aufläufe brauchen länger zum Regenerieren als z. B. Bratenscheiben, Gemüsebeilagen, Reis und geviertelte oder tournierte Kartoffeln.
- Vermeiden Sie großflächiges Überlappen und unterschiedliche Anrichtehöhen der Komponenten.
- Setzen Sie Fisch und Fleisch auf einen Sockel von Reis oder ähnlichem, damit es gleichmäßig regeneriert und nicht auf dem Teller festklebt.
- Garen Sie Ihre Lebensmittel zu 80 % vor, braten Sie also z. B. Fleisch ‚rare‘ vor, wenn es nach dem Regenerieren ‚medium‘ gegart sein soll.
- Fetten Sie Gemüse, Reis und Nudeln vor dem Regenerieren ab.
- Geben Sie Saucen erst nach dem Regenerieren auf die Teller.

Anwendungsbeispiele

Das Regenerierprogramm eignet sich für

- nahezu alle Arten von Speisen

Richtwerte für das Regenerieren

Beachten Sie beim Regenerieren folgende Regeln:

- Heizen Sie den Heißluftdämpfer immer vor.
- Heizen Sie nach jedem Regeneriengang wieder auf die Vorheiztemperatur auf. Nach Erreichen der Vorheiztemperatur können Sie sofort wieder regenerieren.

Die folgenden Richtwerte gelten bei Vollbeschickung:

OEB, OGB OES, OGS	Tellerkapazität bis ø 32 cm Tellerabstand 66 mm	Tellerkapazität bis ø 32 cm Tellerabstand 80 mm	Vorheiztempe- ratur Heißdampf	Vorheiz- zeit	Regenerier- temperatur	Regene- rierzeit
6.10	20	-	180 °C	2 min	125 - 135 °C	4 - 8 min
6.20	39	-	180 °C	2 min	125 - 135 °C	4 - 8 min
10.10	32	-	180 °C	2 min	125 - 135 °C	4 - 8 min
10.20	60	-	250 °C	3 min	135 - 140 °C	6 - 10 min
12.20	74	59	250 °C	3 min	135 - 140 °C	6 - 10 min
20.10	61	50	250 °C	3 min	135 - 140 °C	6 - 10 min
20.20	122	98	250 °C	3 min	135 - 140 °C	6 - 10 min

► **Kerntemperaturmessung**

Das Prinzip

Bei der Kerntemperaturmessung wird die Dauer des Garprozesses über die Kerntemperatur im Gargut gesteuert und nicht über die Zeit.

Die Kerntemperaturmessung kann in Verbindung mit allen Grundgarprogrammen verwendet werden.

Anwendung

Die Kerntemperaturmessung empfiehlt sich besonders beim Garen von Langzeitbraten sowie beim Punktgaren (medium, rare etc.).

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Unabhängig von Bratengröße und -gewicht garen Sie auf den Punkt genau. Dadurch erhalten Sie immer eine Garantie für höchste Qualität.
- Sie brauchen keine Zeit und Energie zur Überwachung und Prüfung des Gargrades aufzuwenden.
- Der Mehrpunktfühler misst an mehreren Stellen entlang der Fühlerspitze und erkennt automatisch die kälteste gemessene Kerntemperatur als Mittelpunkt des Fleischstückes. Der Mehrpunktfühler vermindert Fehlsteichungen und vereinfacht die Handhabung.
- In Verbindung mit den Garprogrammen erzielen Sie einen Gargewinn von bis zu 50%.

Optimaler Umgang mit der Garart

Darauf sollten Sie achten:

- Beachten Sie bei der Wahl der Endkerntemperatur, dass Langzeitbraten nach der Entnahme aus dem Heißluftdämpfer im Kern nachziehen.
- Bei Garende sollten Sie den Langzeitbraten sofort aus dem Heißluftdämpfer entnehmen und schockkühlen. So verhindern Sie ein Übergaren.

Richtwerte für Kerntemperatur

Beachten Sie die folgenden Richtwerte:

Lebensmittel	Garung	Kerntemperatur
Rindfleisch		
Rinderfilet, Roastbeef	Medium	50 - 54 °C
Rinderschmorbraten	Vollgar	82 - 90 °C
Rouladen, Tafelspitz	Vollgar	82 - 95 °C
Kalbfleisch		
Kalbsrücken	Medium	54 - 58 °C
Kalbsbrust, Kalbsschulter	Vollgar	75 - 80 °C
Kalbskeule	Vollgar	76 - 78 °C
Schweinefleisch		
Schweinerücken	Medium	68 - 72 °C
Schweinenacken	Medium	68 - 72 °C
Schweinebauch, Schweinehaxn	Vollgar	72 - 78 °C
Kasseler	Medium	65 - 68 °C
Lamm		
Lammkeule	Medium	54 - 64 °C
Lammrücken	Medium	52 - 56 °C
Geflügel		
Hähnchen ganz	Vollgar	75 - 82 °C
Hähnchenbrust	Vollgar	75 - 77 °C
Hähnchenkeule	Vollgar	75 - 82 °C
Fisch		
Lachsschnitte	Medium	63 - 65 °C



► Delta-T-Garen

Das Prinzip

ΔT -Garen ist ein Garprogramm, bei dem die Garraumtemperatur abhängig von der Kerntemperatur ansteigt. Es muss immer mit dem Kerntemperaturfühler gearbeitet werden.

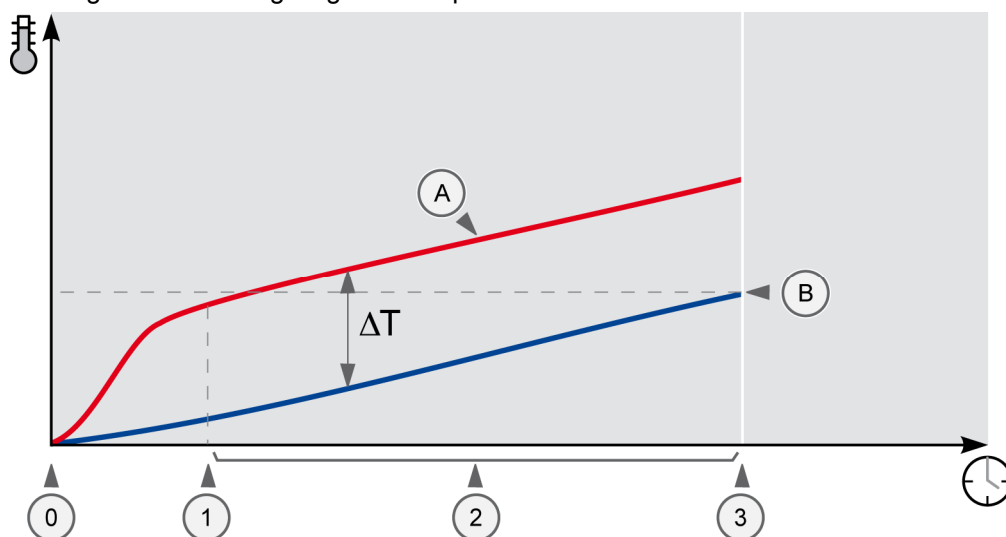
Das Garprogramm Delta-T

Die Eingabe der Programmdaten erfolgt über die Seite 'Kochen'. Folgende Werte müssen eingegeben werden:










Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Δ -Temperatur	Bestimmt die Temperatur im Garraum in Abhängigkeit von der Kerntemperatur.
	Kerntemperatur	Bei Erreichen dieses Wertes wird das Garprogramm beendet.

Der Garprozess

Die folgende Abbildung zeigt den Garprozess:



Nr.	Bedeutung	Beschreibung
(A)	Temperatur im Garraum	Verlauf der Temperatur im Garraum
(B)	Kerntemperatur	Eingegebener Wert der Kerntemperatur

Nr.	Bedeutung	Beschreibung	Temperatur im Garraum ^(A)
0	Beginn Phase 1	Programmstart: Die Kerntemperatur und die Garraumtemperatur steigt an.	Aufheizphase
1	Ende Phase 1	Die Garraumtemperatur entspricht der Summe aus Δ -Temperatur und aktueller Kerntemperatur.	  +  aktuell
2	Phase 2	Die Garraumtemperatur steigt entsprechend der aktuellen Kerntemperatur weiter an bis die Kerntemperatur den vorgegebenen Wert erreicht hat.	  +  aktuell
3	Ende Phase 2	Programmende: Die Kerntemperatur ^(B) ist erreicht.	  + 

Anwendung

Δ T-Garen eignet sich besonders zum schonenden Garen von Kochschinken, ganzem Fisch, Galantinen und Eierstich.

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Fleisch bleibt saftig und zart und Sie haben einen geringeren Bratverlust.
- Wenn Sie die Startzeit-Vorwahl benutzen, können Sie mit dem Δ T-Garen besonders gut betriebschwache Zeiten (beispielsweise die Nachtstunden) ausnutzen.

Optimaler Umgang mit der Garart

Darauf sollten Sie achten:

- Je höher die Δ -Temperatur ist, desto höher ist der Gewichtsverlust, desto intensiver bräunt das Lebensmittel.

ecoCooking

Das Prinzip

ecoCooking ist ein Garprogramm, bestehend aus einer Angarphase und einer Fertiggarphase.

Die Angarphase dauert bei einschrittigen Garrezepten bis zum Erreichen einer bestimmten Garzeit oder Kerntemperatur. Bei mehrschrittigen Garrezepten wird die Angarphase als eigener Schritt oder in mehreren Schritten vor die Fertiggarphase gestellt. Beim ecoCooking wird durch intelligente Impulstechnik der Energiebedarf bei gleicher Gardauer um 25% reduziert.

Vorgegeben werden bei einschrittigen Garrezepten

- ein Garprogramm: Heißluft oder Heißdampf
- die Zusatzfunktion ecoCooking
- eine Garzeit oder Soll-Kerntemperatur

Vorgegeben werden bei mehrschrittigen Garrezepten

- eine Angarphase in einem oder mehreren Schritten mit jeweils:
 - ein Garprogramm: Heißluft, Heißdampf oder Dämpfen
 - gegebenenfalls Zusatzfunktionen (außer ecoCooking)
 - eine Garzeit oder Soll-Kerntemperatur
- eine Fertiggarphase in einem oder mehreren Schritten mit jeweils:
 - ein Garprogramm: Heißluft oder Heißdampf
 - die Zusatzfunktion ecoCooking
 - eine Garzeit oder Soll-Kerntemperatur
- gegebenenfalls weitere Garschritte

Anwendung

Sie können ecoCooking für folgende Arbeiten sinnvoll einsetzen:

- Produkte mit einer Gesamtgarzeit über 30 Minuten
- Großbratstücke mit Kerntemperaturmessung

Vorteile bei einschrittigen Garprogrammen

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- In der Angarphase garen Sie mit Standardverfahren, um schnell Wärme auf das Produkt zu übertragen.
- In der Fertiggarphase nutzen Sie weitgehend die vorhandene Wärme des Garraums und Produkts, um das Produkt auf den Punkt fertig zu garen.

Dies bedeutet:

- Sie nutzen ein Energieeinsparpotenzial von bis zu 25%
 - Sie verlängern die Garzeit nicht
 - Sie erzielen einen hohen Schnittgewinn (bzw. geringen Masseverlust)
-

► Nachtgaren

Das Prinzip

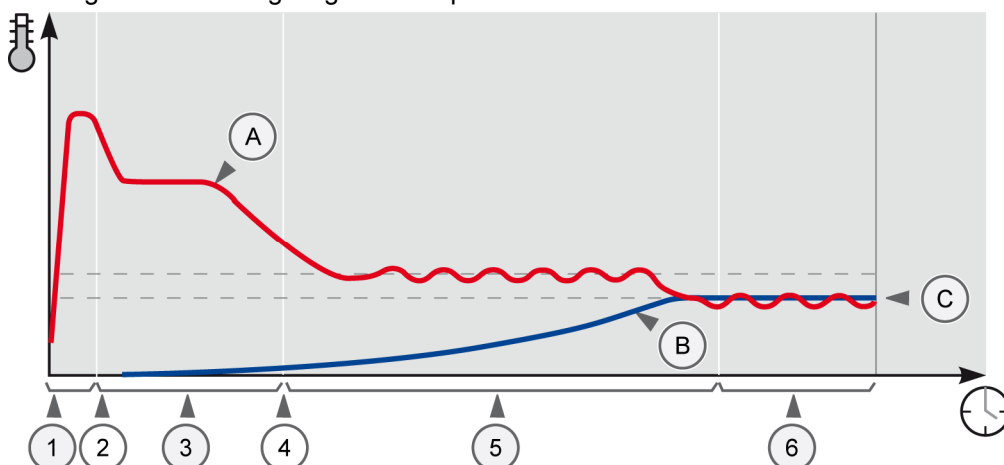
Das Nachtgaren ist ein mehrschrittiges Langzeitprogramm, bestehend aus mehreren Garschritten und einer abschließenden Haltephase zum Reifen des Produkts.

Vorgegeben werden

- ein Garprogramm: Nachtgaren MEDIUM, Nachtgaren WELL DONE oder Nachtgaren KOCHEN

Der Garprozess "Nachtgaren MEDIUM" und "Nachtgaren WELL DONE"

Die folgende Abbildung zeigt den Garprozess:

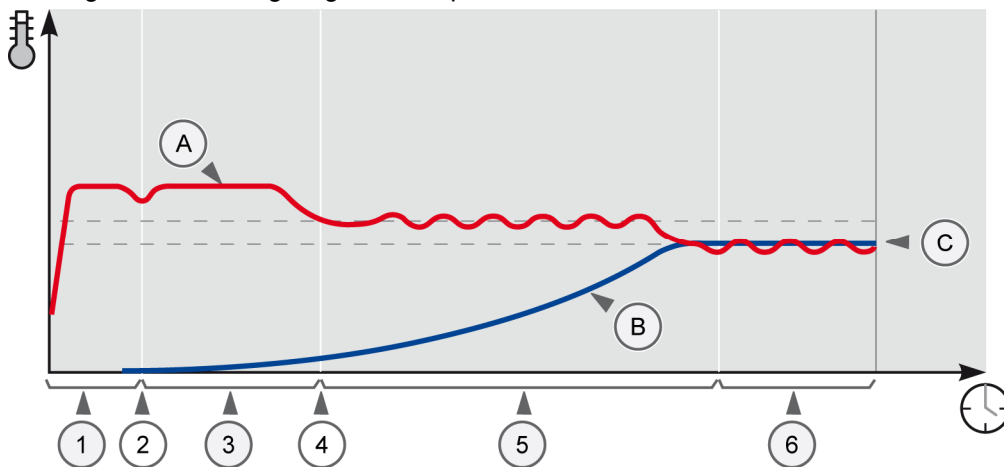


Nr.	Bedeutung	Beschreibung
(A)	Temperatur im Garraum	Verlauf der Temperatur im Garraum
(B)	Ist-Kerntemperatur	Verlauf der Kerntemperatur im Produkt
(C)	Haltephase	End-Kerntemperatur

Nr.	Bedeutung	Beschreibung	Garraumtemperatur (A)	
			WELL DONE	MEDIUM
1	Vorheizen	Garraum wird vorgeheizt. Garraumtemperatur steigt an. 2 Minuten Haltezeit.	150°C	150°C
2	Beschicken	Beschicken des Garraums. Auch Mischbeschickung möglich.		
3	Anbratphase	Produkt wird 10 Minuten angebraten.	130°C	130°C
4	Temperatur Absenkung	Garraumtemperatur wird abgesenkt. Zeitspanne produktabhängig.		
5	Reifephase	Reifephase des Produktes bis zum Erreichen der End-Kerntemperatur.	78°C	65°C
6	Haltezeit	Haltephase für max. 15 Stunden	72°C	52°C

Der Garprozess "Nachtgaren KOCHEN"

Die folgende Abbildung zeigt den Garprozess:



Nr.	Bedeutung	Beschreibung
(A)	Temperatur im Garraum	Verlauf der Temperatur im Garraum
(B)	Ist-Kerntemperatur	Verlauf der Kerntemperatur im Produkt
(C)	Haltezeit	End-Kerntemperatur

Nr.	Bedeutung	Beschreibung	Garraumtemperatur (A)
1	Vorheizen	Garraum wird vorgeheizt. Garraumtemperatur steigt an. 2 Minuten Haltezeit.	100°C
2	Beschicken	Beschicken des Garraums. Auch Mischbeschickung möglich.	
3	Ankochphase	Produkt wird 10 Minuten angegekocht.	100°C
4	Temperatur Absenkung	Garraumtemperatur wird abgesenkt. Zeitspanne produktabhängig.	
5	Reifephase	Reifephase des Produktes bis zum Erreichen der End-Kerntemperatur.	80°C
6	Haltezeit	Haltephase für max. 15 Stunden	72°C

Anwendung

Sie können lange bevor Sie die fertige Speise benötigen, betriebsschwache Zeiten nutzen und Lebensmittel sehr schonend z.B. über Nacht zubereiten.

Sie können Nachtgaren für folgende Produkte einsetzen:

- Nachtgaren MEDIUM: Eignet sich besonders für Roastbeef
- Nachtgaren WELL DONE: Eignet sich besonders für Schweinebraten und Rouladen
- Nachtgaren KOCHEN: Eignet sich besonders für Tafelspitz

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Sie erzielen ein saftiges Produkt mit einem geringen Gewichtsverlust im Vergleich zu einer konventionellen Zubereitung
- Sie erhalten durch die langsame Reifung ein sehr gleichmäßig gegartes Produkt

Optimaler Umgang mit der Garart

Darauf sollten Sie achten:

- Die Haltephase darf maximal 15 Stunden betragen
 - Stechen Sie bei einer Mischbeschickung oder bei unterschiedlich großen Fleischstücken den Kerntemperaturfühler in das kleinste Fleischstück ein
-

Die Anwendung der Garprogramme

Erprobte Garrezepte als Anregungen für Sie

Wir nennen Ihnen in diesem Abschnitt einige erprobte Garrezepte als Anregung zur Entwicklung Ihrer eigenen Garrezepte.

Inhalt



















Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Beilagen	129
Fisch	130
Fleisch, Geflügel, Wild	131
Gebäck	133

► Beilagen

Rezepte für Beilagen
















Typische Rezepte für Beilagen:

Speise		 °C	 min	 °C	Bitte beachten
Eier		100	8-16	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anstechen entfällt ▪ weich nach ca. 10 min ▪ hart nach ca. 15 min
Eierstich		85	20-25	-	
Gemüse frisch		100	5-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ geschnitten zerkleinert
Gemüse tiefgekühlt		100	8-15	-	
Kartoffeln (halbiert)		100	25-35	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ vor dem Garen 15 min in Salzwasser einlegen oder mit feinem Salz bestreuen
Kartoffelknödel/Klöße		100	25-30	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ auf gefettete Bleche setzen, direkt nach dem Garen abdecken
Nudeln (Hartweizengrieß)		120	10-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ungelochte Behälter verwenden, umrühren entfällt ▪ 1 Teil Nudeln, min. 5 Teile kaltes Wasser
Omlette tiefgekühlt		85	15-20	-	
Pellkartoffeln		110	30-35	-	
Pommes frites		200	8-12	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frittierkorb benutzen ▪ bei größeren Beschickungsmengen Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Reis		100	25-30	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20 min einweichen ▪ ungelochte Behälter verwenden ▪ 1 Teil Reis 1,5 bis 2 Teile kaltes Wasser oder Fond ▪ über 100 °C Deckel empfohlen
Rührei frisch		160	5-10	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Rührei tiefgekühlt		85	15-20	-	
Wedges		210	10-12	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frittierkorb benutzen ▪ jeden 2. Einschub ▪ bei größeren Beschickungsmengen Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten

► Fisch

Rezepte für Fisch
































Typische Rezepte für Fisch























Speise					Bitte beachten
		°C	min	°C	
Fisch im Wirsingmantel		89	-	69	
Fischfilet paniert		220	10-13	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ jeden 2. Einschub verwenden ▪ Antihafblech verwenden ▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Fischnocken		78	5-12	-	
Fischterrinen		78	-	65	▪ jeden 2. Einschub verwenden
Forelle gebraten		220	8-12	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ jeden 2. Einschub verwenden ▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Garnelen gebraten		200	4-8	-	▪ jeden 2. Einschub verwenden
Garnelen gedünstet		80	4-8	-	▪ jeden 2. Einschub verwenden
Lachsfilet gebraten		220	6-12	-	▪ jeden 2. Einschub verwenden
Lachsfilet gedünstet		78	5-10	-	
Scholle gebraten		225	7-10	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Seezunge gebraten		225	10-12	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten

Fleisch, Geflügel, Wild

Rezepte für Fleisch, Geflügel und Wild

Typische Rezepte für Fleisch, Geflügel und Wild




















Speise					Bitte beachten
		°C	min	°C	
Bratwurst		210	7-12	-	
Cordon Bleu		200	10-13	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Ente		150	-	85	▪ eventuell mit Äpfel und Zwiebeln füllen
Entenbrust		225	-	50	
Filetsteak 200g		220	-	47	
Fleischspieß - Barbecue		210	8-12	-	▪ Spießgestell (nur x.20-Geräte)
Frikadellen		180	-	78	▪ Bleche einfetten
Gans		135	-	90	▪ zwischendurch ablöschen
Hackbraten		135	-	85	▪ zu einem Laib formen oder in Kastenform einfüllen
Hasenkeule		135	-	72	▪ eventuell spicken oder im Fond schmoren
Hirschbraten		135	-	68	▪ Braten in tiefe Behälter legen und diesen nach und nach mit dem Fond auffüllen
Kalbshaxe		135	-	78	▪ vorab 10 min Dämpfen, dann Schwarte einschneiden
Kalbsrollbraten		135	-	78	
Kalbssteak 180g		225	-	47	
Kasseler Kotelett		180	10-12	-	▪ Bleche einfetten
Kochschinken		78	-	65	▪ Garzeit richtet sich nach Gewicht
Kohlrouladen		135	-	82	
Kotelett paniert		210	10-12	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Lammbraten		130	-	78	
Lammcarrée medium		200	-	48	
Lammkeule medium		125	-	50	
Leberkäse frisches Brät		125	-	68	
Leberschnitte		210	4-6	-	▪ nicht mehlieren
Paprikaschoten gefüllt		130	-	82	
Pute		125	-	72	▪ eventuell mit Farce und Kräutern füllen
Putenbrust gebraten		180	-	72	▪ eventuell mit Farce und Kräutern füllen
Putenbrust gedünstet		89	-	72	

Speise					Bitte beachten
		°C	min	°C	
Putenschnitzel		210	9-13	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Rehkeule ausgelöst		135	-	72	▪ eventuell spicken oder beizen
Rehpastete		150	-	72	▪ unbedingt Kamine aufsetzen
Rinderfilet medium		125	-	50	
Rinderfilet Wellington		150	-	48	▪ Blätterteig leicht mit Ei bestreichen, Filet vorher anbraten
Rinderschmorbraten		130	-	82	
Roastbeef medium		125	-	50	
Rumpsteak 200g		210	-	48	
Schnitzel		210	8-11	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Schweinebraten		130	-	78	
Schweinefilet ganz		210	-	53	
Schweinefilet Medaillon		210	-	48	
Schweinenacken		135	-	78	
Schweinerücken ganz		135	-	72	
Schweinshaxe		135	-	72	▪ vorab 10 min Dämpfen, dann Schwarte einschneiden
Weißwurst		65	10-20	-	
Wiener / Frankfurter		75	10-20	-	
Wildschweinkeule		135	-	72	

Gebäck

Gebäck

Typische Rezepte für Gebäck

Speise					Bitte beachten
		°C	min	°C	
Apfelstrudel		175	12-20	-	<ul style="list-style-type: none"> jeden 2. Einschub verwenden Anzahl pro Blech je nach Größe Bleche nicht zu eng belegen
Baguette tiefgekühlt		165	6-15	-	<ul style="list-style-type: none"> Anzahl pro Blech je nach Größe Bleche nicht zu eng belegen
Biskuitboden		150	15-20	-	<ul style="list-style-type: none"> reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Blechkuchen		165	25-35	-	<ul style="list-style-type: none"> jeden 2. Einschub verwenden
Brezen		155	12-15	-	<ul style="list-style-type: none"> Anzahl pro Blech je nach Größe Bleche nicht zu eng belegen
Brötchen tiefgekühlt		165	10-12	-	<ul style="list-style-type: none"> Anzahl pro Blech je nach Größe Bleche nicht zu eng belegen
Crème Brûlée		80	10-15	-	<ul style="list-style-type: none"> reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Crème Caramel		80	15-25	-	<ul style="list-style-type: none"> reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Croissants tiefgekühlt		165	15-22	-	<ul style="list-style-type: none"> Anzahl pro Blech je nach Größe Bleche nicht zu eng belegen
Käsekuchen		145	30-40	-	<ul style="list-style-type: none"> jeden 2. Einschub verwenden reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Mürbteigteilchen		165	10-15	-	<ul style="list-style-type: none"> Anzahl pro Blech je nach Größe Bleche nicht zu eng belegen
Obstkuchen		165	25-35	-	<ul style="list-style-type: none"> jeden 2. Einschub verwenden
Plundergebäck tiefgekühlt		165	14-20	-	<ul style="list-style-type: none"> Anzahl pro Blech je nach Größe Bleche nicht zu eng belegen
Sandkuchen		165	20-35	-	<ul style="list-style-type: none"> jeden 2. Einschub verwenden
Spritzgebäck		165	8-13	-	<ul style="list-style-type: none"> Anzahl pro Blech je nach Größe Bleche nicht zu eng belegen reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten

Reinigung und Wartung

Reinigung und Wartung des Heißluftdämpfers

In diesem Kapitel machen wir Sie mit dem Reinigungs- und Wartungsplan vertraut und erklären Ihnen, wie Sie Ihren Heißluftdämpfer reinigen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Reinigungs- und Wartungsplan	135
Garraum halbautomatisch reinigen	139
Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)	142
Dampferzeuger entleeren und spülen	144
Reinigungsmittel	145
Beheben von Fehlern	146
Beheben von Fehlern - Unregelmäßigkeiten im Betrieb	149

► Reinigungs- und Wartungsplan

Heißer Dampf

⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

Wenn mit der Handbrause Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird, kann im Garraum entstehender Dampf zu Verbrühungen führen.

- Reinigen Sie erst, wenn der Garraum auf unter 60 °C abgekühlt ist.

Reinigungsmittel

⚠️ WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

Hautverätzung

⚠️ WARNUNG

Gefahr der Hautverätzung

Das Reinigungsmittel CONVOClean forte verursacht Verätzungen bei direktem Kontakt und bei Umgang mit den Reinigungskanistern.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie CONVOClean forte nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsvorschrift.

Voraussetzungen

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Tägliche Reinigungen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Reinigungsarbeiten, die Sie täglich durchführen müssen:

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Garraum	<i>Garraum halbautomatisch reinigen auf Seite 139</i>	CONVOClean new für einen leicht verschmutzten Garraum oder CONVOClean forte für normale bis starke Verschmutzung
	<i>Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) auf Seite 142</i>	CONVOClean forte und CONVOCare
Lüfterraum hinter Ansaugblech	<i>Garraum halbautomatisch reinigen auf Seite 139</i>	CONVOClean new für einen leicht verschmutzten Garraum oder CONVOClean forte für normale bis starke Verschmutzung
	<i>Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) auf Seite 142</i>	CONVOClean forte und CONVOCare
Hygienesteckdichtung um Gerätetür	<i>Hygienesteckdichtung reinigen auf Seite 176</i>	mit handelsüblichem Spülmittel in der Spülmaschine
Garraumablauf	spülen, um Verstopfung zu verhindern	mit der Handbrause
Entfeuchtungswanne	<i>Entfeuchtungswanne reinigen auf Seite 181</i>	CONVOClean new oder CONVOClean forte
Kondensatauffangwanne im Beschickungswagen (Standgeräte)	entleeren und manuell reinigen	CONVOClean forte
Gerätegehäuse außen	manuell mit weichem Tuch reinigen	handelsüblicher Edelstahlreiniger
Garraum, wenn weißer Schleierbelag oder dunkle Verfärbungen sichtbar	Wenn, dann <ul style="list-style-type: none"> ▪ kalt einsprühen ▪ 10 min einwirken lassen ▪ mit weichem, nicht scheuerndem Schwamm polieren ▪ ausspülen 	CONVOCare

Wöchentliche Reinigungen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Reinigungsarbeiten, die Sie wöchentlich durchführen müssen:

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Doppelglastür innen	<i>Doppelglastür reinigen</i> auf Seite 174	handelsüblicher Glasreiniger
Bypassmessöffnung	<i>Bypassmessöffnung reinigen</i> auf Seite 178	CONVOClean new oder CONVOClean forte
Tür- und Gerätetropfwanne (Tischgeräte)	manuell reinigen	CONVOClean new oder CONVOClean forte
Rotor (nur bei Option vollautomatische Reinigung)	<i>Rotor reinigen</i> auf Seite 185	CONVOClean forte
Flusengitter/Lüfter, Garraumboden linksseitig	manuell mit nebelfeuchtem Tuch reinigen	handelsübliches Spülmittel

Monatliche Reinigungen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Reinigungsarbeiten, die Sie monatlich durchführen müssen:

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Untergestell (Option)	manuell mit weichem Lappen reinigen	handelsüblicher Edelstahlreiniger

Durchführung von Wartungen

Einige wenige Wartungsarbeiten müssen Sie selbst regelmäßig durchführen. Darüber hinaus gehende Wartungsarbeiten dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden.

Tägliche Wartungen, die Sie selbst durchführen müssen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Wartungsarbeiten, die Sie täglich durchführen müssen:

Was muss gewartet werden?	Verfahren	Wartungsmittel / Werkzeug
Dampferzeuger (nur OEB & OGB)	<i>Dampferzeuger entleeren und spülen</i> auf Seite 144	automatisch
Wasserenthärtung muss korrekt eingestellt werden, wenn weißer Belag im Garraum sichtbar	Kundendienst rufen	-

Monatliche Wartungen, die Sie selbst durchführen müssen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Wartungsarbeiten, die Sie monatlich durchführen müssen:

Was muss gewartet werden?	Verfahren	Wartungsmittel / Werkzeug
Schiene der Gerätetür	säubern	-

Wartungen, die der Kundendienst durchführen muss

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Abstände der Wartungsarbeiten, die der autorisierte Kundendienst durchführen muss:

Wie oft?	Was muss gewartet werden?
jährlich	generelle Wartung

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

□ Doppelglastür reinigen	174
□ Hygienesteckdichtung reinigen	176
□ Bypassmessöffnung reinigen	178
□ Entfeuchtungswanne reinigen	181
□ Rotor reinigen	185
□ Kondensatauffangwanne des Beschickungswagens entleeren	183

Verwandte Themen

□ Garraum halbautomatisch reinigen	139
□ Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)	142
□ Dampferzeuger entleeren und spülen	144
□ Reinigungsmittel	145
□ Reinigungskanister mit CONVOCare austauschen	187

► Garraum halbautomatisch reinigen

Reinigungsmittel

⚠️ WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- ▶ Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- ▶ Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- ▶ Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

Hautverätzung

⚠️ WARNUNG

Gefahr der Hautverätzung

Das Reinigungsmittel CONVOClean forte verursacht Verätzungen bei direktem Kontakt und bei Umgang mit den Reinigungskanistern.

- ▶ Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- ▶ Bringen Sie CONVOClean forte nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- ▶ Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- ▶ Tragen Sie Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsvorschrift.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittel CONVOClean new / forte in der Sprühflasche





Umgang mit der Sprühflasche

Beachten Sie beim Umgang mit der Sprühflasche folgendes:

- 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.

Garraum halbautomatisch reinigen

Gehen Sie zum halbautomatischen Reinigen des Garraums wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Entfernen Sie größere Brat- und Kochrückstände aus dem Garraum.	
2	Rufen Sie die Bedienseite Reinigung auf und starten Sie das halbautomatische Reinigungsprogramm.	 
3	Sobald ein Signal ertönt, schwenken Sie die Einhängegestelle und das Ansaugblech ab.	
4	Sprühen Sie den Garraum, auch hinter dem Ansaugblech, und den Bodenablauf mit CONVOClean new / forte in der Sprühflasche ein (1).	
5	Arretieren Sie Ansaugblech und Eihängegestelle wieder.	
6	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Das Programm läuft automatisch weiter. Wenn Ihr Heißluftdämpfer elektrisch arbeitet, fahren Sie fort mit Schritt 8.	
7	Wenn Ihr Heißluftdämpfer mit Gas arbeitet, spülen Sie hinter dem Ansaugblech mit der Handbrause gründlich aus, sobald das nächste Signal ertönt.	
8	Sobald das nächste Signal ertönt, schalten Sie den Heißluftdämpfer aus.	
9	Spülen Sie den Garraum, das Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit der Handbrause gründlich aus (2). Bei starker Verschmutzung können Sie den Reinigungsvorgang wiederholen.	
10	Schließen Sie die Gerätetür nicht, sondern lehnen Sie sie an.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

<input type="checkbox"/> Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Tischgeräten	167
<input type="checkbox"/> Einhängegestelle aus- und einbauen (nur bei Tischgeräten)	156
<input type="checkbox"/> USB-Abdeckung entfernen und aufstecken	171

Verwandte Themen

<input type="checkbox"/> Reinigungs- und Wartungsplan	135
<input type="checkbox"/> Reinigungsmittel	145

► Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Bei Standgeräten: Die Vorheizbrücke ist eingelegt.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Die beiden Kanister mit den Reinigungsmitteln sind korrekt angeschlossen.
- Der Füllstand der Kanister ist ausreichend und die Sauglanze befindet sich in der Flüssigkeit.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.






Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittel CONVOClean forte im Kanister mit rötlichem Aufkleber
- Düsenspülmittel CONVOCare im Kanister mit grünlichem Aufkleber
- Reinigungsmittel CONVOClean new / forte in der Sprühflasche für die Nachbehandlung
- Düsenspülmittel CONVOCare in der Sprühflasche für die Nachbehandlung

Garraum vollautomatisch reinigen

Gehen Sie zum vollautomatischen Reinigen des Garraums wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drehen Sie die Rotordüse an der Garraumdecke 1mal, um seine Freigängigkeit zu prüfen.	
2	Entfernen Sie größere Brat- und Kochrückstände aus dem Garraum.	
3	Schließen Sie die Tür.	
4	Rufen Sie die Bedienseite Reinigung auf. Resultat: Der Heißluftdämpfer fordert Sie auf zu überprüfen, ob der Garraum leer ist.	
5	Starten Sie das vollautomatische Reinigungsprogramm durch Auswählen der Reinigungsstufe.	 1 oder  2 oder  3 oder  4
6	Öffnen Sie nach Aufforderung des Systems die Gerätetür, überprüfen Sie den Inhalt und schließen Sie die Tür. Resultat: Der Heißluftdämpfer startet die vollautomatische Reinigung. Achtung: Unterbrechen Sie diesen Vorgang auf keinen Fall. Öffnen Sie die Gerätetür nicht.	

Garraum nachbehandeln

Bei sehr starker Verschmutzung empfiehlt es sich, eine halbautomatische Reinigung anzuschließen und verbliebene Schmutzrückstände gezielt zu behandeln.

Mögliche Fehlerereignisse

Die folgende Tabelle zeigt die möglichen Fehlerereignisse und die geeigneten Reaktionen:

Fehlerereignis	Reaktion
"Wassermangel" wird angezeigt	Überprüfen Sie den Wasseranschluss.
"Reinigerdruck fehlt" wird angezeigt	Überprüfen Sie, welcher Reinigungskanister nicht mehr ausreichend gefüllt ist und füllen Sie diesen auf.
Stromausfall Sie haben die vollautomatische Reinigung unterbrochen.	Wenn bereits Reiniger eingebracht wurde, führt der Heißluftdämpfer zur Sicherheit eine Zwangsspülung des Garraums durch und kann erst danach wieder betrieben werden.

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

<input type="checkbox"/> Reinigungskanister mit CONVOCare austauschen	187
<input type="checkbox"/> Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Tischgeräten	167
<input type="checkbox"/> Vorheizbrücke einlegen und entnehmen (nur bei Standgeräten).....	154
<input type="checkbox"/> Einhängegestelle aus- und einbauen (nur bei Tischgeräten)	156

Verwandte Themen

<input type="checkbox"/> Reinigungs- und Wartungsplan	135
<input type="checkbox"/> Garraum halbautomatisch reinigen	139
<input type="checkbox"/> Rotor reinigen	185
<input type="checkbox"/> Reinigungsmittel.....	145

► Dampferzeuger entleeren und spülen

Voraussetzungen




- Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
- Sie haben ein OEB- oder OGB-Gerät

Benötigte Hilfsmittel

- Sie benötigen folgende Hilfsmittel:
- keine

Dampferzeuger entleeren und spülen

Gehen Sie zum Entleeren und Spülen des Dampferzeugers wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	<p>Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein.</p> <p>Resultat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Selbstdiagnose wird durchgeführt. ▪ Die Garraumbeleuchtung geht an. <p>Die Startseite wird angezeigt.</p>	
2	<p>Wählen Sie die Seite 'Reinigen' an.</p>	
3	<p>Starten Sie die Dampferzeugerspülung.</p> <p>Resultat:</p> <p>Der Dampferzeuger wird entleert, gespült, wieder befüllt und aufgeheizt. Dieser Vorgang kann bis zu 5 Minuten dauern.</p> <p>Der Heißluftdämpfer ist danach betriebsbereit.</p>	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- Reinigungs- und Wartungsplan 135

► Reinigungsmittel

Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur Original-Reinigungsmittel zur Reinigung des Garraums.

Hinweis:

Bei Schäden, die auf eine unsachgemäße Reinigung und Reinigerverwendung zurückzuführen sind, erlischt jeder Garantieanspruch.

Die folgende Tabelle zeigt die verfügbaren Original-Reinigungsmittel, ihre Verwendung und ihre Anwendungsform:

Produkt	Verwendung	Anwendungsform
CONVOClean new Umweltschonendes Reinigungsmittel für leichte Verschmutzung (nicht für vollautomatische Garraumreinigung)	Garraumreinigung ▪ manuell ▪ halbautomatisch	Sprühflasche
CONVOClean forte Umweltschonendes Reinigungsmittel für normale bis starke Verschmutzung	Garraumreinigung ▪ manuell ▪ halbautomatisch	Sprühflasche
	Garraumreinigung ▪ vollautomatisch	Ans Reinigungssystem angeschlossene Kanister oder Reinigungsschublade unter dem Heißluftdämpfer
CONVOCare Düsenpülmittel	Garraumreinigung ▪ vollautomatisch	Ans Reinigungssystem angeschlossene Kanister oder Reinigungsschublade unter dem Heißluftdämpfer
	Manuelle Nachbehandlung des Garraums	Sprühflasche
Edelstahl-Pflegespray	Pflege der Außenwände des Heißluftdämpfers	-
Edelstahlreiniger	Pflege der Außenwände des Heißluftdämpfers	-

Umgang mit den Reinigungsmitteln

Bei Verwendung der Reinigungsmittel ist eine Schutzausrüstung gemäß *Persönliche Schutzausrüstung* auf Seite 47 zu tragen.

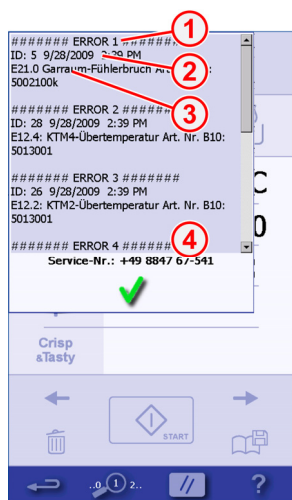
Die EG-Sicherheitsdatenblätter sind zu beachten.

Personal ist regelmäßig vom Betreiber des Heißluftdämpfers zu unterweisen.

► Beheben von Fehlern

Aufbau der Fehlermeldung

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für alle Fehlermeldungen den Aufbau einer Fehlermeldung:



Teile der Fehlermeldungen und ihre Funktion

Die Teile der Fehlermeldungen haben folgende Funktion:

Nr.	Bezeichnung	Funktion
1	Fehlernummer	Fortlaufend nummerierte Anzahl der erfassten Fehler
2	Fehler-ID	ID-Nummer zur Identifizierung des Fehlers
	Datum	Datum des Auftritts des Fehlers
	Uhrzeit	Uhrzeit des Auftritts des Fehlers
3	Fehlerbeschreibung	Kurze Beschreibung des Fehlers mit Fehlercode
4	Service Nummer	Service Telefonnummer

Fehler und erforderliche Reaktionen

Die folgende Tabelle erklärt die im Display angezeigten Fehlercodes:

Fehler-code	Fehler-ID	Fehlerbeschreibung	Erforderliche Reaktion
E01.0	33	OEB/OGB: Wassermangel im Dampferzeuger	1. Wasserzulauf öffnen 2. Kundendienst kontaktieren
		OES/OGS: Wassermangel	
E01.1	34	Niveau zu langsam erreicht: Befüllzeit des Dampferzeugers zu lange	1. Wasserzulauf öffnen 2. Kundendienst kontaktieren
E02.0	24	Übertemperatur im Elektro-Anschlussraum:	1. Flusengitter (Garraum-Boden) reinigen 2. Luftzufuhr an Geräteboden freiräumen 3. Kundendienst kontaktieren

Fehler-code	Fehler-ID	Fehlerbeschreibung	Erforderliche Reaktion
E03.0	29 35 72	Lüfterstörung / Motor TP (Temperaturschutzschalter) hat ausgelöst oder Fehler im Frequenzumrichter	1. Gebäudeseitige Sicherung prüfen 2. Kundendienst kontaktieren
E04.0	36	Zusatzlüfter-Störung: Störung an Zusatzlüfter im Elektroraum	1. Flusengitter (Garraum-Boden) reinigen 2. Luftzufuhr an Geräteboden freiräumen 3. Kundendienst kontaktieren
E05.x	30 52 53 54	kein Gas	1. Gashahn öffnen 2. Gasleitung befüllen lassen (2x Heißluft starten) 3. Kundendienst kontaktieren
E11.0	23	Garraumfühler Übertemperatur	Kundendienst kontaktieren
E12.1	25	Kerntemperaturfühler Übertemperatur	Fühlerposition korrigieren
E12.2	26		
E12.3	27		
E12.4	28		
E13.0	20	Dampferzeugerfühler Übertemperatur	1. Dampferzeuger spülen 2. Kundendienst kontaktieren
E14.0	22	Bypassfühler Übertemperatur	1. Wasserversorgung prüfen 2. Kundendienst kontaktieren
E15.0	21	Kondensatorfühler Übertemperatur	1. Wasserzulauf öffnen 2. Kundendienst kontaktieren
E21.0	5	Garraumfühler (B6) Unterbrechung	Kundendienst kontaktieren
E21.1	14	Garraumfühler (B6) Masseschluss	Kundendienst kontaktieren
E22.1	6	Kerntemperaturfühler (KTM) Unterbrechung	Kundendienst kontaktieren
E22.2	7		
E22.3	8		
E22.4	9		
E23.0	2	Dampferzeugerfühler (B4) Unterbrechung	Kundendienst kontaktieren
E23.1	11	Dampferzeugerfühler (B4) Masseschluss	Kundendienst kontaktieren
E24.0	4	Bypassfühler (B5) Unterbrechung	Kundendienst kontaktieren
E24.1	13	Bypassfühler (B5) Masseschluss	Kundendienst kontaktieren
E25.0	3	Kondensatorfühler (B3) Unterbrechung	Kundendienst kontaktieren
E25.1	12	Kondensatorfühler (B3) Masseschluss	Kundendienst kontaktieren
E26.0	1	Schutztemperaturbegrenzer (B8) Unterbrechung	Kundendienst kontaktieren
E26.1	10	Schutztemperaturbegrenzer (B8) Masseschluss	Kundendienst kontaktieren
E27.0	19	Schutztemperaturbegrenzer (B8) Übertemperatur	Kundendienst kontaktieren
E29.1	15	Kerntemperaturfühler (KTM) Masseschluss	Kundendienst kontaktieren
E29.2	16		
E29.3	17		
E29.4	18		

Fehler-code	Fehler-ID	Fehlerbeschreibung	Erforderliche Reaktion
E33.0	45	Dampferzeuger-Funktionsfehler	Schutztemperaturbegrenzer N7 vom Kundendienst überprüfen und zurücksetzen lassen
E34.0	46	DE-Pumpenfehler: Pumpe läuft nicht an	1. Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten 2. Dampferzeugerspülung deaktivieren und Kundendienst kontaktieren
E83.0	47	Unzulässiger Garalgorithmus	1. Garprogramm neu schreiben 2. Kundendienst kontaktieren
E89.1	48	Daten im Identifikationsmodul (IDM) nicht gültig	1. Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten 2. Kundendienst kontaktieren
E96.0	30	Kommunikationsfehler	1. Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten 2. Kundendienst kontaktieren
E99.x	32	allgemeiner Initialisierungsfehler	Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten

► Beheben von Fehlern - Unregelmäßigkeiten im Betrieb

Fehler und erforderliche Reaktionen

Die folgende Tabelle erklärt mögliche Unregelmäßigkeiten im Betrieb und deren Behebung:

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion / Hier geht's weiter ...
Ungleichmäßige Bräunung	Ansaugblech nicht richtig geschlossen	<i>Ansaugblech ausbauen und einbauen</i> auf Seite 167
	Luftleitblech nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden	<i>Luftleitblech am Einhänggestell befestigen</i>
	Garraumtemperatur zu hoch	Niedrigere Gartemperatur wählen und Garzeit verlängern
	Bypass verfettet	<i>Bypassmessöffnung reinigen</i> auf Seite 178 Ggf. Kundendienst kontaktieren
Gerät reagiert 10-20 Sek. nicht auf Eingaben	Software hat sich aufgehängt	Drücken Sie 5 Sekunden EIN/AUS oder nehmen Sie das Gerät für 5 Sekunden vom Netz
Gerät lässt sich nicht mehr ein- oder ausschalten	EIN/AUS ist für 3 Sekunden gesperrt	Versuchen Sie es nach 3 Sekunden erneut.
Wasser läuft unten aus dem Gerät heraus beim Schließen der Tür	Bei allen Ursachen	Vorsicht Kontaminationsgefahr: Lebensmittel, die mit diesem Wasser in Berührung gekommen sind, sind zu vernichten.
	Verstopfung oder Verengung des Abwasserrohrs	Bauseitiges Abflusssystem prüfen und ggf. reinigen
	Fester Abwasseranschluss bei Geräten mit CONVOClean system	Ggf. Festanschluss einsetzen
	Bypass verstopft	<i>Bypassmessöffnung reinigen</i> auf Seite 178
	Abluftstutzen verstopft oder abgedeckt	Gegenstand entfernen
	Geräteablauf verstopft	Ablauf reinigen
Während des Betriebs spritzt Wasser in den Garraum	Automatische Dampferzeugerspülung wurde nicht täglich durchgeführt	<i>Dampferzeuger entleeren und spülen</i> auf Seite 144
Wasser steht im Garraum	Geräteablauf verstopft	Ablauf spülen
Schwarze Flecken im Garraum	Falsches Reinigungsmittel	CONVOClean forte für automatische Reinigung verwenden CONVOClean forte oder CONVOClean new für halbautomatische Reinigung verwenden
	Wasserhärte zu hoch	<i>Wasserhärte einstellen</i> auf Seite 21, auf Seite 27, auf Seite 30, auf Seite 24

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion / Hier geht's weiter ...
Schlechtes Reinigungsergebnis	Wasserdruck zu gering	Wasserdruck prüfen Ggf. bauseitige Druckerhöhung durchführen
	Falscher Verschmutzungsgrad eingestellt	Höhere Reinigungsstufe wählen
	Falsches Reinigungsmittel verwendet	CONVOClean forte für automatische Reinigung verwenden CONVOClean forte oder CONVOClean new für halbautomatische Reinigung verwenden

So machen Sie es richtig!

Wichtige Handgriffe am Heißluftdämpfer

In diesem Kapitel zeigen wir Ihnen einige wichtige Handgriffe am Heißluftdämpfer, die Sie bei der Bedienung immer wieder brauchen werden.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Gerätetür sicher öffnen	152
Vorheizbrücke einlegen und entnehmen (nur bei Standgeräten)	154
Einhängegestelle aus- und einbauen (nur bei Tischgeräten)	156
Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten	157
Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken	159
Standgeräte beschicken	163
Kerntemperaturfühler verstauen bei Tischgeräten	165
Kerntemperaturfühler verstauen bei Standgeräten	166
Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Tischgeräten	167
Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Standgeräten	169
USB-Abdeckung entfernen und aufstecken	171
Grillversion (nur bei Tischgeräten)	172
Doppelglastür reinigen	174
Hygienesteckdichtung reinigen	176
Bypassmessöffnung reinigen	178
Entfeuchtungswanne reinigen	181
Kondensatauffangwanne des Beschickungswagens entleeren	183
Rotor reinigen	185
Reinigungskanister mit CONVOClean forte austauschen	186
Reinigungskanister mit CONVOCare austauschen	187

► Gerätetür sicher öffnen

Heiße Oberflächen

⚠️ WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Heißer Dampf / Wrasen

⚠️ WARNUNG



Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

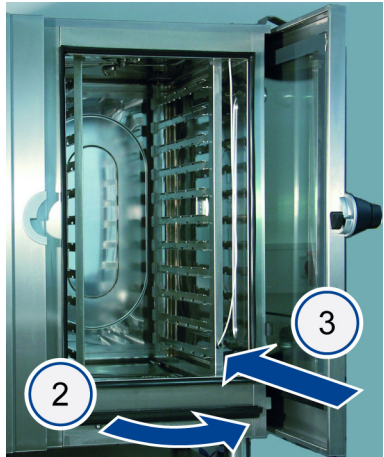
- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Bedienungshandbuch und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- Legen Sie bei Standgeräten die Vorheizbrücke ein, wenn sich während des Vorheizens kein Beschickungswagen im Heißluftdämpfer befindet.

Gerätetür sicher öffnen

Gehen Sie zum Öffnen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Bringen Sie den Türgriff in die waagrechte Position (1) und warten Sie kurz, damit Dampf entweichen kann.	
2	Drehen Sie den Türgriff weiter nach oben (2) und öffnen Sie die Tür langsam.	

So machen Sie es richtig!

Schritt	Vorgehen	Abbildung
3	Öffnen Sie die Tür (2) und schieben Sie sie an der Seite des Heißluftdämpfers nach hinten (3).	

► Vorheizbrücke einlegen und entnehmen (nur bei Standgeräten)

Heiße Oberflächen

⚠️ WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

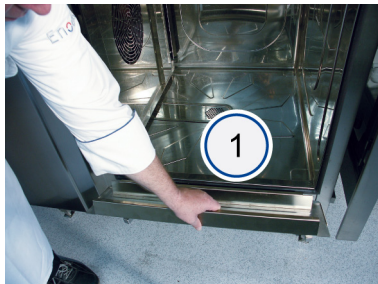

Zweck der Vorheizbrücke

Die Vorheizbrücke ist bei Standgeräten notwendig bei folgenden Vorgängen:

- Beim Vorheizen ohne Beschickungswagen, weil sonst entweichender heißer Dampf zu Verbrühungen der Füße und Beine führen kann.
- Beim automatischen Reinigen ohne Beschickungswagen, da sonst die Reinigungsmittel nach außen abfließen können und ebenfalls Dampf entweichen kann.

Vorheizbrücke einlegen


Gehen Sie zum Einlegen der Vorheizbrücke wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Hängen Sie die Vorheizbrücke ein (1).	
2	Klappen Sie die Vorheizbrücke hoch (2).	

So machen Sie es richtig!


Vorheizbrücke entnehmen

Gehen Sie zum Entnehmen der Vorheizbrücke wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entnehmen Sie die Vorheizbrücke mit dem Schiebegriff des Beschickungswagens.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

 Standgeräte beschicken	163
--	-----

► Einhängegestelle aus- und einbauen (nur bei Tischgeräten)

Heiße Oberflächen

⚠️ WARNUNG

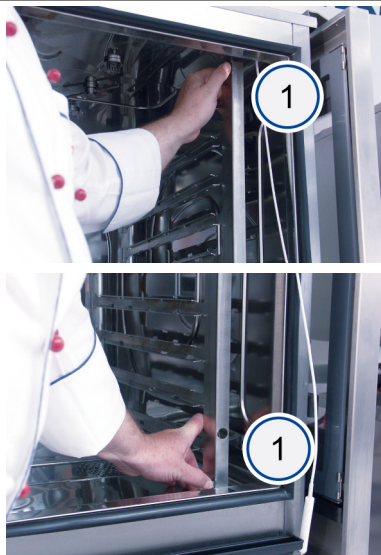
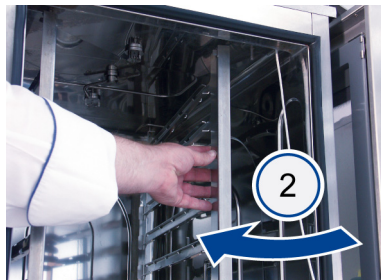
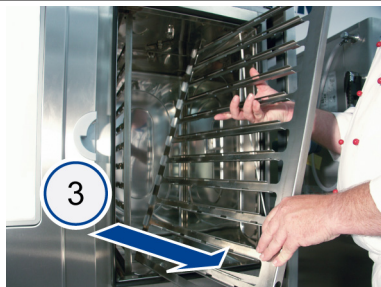
Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

► Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Einhängegestelle ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen eines Einhängegestells wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Lösen Sie die Federn oben und unten (1).	
2	Schwenken Sie das Einhängegestell in den Garraum (2).	
3	Drücken Sie das Einhängegestell nach oben und hängen Sie es aus (3). Achtung: Achten Sie darauf, dass die Schienen nicht verbogen werden, da ansonsten Roste, Bleche und Behälter nicht mehr sicher gehalten werden.	

Einhängegestelle einbauen

Gehen Sie zum Einbauen eines Einhängegestells umgekehrt vor.

► Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten

Heiße Oberflächen

⚠️ WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- ▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Heißer Dampf / Wrasen

⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- ▶ Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Bedienungshandbuch und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- ▶ Legen Sie bei Standgeräten die Vorheizbrücke ein, wenn sich während des Vorheizens kein Beschickungswagen im Heißluftdämpfer befindet.

Heiße Flüssigkeiten

⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

Verschütten von flüssigem Gargut kann zu Verbrühungen von Gesicht und Händen führen.

- ▶ Stellen Sie Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in Einschubebenen, die unterhalb der durch den Warnhinweis "Heiße Flüssigkeiten" am Gerät bzw. am Beschickungswagen markierten Höhe (1,60 m) liegen. Nur diese Einschubebenen sind von allen Bedienern einsehbar.
- ▶ Achten Sie beim Beschicken darauf, dass die Eihängegestelle korrekt arretiert sind.
- ▶ Bringen Sie die Behälter korrekt in die U-Schiene der Eihängegestelle ein. Legen Sie die Behälter nicht auf die obere Schiene auf.
- ▶ Arretieren Sie die Transportsicherung des Hordengestells auf dem Hordenwagen.
- ▶ Decken Sie Behälter mit heißen Flüssigkeiten während des Transports ab.
- ▶ Transportieren Sie heiße Flüssigkeiten auf dem Hordenwagen oder Beschickungswagen nur abgedeckt.
- ▶ Achten Sie darauf, dass Hordenwagen mit Hordengestell oder Beschickungswagen nicht kippen.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Beschicken

Gehen Sie zum Beschicken wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Öffnen Sie die Gerätetür (1).	
2	<p>Beschicken Sie die gewünschten Einschubebenen mit Ihrem Gargut (2).</p> <p>WARNUNG!</p> <p>Achten Sie darauf, dass Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in einsehbaren Einschubebenen befinden dürfen.</p>	

Entnehmen des Garguts

Gehen Sie zum Entnehmen des Garguts wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen
1	Öffnen Sie die Gerätetür.
2	Entnehmen Sie das Gargut waagerecht.

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

- ☐ Gerätetür sicher öffnen 152

Verwandte Themen

- ☐ Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken 159

► Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken

Heiße Oberflächen

WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- ▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Heißer Dampf / Wrasen

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- ▶ Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Bedienungshandbuch und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- ▶ Legen Sie bei Standgeräten die Vorheizbrücke ein, wenn sich während des Vorheizens kein Beschickungswagen im Heißluftdämpfer befindet.

Heiße Flüssigkeiten

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

Verschütten von flüssigem Gargut kann zu Verbrühungen von Gesicht und Händen führen.

- ▶ Stellen Sie Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in Einschubebenen, die unterhalb der durch den Warnhinweis "Heiße Flüssigkeiten" am Gerät bzw. am Beschickungswagen markierten Höhe (1,60 m) liegen. Nur diese Einschubebenen sind von allen Bedienern einsehbar.
- ▶ Achten Sie beim Beschicken darauf, dass die Einhängegestelle korrekt arretiert sind.
- ▶ Bringen Sie die Behälter korrekt in die U-Schiene der Einhängegestelle ein. Legen Sie die Behälter nicht auf die obere Schiene auf.
- ▶ Arretieren Sie die Transportsicherung des Hordengestells auf dem Hordenwagen.
- ▶ Decken Sie Behälter mit heißen Flüssigkeiten während des Transports ab.
- ▶ Transportieren Sie heiße Flüssigkeiten auf dem Hordenwagen oder Beschickungswagen nur abgedeckt.
- ▶ Achten Sie darauf, dass Hordenwagen mit Hordengestell oder Beschickungswagen nicht kippen.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

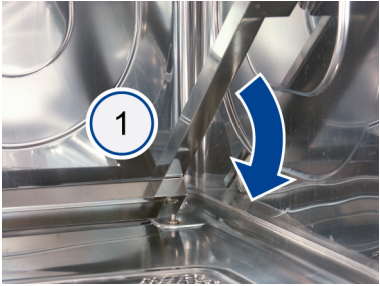

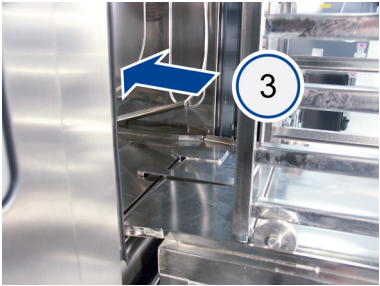
Benötigtes Zubehör

Sie benötigen folgendes Zubehör:

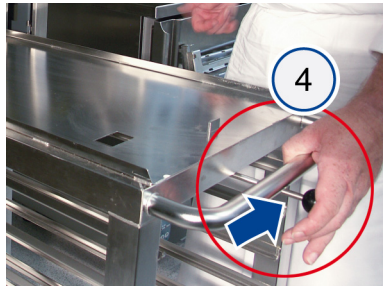
- Hordenwagen
- Hordengestell oder Teller-Hordengestell
- Einfahrrahmen

Mit dem Hordenwagen beschicken

Gehen Sie zum Beschicken mit dem Hordenwagen wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Bauen Sie das Einhängegestell aus.	
2	Fixieren Sie den Einfahrrahmen (1) und bringen Sie ihn auf dem Geräteboden an.	
3	Positionieren Sie das Hordengestell auf dem Hordenwagen.	
4	Rasten Sie die Transportsicherung ein.	
5	Beschicken Sie das Hordengestell. WARNUNG! Achten Sie darauf, dass Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in einsehbaren Einschubebenen befinden dürfen.	
6	Öffnen Sie die Gerätetür.	
7	Fixieren Sie den Hordenwagen am Heißluftdämpfer (2) und betätigen Sie die Feststellbremse.	
8	Schieben Sie das Hordengestell in den Garraum (3).	

So machen Sie es richtig!

Schritt	Vorgehen	Abbildung
9	Lösen Sie die Fixierung (4) und fahren Sie den Hordenwagen weg.	
10	Schließen Sie die Gerätetür.	

Entnehmen des Garguts

Sie können die Behälter entweder einzeln entnehmen oder den Hordenwagen benutzen.
Gehen Sie zum Entnehmen des Garguts mit Benutzung des Hordenwagens wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Öffnen Sie die Gerätetür.	
2	Fixieren Sie den Hordenwagen am Heißluftdämpfer (2) und betätigen Sie die Feststellbremse.	
3	Ziehen Sie das Hordengestell auf den Hordenwagen.	
4	Rasten Sie die Transportsicherung ein. WARNUNG! Wenn die Transportsicherung nicht eingerastet ist, kann das Hordengestell vom Hordenwagen kippen.	
5	Lösen Sie die Fixierung (4) und fahren Sie den Hordenwagen weg.	
6	Nehmen Sie das Gargut vom Hordenwagen.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

- ☐ Gerätetür sicher öffnen 152
- ☐ Einhängegestelle aus- und einbauen (nur bei Tischgeräten) 156

Verwandte Themen

- ☐ Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten 157

► Standgeräte beschicken

Heiße Oberflächen

▲WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Heißer Dampf / Wrasen

▲WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Bedienungshandbuch und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- Legen Sie bei Standgeräten die Vorheizbrücke ein, wenn sich während des Vorheizens kein Beschickungswagen im Heißluftdämpfer befindet.

Heiße Flüssigkeiten

▲WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

Verschütten von flüssigem Gargut kann zu Verbrühungen von Gesicht und Händen führen.

- Stellen Sie Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in Einschubebenen, die unterhalb der durch den Warnhinweis "Heiße Flüssigkeiten" am Gerät bzw. am Beschickungswagen markierten Höhe (1,60 m) liegen. Nur diese Einschubebenen sind von allen Bedienern einsehbar.
- Achten Sie beim Beschicken darauf, dass die Einhängegestelle korrekt arretiert sind.
- Bringen Sie die Behälter korrekt in die U-Schiene der Einhängegestelle ein. Legen Sie die Behälter nicht auf die obere Schiene auf.
- Arretieren Sie die Transportsicherung des Hordengestells auf dem Hordenwagen.
- Decken Sie Behälter mit heißen Flüssigkeiten während des Transports ab.
- Transportieren Sie heiße Flüssigkeiten auf dem Hordenwagen oder Beschickungswagen nur abgedeckt.
- Achten Sie darauf, dass Hordenwagen mit Hordengestell oder Beschickungswagen nicht kippen.


Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Standgeräte mit dem Beschickungswagen beschicken

Gehen Sie zum Beschicken mit dem Beschickungswagen wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Beschicken Sie den Beschickungswagen. WARNUNG! Achten Sie darauf, dass Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in einsehbaren Einschubebenen befinden dürfen.	
2	Öffnen Sie die Gerätetür.	
3	Entnehmen Sie die Vorheizbrücke.	
4	Fahren Sie den Beschickungswagen bis zum Anschlag ein (1). Vorsicht: Quetschgefahr der Hände. Verwenden Sie den Griff.	
5	Nehmen Sie den Griff ab und hängen Sie ihn an die linke Seitenwand.	
6	Schließen Sie die Gerätetür.	
7	Arretieren Sie die Rollen des Beschickungswagens (2).	

Entnehmen des Garguts

Gehen Sie zum Entnehmen des Garguts wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Öffnen Sie die Gerätetür.	
2	Lösen Sie die Arretierung der Rollen.	
3	Hängen Sie den Griff ein und ziehen Sie den Wagen heraus.	
4	Schließen Sie die Gerätetür.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

- ☐ Gerätetür sicher öffnen 152
- ☐ Vorheizbrücke einlegen und entnehmen (nur bei Standgeräten)..... 154

► Kerntemperaturfühler verstauen bei Tischgeräten

Heiße Oberflächen

⚠️ WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Zweck

Der Kerntemperaturfühler muss verstaut werden, wenn dieser für den Garvorgang nicht benötigt wird. Ansonsten besteht die Gefahr, dass der Fühler beschädigt wird.

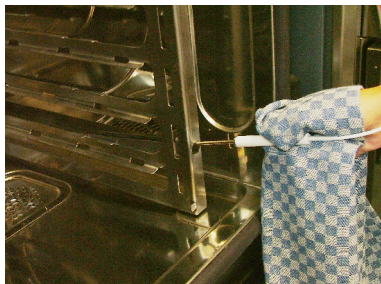
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Verstauen

Gehen Sie zum Verstauen des Kerntemperaturfühlers wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schieben Sie den Fühler in die Öffnung im Einhängegestell.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

☐ Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken	159
☐ Gerätetür sicher öffnen	152
☐ Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten	157
☐ Standgeräte beschicken	163

► Kerntemperaturfühler verstauen bei Standgeräten

Heiße Oberflächen

⚠️ WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Zweck

Der Kerntemperaturfühler muss verstaut werden, wenn dieser für den Garvorgang nicht benötigt wird. Ansonsten besteht die Gefahr, dass der Fühler beschädigt wird.

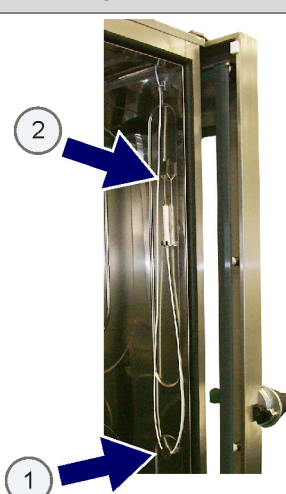
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Verstauen

Gehen Sie zum Verstauen des Kerntemperaturfühlers wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Führen Sie das Kabel des Kerntemperaturfühlers um die Kabelumlenkung (1).	
2	Schieben Sie den Fühler in die Halterung (2).	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

<input type="checkbox"/> Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken	159
<input type="checkbox"/> Gerätetür sicher öffnen	152
<input type="checkbox"/> Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten	157
<input type="checkbox"/> Standgeräte beschicken	163

► Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Tischgeräten

Heiße Oberflächen

⚠️ WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.



Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Geeignetes Werkzeug, z. B. Schraubenschlüssel zum Lösen der Federn

Ansaugblech ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen des Ansaugblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entriegeln Sie die Verschlüsse oben (1) und unten (1) mit dem Werkzeug und schwenken Sie das Ansaugblech in den Garraum (2).	
2	Drücken Sie das Ansaugblech nach oben und hängen Sie es aus (3).	

Ansaugblech einbauen

Gehen Sie zum Einbauen des Ansaugblechs umgekehrt vor.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

<input type="checkbox"/> Reinigungsmittel.....	145
<input type="checkbox"/> Hygienesteckdichtung reinigen	176
<input type="checkbox"/> Bypassmessöffnung reinigen	178
<input type="checkbox"/> Entfeuchtungswanne reinigen.....	181
<input type="checkbox"/> Reinigungskanister mit CONVOCare austauschen	187

► Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Standgeräten

Heiße Oberflächen

⚠️ WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

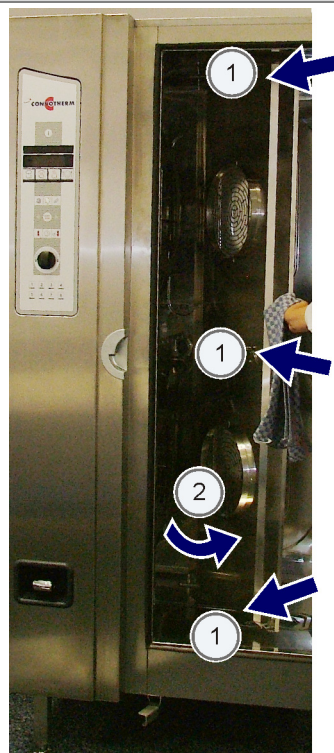
- Geeignetes Werkzeug, z. B. Schraubenschlüssel zum Lösen der Federn


Ansaugblech ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen des Ansaugblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen
1	Entriegeln Sie die Verschlüsse oben (1), in der Mitte (1) und unten (1) mit dem Werkzeug und schwenken Sie das Ansaugblech in den Garraum (2).

Abbildung



Schritt	Vorgehen	Abbildung
2	Drücken Sie das Ansaugblech nach oben und hängen Sie es aus (3).	

Ansaugblech einbauen

Gehen Sie zum Einbauen des Ansaugblechs umgekehrt vor.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

<input type="checkbox"/> Reinigungsmittel.....	145
<input type="checkbox"/> Bypassmessöffnung reinigen	178
<input type="checkbox"/> Entfeuchtungswanne reinigen.....	181
<input type="checkbox"/> Reinigungskanister mit CONVOCare austauschen	187
<input type="checkbox"/> Hygienesteckdichtung reinigen	176

► USB-Abdeckung entfernen und aufstecken


Zweck

Die USB-Abdeckung muss entfernt werden, wenn über einen USB-Stick neue Bilder der Produkte oder ein neues Kochbuch geladen werden soll.

Die USB-Abdeckung muss beim Garen immer aufgesteckt sein, damit kein Wasserdampf in die Steuerelektronik eindringen kann.

USB-Abdeckung entfernen

Gehen Sie zum Entfernen der Abdeckung wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung.
1	Ziehen Sie die Gummiabdeckung für den USB-Stick an der linken Seite heraus.	


Resultat:

Die Gummiabdeckung für den USB-Stick bleibt an der rechten Seite fixiert.



USB-Abdeckung aufstecken

Gehen Sie zum Aufstecken der Abdeckung wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung.
1	Drücken Sie die Gummiabdeckung in die Aussparung für den USB-Stick. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung rundherum komplett schließt.	

► Grillversion (nur bei Tischgeräten)

Verwendungseinschränkungen

Folgende Verwendungseinschränkungen sind zu beachten:

Es ist nicht zulässig, das Gerät bei geöffneter Verschlusschraube des Fettablaufes wie folgt zu betreiben:

- Ohne Festanschluss des Fettablaufes
- Mit Ablauf der Flüssigkeit in offenen Behälter unterhalb des Gerätes
- Ohne Flüssigkeitsvorlage im Fettauffangbehälter

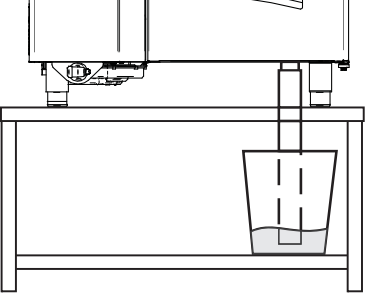

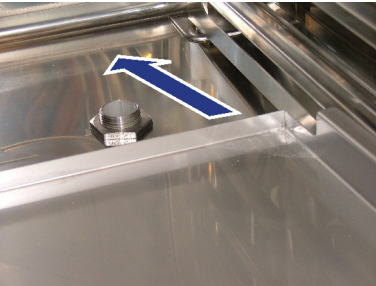
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Grillversion vorbereiten

Gehen Sie zum Vorbereiten der Grillversion wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	<p>Füllen Sie ca. 5 cm Wasser in den Fettauffangbehälter, so dass sich die Öffnung des Schlauches unter der Wasseroberfläche befindet. Achten Sie auf einen freien Auslauf in den Fettauffangbehälter.</p> <p>Achtung: Es ist zwingend erforderlich, dass sich immer Wasser im Fettauffangbehälter befindet (über Niveau des Schlauches). Ansonsten ist das geschlossene System im Garraum nicht funktionsfähig.</p>	
2	<p>Öffnen Sie die Verschlusschraube des Fettablaufes im Garraumboden.</p>	
3	<p>Schieben Sie die Fettauffangwanne in das Gerät.</p> <p>Achtung: Der Ablauf der Fettauffangwanne muss sich mittig über dem Fettablauf des Garraumbodens befinden.</p>	
4	<p>Die Grillversion ist nun vorbereitet.</p>	
5	<p>Verwenden Sie beim Grillen die Zwischenbleche, damit das Gewürz durch abtropfendes Fett nicht abgewaschen wird.</p>	

So machen Sie es richtig!

Grillversion reinigen

Gehen Sie zum Reinigen der Grillversion wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen
1	Entfernen Sie die Fettauffangwanne aus dem Garraum.
2	Schließen Sie die Verschlusschraube des Fettablaufes im Garraumboden.
3	Sie können nun folgende Arbeiten durchführen: <ul style="list-style-type: none">▪ halbautomatische Reinigung▪ automatische Reinigung▪ Dampferzeuger-Spülung (automatisch oder manuell)▪ Ausspülen des Garraums mit der Handbrause

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

<input type="checkbox"/> Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken	159
<input type="checkbox"/> Gerätetür sicher öffnen	152
<input type="checkbox"/> Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten.....	157
<input type="checkbox"/> Standgeräte beschicken	163

► Doppelglastür reinigen

Heißer Dampf

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

Wenn mit der Handbrause Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird, kann im Garraum entstehender Dampf zu Verbrühungen führen.

- Reinigen Sie erst, wenn der Garraum auf unter 60 °C abgekühlt ist.

Stromschlag

GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile

Wasser auf den Außenteilen des Heißluftdämpfers kann zu Kurzschluss und bei Berührung des Heißluftdämpfers zum Stromschlag führen.

- Spritzen Sie die Außenteile des Heißluftdämpfers nicht mit Wasser ab.
- Verwenden Sie bei Betrieb im Freien einen Regenschutz.

Quetschgefahr

VORSICHT

Gefahr von Handverletzungen durch Quetschen

Beim Reinigen der Gerätetür und der Innentür besteht die Gefahr, dass Sie sich die Hand quetschen.

- Achten Sie auf der rechten Seite der Gerätetür bzw. Innentür darauf, die Hand nicht zwischen Tür und Anschlag zu bringen.

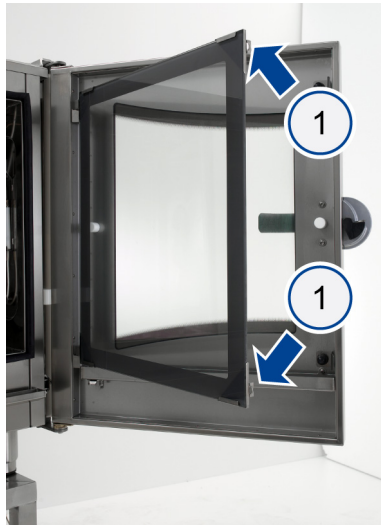
Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- handelsüblicher Glasreiniger

Doppelglastür reinigen

Gehen Sie zum Reinigen der Doppelglastür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Öffnen Sie den Schnellverschluss der Doppelglastür (1).	
2	Reinigen Sie die Doppelglastür mit Glasreiniger. Achten Sie dabei darauf, das Glas nicht zu verkratzen.	
3	Schließen Sie die Doppelglastür wieder mit dem Schnellverschluss (1).	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

□ Reinigungs- und Wartungsplan	135
□ Reinigungsmittel	145
□ Garraum halbautomatisch reinigen	139
□ Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)	142
□ Hygienesteckdichtung reinigen	176
□ Bypassmessöffnung reinigen	178
□ Entfeuchtungswanne reinigen	181
□ Rotor reinigen	185

► Hygienesteckdichtung reinigen

Heißer Dampf

⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

Wenn mit der Handbrause Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird, kann im Garraum entstehender Dampf zu Verbrühungen führen.

- Reinigen Sie erst, wenn der Garraum auf unter 60 °C abgekühlt ist.

Stromschlag

⚠️ GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile

Wasser auf den Außenteilen des Heißluftdämpfers kann zu Kurzschluss und bei Berührung des Heißluftdämpfers zum Stromschlag führen.

- Spritzen Sie die Außenteile des Heißluftdämpfers nicht mit Wasser ab.
- Verwenden Sie bei Betrieb im Freien einen Regenschutz.


Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- handelsübliches, mildes, geruchsneutrales Spülmittel
- weiches Tuch
- kein Werkzeug

Hygienesteckdichtung reinigen

Gehen Sie zum Reinigen der Hygienesteckdichtung wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Ziehen Sie die Hygienesteckdichtung um die Gerätetür ab. Beginnen Sie dabei an den Ecken.	
2	Reinigen Sie die Hygienesteckdichtung mit Spülmittel.	
3	Trocknen Sie die Hygienesteckdichtung gründlich.	
4	Setzen Sie die Hygienesteckdichtung wieder ein. Beginnen Sie dabei an den Ecken.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

□ Reinigungs- und Wartungsplan	135
□ Reinigungsmittel	145
□ Garraum halbautomatisch reinigen	139
□ Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)	142
□ Doppelglastür reinigen	174
□ Bypassmessöffnung reinigen	178
□ Entfeuchtungswanne reinigen	181
□ Rotor reinigen	185

► Bypassmessöffnung reinigen

Heißer Dampf

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

Wenn mit der Handbrause Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird, kann im Garraum entstehender Dampf zu Verbrühungen führen.

- Reinigen Sie erst, wenn der Garraum auf unter 60 °C abgekühlt ist.

Reinigungsmittel

WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

Hautverätzung

WARNUNG

Gefahr der Hautverätzung

Das Reinigungsmittel CONVOClean forte verursacht Verätzungen bei direktem Kontakt und bei Umgang mit den Reinigungskanistern.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie CONVOClean forte nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsvorschrift.

Stromschlag

GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile

Wasser auf den Außenteilen des Heißluftdämpfers kann zu Kurzschluss und bei Berührung des Heißluftdämpfers zum Stromschlag führen.

- Spritzen Sie die Außenteile des Heißluftdämpfers nicht mit Wasser ab.
- Verwenden Sie bei Betrieb im Freien einen Regenschutz.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittel CONVOClean forte in der Sprühflasche
- Flaschenbürste

Umgang mit der Sprühflasche

Beachten Sie beim Umgang mit der Sprühflasche folgendes:

- 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.

Bypassmessöffnung reinigen

Gehen Sie zum Reinigen der Bypassmessöffnung wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Bauen Sie das Ansaugblech aus oder schwenken Sie es ab.	
2	Sprühen Sie die Bypassmessöffnung mit CONVOClean forte ein.	
3	Reinigen Sie die Bypassmessöffnung mit der Flaschenbürste.	
4	Spülen Sie mit der Handbrause nach.	
5	Bauen Sie das Ansaugblech wieder ein.	
6	Schließen Sie die Gerätetür nicht, sondern lehnen Sie sie an.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

□ Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Tischgeräten	167
--	-----

Verwandte Themen

□ Reinigungs- und Wartungsplan	135
□ Garraum halbautomatisch reinigen	139
□ Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)	142
□ Reinigungsmittel	145
□ Doppelglastür reinigen	174
□ Hygienesteckdichtung reinigen	176
□ Entfeuchtungswanne reinigen	181
□ Rotor reinigen	185

► Entfeuchtungswanne reinigen

Reinigungsmittel

WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- ▶ Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- ▶ Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- ▶ Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

Hautverätzung

WARNUNG

Gefahr der Hautverätzung

Das Reinigungsmittel CONVOClean forte verursacht Verätzungen bei direktem Kontakt und bei Umgang mit den Reinigungskanistern.

- ▶ Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- ▶ Bringen Sie CONVOClean forte nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- ▶ Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- ▶ Tragen Sie Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsvorschrift.

Heiße Oberflächen

WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- ▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittel CONVOClean new / forte in der Sprühflasche

Achtung: Verwenden Sie kein anderes Reinigungsmittel.


Umgang mit der Sprühflasche

Beachten Sie beim Umgang mit der Sprühflasche folgendes:

- 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.

Entfeuchtungswanne reinigen

Gehen Sie zum Reinigen der Entfeuchtungswanne wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Bauen Sie das Ansaugblech aus oder schwenken Sie es ab.	
2	Nehmen Sie die Abdeckung der Entfeuchtungswanne heraus.	
3	Befreien Sie Entfeuchtungswanne und Ablauf von Speiseresten.	
4	Sprühen Sie die Entfeuchtungswanne und die Abdeckung mit CONVOClean new / forte ein und lassen Sie es einwirken.	
5	Spülen Sie die Entfeuchtungswanne und die Abdeckung mit der Handbrause gründlich ab.	
6	Legen Sie die Abdeckung der Entfeuchtungswanne wieder ein.	
7	Bauen Sie das Ansaugblech wieder ein oder schwenken Sie es zurück.	
8	Schließen Sie die Gerätetür nicht, sondern lehnen Sie sie an.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

- Ansaugblech ausbauen und einbauen bei Tischgeräten 167

Verwandte Themen

- Reinigungs- und Wartungsplan 135
- Garraum halbautomatisch reinigen 139
- Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 142
- Reinigungsmittel 145
- Doppelglastür reinigen 174
- Hygienesteckdichtung reinigen 176
- Bypassmessöffnung reinigen 178
- Rotor reinigen 185

► Kondensatauffangwanne des Beschickungswagens entleeren

Heiße Flüssigkeiten

⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

Verschütten von heißer Flüssigkeit kann zu Verbrühungen von Händen und Füßen führen.

- Lassen Sie die Flüssigkeit in der Kondensatauffangwanne abkühlen, bevor Sie die Kondensatauffangwanne entleeren.

Heiße Oberflächen

⚠️ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen des Beschickungswagens

Berühren des Beschickungswagens direkt nach dem Garbetrieb kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

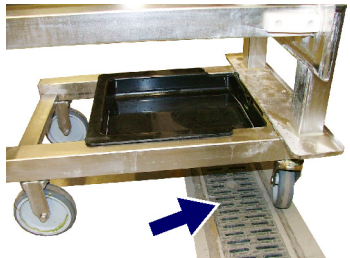
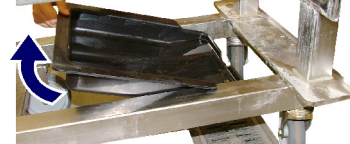
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Kondensatauffangwanne ist voll.
- Beschickungswagen ist ohne Gargut und wurde aus dem Garraum entfernt.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

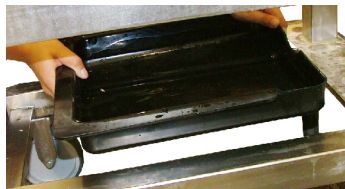
Kondensatauffangwanne über Abwasserrinne entleeren

Gehen Sie zum Entleeren der Kondensatauffangwanne wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Fahren Sie den Beschickungswagen über eine Abwasserrinne.	
2	Ziehen Sie die Kondensatauffangwanne ein Stück nach hinten.	
3	Kippen Sie das Kondensat aus der Kondensatauffangwanne in die Abwasserrinne.	

Kondensatauffangwanne über Abfluss entleeren

Gehen Sie zum Entleeren der Kondensatauffangwanne wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Heben Sie die Kondensatauffangwanne aus dem Beschickungswagen.	
2	Entleeren Sie das Kondensat aus der Kondensatauffangwanne in einen Abfluss.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

<input type="checkbox"/> Tischgeräte mit dem Hordenwagen beschicken	159
<input type="checkbox"/> Gerätetür sicher öffnen	152
<input type="checkbox"/> Tischgeräte beschicken / Entnehmen des Garguts bei Tischgeräten.....	157
<input type="checkbox"/> Standgeräte beschicken	163

► Rotor reinigen

Heiße Oberflächen

⚠️ WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

► Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

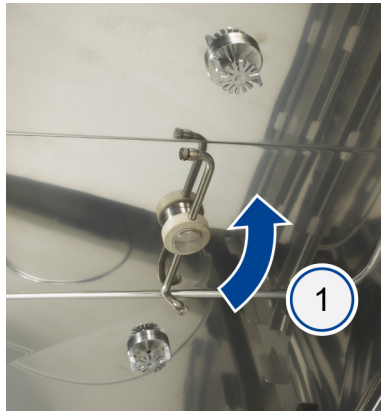
Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- keines

Rotor reinigen

Gehen Sie zum Reinigen des Rotors wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schrauben Sie den Rotor ab (1).	
2	Reinigen Sie den Rotor in der Spülmaschine.	
3	Schrauben Sie den Rotor wieder an.	
4	Prüfen Sie ihn durch Anstoßen auf Leichtgängigkeit.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

□ Reinigungs- und Wartungsplan	135
□ Reinigungsmittel	145
□ Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)	142
□ Doppelglastür reinigen	174
□ Hygienesteckdichtung reinigen	176
□ Bypassmessöffnung reinigen	178
□ Entfeuchtungswanne reinigen	181

► Reinigungskanister mit CONVOClean forte austauschen

Hautverätzung

⚠️ WARNUNG

Gefahr der Hautverätzung

Das Reinigungsmittel CONVOClean forte verursacht Verätzungen bei direktem Kontakt und bei Umgang mit den Reinigungskanistern.

- ▶ Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- ▶ Bringen Sie CONVOClean forte nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- ▶ Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- ▶ Tragen Sie Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsvorschrift.

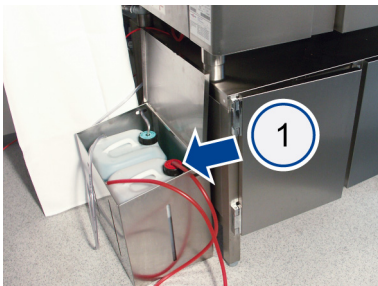
Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Austauschkanister CONVOClean forte

Reinigungskanister mit CONVOClean forte austauschen

Gehen Sie zum Austauschen der Reinigungskanister mit CONVOClean forte wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entfernen Sie den Verschluss vom Austauschkanister CONVOClean forte (1).	
2	Schrauben Sie den Zuführungsschlauch mit der Lanze vom leeren Kanister ab.	
3	Führen Sie den Zuführungsschlauch mit der Lanze in den Austauschkanister ein und verschrauben Sie ihn.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 142

► Reinigungskanister mit CONVOCare austauschen

Reinigungsmittel

⚠ WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- ▶ Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- ▶ Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- ▶ Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- CONVOCare Leerkarister
- CONVOCare Konzentrat (0,5 l)
- Ausreichende Menge Weichwasser (9,5 l)

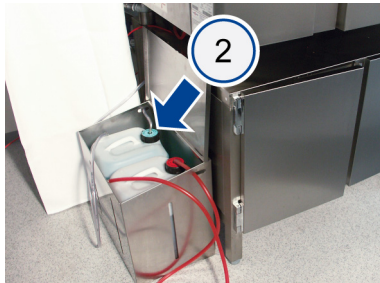
Anmischen CONVOCare

Zur Vermeidung unerwünschter Schaumbildung gehen Sie beim Anmischen des CONVOCare Konzentrats mit Wasser folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen
1	Öffnen Sie den Leerkarister und füllen Sie zuerst 9,5l Weichwasser in den Leerkarister.
2	Geben Sie 0,5l CONVOCare Konzentrat zu dem Wasser.
3	Verschließen Sie den Karister und vermischen Sie beides durch Schwenken gut miteinander.

Reinigungskanister mit CONVOCare austauschen

Gehen Sie zum Austauschen der Reinigungskanister mit CONVOCare wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schrauben Sie den Zuführungsschlauch mit der Lanze vom leeren Kanister mit CONVOCare ab (2).	
2	Führen Sie den Zuführungsschlauch mit der Lanze in den vollen Kanister ein und verschrauben Sie ihn.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 142

CONVOTHERM

OES OEB OGS OGB

easyTOUCH

Technische Änderungen vorbehalten.