



Kombidämpfer

 Vor Gebrauch Anweisung lesen

Convotherm 4 Tischgeräte

Bedienungshandbuch CE - Original, DEU

Your meal. Our mission.

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	5
1.1	EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte	5
1.2	EG-Konformitätserklärung Gasgeräte	7
1.3	Umweltschutz	8
1.4	Identifikation Ihres Kombidämpfers	9
1.5	Aufbau der Kundendokumentation	11
1.6	Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen	12
1.7	Über dieses Bedienungshandbuch	13
2	Aufbau und Funktion	15
2.1	Die Funktionen des Kombidämpfers	15
2.2	Aufbau und Funktion des Kombidämpfers	17
2.3	Aufbau und Funktion der Bedienblende	20
3	Zu Ihrer Sicherheit	21
3.1	Grundlegende Sicherheitsvorschriften	21
3.2	Bestimmungsgemäße Verwendung Ihres Kombidämpfers	22
3.3	Warnhinweise am Kombidämpfer	23
3.4	Gefahren im Überblick	25
3.5	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Betrieb	27
3.6	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung	33
3.7	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung	37
3.8	Sicherheitseinrichtungen	38
3.9	Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	40
3.10	Persönliche Schutzausrüstung	41
4	So gehen Sie vor beim Garen	42
4.1	Grundsätzliches zum Beschicken des Kombidämpfers	42
4.1.1	Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größen X.10	42
4.1.2	Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größen X.20	44
4.1.3	Beschickungskapazität des Kombidämpfers	45
4.2	Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen	47
4.2.1	Sicherer Umgang mit dem Gerät	47
4.2.2	Kombidämpfer ein- und ausschalten	50
4.2.3	So garen Sie	51
4.2.4	So räuchern Sie	53
4.3	Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Garen	57
4.3.1	Sicherer Umgang mit dem Gerät	57
4.3.2	Gerätetür sicher öffnen und schließen	59
4.3.3	Beschicken und Entnehmen des Garguts	61
4.3.4	Beschicken des Hordengestells / Tellergestells mit Gargut (nicht bei ConvoSmoke)	65
4.3.5	Entnehmen des Garguts aus dem Hordengestell / Tellergestell (nicht bei ConvoSmoke)	69
4.3.6	Einsetzen des Einfahrrahmens für das Hordengestell / Tellergestell (nicht bei ConvoSmoke)	71
4.3.7	Beschicken und Entnehmen mit dem Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke)	73
4.3.8	Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen	78
4.3.9	Externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler verwenden	79
4.3.10	USB-Stick verwenden	81
4.3.11	Einhängegestell aus- und einbauen	82
4.3.12	Räucherschublade befüllen, einsetzen und entnehmen (nur bei ConvoSmoke)	86

5	So gehen Sie vor beim Reinigen	89
5.1	Grundsätzliches zur Reinigung des Kombidämpfers	89
5.1.1	Reinigungsverfahren	89
5.1.2	Reinigungsplan	91
5.1.3	Reinigungsmittel	93
5.1.4	Bereitstellung der Reinigungsmittel	95
5.2	Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Reinigen	96
5.2.1	Sicheres Arbeiten bei der Reinigung	96
5.2.2	So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit angeschlossenen Kanistern	99
5.2.3	So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit Einzeldosierung	101
5.2.4	So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch (Einhängegestelle)	103
5.2.5	So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch (Hordengestell / Tellergestell; nicht bei ConvoSmoke)	105
5.2.6	So reinigen Sie den Garraum ohne Einsatz von Reinigungsmitteln	108
5.2.7	So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel mit dem Reinigungsprofil ConvoCare (nur bei easyTouch)	109
5.2.8	So reinigen Sie die Doppelglastür	111
5.2.9	So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech	112
5.2.10	So reinigen Sie die Hygienesteckdichtung intensiv	114
5.3	Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Reinigen	115
5.3.1	Sicherer Umgang mit dem Gerät	115
5.3.2	Kanister mit Klarspülmittel austauschen	117
5.3.3	Kanister mit Reinigungsmittel austauschen	119
5.3.4	Reinigungsmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einbringen	121
5.3.5	Ansaugblech entriegeln und verriegeln	123
5.3.6	Hygienesteckdichtung aus- und einbauen	125
5.3.7	Innenglastür entriegeln und verriegeln	126
5.3.8	Fettauffangkanister leeren und reinigen (nur bei ConvoGrill)	127
6	So gehen Sie vor bei der Wartung	128
6.1	Grundsätzliches zur Wartung	128
6.1.1	Garantiehinweise und Kundendienst kontaktieren	128
6.1.2	Wartungsplan	129
6.2	Beheben von Fehlern	130
6.2.1	Fehlercodes	130
6.2.2	Not-Betrieb	131
6.2.3	Unregelmäßigkeiten im Betrieb	135
6.3	Wartungsarbeiten	137
6.3.1	Sicheres Arbeiten bei der Wartung	137
6.3.2	Hygienesteckdichtung austauschen	139
6.3.3	Halogenlampe der Garraumbelichtung austauschen	140

1 Allgemeines

Zweck dieses Kapitels

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

1.1 EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte

Hersteller

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland

Gültigkeit der Konformitätserklärung

Diese Konformitätserklärung gilt für folgende Elektro-Gerätetypen:

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

Erklärung der Konformität mit Richtlinien

Der Hersteller erklärt, dass der oben genannte Kombidämpfer folgenden Richtlinien entspricht:

- 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
- 2014/30/EU (EMV-Richtlinie)
- 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie)

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

Erfüllte Normen bei Elektrogeräten

Die Elektrogeräte erfüllen die Anforderungen der folgenden europäischen Normen:

- DIN EN 60335-2-42: 2012
- EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-3-12: 2011
- EN 62233: 2008
- EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

Dokumentationsbevollmächtigter

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen gemäß Anhang II A Nr. 2 der Richtlinie 2006/42/EG ist Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland.

Eglfing, den 20.04.2016



Ralf Klein
Managing Director & Vice President
Convothem



i.A. Lutz Isenhardt
Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz
Manager Engineering / Technical
Documentation

1.2 EG-Konformitätserklärung Gasgeräte

Hersteller

Convothem Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland

Gültigkeit der Konformitätserklärung

Diese Konformitätserklärung gilt für folgende Gas-Gerätetypen:

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

Erklärung der Konformität mit Richtlinien

Der Hersteller erklärt, dass der oben genannte Kombidämpfer folgenden Richtlinien entspricht:

- 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
- 2014/30/EU (EMV-Richtlinie)
- 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie)
- 2009/142/EG (Gasverbrauchseinrichtung)

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

Erfüllte Normen bei Gasgeräten

Die Gasgeräte erfüllen die Anforderungen der folgenden europäischen Normen:

- EN 203-1: 2014
- EN 203-2-2: 2006
- EN 203-3
- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN 55014-1/A2:2011
- EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
- EN 61000-3-2/A2:2009
- EN 61000-3-3:2008
- EN 62233:2008

Durchgeführte Baumusterprüfungen

Benannte Stelle Gasprüfung und Elektrische Sicherheit:

GASTECC Kiwa, P.O. Box 137, 7300 AC Apeldoorn, The Netherlands

- Bericht-Nr.: 140602245

Dokumentationsbevollmächtigter

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen gemäß Anhang II A Nr. 2 der Richtlinie 2006/42/EG ist Convothem Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland.

Eglfing, den 20.04.2016



Ralf Klein

Managing Director & Vice President
Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt

Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz

Manager Engineering / Technical
Documentation

1.3 Umweltschutz

Grundsatzerklärung

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

Mit unserem Umweltmanagement sorgen wir für die Einhaltung aller umweltbezogenen Verordnungen und Gesetze und verpflichten uns darüber hinaus zu einer kontinuierlichen Verbesserung der 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
- REACH-Chemikaliengesetz
- Empfehlung und Verwendung von biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln
- Recycling von Elektronikschrott
- Umweltgerechte Entsorgung der Altgeräte über den Hersteller

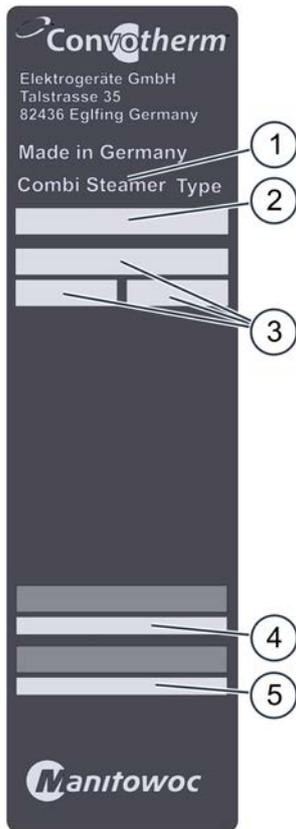
Bekennen Sie sich mit uns zum Umweltschutz.

1.4 Identifikation Ihres Kombidämpfers

Lage des Typenschilds

Das Typenschild befindet sich an der linken Seite des Kombidämpfers.

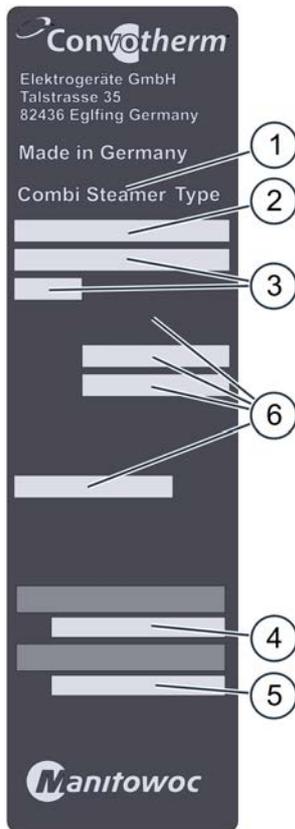
Aufbau und Struktur des Typenschilds bei Elektrogeräten



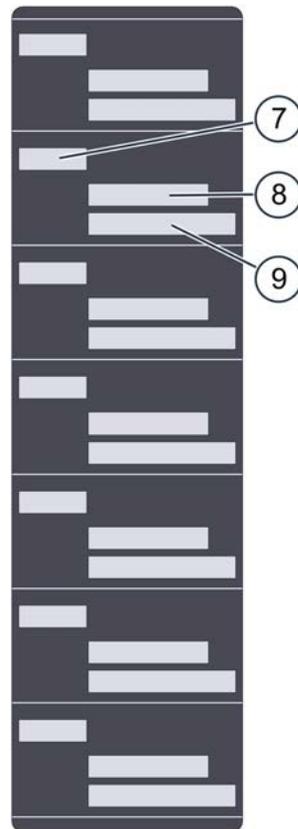
Pos.	Bezeichnung	
1	Bezeichnung des Geräts Combi Steamer (englische Bezeichnung für Kombidämpfer)	
2	Handelsbezeichnung	
	Bestandteil	Bedeutung
	C4	Gerätelinie Convotherm 4
	eT	easyTouch-Steuerung
	eD	easyDial-Steuerung
	Ziffern xx.yy	Gerätegröße
	EB	Elektrogerät mit Boiler
	ES	Elektrogerät mit Wassereinspritzung
	-N	bei Geräten mit NSF-Zertifikat
3	Elektrodaten	
4	Seriennummer	
	Bestandteil	Bedeutung
	Beheizungsart	Elektrogerät (X, V)
	Dampferzeugungsart	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spritzer (S) ▪ Boiler (B)
	Gerätegröße	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4)
	Baujahr	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...
	Fertigungsmonat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Januar (01) ▪ Februar (02) ▪ März (03) ▪ ...
	Fortlaufende Nummer	4-stellig
5	Artikelnummer	

Aufbau und Struktur des Typenschildes bei Gasgeräten

Typenschild



Zusatzschild



Bezeichnung

1	Bezeichnung des Geräts Combi Steamer (englische Bezeichnung für Kombidämpfer)
2	Handelsbezeichnung Bestandteil Bedeutung C4 Gerätelinie Convothem 4 eT easyTouch-Steuerung eD easyDial-Steuerung Ziffern xx.yy Gerätegröße GB Gasgerät mit Boiler GS Gasgerät mit Wassereinspritzung -N bei Geräten mit NSF-Zertifikat
3	Elektrodaten
4	Seriennummer Bestandteil Bedeutung Beheizungsart Gasgerät (Y, W) Dampferzeugungsart ■ Spritzer (S) ■ Boiler (B) Gerätegröße ■ 6.10 (1) ■ 6.20 (2) ■ 10.10 (3) ■ 10.20 (4) Baujahr ■ 2014 (14) ■ 2015 (15) ■ ... Fertigungsmonat ■ Januar (01) ■ Februar (02) ■ März (03) ■ ... Fortlaufende Nummer 4-stellig
5	Artikelnummer
6	Gasdaten
7	Länderkennung
8	Gaskategorie
9	Gasvoreinstellung des Geräts

1.5 Aufbau der Kundendokumentation

Teile der Kundendokumentation

Die Kundendokumentation des Kombidämpfers setzt sich zusammen aus:

- Installationshandbuch
- Bedienungshandbuch (dieses Handbuch)
- Bedienungsanleitung easyTouch (Auszug aus der On-Screen-Hilfe)
- In easyTouch integrierte On-Screen-Hilfe (vollständige Anleitung zur Bedienung der Software)
- Bedienungsanleitung easyDial

Themen des Installationshandbuchs

Das Installationshandbuch ist bestimmt für geschultes Fachpersonal, siehe 'Anforderungen an das Personal' im Installationshandbuch.

Es umfasst folgende Themen:

- **Aufbau und Funktion:** beschreibt zur Installation des Kombidämpfers relevante Teile
- **Sicherheit:** beschreibt alle Gefahren und geeignete Gegenmaßnahmen bei den Installationstätigkeiten
- **Transport:** enthält notwendige Informationen zum Transport des Kombidämpfers
- **Aufstellung:** listet und beschreibt Aufstellvarianten des Kombidämpfers
- **Installation:** beschreibt alle notwendigen Versorgungsanschlüsse
- **Inbetriebnahme:** beschreibt die Erstinbetriebnahme des Kombidämpfers
- **Außerbetriebnahme:** beschreibt notwendige Tätigkeiten am Ende des Lebenszyklus des Kombidämpfers
- **Technische Daten, Anschlusspläne:** enthalten alle notwendigen technischen Informationen des Kombidämpfers
- **Checklisten:** enthält Kontrolllisten zur Installation und Garantie des Kombidämpfers

Themen des Bedienungshandbuchs

Das Bedienungshandbuch ist bestimmt für unterwiesenes Personal und geschultes Fachpersonal, siehe 'Anforderungen an das Personal' auf Seite 40 im Bedienungshandbuch.

Es umfasst folgende Themen:

- **Aufbau und Funktion:** beschreibt zur Bedienung des Kombidämpfers relevante Teile
- **Sicherheit:** beschreibt alle Gefahren und geeignete Gegenmaßnahmen bei der Bedienung des Kombidämpfers
- **Garen:** beschreibt Regeln, Arbeitsabläufe, Bedienschritte und Gerätehandhabungen beim Garen
- **Reinigung:** listet und beschreibt Reinigungsverfahren, Reinigungsmittel, Arbeitsabläufe, Bedienschritte und Gerätehandhabungen beim Reinigen
- **Wartung:** enthält Garantiehinweise, den Wartungsplan, Informationen zu Störungen, Fehler und Notbetrieb und Arbeitsabläufe, Bedienschritte und Gerätehandhabungen bei der Wartung

Themen von Bedienungsanleitung und On-Screen-Hilfe (nur easyTouch)

Die Bedienungsanleitung und die On-Screen-Hilfe (nur easyTouch) sind bestimmt für unterwiesenes Personal und geschultes Fachpersonal, siehe 'Anforderungen an das Personal' auf Seite 40 im Bedienungshandbuch. Bei easyTouch ist die Bedienungsanleitung ein Auszug aus der On-Screen-Hilfe.

Bedienungsanleitung und On-Screen-Hilfe (nur easyTouch) umfassen folgende Themen:

- **Aufbau der Bedienoberfläche:** erklärt die Bedienoberfläche des Kombidämpfers
- **Bedienung der Software:** enthält Anleitungen für das Eingeben und Aufrufen von Garprofilen, für das Aufrufen von Reinigungsprofilen, zum Starten von Gar- und Reinigungsvorgängen; beschreibt die Einstellungen der Settings und den Import und Export von Daten
- **Ausgewählte Garprofile:** listet erprobte Garprofile

1.6 Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen

Sicherheitsinformationen in der Kundendokumentation

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

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

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

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

Unbedingt zu lesende Teile dieses Dokuments

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

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

- das Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 21
- die Abschnitte, die die durchzuführende Tätigkeit beschreiben

Gefahrenzeichen

Gefahrenzeichen	Bedeutung
-----------------	-----------



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

Darstellung der Warnhinweise

Die Warnhinweise sind nach folgenden Gefahrstufen kategorisiert:

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

1.7 Über dieses Bedienungshandbuch

Zweck

Dieses Bedienungshandbuch soll allen Personen, die mit dem Kombidämpfer umgehen, die notwendigen Informationen geben, um Bedienungs-, Reinigungs- und kleinere Wartungsarbeiten richtig und sicher auszuführen.

Zielgruppen

Name der Zielgruppe	Tätigkeiten
Koch	Führt im Wesentlichen organisatorische Tätigkeiten aus, wie z. B. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprofilaten eingeben ▪ Vorhandene Garprofile im Kochbuch editieren ▪ Neue Garprofile entwickeln ▪ Geräteeinstellungen vornehmen Führt außerdem gegebenenfalls alle Bedientätigkeiten aus.
Bediener	Führt die konkrete Bedienung durch, wie z. B. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschicken des Kombidämpfers ▪ Starten von Garprofilen ▪ Entnahme des Garguts ▪ Reinigen des Kombidämpfers ▪ Umrüsten des Kombidämpfers, sofern für bestimmte Garvorgänge erforderlich ▪ Kleinere Wartungsarbeiten

Aufbau des Bedienungshandbuchs

Kapitel/Abschnitt	Zweck	Zielgruppe
Allgemeines	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterstützt Sie bei der Identifikation Ihres Kombidämpfers ▪ Erklärt den Umgang mit diesem Bedienungshandbuch 	Koch
Aufbau und Funktion	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschreibt die Funktionen des Kombidämpfers ▪ Erklärt bestimmte Bauteile des Kombidämpfers und beschreibt deren Lage 	Koch Bediener
Zu Ihrer Sicherheit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschreibt die bestimmungsgemäße Verwendung des Kombidämpfers ▪ Beschreibt alle Gefahren, die von dem Kombidämpfer ausgehen und die geeigneten Gegenmaßnahmen <p>Sie sollten besonders dieses Kapitel genau lesen!</p>	Koch Bediener
So gehen Sie vor beim Garen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschreibt die Beschickungsmöglichkeiten und die maximalen Beschickungsmengen des Kombidämpfers ▪ Erklärt das Einschalten des Kombidämpfers ▪ Enthält die Anleitungen für die Arbeitsabläufe beim Garen und Regenerieren ▪ Enthält die Anleitungen für die Handhabungen des Kombidämpfers, die beim Garen und Regenerieren immer wieder gebraucht werden 	Koch Bediener

Kapitel/Abschnitt	Zweck	Zielgruppe
So gehen Sie vor beim Reinigen	<ul style="list-style-type: none">▪ Erklärt prinzipiell die Reinigungsverfahren▪ Enthält den Reinigungsplan▪ Beschreibt die Reinigungsmittel und erklärt deren Bereitstellung▪ Enthält die Anleitungen für die Arbeitsabläufe beim Reinigen▪ Enthält und verweist auf die Anleitungen für die Handhabungen des Kombidämpfers, die beim Reinigen immer wieder gebraucht werden	Bediener
So gehen Sie vor bei der Wartung	<ul style="list-style-type: none">▪ Enthält den Wartungsplan▪ Gibt Hinweise zum möglichen Not-Betrieb bei auftretenden Fehlern▪ Enthält einen Katalog möglicher Fehler und Störungen und beschreibt die erforderlichen Reaktionen▪ Enthält die Anleitungen für Wartungsarbeiten, die der Benutzer selbst durchführen kann▪ Verweist auf die Anleitungen für die Handhabungen des Kombidämpfers, die für Wartungsarbeiten gebraucht werden	Bediener

Schreibweise von Dezimalzahlen

Es wird zwecks internationaler Einheitlichkeit immer ein Dezimalpunkt verwendet.

2 Aufbau und Funktion

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel beschreiben wir den Aufbau des Kombidämpfers und erklären seine Funktionen.

2.1 Die Funktionen des Kombidämpfers

Die Betriebsmodi Garen

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

- Dampf
- Kombidampf
- Heißluft
- Smoker (optional)

Standard-Garverfahren

Mit den Betriebsmodi Garen können Sie in Verbindung mit den ACS+ Zusatzfunktionen HumidityPro, Crips&Tasty, Lüftergeschwindigkeit und BakePro z. B. die folgenden Garverfahren durchführen:

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

Spezielle Garverfahren

In Kombination von Betriebsmodi und Zusatzfunktionen können Sie bei easyTouch die folgenden speziellen Garverfahren durchführen:

- | | | |
|-------------------------|--------------------|----------------------------|
| ▪ Niedertemperaturgaren | ▪ Δ T-Garen | ▪ ecoCooking |
| ▪ Cook&Hold | ▪ Nachtgaren | ▪ Sauerstoffarmes Biogaren |

Die Betriebsmodi Regenerieren

In Ihrem Kombidämpfer können Sie verschiedene Speisen regenerieren. Hierzu kann der Kombidämpfer in den folgenden drei Betriebsmodi arbeiten:

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

Garprofile und Kochbuch

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

Garraumreinigung bei easyTouch

Für die Garraumreinigung stehen 2 Reinigungssysteme zur Verfügung:

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

Garraumreinigung bei easyDial

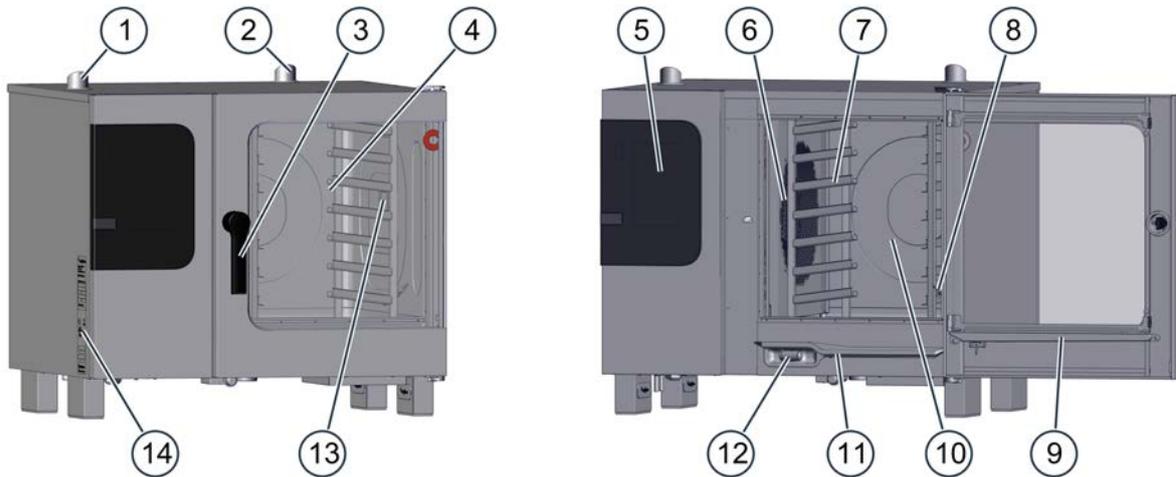
Für die Garraumreinigung stehen 2 Reinigungssysteme zur Verfügung:

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

2.2 Aufbau und Funktion des Kombidämpfers

Teile und Funktion (Elektro-Tischgeräte)

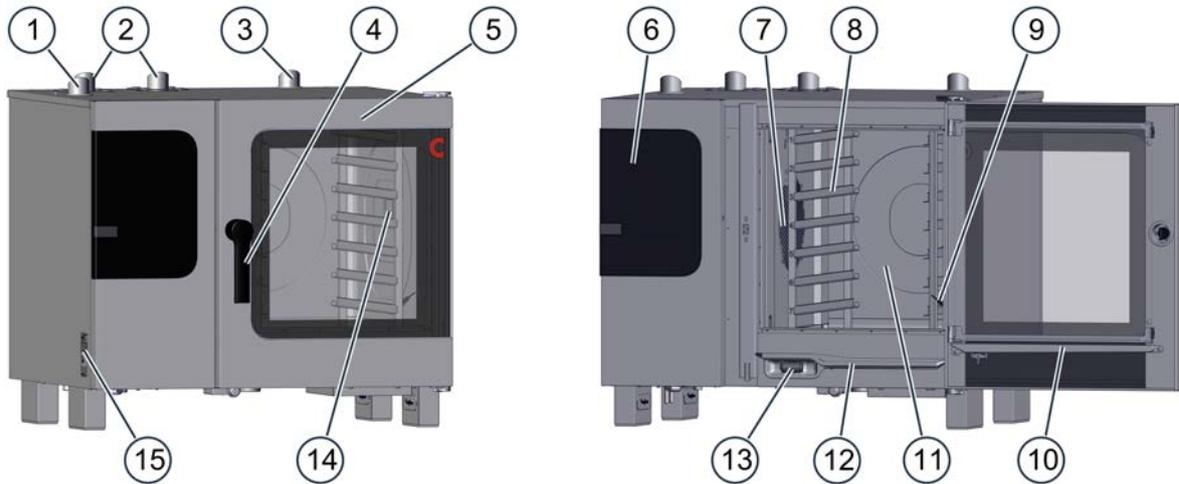
Die folgende Abbildung zeigt einen Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Elektro-Tischgeräte:



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

Teile und Funktion (Gas-Tischgeräte)

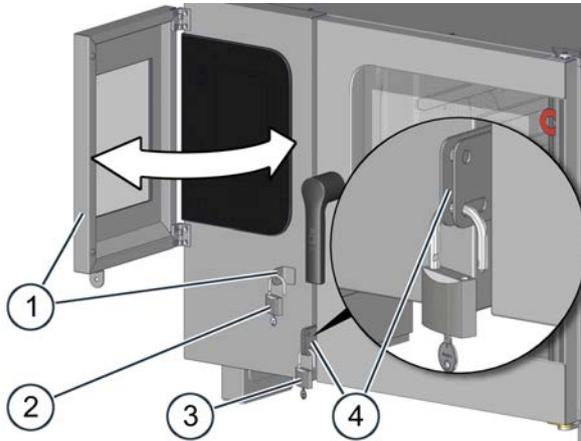
Die folgende Abbildung zeigt einen Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Gas-Tischgeräte:



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

Teile und Funktion für spezielle Sicherung (nur bei Gefängnisversion)

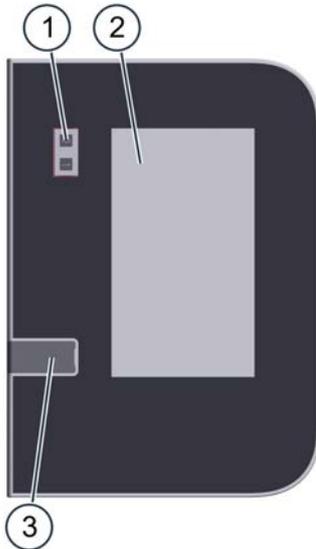
Die folgende Abbildung zeigt die Sonderausstattung zur speziellen Sicherung an einem Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Gerätegrößen:



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

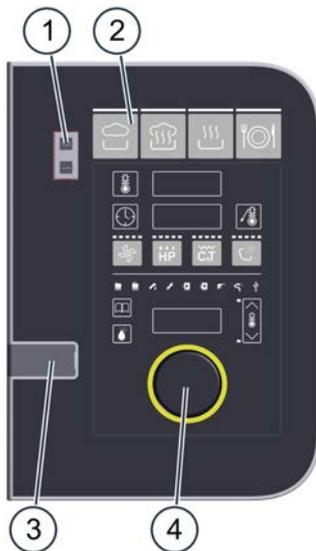
2.3 Aufbau und Funktion der Bedienblende

Aufbau und Teile der Bedienblende bei easyTouch



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

Aufbau und Teile der Bedienblende bei easyDial



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

3 Zu Ihrer Sicherheit

Zweck dieses Kapitels

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

Lesen Sie besonders dieses Kapitel genau durch!

3.1 Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Sinn dieser Vorschriften

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

Umgang mit den Handbüchern der Kundendokumentation

Befolgen Sie folgende Vorschriften:

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

Umgang mit dem Kombidämpfer

Befolgen Sie folgende Vorschriften:

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

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

▷ Bestimmungsgemäße Verwendung Ihres Kombidämpfers	22
▷ Warnhinweise am Kombidämpfer	23
▷ Gefahren im Überblick	25
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Betrieb	27
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung	33
▷ Sicherheitseinrichtungen	38
▷ Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	40
▷ Persönliche Schutzausrüstung	41
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung	37

3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung Ihres Kombidämpfers

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Verwendungseinschränkung

Nicht alle Materialien dürfen im Kombidämpfer erhitzt werden:

- KEIN trockenes Pulver oder Granulat
- KEINE leicht entflammaren Gegenstände mit Flammpunkt unter 270 °C, wie z. B. leicht entzündliche Öle, Fette, Kunststoffe
- KEINE Lebensmittel in verschlossenen Dosen

Anforderungen an das Betriebspersonal

- Der Kombidämpfer darf nur durch Personal, das bestimmten Anforderungen genügt, betrieben werden. Anforderungen an die Ausbildung und Qualifikation siehe 'Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze' auf Seite 40.
- Das Personal muss die Risiken und Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten kennen.

Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Kombidämpfers

- Der Kombidämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden, funktionsfähig und ordnungsgemäß verriegelt sind.
- Die Herstellervorschriften für den Betrieb und die Wartung des Kombidämpfers müssen eingehalten werden.
- Der Kombidämpfer darf nur bis zum jeweils maximal zulässigen Beladungsgewicht beladen werden, siehe 'Beschickungskapazität des Kombidämpfers' auf Seite 45.

Anforderungen an die Umgebung des Kombidämpfers

Vorgeschriebene Umgebung des Kombidämpfers

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

Vorgeschriebene Beschaffenheit des Aufstellorts

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

Einzuhaltende Einsatzbeschränkungen

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

Bedingungen bei der Reinigung

- Es dürfen nur vom Hersteller freigegebene Reinigungsmittel verwendet werden.
- Zur Reinigung darf KEIN Hochdruckreiniger verwendet werden.
- Zur Außenreinigung darf KEIN Wasserstrahl verwendet werden. Der Wasserstrahl der Rollhandbrause darf ausschließlich zur Reinigung des Garraums genutzt werden.
- Der Kombidämpfer darf NICHT mit Säuren behandelt oder Säuredämpfen ausgesetzt werden, außer zur Entkalkung von Garraum und Boiler durch einen autorisierten Servicebetrieb gemäß der Anleitung des Herstellers.

3.3 Warnhinweise am Kombidämpfer

Fester Unterbau

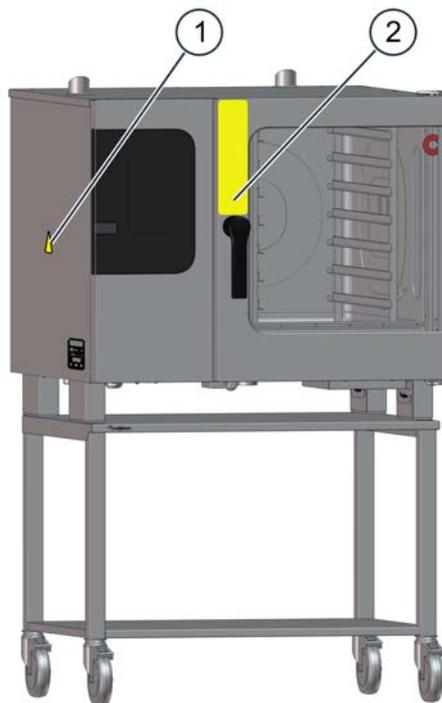
Ein fester Unterbau für den Kombidämpfer ist ein ortsfester Arbeitstisch oder ein ortsfestes Untergestell. Diese Unterbauten sind nicht für Bewegungen vorgesehen und haben dementsprechend keine Ausstattung, die das Bewegen unterstützen würde.

Beweglicher Unterbau

Ein beweglicher Unterbau für den Kombidämpfer ist z. B. ein Arbeitstisch oder Untergestell auf Rollen oder ein Stapelkit mit Rollen.

Platzierung der Warnhinweise

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



Hordenwagen (optional; nicht bei ConvoSmoke)



Erforderliche Warnhinweise

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

Bereich	Warnhinweis	Beschreibung
1		Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung / Stromschlag Es besteht Gefahr des Stromschlags durch stromführende Teile, wenn die Schutzabdeckung geöffnet wird.
2		Warnung vor heißem Dampf und Wrasen Es besteht Verbrühungsgefahr durch entweichenden heißen Dampf und Wrasen beim Öffnen der Gerätetür.

Bereich	Warnhinweis	Beschreibung
2 und 3 3 nicht bei ConvoS- moke		Warnung vor heißem Gargut, heißen Gargutträgern und heißen Flüssigkeiten Es besteht Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut und heiße Gargutträger, wenn Gargutträger aus den Einschubebenen kippen oder Gargut von schräg gehaltenen Gargutträgern abrutscht. Diese Gefahr ist besonders hoch bei Einschubebenen, die über der Einsehbarkeit der Bediener liegen. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Verschütten von flüssigem Gargut, wenn obere Einschubebenen mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut bestückt werden. Verwenden Sie obere Einschubebenen, die Sie nicht einsehen können, nicht für flüssiges oder sich verflüssigendes Gargut.
2 nur bei be- weglichem Unterbau		Warnung vor Kippen und Umstürzen des Kombidämpfers Es besteht Kippgefahr des Kombidämpfers, wenn dieser bewegt wird. Bewegen Sie den Kombidämpfer nur mit großer Vorsicht.
3 nicht bei ConvoS- moke		Warnung vor Kippen und Umstürzen des Hordenwagens Es besteht Kippgefahr des Hordenwagens, wenn dieser bewegt wird. Bewegen Sie den Hordenwagen nur mit großer Vorsicht. Achten Sie beim Bewegen des Hordenwagens auf störende Gegenstände oder Unebenheiten am Boden.
2 nur bei be- weglichem Unterbau		Warnung vor Beschädigung oder Abtrennung der Geräteanschlüsse Es besteht die Gefahr der Beschädigung oder der Abtrennung der Geräteanschlüsse, wenn der Kombidämpfer bewegt wird. Bewegen Sie den Kombidämpfer nur mit großer Umsicht entsprechend dem Spielraum der Anschlussleitungen. Sichern Sie den Kombidämpfer nach jeder Bewegung gegen Wegrollen.

3.4 Gefahren im Überblick

Generelle Regeln für den Umgang mit Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

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

Bedingt durch den Zweck des Kombidämpfers bestehen jedoch Restgefahren, zu deren Vermeidung Sie Vorsichtsmaßnahmen ergreifen müssen. Vor einigen dieser Gefahren kann Sie, bis zu einem gewissen Grad, eine Sicherheitsvorrichtung schützen. Sie müssen allerdings 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 einen Gas-Kombidämpfer der Größe 6.10, stellvertretend für alle Tischgeräte:



Hitzeentwicklung (1)

Der Kombidämpfer wird im Garraum, an der Innenseite der Gerätetür und an den Stützen an der Oberseite des Geräts heiß. Dieser Faktor verursacht:

- Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Kombidämpfers
- Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen außen und innen im Kombidämpfer, innen zusätzlich an heißen Geräteteilen, Gargutträgern und weiterem zum Garen verwendeten Zubehör
- Verbrennungsgefahr an den Stützen an der Oberseite des Geräts
- Verbrennungsgefahr an heißem, beim Garen verwendeten Zubehör, wenn dieses nach dem Garen aus dem Gerät entnommen und an anderen Orten abgestellt wurde. Dies betrifft insbesondere Hordengestelle (nicht bei ConvoSmoke) oder die Räucherschublade (nur bei ConvoSmoke).

Heißer Dampf/Wrasen (2)

Der Kombidämpfer erzeugt heißen Dampf bzw. Wrasen, der beim Öffnen der Gerätetür entweicht und bei geschlossener Gerätetür durch den Abluftstutzen oben am Kombidämpfer abgeführt wird. Dieser Faktor verursacht:

- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf beim Öffnen der Gerätetür. Durch die Gerätetür und durch ihren Sicherheitsverschluss sind Sie vor dem heißen Dampf geschützt, wenn Sie beim Öffnen der Gerätetür die Anlüftstellung benutzen und generell darauf achten, dass die Gerätetür intakt ist. Besondere Achtsamkeit beim Öffnen der Gerätetür ist geboten, wenn sich die obere Türkante unterhalb des Gesichtsfeldes befindet, wie das in einem Stapelkit der Fall ist.
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Fett, wenn mit einem Wasserstrahl in heißes Fett gespritzt wird
- Verbrühungsgefahr durch hohe Temperaturen an den Stützen an der Oberseite des Geräts

Heiße Flüssigkeiten

Im Kombidämpfer werden Lebensmittel gegart. Diese Lebensmittel können auch flüssig sein oder sich während des Garens verflüssigen. Dieser Faktor verursacht:

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

Stromführende Teile (3)

Der Kombidämpfer enthält stromführende Teile. Dieser Faktor bedeutet:

- Gefahr durch stromführende Teile, wenn sich die Abdeckung nicht an ihrem Platz befindet
- Gefahr durch elektrischen Schlag, wenn der Kombidämpfer außen mit einer Handbrause gereinigt wird

Lüfterrad (4)

Der Kombidämpfer enthält ein Lüfterrad beziehungsweise zwei Lüfterräder, je nach Gerätegröße. Dieser Faktor verursacht:

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

Kontakt mit Reinigungsmitteln

Der Kombidämpfer muss mit speziellen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Dieser Faktor verursacht:

- Gefahr durch Reinigungsmittel mit teilweise ätzender Wirkung

Gegeneinander bewegliche Teile (5)

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

Handbrause (6)

Am Kombidämpfer gibt es eine Handbrause, die verschiedene Gefahren auslösen kann:

- Verbrühungsgefahr, wenn in den heißen Garraum mit der Handbrause Wasser gespritzt wird, z. B. zur Reinigung
- Verbrühungsgefahr, wenn der Kombidämpfer 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 Kombidämpfer außen mit der Handbrause gereinigt wird

Unterbrechen der Kühlkette

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

- Gefahr für Ihre Gäste durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Gas (7)

Dieser Kombidämpfer ist ein Gasgerät. Dieser Faktor bedingt zusätzliche Gefahren:

- Explosionsgefahr bei defekter bzw. undichter Gasleitung
- Verbrennungsgefahr durch heißes Abgas an den Abgasstutzen
- Brandgefahr durch heißes Abgas über dem Gasgerät
- Gefahr von Sauerstoffmangel in der Küche bei schlecht eingestelltem Brenner, unzureichender Verbrennungszuluft und/oder Abgasführung

3.5 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Betrieb

Gefahrenquelle Hitze - heiße Oberflächen

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen	Gerätetür außen	Oberflächen nicht länger berühren Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Im gesamten Garraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden oder befinden haben ▪ An der Gerätetür innen 	
	An der Oberseite des Geräts bei Elektrogeräten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abluftstutzen ▪ Belüftungsstutzen 	
	An der Oberseite des Geräts bei Gasgeräten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abluftstutzen ▪ Abgasstutzen ▪ Belüftungsstutzen 	

Gefahrenquelle Hitze - heißer Dampf/Wrasen

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf	Vor dem Gerät, falls die Gerätetür nicht intakt ist	Zustand der Gerätetür prüfen
	Vor dem Gerät, wenn der Garraum mit 'Cool-Down' abgekühlt wird	
	Beim Öffnen der Gerätetür	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vom Gerät zurücktreten, da heißer Dampf und Wrasen aus der offenen Gerätetür austreten werden ▪ Kopf nicht in Garraum stecken
	Bei Elektrogeräten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Über dem Abluftstutzen 	Körperteile nicht in die Nähe des Abluftstutzens bewegen
	Bei Gasgeräten: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Über Abluftstutzen und Abgasstutzen 	

Gefahrenquelle Hitze - heiße Flüssigkeit

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Im Innenraum ▪ Außerhalb des Geräts 	<p>Nur Behälter mit passenden GN-Maßen verwenden</p> <p>Bei Verwendung eines Tellergestells (nicht bei ConvoSmoke):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nur zulässige Teller mit passendem Durchmesser verwenden <p>Maximales Beladungsgewicht beachten</p> <p>Gargutträger korrekt einschieben gemäß den Regeln auf Seite 42 bei einem Gerät der Größe X.10 bzw. auf Seite 44 bei einem Gerät der Größe X.20</p> <p>Behälter oder Teller mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nur in einsehbare Einschubebenen beschicken und waagrecht entnehmen</p> <p>Schutzhandschuhe tragen</p> <p>Bei Verwendung von Einhänggestellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einhänggestelle korrekt arretieren <p>Bei Verwendung von Hordengestell / Tellergestell und Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Während des Beschickens und beim Schieben des Hordenwagens Transportsicherung des Hordengestells / Tellergestells arretieren ▪ Durchschubsicherung des Hordengestells beim Schieben des Hordenwagens verriegeln ▪ Heiße Flüssigkeiten auf dem Hordenwagen nur abgedeckt transportieren ▪ Darauf achten, dass der Hordenwagen nicht kippt. Diese Gefahr besteht, wenn der Hordenwagen über eine schiefe Ebene transportiert wird, an ein Hindernis anstößt oder kopflastig beschickt ist.

Gefahrenquelle Hitze - heißes Gargut und heiße Gargutträger

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut und heiße Gargutträger	Im Garraum und außerhalb des Geräts, wenn die Gargutträger auf L-Schienen platziert sind	<p>Nur Gargutträger (Bleche, Roste) mit passendem Backmaß verwenden</p> <p>Maximales Beladungsgewicht beachten</p> <p>Gargutträger korrekt einschieben gemäß den Regeln auf Seite 43 bei einem Gerät der Größe X.10 bzw. auf Seite 44 bei einem Gerät der Größe X.20</p> <p>Gargutträger waagrecht entnehmen und nicht zu weit nach vorne ziehen, da sie aus den Einschubebenen kippen könnten</p> <p>Schutzhandschuhe tragen</p> <p>Bei Verwendung von Einhängestellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einhängestellen korrekt arretieren <p>Bei Verwendung von Hordengestell und Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Während des Beschickens und beim Schieben des Hordenwagens Transportsicherung des Hordengestells arretieren ▪ Darauf achten, dass der Hordenwagen nicht kippt. Diese Gefahr besteht, wenn der Hordenwagen über eine schiefe Ebene transportiert wird, an ein Hindernis anstößt oder kopflastig beschickt ist.

Gefahrenquelle Hitze - Räucherbetrieb

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verbrennungsgefahr durch Entzündung von Räuchermaterial und Rauchgas, Gefahr von Atembeschwerden durch Einatmen von Rauch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn beim Öffnen der Gerätetür Luft in den Garraum strömt und sich dadurch das Räuchermaterial bzw. das Rauchgas explosionsartig entzündet ▪ Wenn beim Öffnen der Gerätetür Rauch eingeatmet wird 	<p>Niemals die Gerätetür während des Räucherns öffnen</p>
Verbrennungs- und Brandgefahr durch Funkenflug	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn Luft an das heiße Räuchermaterial kommt 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Abdeckung der Räucher- schublade erst abnehmen, nachdem die Räucherschublade an einem feuersicheren und windgeschützten Ort vollständig abgekühlt wurde ▪ Während des Räucherns die Abdeckung immer auf der Räucherschublade belassen ▪ Verbrennungsrückstände des Räuchermaterials nur kalt entsorgen

Gefahrenquelle Hitze - Sonstiges

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Geräts	Wenn brennbare Materialien, Gase oder Flüssigkeiten neben oder auf dem Gerät gelagert werden	Keine brennbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten neben oder auf dem Gerät lagern
Verbrühungsgefahr durch Wasserstrahl	Wenn sich im Garraum ein Behälter mit flüssigem Fett befindet, in den mit einem Wasserstrahl gespritzt wird	Nicht in flüssiges Fett spritzen

Gefahrenquelle Kontamination von Lebensmitteln

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
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 Gerät nicht zwischenlagern ▪ Niedertemperaturgaren (< 65 °C) nur durch Fachpersonal durchführen lassen
	Bei manueller Unterbrechung des Garens	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garen niemals absichtlich unterbrechen ▪ Gargut im Gerät nicht zwischenlagern
	Bei Unterbrechung des Garens durch Stromausfall	Nach Wiederanlaufen des Geräts Länge der Wiederanlaufzeit im Hinblick auf den Zustand des Garguts bedenken
Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln bei einer warmen Umgebung im Temperaturbereich 30 - 65 °C	Beim Niedertemperaturgaren oder Warmhalten von Speisen, wenn das Gerät parallel mit kalten Lebensmitteln beschickt wird	Während des Warmhaltens oder Niedertemperaturgarens von Lebensmitteln das Gerät nicht zusätzlich mit kalten Lebensmitteln beschicken
	Beim Niedertemperaturgaren oder Warmhalten von Speisen allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Niedertemperaturgaren (< 65 °C) nur durch Fachpersonal durchführen lassen ▪ Anzahl von Mikroorganismen auf dem Lebensmittel vor dem Niedertemperaturgaren reduzieren, z. B. durch Anbraten

Gefahrenquelle Bewegungen von Geräten auf Unterbau mit Rollen

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Quetschungen mehrerer Körperteile	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausschließlich zur Reinigung der Gehäuse der Kombidämpfer oder zur Reinigung des Bodens unter den Geräten die Geräte gemäß dem Bewegungsspielraum der Haltevorrichtung des Unterbaus auf Rollen (max. 0.5 m) vorziehen ▪ Bei Betrieb der Geräte immer die Feststellbremse der Rollen arretieren ▪ Arretierung der Rollen täglich vor Betrieb kontrollieren
Gefahr von Quetschungen der Hände und Füße		
Verbrühungsgefahr durch heißes Abwasser		
Verbrühungsgefahr durch heißes, flüssiges Gargut		
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile		
Explosionsgefahr durch Gas		
Gefahr von Haut- und Augenreizungen durch Kontakt mit Reinigungsmitteln		

Gefahrenquelle elektrischer Strom

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	Wenn Geräte auf Unterbau mit Rollen ungewollt in Bewegung geraten und die Stromversorgung abgerissen wird	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor Betrieb prüfen, ob die Haltevorrichtung angeschlossen ist, die den Bewegungsspielraum des Unterbaus mit dem Gerät begrenzt ▪ Bei Betrieb der Geräte immer die Feststellbremse der Rollen arretieren ▪ Arretierung der Rollen täglich vor Betrieb kontrollieren

Gefahrenquelle Wasser

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Sturzgefahr auf nassem Boden	Wenn Geräte auf Unterbau mit Rollen ungewollt in Bewegung geraten und die Wasserversorgung abgerissen wird	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor Betrieb prüfen, ob die Haltevorrichtung angeschlossen ist, die den Bewegungsspielraum des Unterbaus mit dem Gerät begrenzt ▪ Bei Betrieb der Geräte immer die Feststellbremse der Rollen arretieren ▪ Arretierung der Rollen täglich vor Betrieb kontrollieren

Gefahrenquelle Gas

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Explosionsgefahr durch Gas	Wenn das Gerät bewegt wird	Gerät während des Betriebs prinzipiell nicht bewegen Bei Geräten auf Unterbau mit Rollen mit flexiblem Anschlusschlauch: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausschließlich zur Reinigung der Gehäuse der Kombidämpfer oder zur Reinigung des Bodens unter den Geräten die Geräte gemäß dem Bewegungsspielraum der Haltevorrichtung des Unterbaus auf Rollen (max. 0.5 m) vorziehen ▪ Bei Betrieb des Gerätes immer die Feststellbremse der Rollen arretieren ▪ Arretierung der Rollen täglich vor Betrieb kontrollieren
Gefahr von Ersticken durch Atemluftmangel	Am Aufstellungsort des Geräts	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unteren Gerätebereich nicht verstellen ▪ Gerät nur in windstiller Umgebung betreiben ▪ Darauf achten, dass die installierten Be- und Entlüftungseinrichtungen funktionieren und die durch den Gasinstallateur vorgeschriebenen Belüftungsregeln eingehalten sind ▪ Gerät einmal jährlich warten lassen

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Verletzungen durch drehendes Lüfterrad	Wenn der Garraum mit 'Cool-Down' bei offener Gerätetür abgekühlt wird und durch fehlendes Ansaugblech das Lüfterrad frei zugänglich ist	Sicherstellen, dass das Ansaugblech am Platz ist und verriegelt ist
Rutschgefahr durch ablaufendes Kondensat	Vor dem Gerät	Boden um das Gerät herum stets trocken halten
Gefahr von Quetschungen der Hände	Beim Schieben des Hordenwagens	Immer den Hordenwagengriff benutzen, wenn der Hordenwagen bewegt wird
	Beim Einschieben des Hordengestells	Das Hordengestell immer an den Griffen in den Garraum schieben bzw. herausziehen

3.6 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung

Gefahrenquelle Reinigungsmittel

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Verätzungen und Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen durch Kontakt mit Reinigungsmitteln und deren Dämpfen	Bei vollautomatischer Reinigung: Vor der Gerätetür	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Während der vollautomatischen Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern die Gerätetür nicht öffnen ▪ Während der vollautomatischen Garraumreinigung mit Einzeldosierung die Gerätetür nur nach Aufforderung durch die Software öffnen
	Bei allen Reinigungstätigkeiten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut bringen ▪ Gerät nicht mit eingebrachtem Reinigungsmittel aufheizen. Dies ist nur im kontrollierten Ablauf der semi-automatischen oder vollautomatischen Reinigung zulässig. ▪ Reinigungsmittel nur nach Aufforderung durch die Software oder bei einer Temperatur des Garraums bis max. 60 °C in das Gerät spritzen ▪ Sprühnebel nicht einatmen ▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen
	Beim Umgang mit den Reinigungsmittelkanistern	Persönliche Schutzausrüstung tragen
	Beim Umgang mit den Fläschchen zur Einzeldosierung	Persönliche Schutzausrüstung tragen
	Wenn aggressive Reinigungsmittel verwendet werden	Nur unter 'Reinigungsmittel' auf Seite 93 spezifizierte Reinigungsmittel verwenden

Gefahrenquelle Kontamination von Lebensmitteln

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel	Bei unsachgemäßem Umgang mit den Einzeldosierungsfläschchen der Reinigungsmittel und Klarspülmittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Darauf achten, dass die Arbeitsfläche nicht mit Reinigungsmittel oder Klarspülmittel benetzt wird ▪ Leere Einzeldosierungsfläschchen nicht auf der Arbeitsfläche abstellen, da außen Tropfen der Reinigungsmittel oder Klarspülmittel ablaufen könnten
Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel	Wenn nach der semi-automatischen Reinigung bei Geräten ohne Handbrause der Garraum unzureichend ausgespült wird	Zum Ausspülen anstelle der Handbrause einen externen Wasserstrahl verwenden oder den Garraum, das Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit viel Wasser gründlich ausspülen und einem weichen Tuch auswischen

Gefahrenquelle Hitze

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen	<p>Gerätetür außen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Im gesamten Garraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden oder befinden haben ▪ An der Gerätetür innen <hr/> <p>An der Oberseite des Geräts bei Elektrogeräten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abluftstutzen ▪ Belüftungsstutzen <hr/> <p>An der Oberseite des Geräts bei Gasgeräten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abluftstutzen ▪ Abgasstutzen ▪ Belüftungsstutzen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor Beginn der Reinigungstätigkeiten warten, bis der Garraum unter 60 °C abgekühlt ist ▪ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, wenn Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird	Im gesamten Garraum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor Beginn der Reinigungsarbeiten warten, bis der Garraum unter 60 °C abgekühlt ist ▪ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf	Vor dem Gerät, wenn der Garraum mit 'Cool-Down' abgekühlt wird	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vom Gerät zurücktreten, da heißer Dampf und Wrasen aus der offenen Gerätetür austreten werden ▪ Kopf nicht in Garraum strecken
Verbrühungsgefahr durch Wasserstrahl	Wenn mit einem Wasserstrahl in Gerät gespritzt wird, in dem sich ein Behälter mit flüssigem Fett befindet	Nicht in flüssiges Fett spritzen

Gefahrenquelle Bewegungen von Geräten auf Unterbau mit Rollen

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Alle genannten Gefahren	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor dem Bewegen Abwasserleitung bei einem Festanschluss trennen ▪ Vor dem Bewegen das Gerät stromlos schalten ▪ Vor dem Bewegen (z. B., um das Gehäuse der Kombidämpfer oder den Boden zu reinigen) prüfen, ob die Haltevorrichtung angeschlossen ist, die den Bewegungsradius des Unterbaus mit dem Gerät begrenzt. ▪ Beim Bewegen darauf achten, dass Anschlussleitungen (Elektro, Gas und Wasser) nicht überrollt werden
Gefahr von Quetschungen mehrerer Körperteile	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auf die Anschlussleitungen achten. ▪ Bewegung durch mindestens 2 Personen durchführen
Gefahr von Quetschungen der Hände und Füße	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	Gerätetüren geschlossen halten
Verbrühungsgefahr durch heißes Abwasser	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geräte abkühlen lassen ▪ Auslaufendes Wasser sofort aufwischen ▪ Schutzkleidung tragen
Verbrühungsgefahr durch heißes, flüssiges Gargut	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	Nur Geräte bewegen, in denen sich kein Gargut mehr befindet
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	Auf die Anschlussleitungen (Elektro und Wasser) achten
Explosionsgefahr durch Gas	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	Auf die Gasanschlussleitung achten
Gefahr von Haut- und Augenreizungen durch Kontakt mit Reinigungsmitteln	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Darauf achten, dass die Anschlüsse lang genug sind ▪ Beim Bewegen des Unterbaus Reinigungskanister geschlossen halten
Stolpergefahr durch offenen verlegte Anschlüsse	Beim Reinigen hinter vorgezogenen Geräten	Bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten lassen
Sturzgefahr auf nassem Boden durch Abwasser	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim Reinigen hinter vorgezogenen Geräten ▪ Vor den Geräten 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auslaufendes Wasser sofort aufwischen ▪ Darauf achten, dass die Anschlüsse lang genug sind
Sturzgefahr auf nassem Boden durch Reiniger	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim Reinigen hinter vorgezogenen Geräten ▪ Vor den Geräten 	Beim Bewegen der Geräte Reinigungskanister geschlossen halten

Gefahrenquelle elektrischer Strom

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Stromschlag durch Kurzschluss	Bei Kontakt des Geräts mit Wasser	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Außengehäuse nicht mit Wasser abspritzen ▪ USB-Klappe bei der Reinigung immer geschlossen halten
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	Wenn Geräte auf Unterbau mit Rollen ungewollt in Bewegung geraten und die Stromversorgung abgerissen wird	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor Betrieb prüfen, ob die Haltevorrichtung angeschlossen ist, die den Bewegungsspielraum des Unterbaus mit dem Gerät begrenzt ▪ Bei Betrieb der Geräte immer die Feststellbremse der Rollen arretieren ▪ Arretierung der Rollen täglich vor Betrieb kontrollieren

Gefahrenquelle Gas

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Explosionsgefahr durch Gas	Wenn das Gerät bewegt wird	<p>Bei Geräten auf Unterbau mit Rollen mit flexiblem Anschlusschlauch:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Gerät nur innerhalb seines Bewegungsspielraums vorziehen, um das Gehäuse oder den Boden zu reinigen. Der Bewegungsspielraum ist durch die Haltevorrichtung zur mechanischen Sicherung vorgegeben (typisch 0.5 m). ▪ Die Anschlussleitungen zu keiner Zeit mit Zugkräften belasten

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Verletzungen durch drehendes Lüfterrad	Wenn der Garraum mit 'Cool-Down' bei offener Gerätetür abgekühlt wird und durch fehlendes Ansaugblech das Lüfterrad frei zugänglich ist	Sicherstellen, dass das Ansaugblech am Platz ist und verriegelt ist
Gefahr von Quetschungen der Hände und Scheren der Finger	Beim Öffnen und Schließen der Doppelglastür	Bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten lassen

3.7 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung

Gefahrenquelle Hitze

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen	<p>Gerätetür außen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Im gesamten Garraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden oder befinden haben ▪ An der Gerätetür innen <p>An der Oberseite des Geräts bei Elektrogeräten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abluftstutzen ▪ Belüftungsstutzen <p>An der Oberseite des Geräts bei Gasgeräten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abluftstutzen ▪ Abgasstutzen ▪ Belüftungsstutzen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor Beginn der Wartungsarbeiten warten, bis der Garraum unter 60 °C abgekühlt ist ▪ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen

Gefahrenquelle elektrischer Strom

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unter der Abdeckung ▪ Unter der Bedienblende ▪ An der Netzanschlussleitung 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wartungsarbeiten unter der Abdeckung, unter der Bedienblende und an der Netzanschlussleitung nur durch Elektrofachkräfte eines autorisierten Servicebetriebs durchführen lassen ▪ Abdeckung und Bedienblende nicht demontieren

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Schnittverletzungen durch scharfe Kanten	Bei Wartungsarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten lassen ▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen

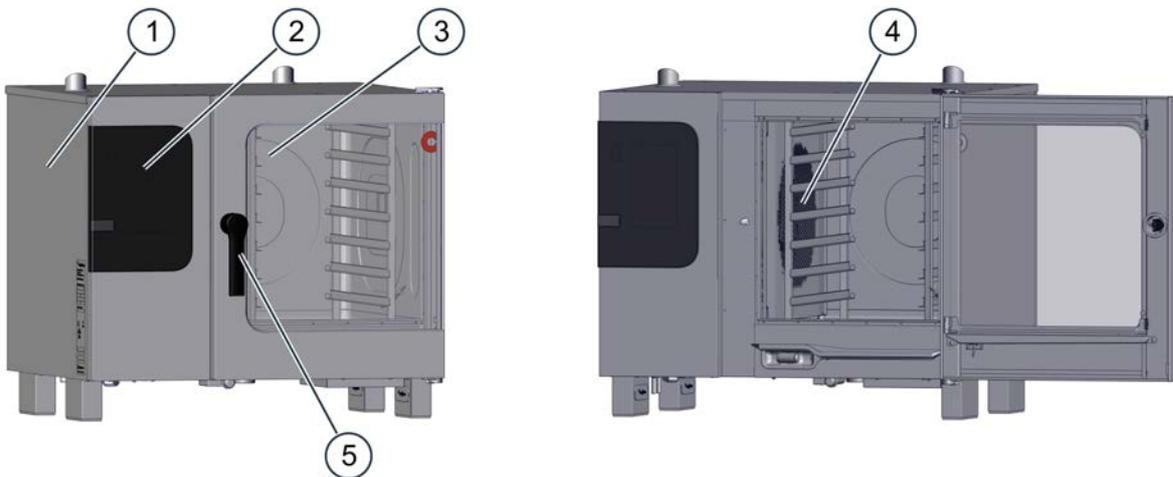
3.8 Sicherheitseinrichtungen

Bedeutung

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

Lage und Funktion (Tischgeräte)

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



Pos.	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 mit Türmagnetschalter	<p>Gerätetür: Schützt den Bediener und den Außenraum vor heißem Dampf</p> <p>Türmagnetschalter (elektrischer Türsensor):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beendet beim Öffnen der Gerätetür den Betrieb von: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüfterrad (Stillstand nach einigen Sekunden) ▪ Heizelement ▪ Reinigungsmittelverteilung der vollautomatischen Garraumreinigung ▪ Fordert zum Schließen der Gerätetür auf 	<p>Regelmäßig Scheibe auf Kratzer, Sprünge, Kerben etc. prüfen und bei Auftreten austauschen</p> <p>Bei niedriger Temperatur Türmagnetschalter prüfen Vorgehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerätetür ganz öffnen ▪ Start drücken <p>Resultat: Motor darf nicht anlaufen.</p>
4	Ansaugblech im Garraum, nur mit Werkzeug ausbaubar	Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad und sorgt für gute Wärmeverteilung	Siehe dazu 'Ansaugblech entriegeln und verriegeln' auf Seite 123

Pos.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
5	Anlüftung der Gerätetür	Verhindert Verbrühungen von Gesicht und Händen des Bedieners durch entweichenden Dampf	Bei niedriger Temperatur Türstellungen prüfen gemäß 'Gerätetür sicher öffnen und schließen' auf Seite 59
6 (ohne Bild)	Schutztemperaturbegrenzer <ul style="list-style-type: none"> ▪ Boiler ▪ Garraum 	Schaltet das Gerät bei Über-temperatur ab	Im Fehlerfall wird Fehlercode ausgegeben (Zum Zurücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers autorisierten Servicebetrieb kontaktieren)
7 (ohne Bild)	Wiederaanlauf nach Stromausfall, falls Reinigungsmittel im Gerät war	Startet die vollautomatische Garraumreinigung nach Stromausfall erneut in definiertem Zustand	Keine
8 (bauseitig installiert)	Trenneinrichtung	Dient dazu, das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sowie im Gefahrenfall spannungsfrei zu schalten	Eine Prüfung durch den Bediener ist nicht erforderlich.
9 (bauseitig installiert)	Gasabsperreinrichtung	Dient dazu, das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sowie im Gefahrenfall von der Gasversorgung zu trennen	Eine Prüfung durch den Bediener ist nicht erforderlich.
10 (ohne Bild)	Nur bei Aufstellung auf Untergestell mit Rollen: Haltevorrichtung	Begrenzt bauseitig den Bewegungsspielraum des Aufbaus (Unterbau inklusive Gerät)	Prüfen, ob Haltevorrichtung angeschlossen ist

3.9 Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze

Anforderungen an das Betriebspersonal

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

Rolle	Erforderliche Qualifikationen	Tätigkeiten
Koch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen und Hygienevorschriften und Hygienevorschriften ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Kombidämpfers 	<p>Führt im Wesentlichen organisatorische Tätigkeiten aus, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprofilaten eingeben ▪ Vorhandene Garprofile im Kochbuch editieren ▪ Neue Garprofile entwickeln ▪ Geräteeinstellungen vornehmen <p>Führt außerdem gegebenenfalls alle Bedienertätigkeiten aus</p>
Bediener	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist angelernt ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Kombidämpfers ▪ Arbeitet unter Aufsicht ▪ Kennt die Verhaltensregeln des Umgangs mit schweren Lasten 	<p>Führt die konkrete Bedienung durch, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschicken des Kombidämpfers ▪ Starten des Garprofils ▪ Entnahme des Garguts ▪ Reinigen des Kombidämpfers ▪ Umrüstarbeiten, sofern für bestimmte Garvorgänge erforderlich ▪ Kleinere Wartungsarbeiten

Arbeitsplätze beim Betrieb

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

Arbeitsplätze bei Reinigung und Wartung

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

3.10 Persönliche Schutzausrüstung

Betrieb und Wartung

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

Reinigung

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

4 So gehen Sie vor beim Garen

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel erläutern wir Ihnen, wie Sie den Kombidämpfer beschicken dürfen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie den Kombidämpfer beim Garen handhaben und wie Sie beim Garen und Regenerieren vorgehen müssen.

Die 'Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen' führen Sie Schritt für Schritt durch die Abläufe des Garens und Regenerierens. Auf die Bedienung der Software oder die Handhabung der Geräte-
teile wird an dieser Stelle nicht explizit eingegangen.

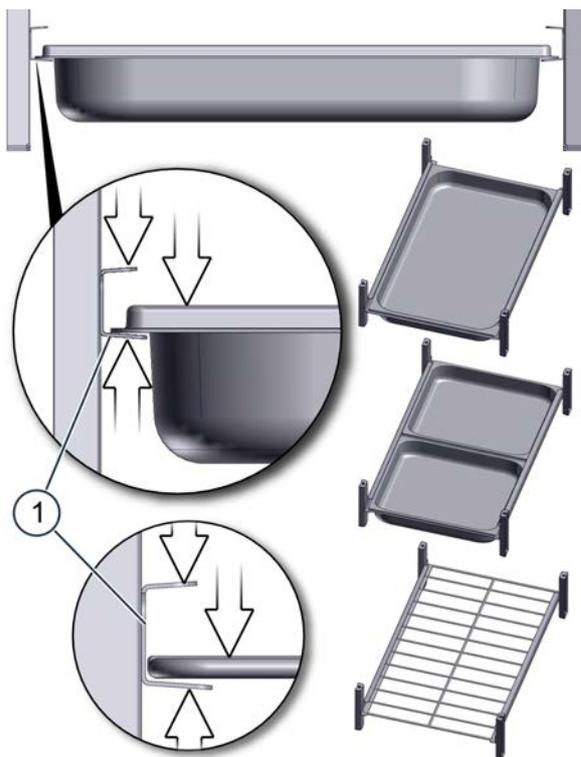
Um sich mit der Bedienung der Software und deren Abläufen vertraut zu machen, lesen Sie die Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.

Die 'Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Garen' erklären Ihnen konkrete Vorgänge in der Handhabung des Kombidämpfers und von entsprechendem Zubehör.

4.1 Grundsätzliches zum Beschicken des Kombidämpfers

4.1.1 Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größen X.10

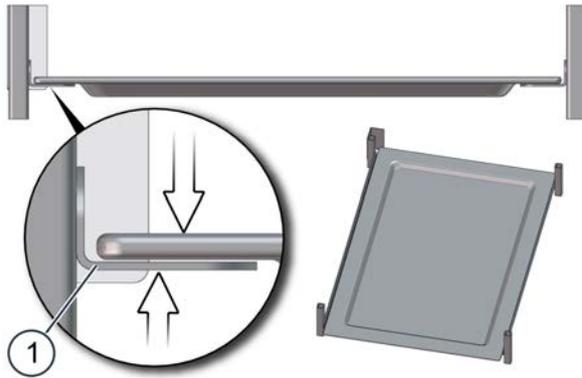
GN-Behälter/Bleche Größen 1/1, 1/2; Rost; in U-Schienen (Standardausführung)



Regeln der Handhabung

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

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

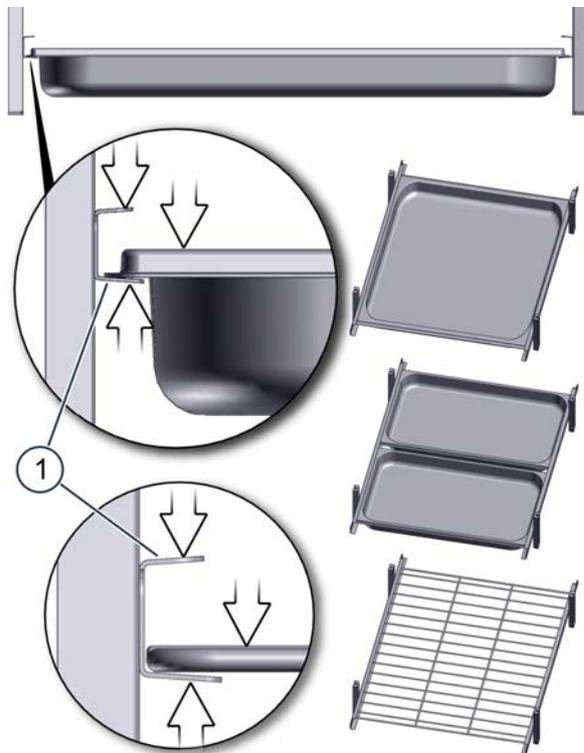


Regeln der Handhabung

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

4.1.2 Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größen X.20

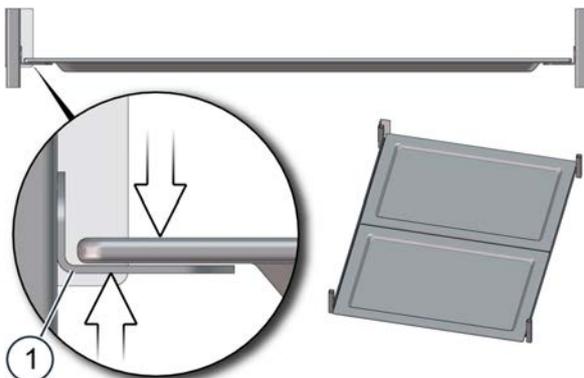
GN-Behälter/Bleche Größen 2/1, 1/1; Rost; in U-Schienen (Standardausführung)



Regeln der Handhabung

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

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



Regeln der Handhabung

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

4.1.3 Beschickungskapazität des Kombidämpfers

Maximales Beladungsgewicht beim Garen

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

Maximales Beladungsgewicht beim Regenerieren

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

Maximale Anzahl Gargutträger beim Garen und Regenerieren

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
GN 1/1 Einhängestell, Einschubabstand 68 mm					
Anzahl GN-Behälter / Bleche	[Stk.]	7	14	11	22
Anzahl GN-Behälter / Bleche bei voller Nutzung des Einschubabstandes	[Stk.]	6	12	10	20
GN 1/1 Hordengestell, Einschubabstand 67 mm					
Anzahl GN-Behälter / Bleche	[Stk.]	6	12	10	20
GN 2/1 Einhängestell, Einschubabstand 68 mm					
Anzahl GN-Behälter / Bleche	[Stk.]	-	7	-	11
Anzahl GN-Behälter / Bleche bei voller Nutzung des Einschubabstandes	[Stk.]	-	6	-	10
GN 2/1 Hordengestell, Einschubabstand 67 mm					
Anzahl GN-Behälter / Bleche	[Stk.]	-	6	-	10
Backmaß 600x400 Einhängestell, Einschubabstand 94 mm					
Anzahl Bleche	[Stk.]	5	10	8	16
Backmaß 600 x 400 Hordengestell, Einschubabstand 81 mm					
Anzahl Bleche	[Stk.]	5	-	8	-
Tellergestell, Ringabstand 66 mm					
Anzahl Teller, Durchmesser maximal 32 cm	[Stk.]	20	33	32	57
Tellergestell, Ringabstand 79 mm					
Anzahl Teller, Durchmesser maximal 32 cm	[Stk.]	15	27	26	48

Maximale Anzahl Gargutträger beim Räuchern

C4 ES / EB		6.10	6.20	10.10	10.20
GN 1/1 Einhängestell, Einschubabstand 68 mm					
Anzahl GN-Behälter / Bleche	[Stk.]	6	12	10	20
Anzahl GN-Behälter / Bleche bei voller Nutzung des Einschubabstandes	[Stk.]	5	10	9	18
GN 2/1 Einhängestell, Einschubabstand 68 mm					
Anzahl GN-Behälter / Bleche	[Stk.]	-	6	-	10
Anzahl GN-Behälter / Bleche bei voller Nutzung des Einschubabstandes	[Stk.]	-	5	-	9

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

4.2 Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen

4.2.1 Sicherer Umgang mit dem Gerät

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie sich mit den Inhalten des Kapitels 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 21 vertraut, bevor Ihre Mitarbeiter erstmalig mit dem Kombidämpfer arbeiten, und treffen Sie entsprechende Anordnungen.

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

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

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die persönliche Schutzausrüstung zu tragen, die im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit', Abschnitt 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 41 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Verhalten bei Gasgeruch

Bei Gasgeruch sind die folgenden Punkte unbedingt zu befolgen:

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

Grundlegende Regel für den sicheren Betrieb

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

- Das Gerät und verwendetes Zubehör weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf.
- Die installierten Versorgungsleitungen für Elektro, Wasser, Abwasser und Reinigungsmittel weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf, sitzen fest, tropfen an keiner Stelle und machen nach Sichtprüfung einen sicheren und funktionstüchtigen Eindruck.
- Die 'Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Kombidämpfers' auf Seite 22 sind erfüllt.
- Die 'Anforderungen an die Umgebung des Kombidämpfers' auf Seite 22 sind erfüllt.
- Alle Warnhinweise befinden sich am vorgesehenen Platz.

Nur bei Gasgeräten:

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

Regeln für den sicheren Betrieb von Tischgeräten

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

- Die Abluft- und Abgasstutzen sowie der Belüftungsstutzen an der Geräteoberseite und die Belüftungsöffnungen am Geräteboden dürfen nicht abgedeckt, verstellt oder blockiert sein.
- Die Einhängegestelle müssen arretiert sein.
- Die Gargutträger müssen korrekt gemäß den Regeln auf Seite 42 bei einem Gerät der Größe X.10 bzw. auf Seite 44 bei einem Gerät der Größe X.20 eingeschoben sein.
- Das Ansaugblech muss ordnungsgemäß verriegelt sein.

Zusätzliche Regeln für den sicheren Betrieb von Tischgeräten auf beweglichem Unterbau

Um Gefährdungen zu vermeiden, sind beim Betrieb von Geräten auf Unterbau mit Rollen folgende Regeln zu beachten:

- Die Haltevorrichtung, die den Bewegungsspielraum des Aufbaus (Unterbau einschließlich Gerät) begrenzt, muss zu jeder Zeit angeschlossen sein.
Kontrollieren Sie täglich vor Betrieb, dass die Haltevorrichtung angeschlossen ist.
- Bei Betrieb der Geräte müssen immer die Feststellbremsen der vorderen Rollen arretiert sein.
- Die Arretierung der Rollen muss täglich vor Betrieb kontrolliert werden.

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 oder befunden haben, kann zu Verbrennungen führen.

- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heißer Dampf / Wrasen

▲WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

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

- ▷ Benutzen Sie beim Öffnen der Gerätetür stets die Anlüftstellung gemäß der Anleitung zum sicheren Öffnen der Gerätetür und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- ▷ Treten Sie von dem Gerät zurück, wenn der Garraum mit 'Cool-Down' abgekühlt wird, da heißer Dampf und Wrasen aus der offenen Gerätetür austreten werden.

Unterbrechung der Kühlkette

▲WARNUNG

Gefahr von mikrobiologischer Kontamination von Lebensmitteln durch Unterbrechung der Kühlkette

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums und bei Unterbrechen des Garens kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden.

- ▷ Beachten Sie bei der Zeitplanung der Beschickung, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, immer die Aufrechterhaltung der Kühlkette.
- ▷ Benutzen Sie das Gerät niemals zur Zwischenlagerung von Gargut.
- ▷ Unterbrechen Sie niemals absichtlich das Garen.
- ▷ Bedenken Sie nach Wiederanlaufen des Geräts nach einem Stromausfall die Länge der Wiederanlaufzeit im Hinblick auf den Zustand des Garguts.
- ▷ Niedertemperaturgaren (< 65 °C) darf nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.

Mikroorganismenwachstum bei 30 - 65 °C

▲WARNUNG

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

Während des Warmhaltens oder Niedertemperaturgarens von Lebensmitteln kann durch Beschickung des Garraums mit kalten Lebensmitteln die Garraumtemperatur so weit absinken, dass es zu einem kritischen Wachstum an Mikroorganismen kommen kann.

- ▷ Beschicken Sie das Gerät nicht mit kalten Lebensmitteln, während Sie niedertemperaturgaren oder Speisen warmhalten.
- ▷ Reduzieren Sie vor einem Niedertemperaturgaren die Anzahl an Mikroorganismen auf dem Lebensmittel z. B. durch Anbraten.
- ▷ Niedertemperaturgaren (< 65 °C) darf nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.

Austretendes Gas

▲GEFAHR

Gefahr von Explosion durch austretendes Gas

Austretendes Gas kann bei Entzündung zu einer Explosion führen.

- ▷ Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs prinzipiell nicht.
- ▷ Stellen Sie bei Geräten auf Unterbau mit Rollen mit flexiblem Anschlussschlauch sicher, dass die Haltevorrichtung zur mechanischen Sicherung des Geräts angeschlossen ist, die den Bewegungsspielraum des Unterbaus mit dem Gerät begrenzt.

Sauerstoffmangel

▲GEFAHR

Gefahr durch Ersticken wegen Atemluftmangels

Mangelhafte Belüftung am Aufstellort kann bei Betrieb des Geräts zu Ersticken führen.

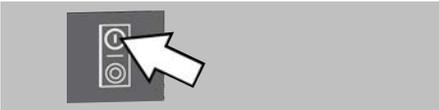
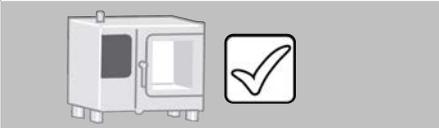
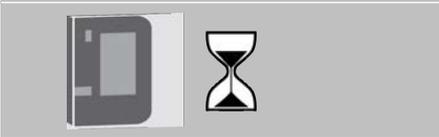
- ▷ Verstellen Sie den unteren Gerätebereich nicht.
- ▷ Betreiben Sie das Gerät nur in windstiller Umgebung.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass die installierten Be- und Entlüftungseinrichtungen funktionieren und die durch den Gasinstallateur vorgeschriebenen Belüftungsregeln eingehalten sind.
- ▷ Lassen Sie das Gerät einmal jährlich warten.

4.2.2 Kombidämpfer ein- und ausschalten

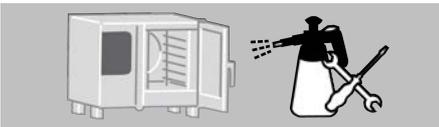
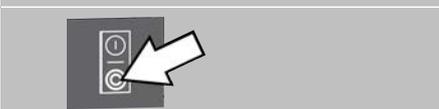
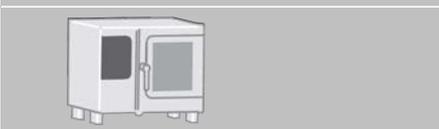
⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 47 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Kombidämpfer einschalten

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

Kombidämpfer bei Arbeitsende ausschalten

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

Kombidämpfer vor längeren Betriebspausen ausschalten

Schalten Sie vor längeren Betriebspausen Wasser und Strom bauseitig ab.

4.2.3 So garen Sie

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 47 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Beschicken und Entnehmen des Garguts 61
- Beschicken des Hordengestells / Tellergerstells mit Gargut (nicht bei ConvoSmoke) 65
- Beschicken und Entnehmen mit dem Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke) 73
- Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen 78
- USB-Stick verwenden 81

Regeln

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

Voraussetzungen

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

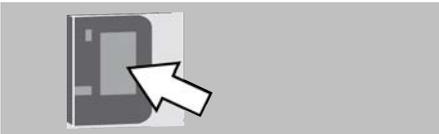
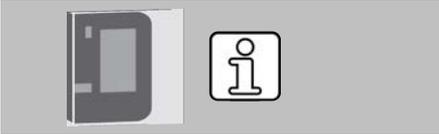
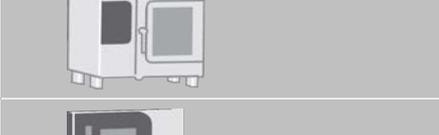
Bei Verwendung von Einhängestellen:

- Die Einhängestellen sind eingebaut und arretiert.
- Sie haben das Gargut zur Beschickung des Kombidämpfers bereitgestellt.

Bei Verwendung von Hordengestell / Tellergerstell (nicht bei ConvoSmoke):

- Die Einhängestellen sind ausgebaut.
- Der Einfahrrahmen für das Hordengestell / Tellergerstell ist im Garraum installiert.
- Der Kerntemperaturfühler ist in der Halterung verstaut.
- Sie haben das Gargut zur Beschickung des Kombidämpfers im Hordengestell / Tellergerstell auf dem Hordenwagen bereitgestellt.

So garen Sie

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

4.2.4 So räuchern Sie

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 47 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Öffnen der Gerätetür

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch Entzündung von Räuchermaterial und Rauchgas, Gefahr von Atembeschwerden durch Einatmen von Rauch

In den Garraum strömende Luft kann zu explosionsartiger Entzündung des Räuchermaterials bzw. des Rauchgases führen, das Einatmen von Rauch kann zu Atembeschwerden führen.

- ▷ Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während des Räucherns.

Erforderliche Vorkenntnisse

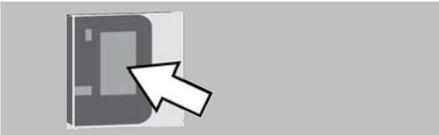
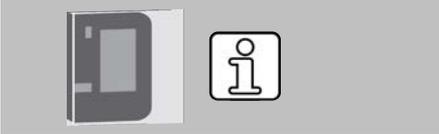
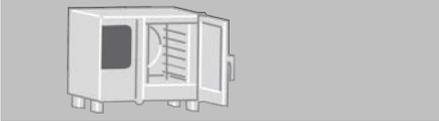
Diese Handhabungen müssen Sie kennen

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Beschicken und Entnehmen des Garguts 61
- USB-Stick verwenden 81

Voraussetzungen

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

So räuchern Sie, wenn Ihr Garprofil nur Räuchern beinhaltet

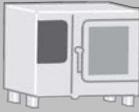
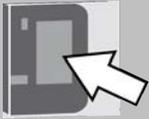
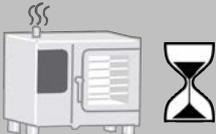
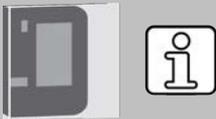
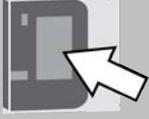
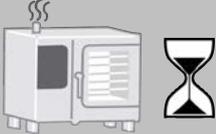
- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Rufen Sie ein Garprofil aus dem Kochbuch auf oder geben Sie ein neues Garprofil ein. |
| 2. |  | Achten Sie auf die Aufforderungen der Software. |
| 3. |  | Öffnen Sie die Gerätetür. |
-

4 So gehen Sie vor beim Garen

4.		Setzen Sie die bereitgestellte Räucherschublade ein.
5.		Beschicken Sie den Kombidämpfer mit dem bereitgestellten Gargut. Die unterste Einschubebene muss aufgrund der Räucherschublade frei bleiben und darf nicht belegt werden.
6.		Schließen Sie die Gerätetür wieder.
7.		Starten Sie den Räuchervorgang.
8.		Warten Sie den Räuchervorgang ab.
9.	Wenn der Räuchervorgang beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.	
10.		Öffnen Sie die Gerätetür.
11.		Entnehmen Sie das geräucherte Gargut.
12.		Entnehmen Sie die Räucherschublade.
13.		Schließen Sie die Gerätetür wieder.

So räuchern Sie, wenn Ihr Garprofil Garen und Räuchern beinhaltet

1.		Rufen Sie ein Garprofil aus dem Kochbuch auf oder geben Sie ein neues Garprofil ein.
2.		Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
3.		Öffnen Sie die Gerätetür.

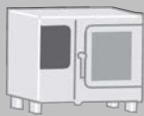
4.		Beschicken Sie den Kombidämpfer mit dem bereitgestellten Gargut. Die unterste Einschubebene muss aufgrund der später einzusetzenden Räucherschublade frei bleiben und darf nicht belegt werden.
5.		Schließen Sie die Gerätetür wieder.
6.		Starten Sie den Garvorgang.
7.		Warten Sie den Garvorgang ab.
8.		Wenn die dem Räuchern vorangegangenen Garschritte beendet sind, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Garraum wird mit 'Cool-Down' abgekühlt. ▪ Sie werden aufgefordert, die Räucherschublade einzusetzen.
9.		Öffnen Sie die Gerätetür.
10.		Setzen Sie die bereitgestellte Räucherschublade ein.
11.		Schließen Sie die Gerätetür wieder.
12.		Starten Sie den Räuchervorgang.
13.		Warten Sie den Räuchervorgang ab.
14.		Wenn der Räuchervorgang beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
15.		Öffnen Sie die Gerätetür.
16.		Entnehmen Sie das geräucherte Gargut.

17.



Entnehmen Sie die Räucherschublade.

18.



Schließen Sie die Gerätetür wieder.

4.3 Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Garen

4.3.1 Sicherer Umgang mit dem Gerät

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie sich mit den Inhalten des Kapitels 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 21 vertraut, bevor Ihre Mitarbeiter erstmalig mit dem Kombidämpfer arbeiten, und treffen Sie entsprechende Anordnungen.

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

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

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die persönliche Schutzausrüstung zu tragen, die im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit', Abschnitt 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 41 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Verhalten bei Gasgeruch

Bei Gasgeruch sind die folgenden Punkte unbedingt zu befolgen:

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

Umgang mit schweren Lasten

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter darauf hin, dass durch das Heben schwerer Behälter und das Bewegen schwerer Hordenwagen Ermüdung, Unbehagen sowie Störungen des Bewegungsapparates auftreten können.

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 oder befunden haben, kann zu Verbrennungen führen.

- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heißer Dampf / Wrasen

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

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

- ▷ Benutzen Sie beim Öffnen der Gerätetür stets die Anlüftstellung gemäß der Anleitung zum sicheren Öffnen der Gerätetür und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- ▷ Treten Sie von dem Gerät zurück, wenn der Garraum mit 'Cool-Down' abgekühlt wird, da heißer Dampf und Wrasen aus der offenen Gerätetür austreten werden.

Feuchter Küchenboden

⚠ VORSICHT

Rutschgefahr durch ablaufendes Kondensat

Kondensat, das beim Öffnen der Gerätetür auf den Fußboden tropft, kann Ausrutschen des Bedieners vor dem Gerät verursachen.

- ▷ Halten Sie den Boden um das Gerät stets trocken.

Austretendes Gas

⚠ GEFAHR

Gefahr von Explosion durch austretendes Gas

Austretendes Gas kann bei Entzündung zu einer Explosion führen.

- ▷ Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs prinzipiell nicht.
- ▷ Stellen Sie bei Geräten auf Unterbau mit Rollen mit flexiblem Anschlussschlauch sicher, dass die Haltevorrichtung zur mechanischen Sicherung des Geräts angeschlossen ist, die den Bewegungsspielraum des Unterbaus mit dem Gerät begrenzt.

Sauerstoffmangel

⚠ GEFAHR

Gefahr durch Ersticken wegen Atemluftmangels

Mangelhafte Belüftung am Aufstellort kann bei Betrieb des Geräts zu Ersticken führen.

- ▷ Verstellen Sie den unteren Gerätebereich nicht.
- ▷ Betreiben Sie das Gerät nur in windstiller Umgebung.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass die installierten Be- und Entlüftungseinrichtungen funktionieren und die durch den Gasinstallateur vorgeschriebenen Belüftungsregeln eingehalten sind.
- ▷ Lassen Sie das Gerät einmal jährlich warten.

4.3.2 Gerätetür sicher öffnen und schließen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

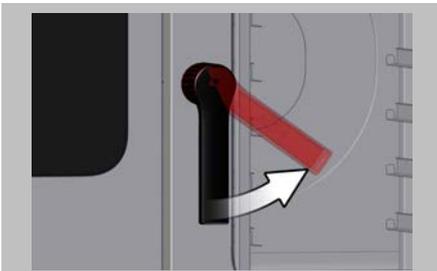
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 57 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Voraussetzungen

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

Gerätetür sicher öffnen

1.

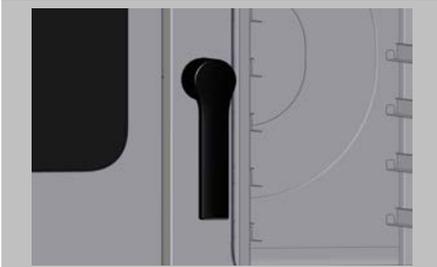


Drehen Sie den Türgriff nach rechts.

Resultat:

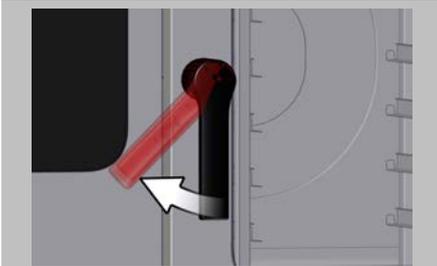
Die Gerätetür geht in die Anlüftstellung und der Türgriff dreht sich zurück in die Raststellung.

2.



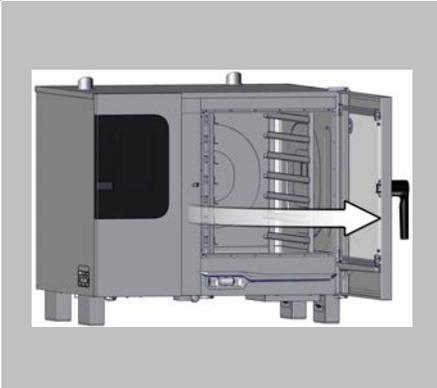
Warten Sie einen Moment, um sicherzustellen, dass der Dampf komplett entweichen kann.

3.



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

4.



Bei Geräten mit Rechtsanschlag:

Öffnen Sie die Gerätetür komplett.

(Nur bei Marineversion: Dies erfordert ein wenig Kraft, bedingt durch den Türfeststeller, der ein unbeabsichtigtes Schwingen oder Zufallen der Gerätetür bei Seegang verhindert.)

Bei Geräten mit Verschwindetür:

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

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

Gerätetür sicher schließen

Bei Geräten mit Rechtsanschlag:

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

Bei Geräten mit Verschwindetür:

- Ziehen Sie die Gerätetür an der Seite des Kombidämpfers nach vorne und schlagen Sie sie mit leichtem Schwung zu.
- Vergewissern Sie sich bei laufenden Garprofilen oder Reinigungsprofilen, dass die Gerätetür richtig geschlossen ist, indem Sie kontrollieren, ob das jeweilige Garprofil oder Reinigungsprofil weiterläuft.

4.3.3 Beschicken und Entnehmen des Garguts

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 57 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Heiße Flüssigkeiten

⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

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

- ▷ Achten Sie beim Beschicken darauf, dass die Einhängegestelle korrekt arretiert sind.
- ▷ Beachten Sie beim Beschicken das maximale Beladungsgewicht.
- ▷ Verwenden Sie nur Behälter mit passenden GN-Maßen.
- ▷ Schieben Sie die Gargutträger korrekt ein, gemäß den Regeln auf Seite 42 bei einem Gerät der Größe X.10 bzw. auf Seite 44 bei einem Gerät der Größe X.20.
- ▷ Stellen Sie Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in Einschubebenen, die für alle Bediener einsehbar sind. Entnehmen Sie Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut immer waagrecht.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heißes Gargut und heiße Gargutträger

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut und heiße Gargutträger

Auf L-Schienen platzierte Gargutträger können aus den Einschubebenen kippen. Das kann zu Verbrennungen am ganzen Körper, insbesondere im Gesicht und an den Händen führen.

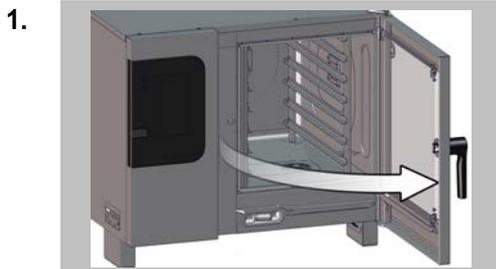
- ▷ Achten Sie beim Beschicken darauf, dass die Einhängegestelle korrekt arretiert sind.
- ▷ Beachten Sie beim Beschicken das maximale Beladungsgewicht.
- ▷ Verwenden Sie nur Gargutträger (Bleche, Roste) mit passendem Backmaß.
- ▷ Schieben Sie die Gargutträger korrekt ein, gemäß den Regeln auf Seite 43 bei einem Gerät der Größe X.10 bzw. auf Seite 44 bei einem Gerät der Größe X.20.
- ▷ Entnehmen Sie die Gargutträger immer waagrecht und ziehen Sie die Gargutträger in den Einschubebenen nicht zu weit nach vorne raus.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Erforderliche Vorkenntnisse

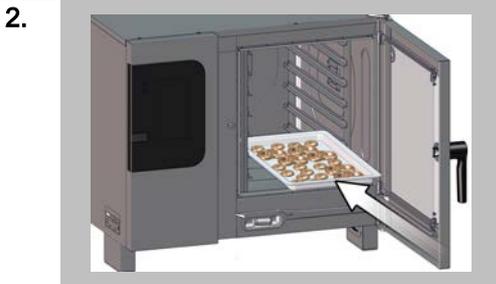
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen

Beschicken des Kombidämpfers mit Gargut (Einhängegestelle Standardversion)



Öffnen Sie die Gerätetür.

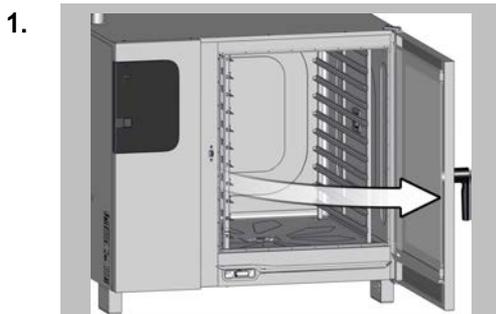


Beschicken Sie die gewünschten Einschubebenen mit Ihrem Gargut.

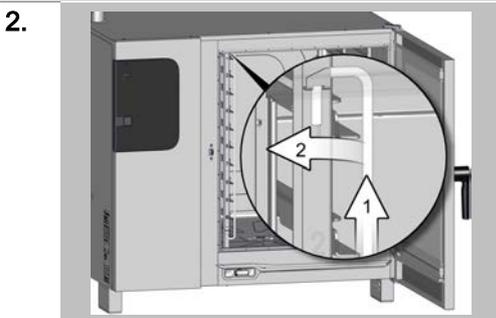
- Beginnen Sie dabei von unten.
- Schieben Sie Behälter, Bleche oder Roste immer bis zum Anschlag ein.

Kontrollieren Sie, ob Sie die Behälter, Bleche und Roste korrekt eingeschoben haben, gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 42 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 44.

Beschicken des Kombidämpfers mit Gargut (Einhängegestelle Marineversion)



Öffnen Sie die Gerätetür.



Öffnen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen am linken Einhängegestell.

Bei Verwendung von U-Schienen:

Heben Sie die Verriegelung an und schwenken Sie sie anschließend um 180° nach links.

Bei Verwendung von L-Schienen:

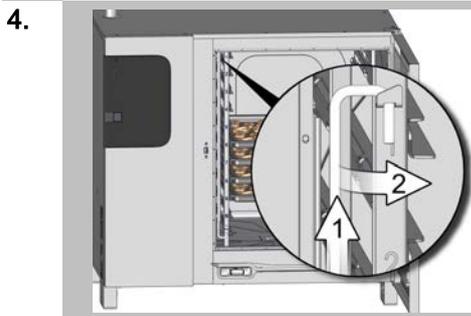
Heben Sie die Verriegelung an und schieben Sie sie anschließend bis zum Anschlag nach links.



Beschicken Sie die gewünschten Einschubebenen mit Ihrem Gargut.

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

Kontrollieren Sie, ob Sie die Behälter, Bleche und Roste korrekt eingeschoben haben, gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 42 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 44.



Schließen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen wieder.

Bei Verwendung von U-Schienen:

Heben Sie die Verriegelung an, schwenken Sie sie anschließend um 180° nach rechts und lassen Sie die Verriegelung wieder absinken.

Bei Verwendung von L-Schienen:

Heben Sie die Verriegelung an, schieben Sie sie anschließend bis zum Anschlag nach rechts und lassen Sie die Verriegelung wieder absinken.

Entnehmen des Garguts (Einhängegestelle Standardversion)



Öffnen Sie die Gerätetür.



Entnehmen Sie das Gargut waagrecht.

Entnehmen des Garguts (Einhängegestelle Marineversion)



Öffnen Sie die Gerätetür.

Öffnen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen am linken Einhänggestell.

Bei Verwendung von U-Schienen:

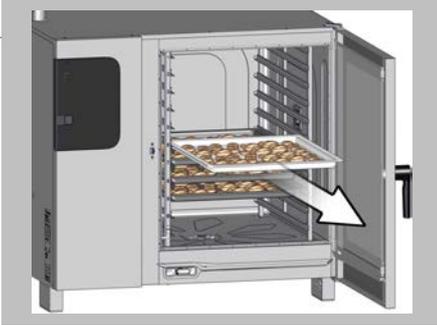
Heben Sie die Verriegelung an und schwenken Sie sie anschließend um 180° nach links.

Bei Verwendung von L-Schienen:

Heben Sie die Verriegelung an und schieben Sie sie anschließend bis zum Anschlag nach links.

3.

4.



Entnehmen Sie das Gargut waagrecht.

Schließen Sie die Verriegelung der Beschickungsebenen wieder.

Bei Verwendung von U-Schielen:

Heben Sie die Verriegelung an, schwenken Sie sie anschließend um 180° nach rechts und lassen Sie die Verriegelung wieder absinken.

Bei Verwendung von L-Schielen:

Heben Sie die Verriegelung an, schieben Sie sie anschließend bis zum Anschlag nach rechts und lassen Sie die Verriegelung wieder absinken.

4.3.4 Beschicken des Hordengestells / Tellergestells mit Gargut (nicht bei ConvoSmoke)

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 57 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Heiße Flüssigkeiten

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

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

- ▷ Achten Sie darauf, dass die Transportsicherung des Hordengestells / Tellergestells eingerastet ist, während Sie Gargut beschicken oder entnehmen.
- ▷ Beachten Sie beim Beschicken das maximale Beladungsgewicht.
- ▷ Verwenden Sie nur Behälter mit passenden GN-Maßen bzw. nur zulässige Teller mit passendem Durchmesser.
- ▷ Schieben Sie die Gargutträger korrekt ein, gemäß den Regeln auf Seite 42 bei einem Gerät der Größe X.10 bzw. auf Seite 44 bei einem Gerät der Größe X.20.
- ▷ Stellen Sie Behälter oder Teller mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in Einschubebenen, die für alle Bediener einsehbar sind. Entnehmen Sie Behälter oder Teller mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut immer waagrecht.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heißes Gargut und heiße Gargutträger

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut und heiße Gargutträger

Auf L-Schienen platzierte Gargutträger können aus den Einschubebenen kippen. Das kann zu Verbrennungen am ganzen Körper, insbesondere im Gesicht und an den Händen führen.

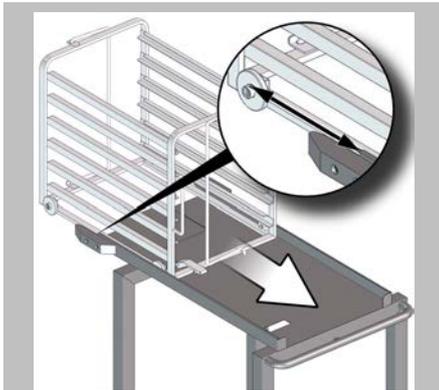
- ▷ Achten Sie darauf, dass die Transportsicherung des Hordengestells eingerastet ist, während Sie Gargut beschicken oder entnehmen.
- ▷ Beachten Sie beim Beschicken das maximale Beladungsgewicht.
- ▷ Verwenden Sie nur Gargutträger (Bleche, Roste) mit passendem Backmaß.
- ▷ Schieben Sie die Gargutträger korrekt ein, gemäß den Regeln auf Seite 43 bei einem Gerät der Größe X.10 bzw. auf Seite 44 bei einem Gerät der Größe X.20.
- ▷ Entnehmen Sie die Gargutträger immer waagrecht und ziehen Sie die Gargutträger in den Einschubebenen nicht zu weit nach vorne raus.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Voraussetzungen zum Beschicken mit Gargut

- Das Hordengestell / Tellergestell ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Der Hordenwagen ist bereitgestellt.
- Alle Feststellbremsen des Hordenwagens sind arretiert.

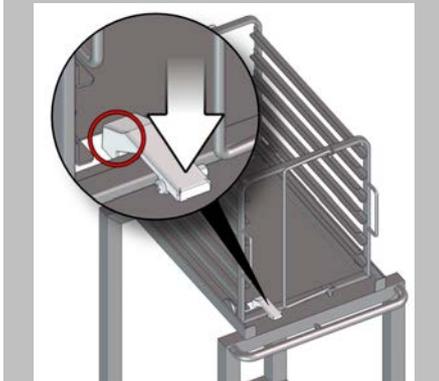
Beschicken des Hordengestells mit Gargut

1.



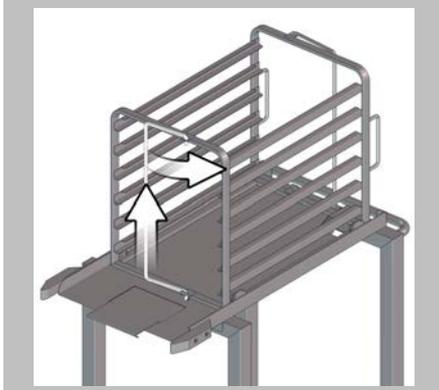
Schieben Sie das Hordengestell von hinten auf den Hordenwagen. Achten Sie darauf, dass die Radachsen dabei unter den Falz des Hordenwagens geführt werden.

2.



Rasten Sie die Transportsicherung ein.

3.



Heben Sie die Durchschubsicherung der hinteren Seite des Hordengestells an und schwenken Sie sie nach rechts.

4.



Beschicken Sie das Hordengestell.

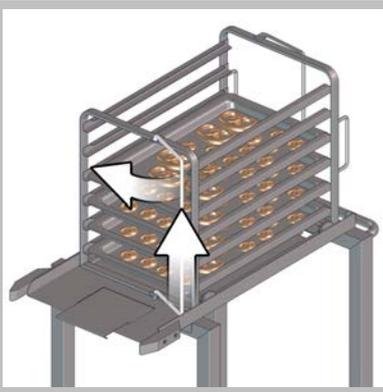
- Beginnen Sie dabei von unten.
- Schieben Sie dabei die Behälter, Bleche oder Roste immer bis zum Anschlag an der anderen Durchschubsicherung ein.

Kontrollieren Sie, ob Sie die Behälter, Bleche und Roste korrekt eingeschoben haben, gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 42 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 44.

WARNUNG! Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Achten Sie darauf, dass Sie das Hordengestell nicht kopflastig beschicken, da der Hordenwagen sonst beim Bewegen kippen könnte.

5.



Verriegeln Sie die geöffnete Durchschubsicherung wieder.

Beschicken des Hordengestells in Bäckereiausführung mit Gargut bei Gerätegrößen 6.10 und 10.10

1.



Positionieren Sie das Hordengestell in Bäckereiausführung in gleicher Weise wie das standardmäßige Hordengestell auf dem Hordenwagen, und rasten Sie die Transportsicherung ein, siehe 'Beschicken des Hordengestells mit Gargut' auf Seite 66.

2.



Beschicken Sie das Hordengestell.

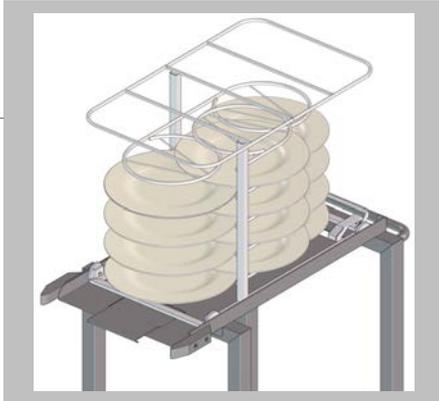
- Beginnen Sie dabei von unten.
- Schieben Sie die Bleche immer bis zum Anschlag ein.
- Kontrollieren Sie, ob Sie die Bleche korrekt eingeschoben haben, gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10 auf' Seite 43 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20 auf' Seite 44.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut und heiße Gargutträger

- Achten Sie darauf, dass Sie das Hordengestell nicht kopflastig beschicken, da der Hordenwagen sonst beim Bewegen kippen könnte.

Beschicken des Tellergestells mit Gargut

1.



2.

Positionieren Sie das Tellergestell in gleicher Weise wie das Hordengestell auf dem Hordenwagen, und rasten Sie die Transportsicherung ein, siehe 'Beschicken des Hordengestells mit Gargut' auf Seite 66.

Beschicken Sie das Tellergestell.

- Beginnen Sie dabei von unten.
- Verwenden Sie ausschließlich Teller passender Größe und Form und setzen Sie diese vorsichtig in die Ringe.

WARNUNG! Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Achten Sie darauf, dass Sie das Tellergestell nicht kopflastig beschicken, da der Hordenwagen sonst beim Bewegen kippen könnte.

4.3.5 Entnehmen des Garguts aus dem Hordengestell / Tellergerüst (nicht bei ConvoSmoke)

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 57 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Heiße Flüssigkeiten

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

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

- ▷ Achten Sie darauf, dass die Transportsicherung des Hordengestells / Tellergerüsts eingerastet ist, während Sie Gargut beschicken oder entnehmen.
- ▷ Beachten Sie beim Beschicken das maximale Beladungsgewicht.
- ▷ Verwenden Sie nur Behälter mit passenden GN-Maßen bzw. nur zulässige Teller mit passendem Durchmesser.
- ▷ Schieben Sie die Gargutträger korrekt ein, gemäß den Regeln auf Seite 42 bei einem Gerät der Größe X.10 bzw. auf Seite 44 bei einem Gerät der Größe X.20.
- ▷ Stellen Sie Behälter oder Teller mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in Einschubebenen, die für alle Bediener einsehbar sind. Entnehmen Sie Behälter oder Teller mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut immer waagrecht.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heißes Gargut und heiße Gargutträger

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heißes Gargut und heiße Gargutträger

Auf L-Schienen platzierte Gargutträger können aus den Einschubebenen kippen. Das kann zu Verbrennungen am ganzen Körper, insbesondere im Gesicht und an den Händen führen.

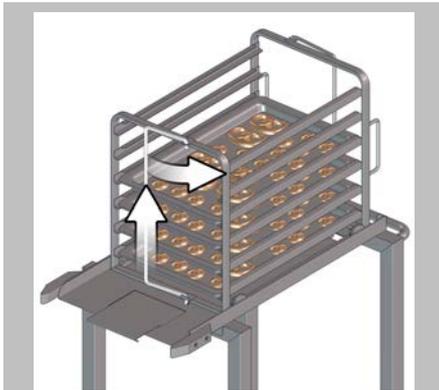
- ▷ Achten Sie darauf, dass die Transportsicherung des Hordengestells eingerastet ist, während Sie Gargut beschicken oder entnehmen.
- ▷ Beachten Sie beim Beschicken das maximale Beladungsgewicht.
- ▷ Verwenden Sie nur Gargutträger (Bleche, Roste) mit passendem Backmaß.
- ▷ Schieben Sie die Gargutträger korrekt ein, gemäß den Regeln auf Seite 43 bei einem Gerät der Größe X.10 bzw. auf Seite 44 bei einem Gerät der Größe X.20.
- ▷ Entnehmen Sie die Gargutträger immer waagrecht und ziehen Sie die Gargutträger in den Einschubebenen nicht zu weit nach vorne raus.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Voraussetzungen zur Entnahme des Garguts

- Das Hordengestell / Tellergerüst ist an einem geeigneten Platz sicher abgestellt.
- Sofern sich das Hordengestell / Tellergerüst noch auf dem Hordenwagen befindet, gilt:
 - Die Transportsicherung des Hordengestells / Tellergerüsts ist im Hordenwagen eingerastet.
 - Alle Feststellbremsen des Hordenwagens sind arretiert.

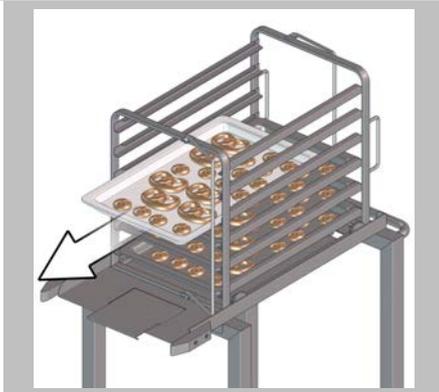
Entnehmen des Garguts aus dem Hordengestell (Standardausführung)

1.



Heben Sie die Durchschubsicherung der hinteren Seite des Hordengestells an und schwenken Sie sie nach rechts.

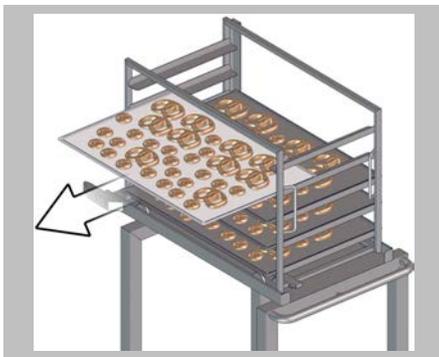
2.



Entnehmen Sie das Gargut waagrecht.

Entnehmen des Garguts aus dem Hordengestell in Bäckereiausführung bei Gerätegrößen 6.10 und 10.10

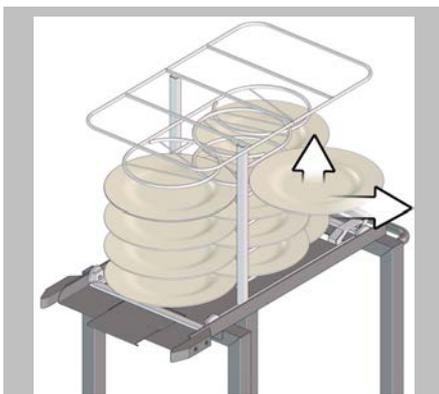
1.



Entnehmen Sie das Gargut waagrecht.

Entnehmen des Garguts aus dem Tellergerüst

1.



Heben Sie die Teller in den Ringen etwas an und halten Sie die Teller beim Entnehmen waagrecht.

4.3.6 Einsetzen des Einfahrrahmens für das Hordengestell / Tellergerüst (nicht bei ConvoSmoke)

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 57 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Heiße Oberflächen

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen an Innen- und Außenteilen des Geräts

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

- ▷ Warten Sie, bis der Garraum unter 60 °C abgekühlt ist, bevor Sie mit den Umrüstarbeiten beginnen.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Einhängegerüst aus- und einbauen 82

Benötigtes Zubehör

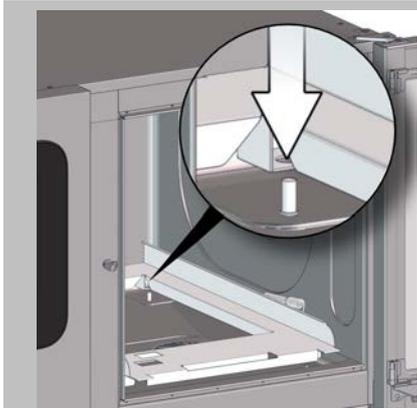
- Einfahrrahmen

Voraussetzungen

- Die Einhängegerüste sind ausgebaut.
- Die Gerätetür ist offen.

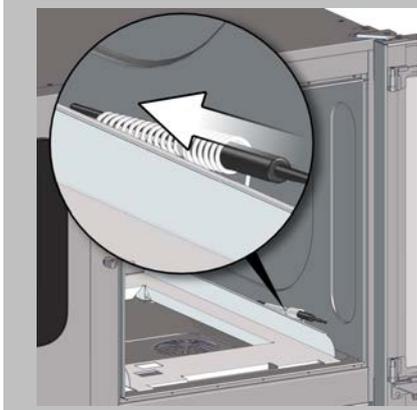
Einsetzen des Einfahrrahmens für das Hordengestell / Tellergerüst

1.



Fixieren Sie den Einfahrrahmen im Garraum, indem Sie die Bohrungen an den Fußwinkeln des Einfahrrahmens auf die Zapfen am Geräteboden führen.

2.



Schieben Sie den Kerntemperaturfühler in die Spiralhalterung an der rechten Seite des Einfahrrahmens.

4.3.7 Beschicken und Entnehmen mit dem Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke)

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 57 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Beschicken des Hordengestells / Tellergeräts mit Gargut (nicht bei ConvoSmoke) 65
- Einsetzen des Einfahrrahmens für das Hordengestell / Tellergerüst (nicht bei ConvoSmoke) 71

Benötigtes Zubehör

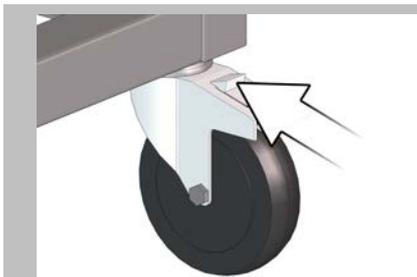
- Hordenwagen
- Hordengestell oder Tellergerüst

Voraussetzungen

- Der Einfahrrahmen für das Hordengestell / Tellergerüst ist im Garraum installiert.
- Die Aufstellhöhe des Kombidämpfers wurde bei der Aufstellung auf die Beschickungshöhe des Hordenwagens ausgerichtet. Der im Garraum eingelegte Einfahrrahmen und die Aufstellfläche des Hordengestells / Tellergeräts auf dem Hordenwagen müssen auf gleicher Höhe liegen, wenn der Hordenwagen am Kombidämpfer fixiert ist.
- Die Gerätetür ist offen.
- Das Gargut ist im Hordengestell / Tellergerüst ordnungsgemäß auf dem Hordenwagen bereitgestellt:
 - Die Transportsicherung des Hordengestells / Tellergeräts ist eingerastet.
 - Die Durchschubsicherung des Hordengestells ist verriegelt.

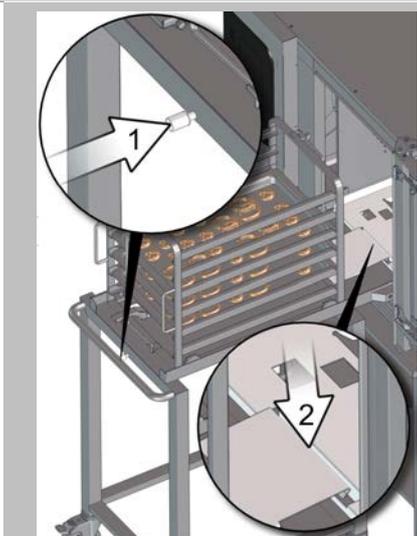
Beschicken mit dem Hordenwagen

1.



Lösen Sie die Feststellbremsen des Hordenwagens und schieben Sie den Hordenwagen vor den Kombidämpfer.

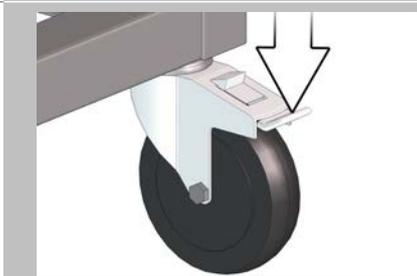
2.



Fixieren Sie den Hordenwagen am Kombidämpfer.

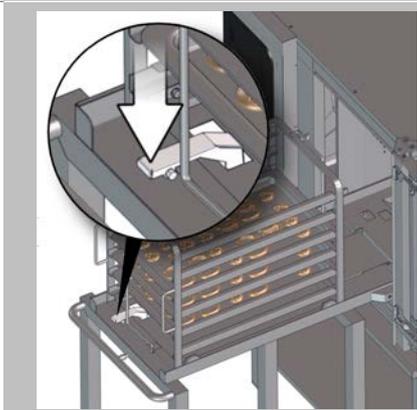
- Drücken Sie den Knopf unterhalb des Hordenwagen-griffs nach hinten, damit sich hinten am Hordenwagen das Einrastblech hebt.
- Lassen Sie den Knopf wieder los, damit sich das Blech absenkt und an der Garraumöffnung einrastet.

3.



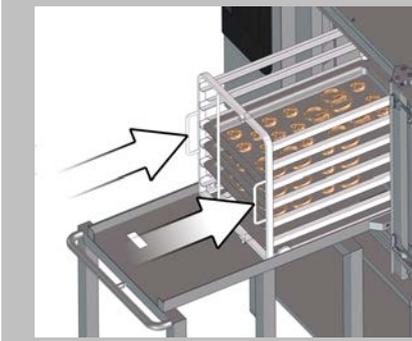
Arretieren Sie alle Rollen des Hordenwagens wieder.

4.



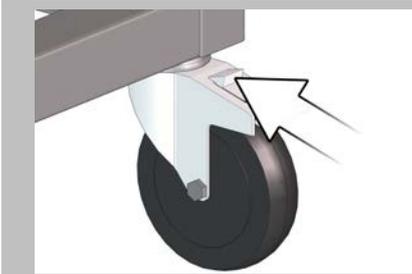
Lösen Sie die Transportsicherung des Hordengestells / Tellergestells.

5.



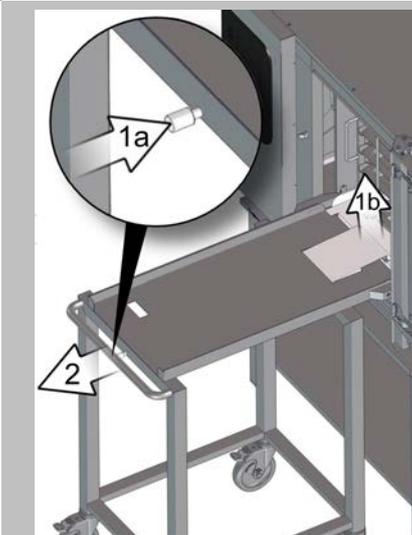
Schieben Sie das Hordengestell / Tellergerüst vom Hordenwagen in den Garraum.

6.



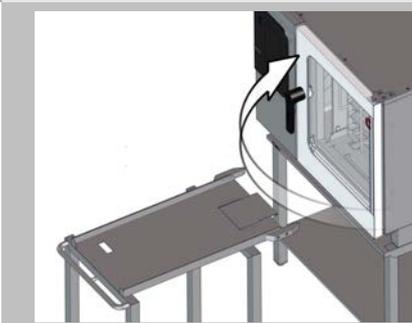
Lösen Sie die Feststellbremsen des Hordenwagens.

7.



Lösen Sie die Fixierung des Hordenwagens an der Garraumöffnung und fahren Sie den Hordenwagen weg.

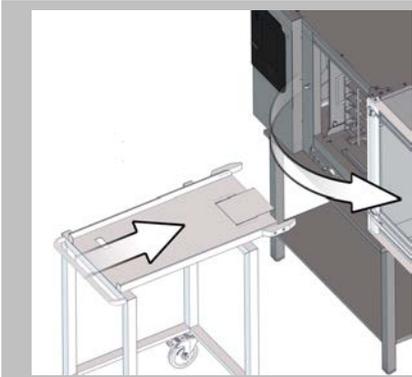
8.



Schließen Sie die Gerätetür.

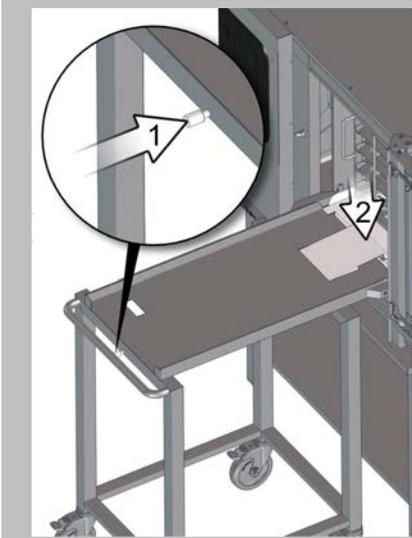
Entnehmen mit dem Hordenwagen

1.



Öffnen Sie die Gerätetür und schieben Sie den Hordenwagen vor den Kombidämpfer.

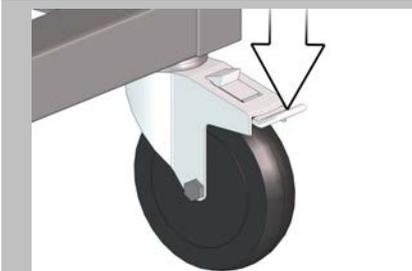
2.



Fixieren Sie den Hordenwagen am Kombidämpfer.

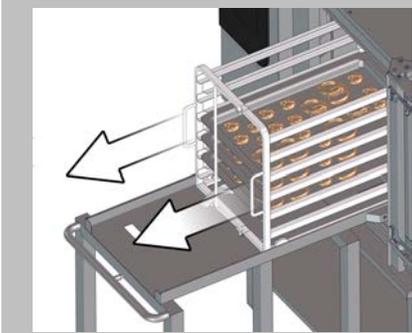
- Drücken Sie den Knopf unterhalb des Hordenwagengriffs nach hinten, damit sich hinten am Hordenwagen das Einrastblech hebt.
- Lassen Sie den Knopf wieder los, damit sich das Blech absenkt und an der Garraumöffnung einrastet.

3.



Arretieren Sie alle Rollen des Hordenwagens.

4.

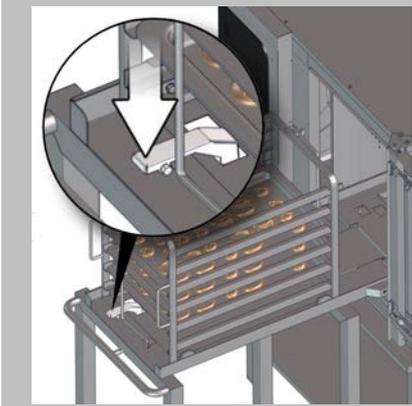


Ziehen Sie das Hordengestell / Tellergerüst aus dem Garraum auf den Hordenwagen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum, an der Innenseite der Gerätetür und am Hordengestell / Tellergerüst

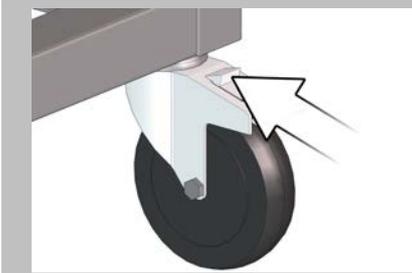
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.
- Ziehen Sie das Hordengestell / Tellergerüst an den Handgriffen aus dem Garraum.

5.



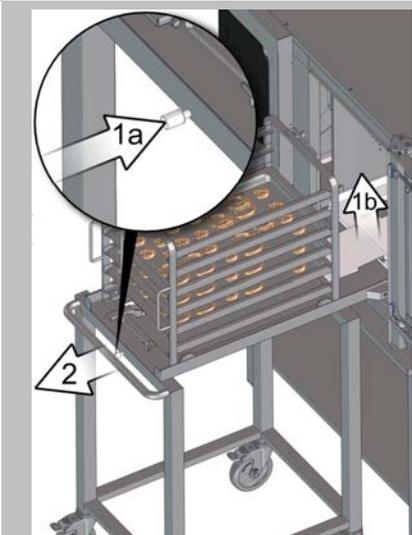
Rasten Sie die Transportsicherung ein.

6.



Lösen Sie die Feststellbremsen des Hordenwagens.

7.

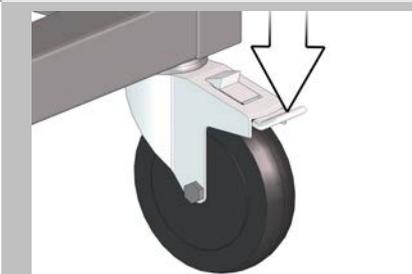


Lösen Sie die Fixierung des Hordenwagens an der Garraumöffnung und fahren Sie den Hordenwagen weg.

WARNUNG! Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

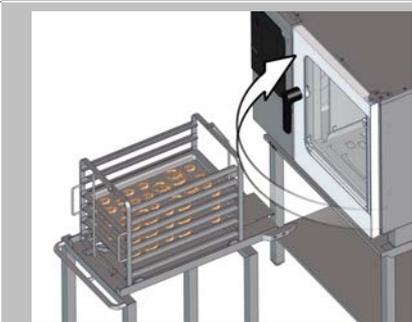
- Decken Sie Behälter oder Teller mit heißen Flüssigkeiten während des Transports ab.
- Achten Sie darauf, dass der Hordenwagen mit dem Hordengestell / Tellergerüst nicht kippt. Diese Gefahr besteht, wenn der Hordenwagen über eine schiefe Ebene transportiert wird oder an ein Hindernis anstößt.

8.



Arretieren Sie alle Rollen des Hordenwagens.

9.



Schließen Sie die Gerätetür.

4.3.8 Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 57 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen

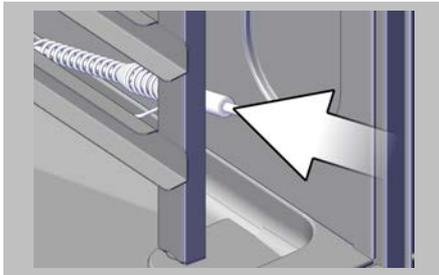
59

Zweck

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

Kerntemperaturfühler verstauen

1.



Schieben Sie den Kerntemperaturfühler in die Spiralhalterung am rechten Einhängestell.

HINWEIS! Achten Sie auf die Kabelführung. Das Kabel darf nicht zwischen der Gerätetür und der Hygienesteckdichtung eingeklemmt werden, wenn die Gerätetür geschlossen wird.

Kerntemperaturfühler entnehmen

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

4.3.9 Externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler verwenden

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 57 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen 78

Prinzip

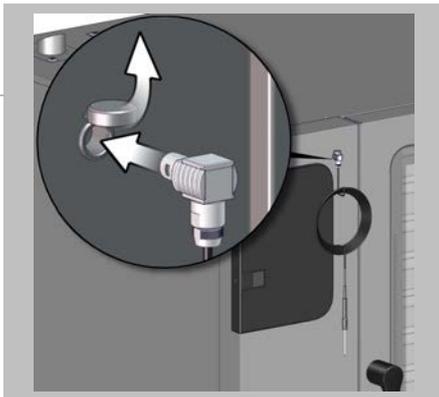
Zu dem im Garraum dauerhaft angeschlossenen, internen Kerntemperaturfühler können Sie außen am Gerätegehäuse einen weiteren, externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler temporär anschließen. Sobald dieser externe Anschluss belegt ist, wird der interne Kerntemperaturfühler außer Kraft gesetzt.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

Voraussetzungen

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

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

1.

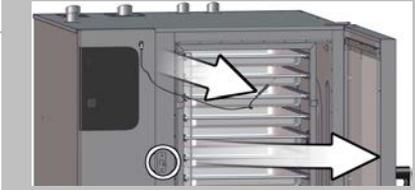
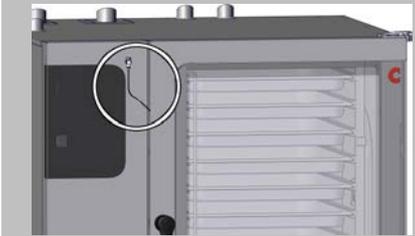


Öffnen Sie die Schutzklappe der Anschlussbuchse für den externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler rechts oberhalb der Bedienblende am Gerätegehäuse.

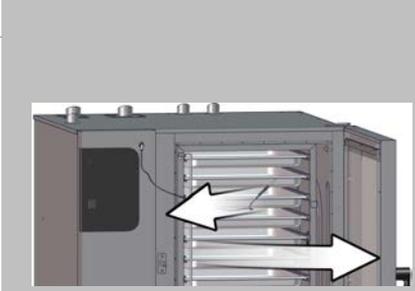
2.

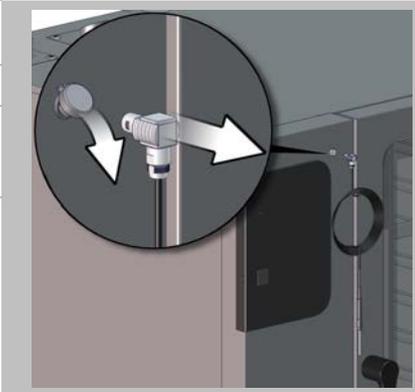
Stecken Sie den externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler über die Anschlussbuchse an das Gerät an.

4 So gehen Sie vor beim Garen

- | | | |
|----|---|---|
| 3. |  | Öffnen Sie die Gerätetür. |
| 4. | | Führen Sie den Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler in das Gargut ein. |
| 5. |  | Schließen Sie die Gerätetür.
Achten Sie dabei auf die Kabelführung. Das Kabel darf nicht im Bereich des Schließmechanismus des Türgriffs in den Garraum geführt werden. Es kann an beliebig anderer Stelle, zwischen Gerätetür und Hygienesteckdichtung geklemmt, in den Garraum geführt werden. |

Externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler abstecken und verwahren

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Öffnen Sie die Gerätetür. |
| 2. | | Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler aus dem Gargut, bevor Sie das Gargut aus dem Garraum entnehmen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum an allen Teilen, die sich während des Garbetriebs innen befinden oder befunden haben <ul style="list-style-type: none">▪ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.▪ Lassen Sie den externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler nach Verwendung außerhalb des Garraums abkühlen, bevor Sie ihn abstecken und reinigen. |
| 3. |  | Stecken Sie den externen Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler vom Gerätegehäuse ab. |
| 4. | | Schließen Sie die Schutzklappe der Anschlussbuchse. |
| 5. | | Reinigen und spülen Sie den Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler mit einem weichen Tuch, haushaltsüblichem Spülmittel und Wasser. |
| 6. | | Verwahren Sie den getrockneten Kerntemperaturfühler oder Sous-Vide-Fühler an einem geeigneten Ort, um ihn vor Beschädigungen und Verunreinigungen zu schützen. |

4.3.10 USB-Stick verwenden

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 57 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

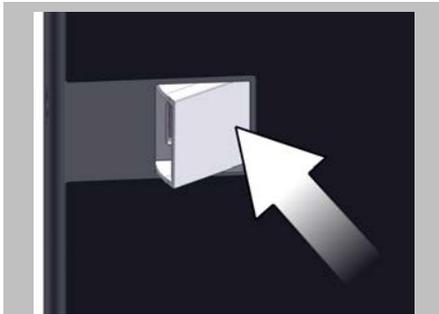
Zweck der USB-Klappe

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

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

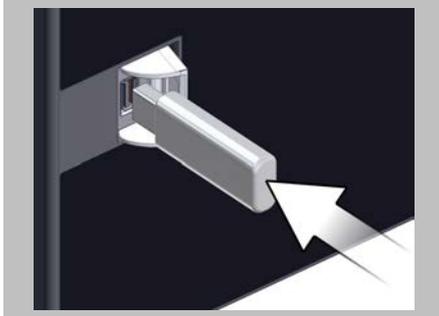
USB-Stick einstecken

1.



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

2.



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

4.3.11 Einhängegestell aus- und einbauen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 57 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Heiße Oberflächen

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen an Innen- und Außenteilen des Geräts

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

- ▷ Warten Sie, bis der Garraum unter 60 °C abgekühlt ist, bevor Sie mit den Umrüstarbeiten beginnen.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen

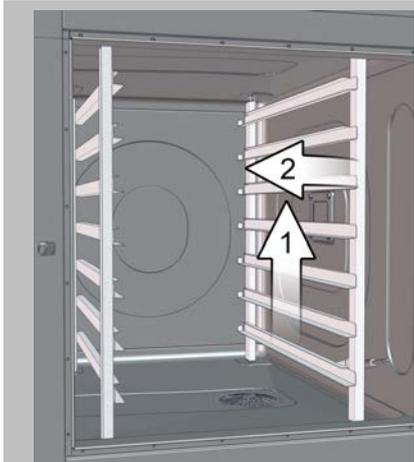
59

Voraussetzungen

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

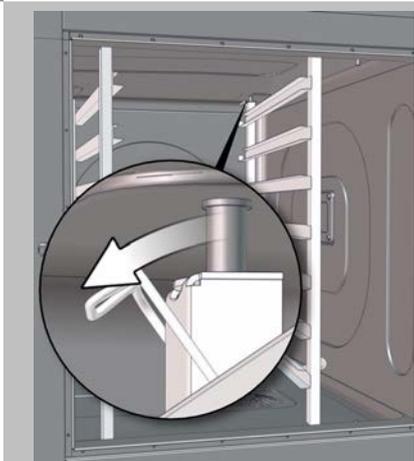
Einhängegestell (Standardausführung) ausbauen

1.



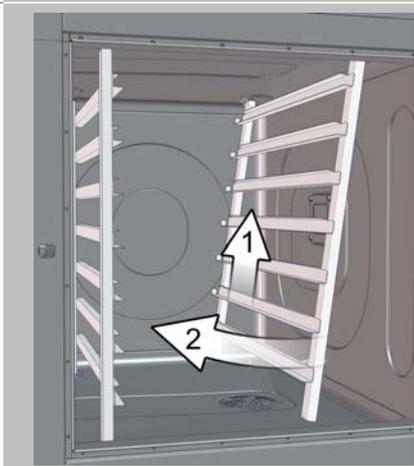
Heben (1) Sie das Eihängegestell an und schwenken (2) Sie es in den Garraum.

2.



Lösen Sie die Klammer hinten oben am Eihängegestell.

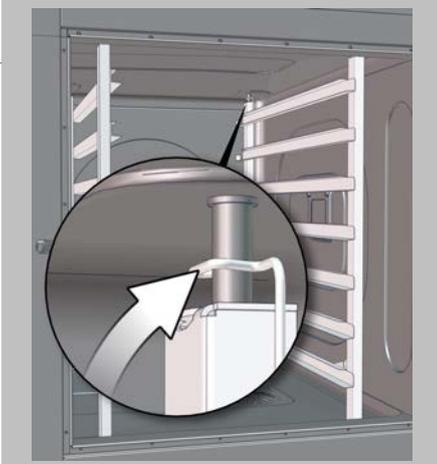
3.



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

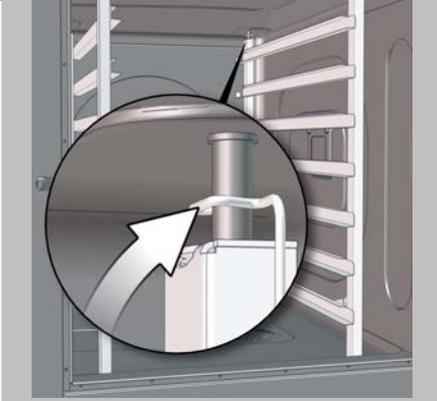
Einhängegestell (Standardausführung) einbauen

1.



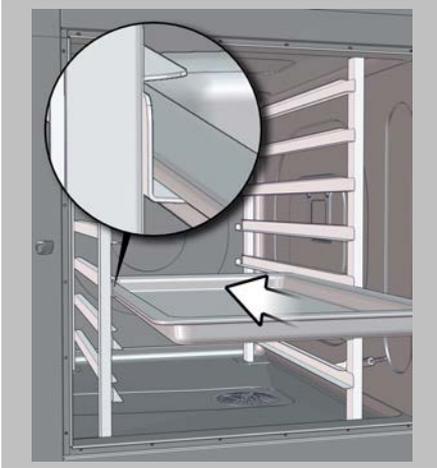
Gehen Sie zum Einbauen der beiden Einhängeregale umgekehrt vor wie beim Ausbau.

2.



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

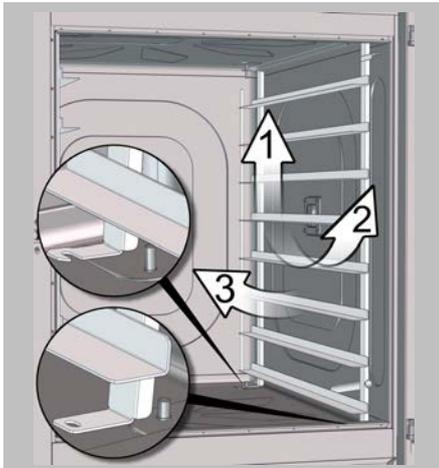
3.



- Schieben Sie zur Kontrolle, ob Sie beide Einhängeregale richtig eingebaut haben, ein Blech ein.
- Überprüfen Sie, ob das Blech gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 42 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 44 korrekt in beziehungsweise auf den Schienen liegt.

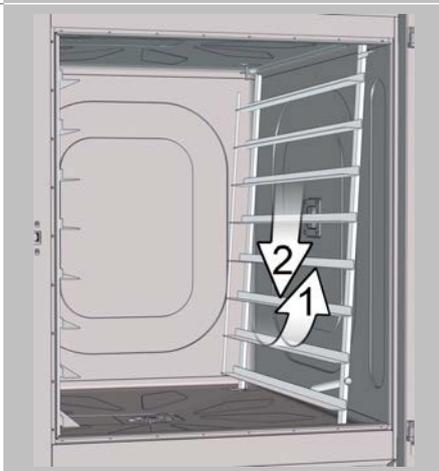
Einhängegestell (Bäckereiausführung) ausbauen

1.



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

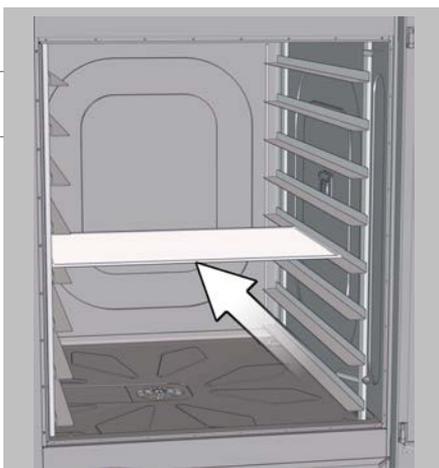
2.



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

Einhängegestell (Bäckereiausführung) einbauen

1.



2.

3.

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

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

- Schieben Sie zur Kontrolle, ob Sie beide Eihängegestelle richtig eingebaut haben, ein Blech ein.
- Überprüfen Sie, ob das Blech gemäß 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.10' auf Seite 42 oder 'Platzierung der Gargutträger in Geräten der Größe X.20' auf Seite 44 korrekt in beziehungsweise auf den Schienen liegt.

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

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 57 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Einströmende Luft

WARNUNG

Verbrennungs- und Brandgefahr durch Funkenflug

Auf das heiße Räuchermaterial strömende Luft kann zu Funkenflug führen.

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

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen

- Gerätetür sicher öffnen und schließen

59

Räuchermaterial

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

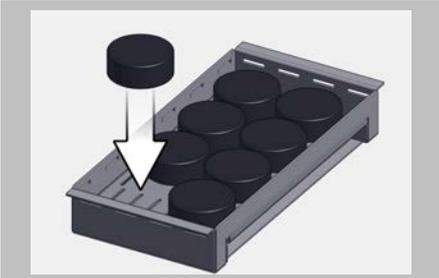
Der Hersteller empfiehlt Räucherpucks der Marke „BRADLEY AROMABISQUETTEN“, die Sie im Internet (<http://www.bradleymoker.com>) oder über entsprechende Fachhändler beziehen können.

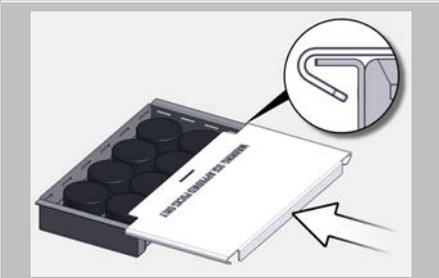
Räuchermaterialien wie loses Sägemehl, lose Sägespäne, lose Holzhackschnitzel oder Holzstäbe dürfen NICHT verwendet werden.

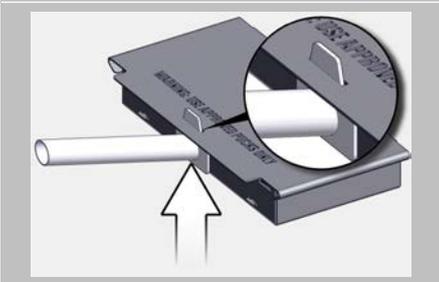
Voraussetzungen

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

Räucherschublade befüllen

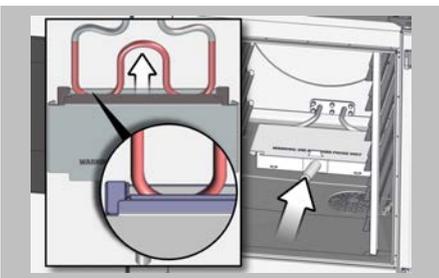
- 

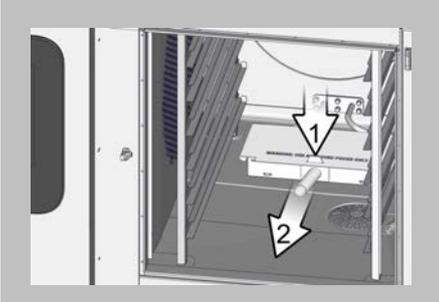
Legen Sie zum Befüllen der Räucherschublade maximal 8 Räucherpucks auf den Räucherrost in der Räucherschublade.
- 

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

Setzen Sie den Griff auf der Vorderseite der Räucherschublade ein.

Räucherschublade einsetzen

- 

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

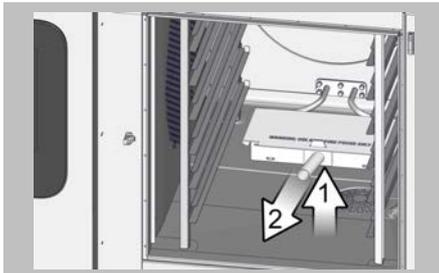
Nehmen Sie den Griff der Räucherschublade ab.

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

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

Räucherschublade entnehmen

1.



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

2.



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

3.



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

5 So gehen Sie vor beim Reinigen

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einen Überblick über die Reinigungsverfahren, die Reinigungsmittel und deren Handhabung sowie den Reinigungsplan. Wir zeigen Ihnen, wie Sie den Kombidämpfer zum Reinigen handhaben und wie Sie beim Reinigen vorgehen müssen.

Die 'Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Reinigen' führen Sie Schritt für Schritt durch die Abläufe der unterschiedlichen Reinigungsvorgänge. Auf die Bedienung der Software oder die Handhabung der Geräteteile wird an dieser Stelle nicht explizit eingegangen.

Um sich mit der Bedienung der Software und deren Abläufen vertraut zu machen, lesen Sie die Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.

Die 'Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Reinigen' erklären Ihnen konkrete Vorgänge in der Handhabung des Kombidämpfers und dem entsprechenden Zubehör.

5.1 Grundsätzliches zur Reinigung des Kombidämpfers

5.1.1 Reinigungsverfahren

Reinigungsverfahren

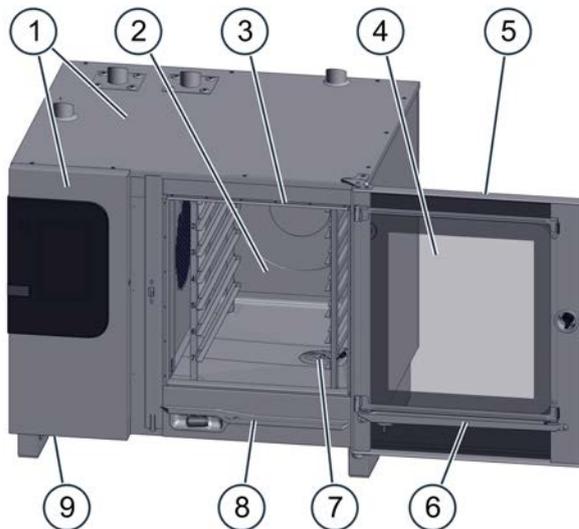
Reinigungsverfahren	Beschreibung	Anwendungskriterien
Reinigungsmittelfreie Garraumreinigung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist ein vollautomatischer Prozess, bei dem Temperatur und Dauer softwaregesteuert sind ▪ Der Garraum wird nur mit Wasser gespült ohne Einsatz von Reinigungsmitteln ▪ Bei easyDial: Reinigungsprofil CL0 ▪ Bei easyTouch: Reinigungsprofil H2O 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zwischen einzelnen Garvorgängen, um sehr leichte Verschmutzungen oder Gerüche zu entfernen ▪ Nach längeren Stillstandszeiten des intensiv gereinigten Kombidämpfers, um z. B. Staub zu entfernen
Vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern (ConvoClean bei easyDial oder ConvoClean+ bei easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist ein vollautomatischer Prozess, bei dem Temperatur, Dauer, Einsatz von Reinigungsmitteln und Spülung softwaregesteuert sind ▪ Die Reinigungsmittel werden softwaregesteuert dosiert und aus angeschlossenen Kanistern automatisch in den Garraum geleitet ▪ Bei easyDial (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wahl eines von acht vorkonfigurierten Reinigungsprofilen: CL1 bis CL4 und CL1d bis CL4d ▪ Bei easyTouch (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wahl einer Reinigungsstufe: 1 bis 4 ▪ Wahl einer Reinigungsdauer: eco, regular, express ▪ Optionale Wahl von: Dampfdesinfektion und/oder Garraumtrocknung 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tägliche Reinigung nach Abschluss aller Garvorgänge des Tages ▪ Vor dem ersten Betrieb des Kombidämpfers, um alle Verunreinigungen des Transports, der Aufstellung und der Installation im Garraum zu entfernen ▪ Nach Wartungsarbeiten am Kombidämpfer, um alle Verunreinigungen im Garraum zu entfernen

Reinigungsverfahren	Beschreibung	Anwendungskriterien
Vollautomatische Garraumreinigung mit Einzeldosierung (ConvoClean bei easyDial oder ConvoClean+ bei easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist ein vollautomatischer Prozess, bei dem Temperatur, Dauer, Einsatz von Reinigungsmitteln und Spülung softwaregesteuert sind ▪ Die Reinigungsmittel werden nach Aufforderung durch die Software vom Bediener aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum eingebracht ▪ Bei easyDial (ConvoClean): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wahl eines von acht vorkonfigurierten Reinigungsprofilen: CL1 bis CL4 und CL1d bis CL4d ▪ Bei easyTouch (ConvoClean+): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wahl einer Reinigungsstufe: 1 bis 4 ▪ Wahl einer Reinigungsdauer: eco, regular, express ▪ Optionale Wahl von: Dampfdesinfektion und/oder Garraumtrocknung 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tägliche Reinigung nach Abschluss aller Garvorgänge des Tages ▪ Vor dem ersten Betrieb des Kombidämpfers, um alle Verunreinigungen des Transports, der Aufstellung und der Installation im Garraum zu entfernen ▪ Nach Wartungsarbeiten am Kombidämpfer, um alle Verunreinigungen im Garraum zu entfernen
Semi-automatische Garraumreinigung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist ein halbautomatischer Prozess, bei dem Temperatur und Dauer einzelner Reinigungsphasen softwaregesteuert sind ▪ Die Reinigungsmittel werden manuell in den Garraum eingesprüht ▪ Der Garraum wird manuell mit der Handbrause ausgespült oder alternativ mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich ausgewischt 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tägliche Reinigung nach Abschluss aller Garvorgänge des Tages ▪ Zur Nachbehandlung im Anschluss einer vollautomatischen Garraumreinigung, falls nicht alle Verschmutzungen beseitigt worden sind ▪ Vor dem ersten Betrieb des Kombidämpfers, um alle Verunreinigungen des Transports, der Aufstellung und der Installation im Garraum zu entfernen ▪ Nach Wartungsarbeiten am Kombidämpfer, um alle Verunreinigungen im Garraum zu entfernen
Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel aus angeschlossenem Kanister oder mit Einzeldosierung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nur bei easyTouch: Reinigungsprofil ConvoCare ▪ Ist ein vollautomatischer Prozess, bei dem Temperatur, Dauer, Einsatz von Klarspülmittel und Spülung softwaregesteuert sind ▪ Das Klarspülmittel wird entweder aus angeschlossenen Kanistern automatisch dosiert in den Garraum geleitet oder nach Aufforderung durch die Software vom Bediener aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum eingebracht 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zur Nachbehandlung im Anschluss einer vollautomatischen oder semi-automatischen Garraumreinigung, falls nicht alle Verschmutzungen beseitigt worden sind ▪ Bei weißem Schleierbelag oder dunklen Verfärbungen im Garraum
Garraumreinigung von Hand	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist ein ausschließlich manueller Prozess ohne Softwareunterstützung <ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Garraum bleibt unbeheizt ▪ Einwirkzeiten der Reinigungsmittel kontrolliert der Bediener ▪ Die Reinigungsmittel werden manuell in den Garraum eingesprüht ▪ Der Garraum wird manuell mit der Handbrause ausgespült oder alternativ mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich ausgewischt 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei abgekühltem Garraum zwischen einzelnen Garvorgängen, um Verschmutzungen oder Gerüche zu entfernen ▪ Zur Nachbehandlung im Anschluss einer vollautomatischen oder semi-automatischen Garraumreinigung, falls nicht alle Verschmutzungen beseitigt worden sind ▪ Für punktuelle Reinigungen im Garraum, z. B. Garraumablauf ▪ Bei weißem Schleierbelag oder dunklen Verfärbungen im Garraum

5.1.2 Reinigungsplan

Übersicht

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



Pos.	Bezeichnung
1	Gerätegehäuse außen
2	Garraum
3	Hygienesteckdichtung
4	Doppelglastür
5	Gerätetür
6	Türtropfwanne
7	Garraumablauf mit Sieb
8	Gerätetropfwanne
9	Lüftersieb

Tägliche Reinigungen

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Garraum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 'So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch (Einhängestelle)' auf Seite 103 ▪ 'So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch (Hordengestell / Tellergerüst)' auf Seite 105 	ConvoClean new oder forte
	'So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit angeschlossenen Kanistern' auf Seite 99	ConvoClean new oder forte und ConvoCare
	'So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit Einzeldosierung' auf Seite 101	ConvoClean new S oder forte S und ConvoCare S
Garraumablauf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rückstände entfernen ▪ Spülen, um Verstopfung zu verhindern ▪ Mit Reinigungsmittel einsprühen und mit Wasser spülen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mit der Rollhandbrause ▪ ConvoClean new oder forte
Gerätegehäuse außen	Manuell mit weichem Tuch reinigen	Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger
Behälter, Bleche, Roste und weiteres zum Garen verwendetes Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manuell mit weichem, nicht scheuerndem Schwamm reinigen ▪ Mit Wasser nachspülen 	Haushaltsübliches Spülmittel

5 So gehen Sie vor beim Reinigen

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Tägliche Kontrolle des Garraums, ob weißer Schleierbelag oder dunkle Verfärbungen sichtbar sind <ul style="list-style-type: none"> Reinigung nur bei Bedarf 	<ul style="list-style-type: none"> Manuell: <ul style="list-style-type: none"> Kalt einsprühen 10 min einwirken lassen Mit weichem, nicht scheuerndem Schwamm polieren Ausspülen oder <ul style="list-style-type: none"> 'So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel mit dem Reinigungsprofil ConvoCare (nur bei easyTouch)' auf Seite 109 	ConvoCare
Bei Verwendung der Grillversion: <ul style="list-style-type: none"> Fettauffangkanister 	'Fettauffangkanister leeren und reinigen' auf Seite 127	Haushaltsübliches Spülmittel

Wöchentliche Reinigungen

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Doppelglastür innen	'So reinigen Sie die Doppelglastür' auf Seite 111	Haushaltsüblicher Glasreiniger
Garraum hinter Ansaugblech	'So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech' auf Seite 112	ConvoClean new oder forte
Hygienesteckdichtung um Gerätetür	<ul style="list-style-type: none"> Manuell mit weichem Tuch und Reinigungsmittel rundherum abwischen Mit weichem Tuch und klarem Wasser gründlich nachwischen Mit weichem Tuch abtrocknen Gerätetür zum Trocknen der Hygienesteckdichtung anlehnen (nicht fest schließen) 	Haushaltsübliches Spülmittel
Gerätetür, Türtropfwanne und Gerätetropfwanne	<ul style="list-style-type: none"> Manuell mit weichem Tuch und Reinigungsmittel reinigen Mit weichem Tuch und klarem Wasser gründlich nachwischen Mit weichem Tuch abtrocknen 	ConvoClean new oder forte
Lüftersieb, Garraumboden linksseitig	Manuell mit nebelfeuchtem Tuch reinigen	Haushaltsübliches Spülmittel

Monatliche Reinigungen

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Hygienesteckdichtung intensiv	'So reinigen Sie die Hygienesteckdichtung intensiv' auf Seite 114	Haushaltsübliches Spülmittel
Untergestell (optional)	Manuell mit weichem Lappen reinigen	Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger

5.1.3 Reinigungsmittel

Reinigungsmittel

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

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

Umgang mit den Reinigungsmitteln

Bei Verwendung einiger Reinigungsmittel ist eine persönliche Schutzausrüstung zu tragen.

Das Kapitel 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 41 und die aktuellen EG-Sicherheitsdatenblätter, die zu den Reinigungsmitteln ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (Konzentrat), ConvoClean forte S, ConvoClean new S und ConvoCare S gehören, sind zu beachten.

Das Personal ist regelmäßig vom Betreiber des Kombidämpfers zu unterweisen.

5.1.4 Bereitstellung der Reinigungsmittel

Bereitstellung der Reinigungsmittel

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

5.2 Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Reinigen

5.2.1 Sicheres Arbeiten bei der Reinigung

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie sich mit den Inhalten des Kapitels 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 21 vertraut, bevor Ihre Mitarbeiter erstmalig mit dem Kombidämpfer arbeiten, und treffen Sie entsprechende Anordnungen.

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

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

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die persönliche Schutzausrüstung zu tragen, die im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit', Abschnitt 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 41 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Grundlegende Regel für den sicheren Betrieb

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

- Das Gerät und verwendetes Zubehör weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf.
- Die installierten Versorgungsleitungen für Elektro, Wasser, Abwasser und Reinigungsmittel weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf, sitzen fest, tropfen an keiner Stelle und machen nach Sichtprüfung einen sicheren und funktionstüchtigen Eindruck.
- Die 'Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Kombidämpfers' auf Seite 22 sind erfüllt.
- Die 'Anforderungen an die Umgebung des Kombidämpfers' auf Seite 22 sind erfüllt.
- Alle Warnhinweise befinden sich am vorgesehenen Platz.

Nur bei Gasgeräten:

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

Regeln für das sichere Bewegen und Abstellen des Unterbaus auf Rollen

Um Gefährdungen zu vermeiden, sind beim Bewegen des Unterbaus auf Rollen mit den Geräten folgende Regeln zu beachten:

- Vor dem Bewegen muss die Abwasserleitung getrennt werden, falls ein Festanschluss verwendet ist.
- Beim Bewegen auf alle Anschlussleitungen achten. Die Anschlussleitungen dürfen nicht überrollt werden. Die Anschlussleitungen dürfen keinesfalls unter Zug geraten oder gar abreißen. Die Längen der Anschlussleitungen (Elektro, Gas und Wasser) sind auf den Bewegungsspielraum der Haltevorrichtung angepasst. Auf Lage und den Verlauf aller Anschlussleitungen muss beim Bewegen trotzdem geachtet werden.
- Vor dem Bewegen müssen die Geräte spannungsfrei geschaltet sein.
- Vor dem Bewegen müssen die Geräte auf dem Unterbau abgekühlt sein.
- In den Geräten darf sich kein Gargut mehr befinden.
- Die Gerätetüren müssen geschlossen sein.
- Beim Bewegen des Unterbaus mit den Geräten muss Schutzkleidung getragen werden.
- Der Unterbau mit den Geräten darf nur von mindestens 2 Personen bewegt werden.
- Nach dem Zurückschieben muss das Gerät wieder in Waage stehen.
- Nach dem Zurückschieben müssen die Feststellbremsen wieder arretiert werden.
- In jeder Position muss darauf geachtet werden, dass der Unterbau mit dem Gerät nicht kippt.

Abspritzen des Geräts mit Wasser

⚠GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile

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

- ▷ Spritzen Sie die Außenteile des Geräts nicht mit Wasser ab.
- ▷ Halten Sie die USB-Klappe bei der Reinigung immer geschlossen.

Heiße Oberflächen

⚠WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen an Innen- und Außenteilen des Geräts

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden oder befunden haben, kann zu Verbrennungen führen. Auch das Berühren des Abluftstutzens kann zu Verbrennungen führen.

- ▷ Warten Sie, bis der Garraum unter 60 °C abgekühlt ist, bevor Sie mit den Reinigungstätigkeiten beginnen.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Spritzen von Wasser in heißen Garraum

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

Wenn Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird (z. B. mit einer Handbrause), kann im Garraum entstehender Dampf zu Verbrühungen führen.

- ▷ Warten Sie, bis der Garraum unter 60 °C abgekühlt ist, bevor Sie mit den Reinigungstätigkeiten beginnen.

Kontakt mit Reinigungsmitteln

⚠WARNUNG

Gefahr von Verätzungen oder Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen

Das Reinigungsmittel ConvoClean new (S) und das Klarspülmittel ConvoCare (S) reizen Haut, Augen und Atmungsorgane bei direktem Kontakt. Das Reinigungsmittel ConvoClean forte (S) verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen an Haut, Augen und Atmungsorganen.

- ▷ Atmen Sie Dämpfe und Sprühnebel der Reinigungs- und Klarspülmittel nicht ein.
- ▷ Bringen Sie die Reinigungs- und Klarspülmittel nicht in Berührung mit Augen, Haut und Schleimhäuten.
- ▷ Sprühen Sie die Reinigungs- und Klarspülmittel nicht in einen Garraum mit einer Temperatur von mehr als 60 °C, da sonst vermehrt ätzende oder reizende Reinigungsmitteldämpfe entstehen.
- ▷ Öffnen Sie während der vollautomatischen Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern die Gerätetür nicht.
- ▷ Öffnen Sie während der vollautomatischen Garraumreinigung mit Einzeldosierung die Gerätetür NUR nach Aufforderung durch die Software.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Kontamination mit Reinigungsmitteln

⚠️ WARNUNG

Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel oder Klarspülmittel

Die Reinigungsmittel ConvoClean new, ConvoClean forte und das Klarspülmittel ConvoCare (sowohl in Reinigungsmittelkanistern wie in Einzeldosierungsfläschchen) kontaminieren Lebensmittel bei direktem Kontakt oder indirektem Kontakt durch Verdunstung. Dies gilt auch für haushaltsübliche Spülmittel, haushaltsübliche Glasreiniger und haushaltsübliche Edelstahlreiniger.

- ▷ Sprühen Sie mit den Reinigungsmitteln ConvoClean new, ConvoClean forte und mit dem Klarspülmittel ConvoCare in der Sprühflasche nur innerhalb des Garraums.
- ▷ Spülen Sie bei manuellen Reinigungstätigkeiten alle in den Garraum eingebrachten Reinigungsmittel und Klarspülmittel mit einem Wasserstrahl gründlich wieder heraus. Alternativ wischen Sie bei manuellen Reinigungstätigkeiten alle in den Garraum eingebrachten Reinigungsmittel und Klarspülmittel mit viel klarem Wasser und einem weichen Tuch gründlich heraus.
- ▷ Wischen Sie alle verwendeten Reinigungsmittel an der Gerätetür innen, an der Hygienesteckdichtung um die Gerätetür oder an zum Garen verwendetem Zubehör mit viel klarem Wasser ab.
- ▷ Wischen Sie nach manuellen Reinigungstätigkeiten alle Oberflächen außerhalb des Garraums mit viel klarem Wasser ab, die mit Reinigungsmitteln oder Klarspülmitteln benetzt sein könnten, z. B. durch Abstellen der Reinigungsmittelbehälter, und auf denen anschließend wieder Lebensmittel zubereitet werden.

Austretendes Gas

⚠️ GEFAHR

Gefahr von Explosion durch austretendes Gas

Austretendes Gas kann bei Entzündung zu einer Explosion führen.

- ▷ Bei Geräten auf Unterbau mit Rollen mit flexiblem Anschlussschlauch können Sie das Gerät innerhalb seines Bewegungsspielraums vorziehen, um das Gehäuse oder den Boden zu reinigen. Der Bewegungsspielraum ist durch die Haltevorrichtung zur mechanischen Sicherung vorgegeben (typisch 0,5 m).
- ▷ Belasten Sie die Anschlussleitungen zu keiner Zeit mit Zugkräften.

5.2.2 So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit angeschlossenen Kanistern

Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

Machen Sie sich vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt mit den unter 'Sicheres Arbeiten bei der Reinigung' auf Seite 96 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

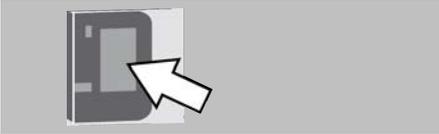
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Beschicken und Entnehmen mit dem Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke) 73
- Kanister mit Klarspülmittel austauschen 117
- Kanister mit Reinigungsmittel austauschen 119

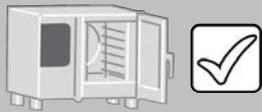
Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innenglastür der Gerätetür ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 95.
- **Bei Geräten mit Hordengestell / Tellergerüst (nicht bei ConvoSmoke):** Der Einfahrrahmen ist eingelegt und das leere Hordengestell / Tellergerüst ist im Garraum.

So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit angeschlossenen Kanistern

1.  Rufen Sie das Reinigungsprofil auf und starten Sie den Reinigungsvorgang.
2.  Warten Sie den Reinigungsvorgang ab.
3.  Wenn der Reinigungsvorgang beendet ist, ertönt ein Signal.
Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.

4.



- Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Reinigungsergebnis. Der Garraum sollte sichtbar sauber sein und weder nach Lebensmittelresten noch nach Reinigungsmitteln riechen.
- Kontrollieren Sie den Garraum auf möglicherweise eingespülte Fremdkörper. Entfernen Sie diese gegebenenfalls.
- Falls Nacharbeiten erforderlich sind, reinigen und spülen Sie den Garraum manuell oder erneut mittels eines Reinigungsprofils.

5.



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

5.2.3 So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit Einzeldosierung

Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

Machen Sie sich vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt mit den unter 'Sicheres Arbeiten bei der Reinigung' auf Seite 96 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

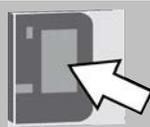
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

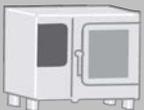
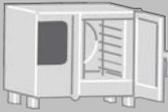
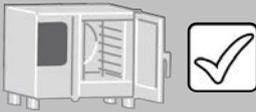
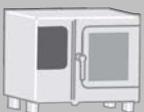
- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Beschicken und Entnehmen mit dem Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke) 73
- Reinigungsmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einbringen 121

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innenglastür der Gerätetür ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 95.
- **Bei Geräten mit Hordengestell / Tellergestell (nicht bei ConvoSmoke):** Der Einfahrrahmen ist eingelegt und das leere Hordengestell / Tellergestell ist im Garraum.

So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit Einzeldosierung

1.		Rufen Sie das Reinigungsprofil auf und starten Sie den Reinigungsvorgang.
2.		Warten Sie während der Einweichphase (ca. 5 - 10 Minuten je nach Reinigungsprofil).
3.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die Einweichphase beendet ist, ertönt ein Signal. ▪ Sie werden aufgefordert das Reinigungsmittel einzubringen. ▪ Die erforderliche Anzahl der Einzeldosierungsfläschchen wird Ihnen von der Software angezeigt.
4.		Öffnen Sie die Gerätetür.
5.		Geben Sie das Reinigungsmittel aus den Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum. Entnehmen Sie gegebenenfalls für diesen Vorgang das Hordengestell / Tellergestell aus dem Garraum und schieben Sie es nach Eingabe des Reinigungsmittels wieder zurück in den Garraum.

6.		Schließen Sie die Gerätetür.
7.		Warten Sie während der Reinigungsphase (ca. 30 - 60 Minuten je nach Reinigungsprofil).
Bei easyTouch-Steuerung entfallen bei Wahl der Reinigungsdauer 'Express' die Punkte 8 bis 12 dieser Anleitung.		
8.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal. ▪ Sie werden aufgefordert das Klarspülmittel einzubringen. ▪ Die erforderliche Anzahl der Einzeldosierungsfläschchen wird Ihnen von der Software angezeigt. <p>In Abhängigkeit von der Wasserhärte und dem Verkalkungsgrad des Geräts können Sie die Eingabe des Klarspülmittels in Ausnahmefällen überspringen.</p>
9.		Öffnen Sie die Gerätetür.
10.		<p>Geben Sie das Klarspülmittel aus den Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum.</p> <p>Entnehmen Sie gegebenenfalls für diesen Vorgang das Hordengestell / Tellergerüst aus dem Garraum und schieben Sie es nach Eingabe des Klarspülmittels wieder zurück in den Garraum.</p>
11.		Schließen Sie die Gerätetür.
12.		Warten Sie während der letzten Reinigungsphase (ca. 20 - 30 Minuten je nach Reinigungsprofil).
13.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die letzte Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal. ▪ Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
14.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Reinigungsergebnis. Der Garraum sollte sichtbar sauber sein und weder nach Lebensmittelresten noch nach Reinigungsmitteln riechen. ▪ Kontrollieren Sie den Garraum auf möglicherweise eingespülte Fremdkörper. Entfernen Sie diese gegebenenfalls. ▪ Falls Nacharbeiten erforderlich sind, reinigen und spülen Sie den Garraum manuell oder erneut mittels eines Reinigungsprofils.
15.		Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.

5.2.4 So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch (Einhängegestelle)

Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

Machen Sie sich vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt mit den unter 'Sicheres Arbeiten bei der Reinigung' auf Seite 96 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

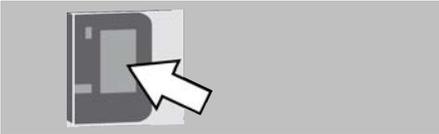
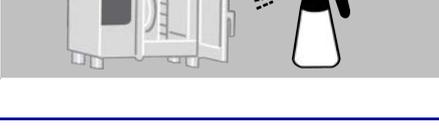
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

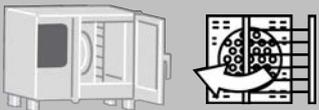
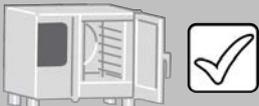
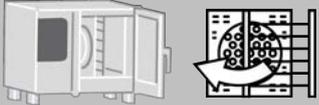
- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Einhängegestell aus- und einbauen 82
- Ansaugblech entriegeln und verriegeln 123

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innenglastür der Gerätetür ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 95.

So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch (Einhängegestelle)

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

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

5.2.5 So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch (Hordengestell / Tellergerüst; nicht bei ConvoSmoke)

Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

Machen Sie sich vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt mit den unter 'Sicheres Arbeiten bei der Reinigung' auf Seite 96 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

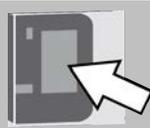
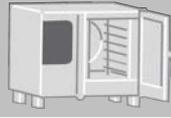
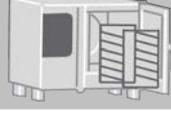
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Beschicken und Entnehmen mit dem Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke) 73
- Ansaugblech entriegeln und verriegeln 123

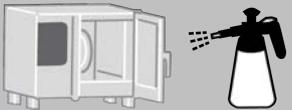
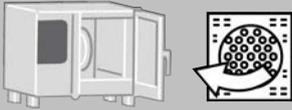
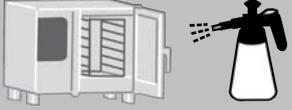
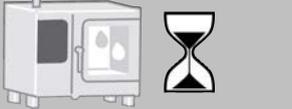
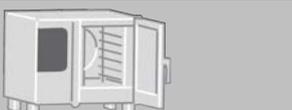
Voraussetzungen

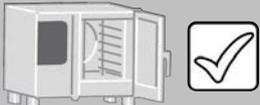
- Der Einfahrrahmen ist eingelegt und das leere Hordengestell / Tellergerüst ist im Garraum.
- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innenglastür der Gerätetür ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 95.

So reinigen Sie den Garraum semi-automatisch (Hordengestell / Tellergerüst)

1.		Rufen Sie das Reinigungsprofil auf und starten Sie den Reinigungsvorgang.
2.		Warten Sie während der Einweichphase (ca. 10 Minuten).
3.		Wenn die Einweichphase beendet ist, ertönt ein Signal. Sie werden aufgefordert das Reinigungsmittel einzusprühen.
4.		Öffnen Sie die Gerätetür.
5.		Entfernen Sie das Hordengestell / Tellergerüst und den Einfahrrahmen.

5 So gehen Sie vor beim Reinigen

6.		Schwenken Sie das Ansaugblech in den Garraum.
7.		Sprühen Sie den Garraum, das Ansaugblech, den Bereich hinter dem Ansaugblech und den Garraumablauf mit dem Reinigungsmittel in der Sprühflasche ein.
8.		Arretieren Sie das Ansaugblech wieder.
9.		Legen Sie den Einfahrrahmen ein und fahren Sie das Hordengestell / Tellergerüst wieder ein.
10.		Sprühen Sie das Hordengestell / Tellergerüst und den Einfahrrahmen mit dem Reinigungsmittel in der Sprühflasche ein.
11.		Schließen Sie die Gerätetür.
12.		Warten Sie während der Reinigungsphase (ca. 10 Minuten).
13.		Wenn die Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal. Sie werden aufgefordert den Garraum auszuspülen.
14.		Öffnen Sie die Gerätetür.
15.		Spülen Sie das Hordengestell / Tellergerüst und den Einfahrrahmen mit der Handbrause gründlich ab.
16.		Entfernen Sie das Hordengestell / Tellergerüst und den Einfahrrahmen.
17.		Schwenken Sie das Ansaugblech in den Garraum.

18.		<p>Spülen Sie den Garraum, das Ansaugblech, den Bereich hinter dem Ansaugblech und den Garraumablauf mit der Handbrause gründlich aus.</p> <p>WARNUNG! Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel oder Klarspülmittel durch unzureichendes Ausspülen</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Falls das Gerät keine Handbrause hat, verwenden Sie zum Ausspülen anstelle der Handbrause einen externen Wasserstrahl oder wischen Sie den Garraum, das Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich aus.
19.		<p>Arretieren Sie das Ansaugblech wieder.</p>
20.		<p>Legen Sie den Einfahrrahmen ein und fahren Sie das Hordengestell / Tellergerüst wieder ein.</p>
21.		<p>Überprüfen Sie das Reinigungsergebnis. Der Garraum sollte sichtbar sauber sein und weder nach Lebensmittelresten noch nach Reinigungsmitteln riechen. Falls Nacharbeiten erforderlich sind, reinigen und spülen Sie den Garraum manuell oder erneut mittels eines Reinigungsprofils.</p>
22.		<p>Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.</p>

5.2.6 So reinigen Sie den Garraum ohne Einsatz von Reinigungsmitteln

Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

Machen Sie sich vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt mit den unter 'Sicheres Arbeiten bei der Reinigung' auf Seite 96 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

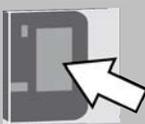
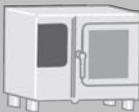
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Beschicken und Entnehmen mit dem Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke) 73

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innenglastür der Gerätetür ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- **Bei Geräten mit Hordengestell / Tellergestell (nicht bei ConvoSmoke):** Der Einfahrrahmen ist eingelegt und das Hordengestell / Tellergestell ist im Garraum.

So reinigen Sie den Garraum ohne Einsatz von Reinigungsmitteln

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

5.2.7 So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel mit dem Reinigungsprofil ConvoCare (nur bei easyTouch)

Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

Machen Sie sich vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt mit den unter 'Sicheres Arbeiten bei der Reinigung' auf Seite 96 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Beschicken und Entnehmen mit dem Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke) 73
- Reinigungsmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einbringen 121

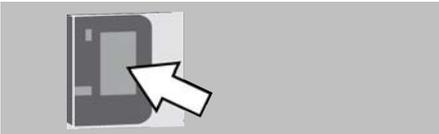
Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innenglastür der Gerätetür ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 95.
- **Bei Geräten mit Hordengestell / Tellergerüst (nicht bei ConvoSmoke):** Der Einfahrrahmen ist eingelegt und das leere Hordengestell / Tellergerüst ist im Garraum, sofern diese Teile ebenfalls gereinigt werden sollen.

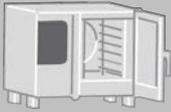
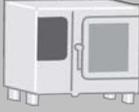
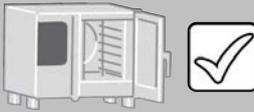
So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel aus angeschlossenen Kanistern

Der Reinigungsablauf des Reinigungsprofils ConvoCare mit angeschlossenen Kanistern entspricht genau dem Reinigungsablauf 'So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch mit angeschlossenen Kanistern' auf Seite 99.

So reinigen Sie den Garraum nur mit Klarspülmittel aus Einzeldosierungsfläschchen

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

5 So gehen Sie vor beim Reinigen

4.		Öffnen Sie die Gerätetür.
5.		Geben Sie das Klarspülmittel aus den Einzeldosierfächern in den Garraum. Entnehmen Sie gegebenenfalls für diesen Vorgang das Hordengestell / Tellergerüst aus dem Garraum und schieben Sie es nach Eingabe des Klarspülmittels wieder zurück in den Garraum.
6.		Schließen Sie die Gerätetür.
7.		Warten Sie während der letzten Reinigungsphase (ca. 10 Minuten).
8.		<ul style="list-style-type: none">▪ Wenn die letzte Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal.▪ Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
9.		<ul style="list-style-type: none">▪ Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Reinigungsergebnis. Der Garraum sollte sichtbar sauber sein und weder nach Lebensmittelresten noch nach Reinigungsmitteln riechen.▪ Kontrollieren Sie den Garraum auf möglicherweise eingespülte Fremdkörper. Entfernen Sie diese gegebenenfalls.▪ Falls Nacharbeiten erforderlich sind, reinigen und spülen Sie den Garraum manuell oder erneut mittels eines Reinigungsprofils.
10.		Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.

5.2.8 So reinigen Sie die Doppelglastür

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

Machen Sie sich vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt mit den unter 'Sicheres Arbeiten bei der Reinigung' auf Seite 96 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

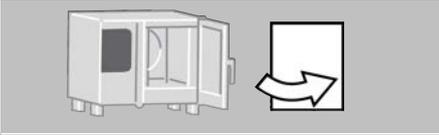
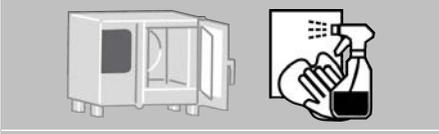
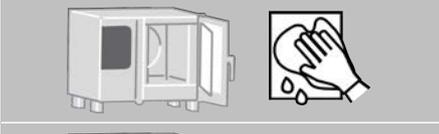
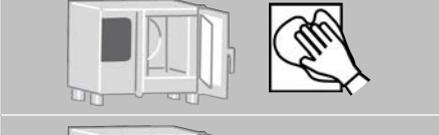
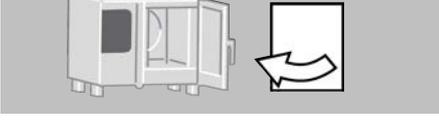
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Innenglastür entriegeln und verriegeln 126

Voraussetzungen

- Sie haben das benötigte Reinigungsmittel, haushaltsüblichen Glasreiniger, bereitgestellt.
- Sie haben mehrere (mindestens drei) saubere und weiche Tücher bereitgestellt.
- Die Gerätetür ist nach dem letzten Betrieb bis auf Zimmertemperatur abgekühlt.

So reinigen Sie die Doppelglastür

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Öffnen Sie die Gerätetür und schwenken Sie das Innenglas der Doppelglastür ab. |
| 2. |  | Reinigen Sie jeweils beide Flächen des Innenglases und des Außenglases der Doppelglastür mit einem weichen, sauberen Tuch und dem Reinigungsmittel. Achten Sie darauf, das Glas nicht zu verkratzen. |
| 3. |  | Wischen Sie jeweils beide Flächen des Innenglases und des Außenglases der Doppelglastür mit einem weichen, sauberen Tuch und klarem Wasser nach. |
| 4. |  | Trocknen Sie jeweils beide Flächen des Innenglases und des Außenglases der Doppelglastür mit einem weichen, sauberen Tuch ab. |
| 5. |  | Schwenken Sie das Innenglas der Gerätetür wieder zurück und verriegeln Sie es. |

5.2.9 So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech

Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

Machen Sie sich vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt mit den unter 'Sicheres Arbeiten bei der Reinigung' auf Seite 96 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

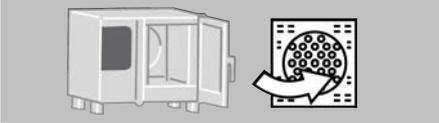
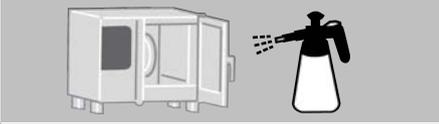
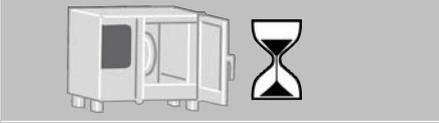
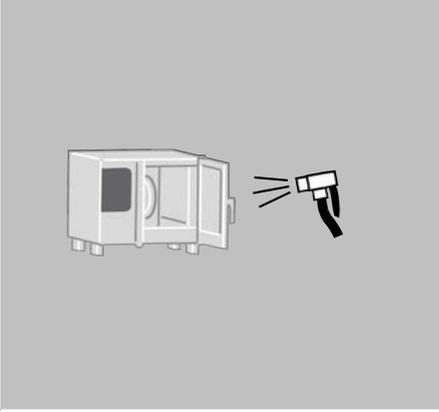
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Einhängegestell aus- und einbauen 82
- Beschicken und Entnehmen mit dem Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke) 73
- Ansaugblech entriegeln und verriegeln 123

Voraussetzungen

- Sie haben das benötigte Reinigungsmittel, ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 95.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt.
- **Bei Geräten mit Einhängegestell:** Das linke Einhängegestell ist ausgebaut.
- **Bei Geräten mit Hordengestell / Tellergerüst (nicht bei ConvoSmoke):** Das Hordengestell / Tellergerüst und der Einfahrrahmen sind aus dem Garraum entfernt.

So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech

1.  Schwenken Sie das Ansaugblech in den Garraum.
2.  Sprühen Sie das Ansaugblech von allen Seiten und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit dem Reinigungsmittel in der Sprühflasche ein.
3.  Lassen Sie das Reinigungsmittel 10 - 20 Minuten einwirken.
4. 

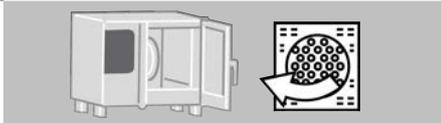
Spülen Sie das Ansaugblech von allen Seiten, den Bereich hinter dem Ansaugblech und den gesamten Garraum mit der Handbrause gründlich aus. Bei starker Verschmutzung können Sie den Reinigungsvorgang wiederholen.

WARNUNG! Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel oder Klarspülmittel durch unzureichendes Ausspülen

 - Falls das Gerät keine Handbrause hat, verwenden Sie zum Ausspülen anstelle der Handbrause einen externen Wasserstrahl oder wischen Sie den Garraum, das Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich aus.

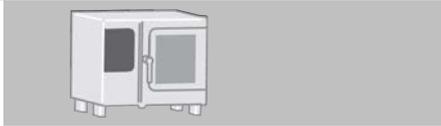
5 So gehen Sie vor beim Reinigen

5.



Arretieren Sie das Ansaugblech wieder.

6.



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

5.2.10 So reinigen Sie die Hygienesteckdichtung intensiv

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

Machen Sie sich vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt mit den unter 'Sicheres Arbeiten bei der Reinigung' auf Seite 96 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

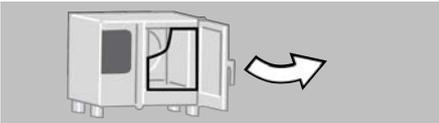
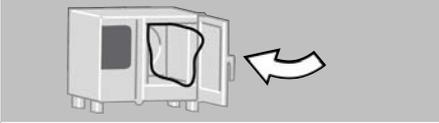
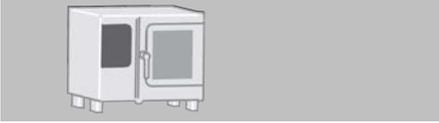
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Hygienesteckdichtung aus- und einbauen 125

Voraussetzungen

- Sie haben das benötigte Reinigungsmittel, haushaltsübliches Spülmittel bereitgestellt.
- Sie haben mehrere (mindestens drei) saubere und weiche Tücher bereitgestellt.

So reinigen Sie die Hygienesteckdichtung intensiv

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

5.3 Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Reinigen

5.3.1 Sicherer Umgang mit dem Gerät

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie sich mit den Inhalten des Kapitels 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 21 vertraut, bevor Ihre Mitarbeiter erstmalig mit dem Kombidämpfer arbeiten, und treffen Sie entsprechende Anordnungen.

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

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

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die persönliche Schutzausrüstung zu tragen, die im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit', Abschnitt 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 41 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Heiße Oberflächen

▲ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen an Innen- und Außenteilen des Geräts

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden oder befunden haben, kann zu Verbrennungen führen. Auch das Berühren des Abluftstutzens kann zu Verbrennungen führen.

- ▷ Warten Sie, bis der Garraum unter 60 °C abgekühlt ist, bevor Sie mit den Reinigungstätigkeiten beginnen.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Kontakt mit Reinigungsmitteln

▲ WARNUNG

Gefahr von Verätzungen oder Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen

Das Reinigungsmittel ConvoClean new (S) und das Klarspülmittel ConvoCare (S) reizen Haut, Augen und Atmungsorgane bei direktem Kontakt. Das Reinigungsmittel ConvoClean forte (S) verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen an Haut, Augen und Atmungsorganen.

- ▷ Atmen Sie Dämpfe und Sprühnebel der Reinigungs- und Klarspülmittel nicht ein.
- ▷ Bringen Sie die Reinigungs- und Klarspülmittel nicht in Berührung mit Augen, Haut und Schleimhäuten.
- ▷ Sprühen Sie die Reinigungs- und Klarspülmittel nicht in einen Garraum mit einer Temperatur von mehr als 60 °C, da sonst vermehrt ätzende oder reizende Reinigungsmitteldämpfe entstehen.
- ▷ Öffnen Sie während der vollautomatischen Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern die Gerätetür nicht.
- ▷ Öffnen Sie während der vollautomatischen Garraumreinigung mit Einzeldosierung die Gerätetür NUR nach Aufforderung durch die Software.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Austretendes Gas

▲GEFAHR

Gefahr von Explosion durch austretendes Gas

Austretendes Gas kann bei Entzündung zu einer Explosion führen.

- ▷ Bei Geräten auf Unterbau mit Rollen mit flexiblem Anschlussschlauch können Sie das Gerät innerhalb seines Bewegungsspielraums vorziehen, um das Gehäuse oder den Boden zu reinigen. Der Bewegungsspielraum ist durch die Haltevorrichtung zur mechanischen Sicherung vorgegeben (typisch 0.5 m).
- ▷ Belasten Sie die Anschlussleitungen zu keiner Zeit mit Zugkräften.

5.3.2 Kanister mit Klarspülmittel austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

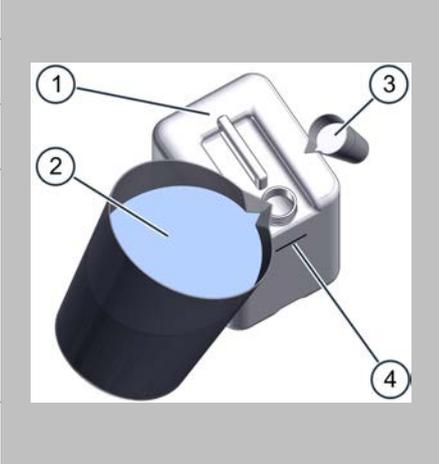
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 115 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Benötigte Hilfsmittel

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

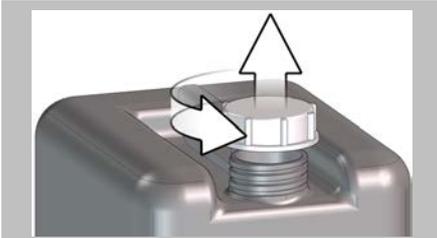
Klarspülmittel ConvoCare im Kanister anmischen

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

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

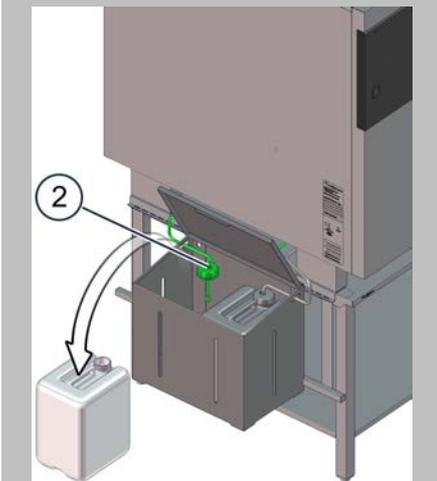
Kanister mit Klarspülmittel austauschen

1.



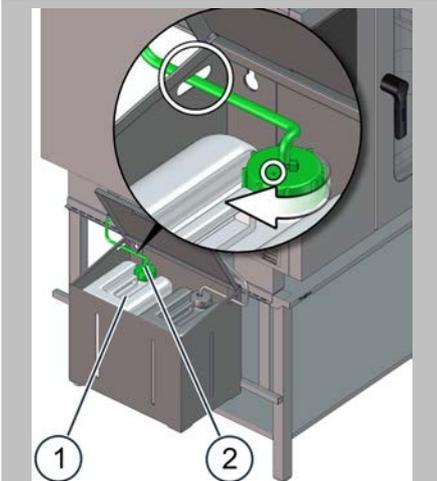
Entfernen Sie den Verschluss vom Anmischkanister des Klarspülmittels ConvoCare.

2.



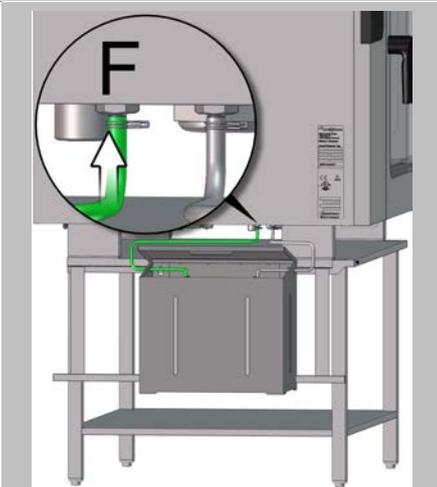
- Bestimmen Sie den Kanister, der mittels (grünem) Schlauch am Anschluss (F) für das Klarspülmittel unten an der linken Geräteseite angeschlossen ist.
- Schrauben Sie von dem bestimmten Kanister den (grünen) Zuführungsschlauch (2) mit der Lanze ab.
- Entfernen Sie den leeren Kanister des Klarspülmittels.

3.



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

4.



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

5.3.3 Kanister mit Reinigungsmittel austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

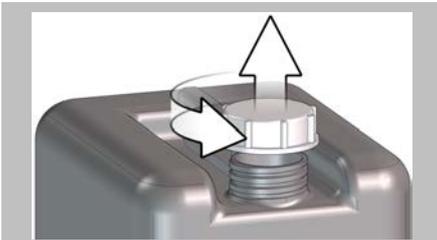
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 115 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Benötigte Hilfsmittel

- Austauschkanister ConvoClean new oder ConvoClean forte

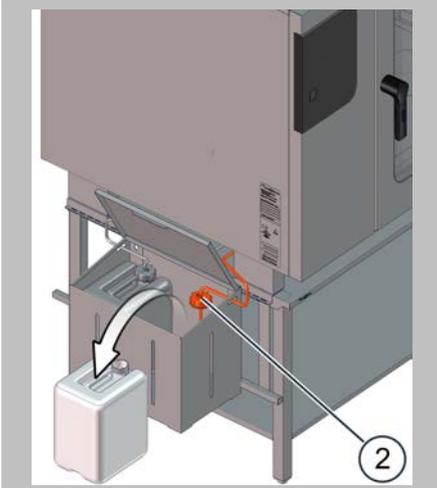
Kanister mit Reinigungsmittel austauschen

1.



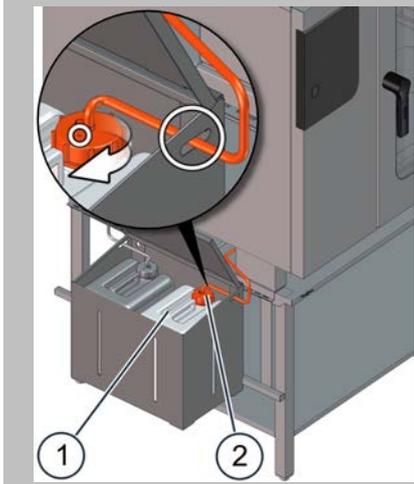
Entfernen Sie den Verschluss vom Austauschkanister des Reinigungsmittels ConvoClean new oder ConvoClean forte.

2.



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

3.



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

4.



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

5.3.4 Reinigungsmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einbringen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 115 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

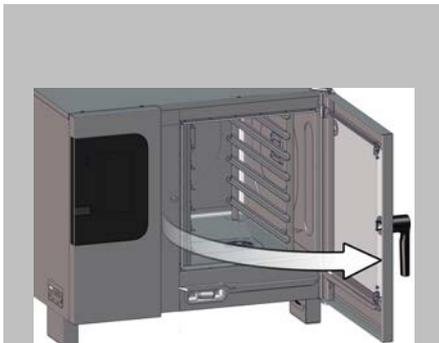
- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Bereitstellung der Reinigungsmittel 95

Voraussetzungen

- Sie haben ein Reinigungsprofil der vollautomatischen Garraumreinigung mit Einzeldosierung gestartet. Die Software fordert Sie auf, entweder Reinigungsmittel oder Klarspülmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einzubringen.
- Sie haben die benötigten Einzeldosierungsfläschchen mit Reinigungsmittel und Klarspülmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 95.

Reinigungsmittel aus Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einbringen

1.

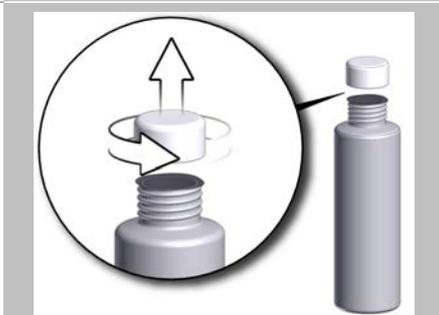


- Öffnen Sie die Gerätetür erst, wenn Sie im Ablauf der vollautomatischen Garraumreinigung durch die Software dazu aufgefordert werden.
- Achten Sie auf die Anzeige der Software.
- Nehmen Sie entsprechend dem Verlauf des Reinigungsvorgangs Einzeldosierungsfläschchen entweder mit Reinigungsmittel **oder**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

WARNUNG! Gefahr von Verätzungen oder Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen

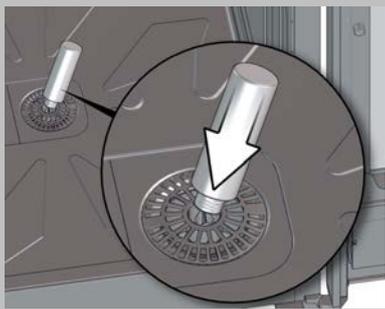
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Reinigungsmittel oder Klarspülmittel in Berührung kommen, während Sie den Inhalt der Einzeldosierungsfläschchen in den Garraum einbringen.
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

2.



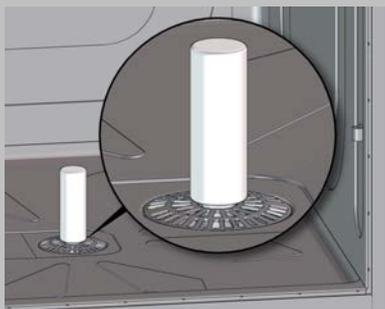
- Schrauben Sie den Deckel des Einzeldosierungsfläschchens ab.
- Achten Sie darauf, dass die Folie zur Versiegelung des Fläschchens unbeschädigt bleibt.

3.



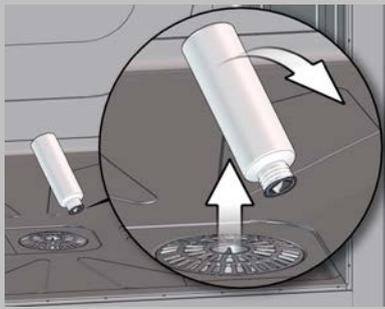
Drücken Sie das Fläschchen annähernd senkrecht auf den Dorn in der Mitte des Garraumablaufs, so dass die Folie durchstochen wird.

4.



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

5.

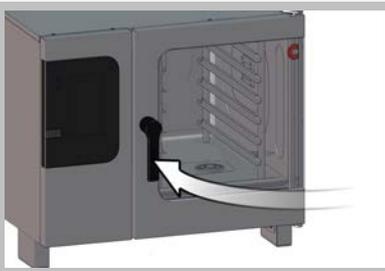


- Ziehen Sie anschließend das Fläschchen vorsichtig vom Dorn.
- Entfernen Sie das Fläschchen aus dem Garraum.
- Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 5, falls die Software Sie auffordert, mehr als ein Einzeldosierungsfläschchen mit Reinigungsmittel oder Klarspülmittel einzubringen.

WARNUNG! Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel oder Klarspülmittel

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

6.



Schließen Sie die Gerätetür.

5.3.5 Ansaugblech entriegeln und verriegeln

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 115 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Einhängegestell aus- und einbauen 82
- Beschicken und Entnehmen mit dem Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke) 73

Benötigte Hilfsmittel

Geeignetes Werkzeug, z. B. Schlitz-Schraubendreher zum Lösen der Verschlüsse

Voraussetzungen

- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- **Bei Geräten mit Einhängegestell:** Das linke Einhängegestell ist ausgebaut.
- **Bei Geräten mit Hordengestell / Tellergerüst (nicht bei ConvoSmoke):** Das Hordengestell / Tellergerüst und der Einfahrrahmen sind aus dem Garraum entfernt.

Ansaugblech entriegeln und abschwenken

1.



Entriegeln Sie die Verschlüsse oben und unten mit dem Werkzeug.

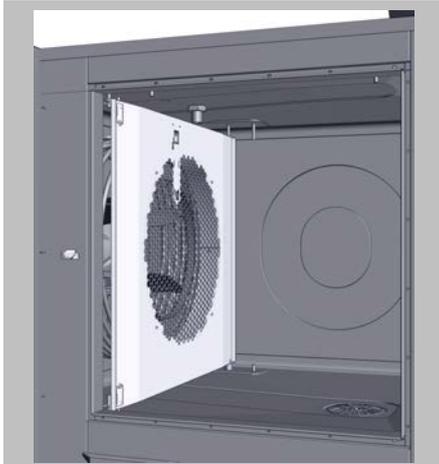
2.



Schwenken Sie das Ansaugblech in den Garraum.

Ansaugblech verriegeln

1.



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

2.



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

5.3.6 Hygienesteckdichtung aus- und einbauen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 115 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

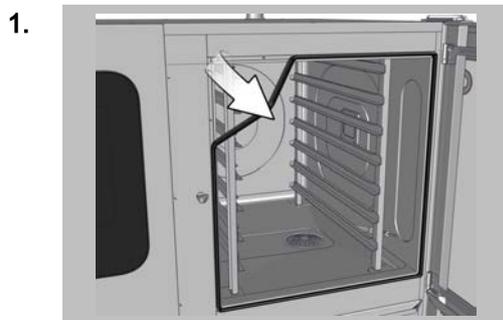
- Gerätetür sicher öffnen und schließen

59

Voraussetzungen

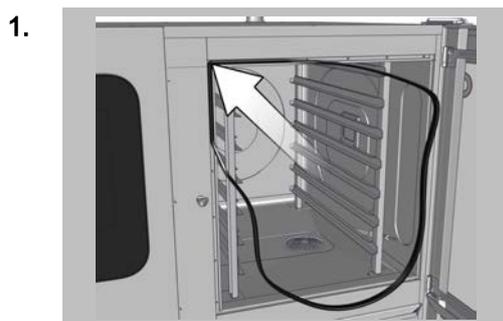
- Der Kombidämpfer ist nach dem letzten Betrieb auf $< 60\text{ °C}$ abgekühlt.
- Die Gerätetür ist geöffnet.

Hygienesteckdichtung ausbauen

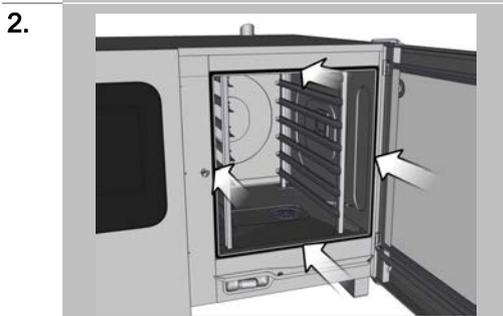


Ziehen Sie die Hygienesteckdichtung um die Gerätetüröffnung herum ab. Beginnen Sie dabei an den Ecken.

Hygienesteckdichtung einbauen



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



Wenn alle Ecken eingesetzt sind, drücken Sie die Hygienesteckdichtung sorgfältig an den Geraden in die Führung.

Achten Sie darauf, dass die Hygienesteckdichtung fest anliegt und keine Krümmungen oder Wellen vorhanden sind.

5.3.7 Innenglastür entriegeln und verriegeln

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 115 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

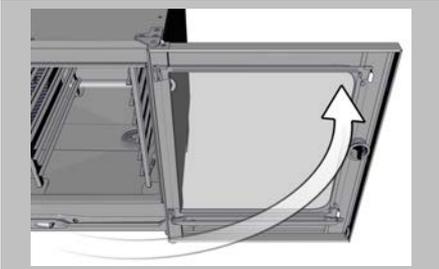
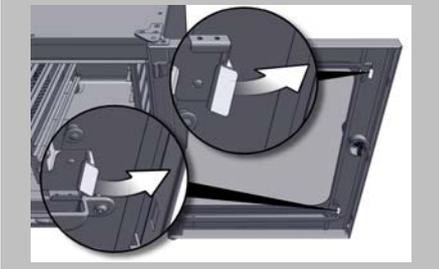
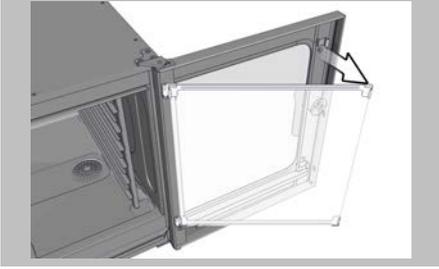
- Gerätetür sicher öffnen und schließen

59

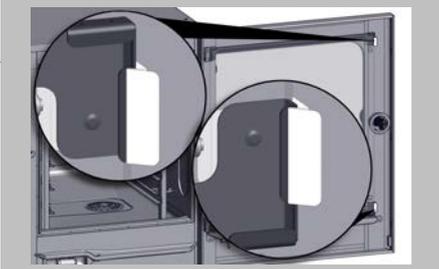
Voraussetzungen

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

Innenglastür entriegeln und abschwenken

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Öffnen Sie die Gerätetür. |
| 2. |  | Drücken Sie den oberen und unteren Federbügel zurück. |
| 3. |  | Schwenken Sie das Innenglas ab. |

Innenglastür verriegeln

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Gehen Sie zum Verriegeln der Innenglastür umgekehrt vor wie beim Entriegeln und Abschwenken. |
| 2. | | Kontrollieren Sie, ob die Federbügel das Innenglas oben und unten wieder korrekt arretieren. Erst dann kann die Gerätetür geschlossen werden. |

5.3.8 Fettauffangkanister leeren und reinigen (nur bei ConvoGrill)

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter 'Sicherer Umgang mit dem Gerät' auf Seite 115 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Umgang mit abgepumptem Fett/Altfett

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

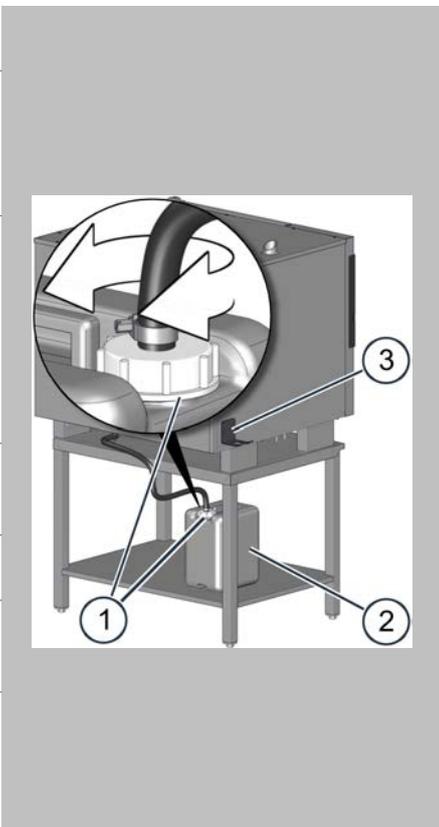
Benötigte Hilfsmittel

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

Beschaffenheit Fettauffangkanister

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

Fettauffangkanister leeren und reinigen

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Entfernen Sie den Schraubverschluss (1) mit dem angeschlossenen Schlauch vom Fettauffangkanister (2). |
| 2. | | Hängen Sie den Schraubverschluss (1) mit dem angeschlossenen Schlauch mit der Öffnung nach oben in die gabelförmige Halterung (3). Dadurch vermeiden Sie, dass auslaufendes Fett den Boden verunreinigt und rutschig macht. |
| 3. | | Achten Sie darauf, dass beim Umgang mit dem Fettauffangkanister (2) kein Fett den Boden verunreinigt und rutschig macht. Dies ist insbesondere beim Transport des vollen und offenen Fettauffangkanisters (2) zu beachten. Gießen Sie das abgepumpte Fett aus dem Fettauffangkanister (2) in den Sammelbehälter für abgepumptes Fett. Kippen Sie dabei den Fettauffangkanister (2) seitlich aus, um ein Schwappen des Fetts zu verhindern. |
| 4. | | Reinigen Sie den Fettauffangkanister (2) von innen mit dem Reinigungsmittel, viel heißem Wasser und der Flaschenbürste. |
| 5. | | Spülen Sie den Fettauffangkanister (2) mit Wasser nach und lassen Sie ihn gut austropfen. |
| 6. | | Drehen Sie den Schraubverschluss (1) mit dem angeschlossenen Schlauch für die Fettabscheidung wieder auf den Fettauffangkanister (2) auf. |
| 7. | | Platzieren Sie den Fettauffangkanister (2) aufrecht auf einer ebenen Fläche beim Gerät. Die Abstandsebene des Kanisters (2) darf maximal 15 cm höher liegen als die Abstandsebene des Geräts. Der Arbeitsbereich des Bedieners muss frei gehalten werden. |

6 So gehen Sie vor bei der Wartung

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel zeigen wir Ihnen, welche Wartungsarbeiten in welchen Intervallen am Kombidämpfer zu tätigen sind. Wir erklären Ihnen, wie Sie den Kombidämpfer bei der Wartung handhaben und wie Sie zur Wartung vorgehen müssen. Des Weiteren geben wir Ihnen einen Überblick über mögliche Störungen am Gerät und Fehlern, die bei der Bedienung auftreten können.

6.1 Grundsätzliches zur Wartung

6.1.1 Garantiehinweise und Kundendienst kontaktieren

Garantiehinweise

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

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

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

Erforderliche Informationen

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

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

Kontaktdaten

Convotherm Elektrogeräte GmbH

Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice
Talstraße 35
82436 Eglfing
Deutschland

Empfang

Telefon (Zentrale) (+49) (0) 8847 67-0

Fax (+49) (0) 8847 414

Internet www.convotherm.com
www.manitowocfoodservice.com

Anwendungsberatung

Hotline (+49) (0) 8847 67-899

E-Mail con-dl-chefshotline@manitowoc.com
con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com

Verkauf

E-Mail Geräte/Zubehör con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com

E-Mail Ersatzteile convotherm-spares@manitowoc.com

Kundendienst

Technische Hotline (Büro) (+49) (0) 8847 67 541

E-Mail convotherm-service@manitowoc.com

6.1.2 Wartungsplan

Regeln für die Wartung des Geräts

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

Wartungen, die der Bediener durchführen kann

Was muss gewartet werden?	Wann?	Erforderliches Material
Hygienesteckdichtung austauschen	Wenn die Hygienedichtung Risse aufweist oder schmierig ist	Gemäß Ersatzteilliste: 1 Hygienesteckdichtung
Halogenlampe der Garraumbeleuchtung austauschen	Wenn die Halogenlampe in keinem Betriebszustand leuchtet	Gemäß Ersatzteilliste: 1 Halogenlampe 12 V
Funktionsfähigkeit von Kerntemperaturfühler und Sous-Vide-Fühler	Wöchentlich Temperaturanzeige in kochendem Wasser überprüfen	-

Wartungen, die der Kundendienst durchführen muss

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

6.2 Beheben von Fehlern

6.2.1 Fehlercodes

Fehler und erforderliche Reaktionen

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

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

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

6.2.2 Not-Betrieb

Die Bedienung des Kombidämpfers im Not-Betrieb

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

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

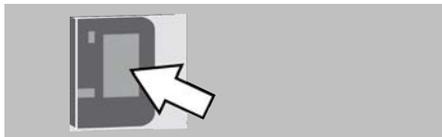
Informieren Sie in jedem Fall Ihren Kundendienst!

Voraussetzungen

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

Gerät im Not-Betrieb betreiben

1.



Bestätigen Sie den angezeigten Fehler und starten Sie ein Garprofil oder ein Reinigungsprofil, das auf einem verfügbaren Betriebsmodus basiert.

Einschränkungen

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

Verfügbare Funktionen im Not-Betrieb

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

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

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

Fehler-Nr.	E B	E S	G B	G S	Verfügbare Funktionen im Not-Betrieb	Einschränkungen / Vorgehensweise
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dampf bei weniger als 100 °C ▪ Delta-T-Garen Dampf bei weniger als 100 °C ▪ Cook&Hold Dampf bei weniger als 100 °C ▪ Manuelles Beschwaden 	Reinigung nicht möglich
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft ▪ Delta-T-Garen Heißluft ▪ Cook&Hold Heißluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Heißluft 	Reinigung nicht möglich
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: ▪ Vollautomatische Garraumreinigung 	Auswirkungen nur auf Reinigung
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft ▪ Cook&Hold Heißluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Heißluft 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kein Vorheizen des Boilers ▪ Reinigung nicht möglich
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: ▪ Vollautomatische Garraumreinigung ▪ Semi-automatische Garraumreinigung 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Keine Spülung des Boilers ▪ Auswirkungen auf Reinigung
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: ▪ Crisp&Tasty ▪ Vollautomatische Garraumreinigung ▪ Semi-automatische Garraumreinigung 	Auswirkungen auf Reinigung und Crisp&Tasty
E58.0	x	x	x	x	alle Funktionen	Fehler betrifft nur vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern
E59.0	x	x	x	x	alle Funktionen	Fehler betrifft nur vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern
E61.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: ▪ Vollautomatische Garraumreinigung ▪ Semi-automatische Garraumreinigung 	Auswirkungen nur auf Reinigung
E62.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alle Funktionen, AUSSER: ▪ Vollautomatische Garraumreinigung ▪ Semi-automatische Garraumreinigung 	Auswirkungen nur auf Reinigung
E63.0	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heißluft ▪ Delta-T-Garen Heißluft ▪ Cook&Hold Heißluft ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking Heißluft 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kein Vorheizen des Boilers ▪ Reinigung nicht möglich
E72.x	x	x	x	x	alle Funktionen	-
E73.1	x	x	x	x	alle Funktionen	-
E91.x	x	x	x	x	alle Funktionen	-
E92.x	x	x	x	x	alle Funktionen	-
E200.x	x	x	x	x	alle Funktionen	-

- x Not-Betrieb möglich
- Not-Betrieb nicht möglich
- # Fehlermeldung existiert bei diesem Gerätetyp nicht und somit wird der Betrieb der verfügbaren Funktionen durch diesen Fehler nicht eingeschränkt (Einschränkungen in der Tabelle gelten nur für die anderen Gerätetypen).

6.2.3 Unregelmäßigkeiten im Betrieb

Unregelmäßigkeiten beim Gargut

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion
Ungleichmäßige Bräunung	Ansaugblech nicht richtig geschlossen	'Ansaugblech entriegeln und verriegeln' auf Seite 123
	Garraum nicht vorgeheizt	Garraum vorheizen
	Garraumtemperatur zu hoch	Niedrigere Gartemperatur wählen und Garzeit verlängern
	Heizung ganz oder teilweise defekt	Kundendienst kontaktieren

Unregelmäßigkeiten beim Gerät

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

Unregelmäßigkeiten bei der Reinigung

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

6.3 Wartungsarbeiten

6.3.1 Sicheres Arbeiten bei der Wartung

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie sich mit den Inhalten des Kapitels 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 21 vertraut, bevor Ihre Mitarbeiter erstmalig mit dem Kombidämpfer arbeiten, und treffen Sie entsprechende Anordnungen.

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

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

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die persönliche Schutzausrüstung zu tragen, die im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit', Abschnitt 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 41 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Grundlegende Regel für den sicheren Betrieb

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

- Das Gerät und verwendetes Zubehör weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf.
- Die installierten Versorgungsleitungen für Elektro, Wasser, Abwasser und Reinigungsmittel weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf, sitzen fest, tropfen an keiner Stelle und machen nach Sichtprüfung einen sicheren und funktionstüchtigen Eindruck.
- Die 'Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Kombidämpfers' auf Seite 22 sind erfüllt.
- Die 'Anforderungen an die Umgebung des Kombidämpfers' auf Seite 22 sind erfüllt.
- Alle Warnhinweise befinden sich am vorgesehenen Platz.

Nur bei Gasgeräten:

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

Regeln für den Austausch von Geräteteilen

Um die Betriebssicherheit des Geräts zu gewährleisten, dürfen beim Austausch von Geräteteilen ausschließlich Originalersatzteile des Herstellers verwendet werden.

Stromführende Teile

GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile

Das Berühren stromführender Teile unter der Abdeckung und unter der Bedienblende kann zum Stromschlag führen.

- ▷ Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung und die Bedienblende montiert sind.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass Wartungsarbeiten unter den Abdeckungen, unter der Bedienblende und an der Netzanschlussleitung nur durch eine Elektrofachkraft eines autorisierten Servicebetriebs durchgeführt werden.

Heiße Oberflächen

⚠️ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen an Innen- und Außenteilen des Geräts

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden oder befunden haben, kann zu Verbrennungen führen. Auch das Berühren von Abluftstutzen und Abgasstutzen kann zu Verbrennungen führen.

- ▷ Warten Sie, bis der Garraum unter 60 °C abgekühlt ist, bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Scharfkantige Blechteile

⚠️ WARNUNG

Gefahr einer Schnittverletzung durch scharfkantige Blechteile

Arbeiten mit oder hinter scharfkantigen Blechteilen kann zu Schnittverletzungen an den Händen führen.

- ▷ Lassen Sie Vorsicht walten.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

6.3.2 Hygienesteckdichtung austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Wartung

Machen Sie sich vor Beginn der Wartungsarbeiten unbedingt mit den unter 'Sicheres Arbeiten bei der Wartung' auf Seite 137 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Hygienesteckdichtung aus- und einbauen 125

Lieferumfang der Ersatzteile

Das benötigte Ersatzteil ist gemäß der Ersatzteilliste:

- 1 Hygienesteckdichtung

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Kombidämpfer ist nach dem letzten Betrieb auf $< 60\text{ °C}$ abgekühlt.
- Die Gerätetür ist geöffnet.
- Die neu gelieferte Dichtung wurde auf Schäden überprüft und ist unbeschadet.

Hygienesteckdichtung austauschen

Gehen Sie zum Ausbau der alten Hygienesteckdichtung und zum Einbau der neuen Hygienesteckdichtung in der Weise vor, wie es unter 'Hygienesteckdichtung aus- und einbauen' auf Seite 125 beschrieben ist.

6.3.3 Halogenlampe der Garraumbeleuchtung austauschen

Zu Ihrer Sicherheit bei der Wartung

Machen Sie sich vor Beginn der Wartungsarbeiten unbedingt mit den unter 'Sicheres Arbeiten bei der Wartung' auf Seite 137 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 59
- Einhängegestell aus- und einbauen 82
- Beschicken und Entnehmen mit dem Hordenwagen (nicht bei ConvoSmoke) 73

Lieferumfang der Ersatzteile

Das benötigte Ersatzteil ist gemäß der Ersatzteilliste:

- 1 Halogenlampe 12 V

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Steckschlüssel SW 8

Umgang mit der Halogenlampe

Fassen Sie funktionsfähige Halogenlampen nur unter Verwendung von sauberen Handschuhen oder einem Tuch an. Berühren Sie den Glaskolben von neuen oder zur Wiederverwendung gedachten Halogenlampen nicht mit bloßen Fingern.

Sollte sich die Halogenlampe beim Ausbauen nicht komplett entfernen lassen, z. B. die Anschlüsse stecken bleiben, wenden Sie sich umgehend an einen Servicetechniker.

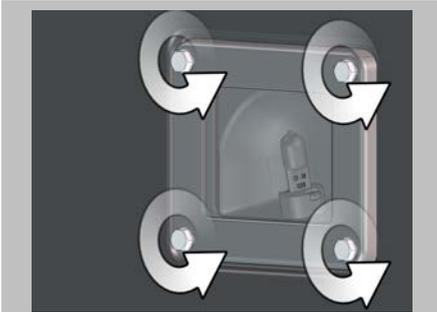
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Kombidämpfer wurde spannungsfrei geschaltet und gegen Wiedereinschalten gesichert.
- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- **Bei Geräten mit Einhängegestell:** Das rechte Einhängegestell ist in den Garraum geschwenkt.
- **Bei Geräten mit Hordengestell / Tellergerüst (nicht bei ConvoSmoke):** Das Hordengestell / Tellergerüst und der Einfahrrahmen sind aus dem Garraum entfernt.
- Die Halogenlampe ist abgekühlt.
- Die neue Halogenlampe wurde auf Schäden überprüft und ist unbeschadet.

Halogenlampe ausbauen

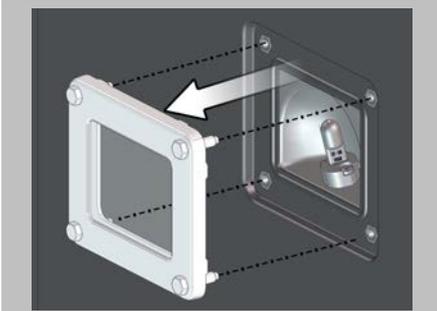
1.



Demontieren Sie die vier Sechskantschrauben der Garraumleuchte mit dem Steckschlüssel.

Durch die spezielle Konstruktion bleibt die Baugruppe aus Schrauben, Abdeckrahmen, Glasscheibe und Dichtung inklusive Halterung beim Lösen der Schrauben beisammen.

2.



Nehmen Sie die komplette Baugruppe von der Garraumwand ab.

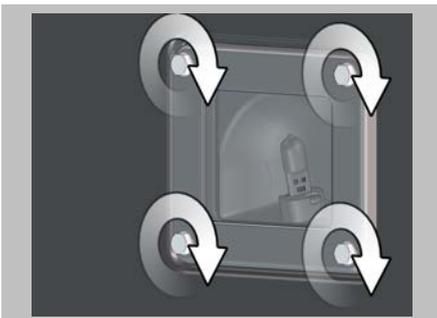
3.



Fassen Sie durch die Öffnung der Garraumwand in das Reflektorgehäuse und ziehen Sie die Halogenlampe nach oben gerade heraus.

Halogenlampe einbauen

1.



- Gehen Sie zum Einbau der Halogenlampe in umgekehrter Reihenfolge vor wie beim Ausbau. Drehen Sie dabei die Schrauben ohne größeren Kraftaufwand fest ein, damit das Reflektorgehäuse gegen Feuchtigkeit abgedichtet ist. (Bei zu kräftigem Anzug der Schrauben könnte das Glas springen.)
- Entfernen Sie nach Abschluss der Arbeiten alle Gegenstände aus dem Garraum und wischen oder spülen Sie den Garraum aus.

Kombidämpfer Convotherm 4 Tischgeräte

Serial no.

Item no.

Order no.

Manitowoc Foodservice ist einer der weltweit größten Hersteller und Anbieter von professioneller Gastrotechnik.
Wir bieten unseren Kunden energiesparende, zuverlässige und marktführende Technologien aus einer Hand.

Wenn Sie mehr über Manitowoc Foodservice und seine Einzelmarken wissen wollen,
dann besuchen Sie uns auf www.manitowocfoodservice.com

