



Kombidämpfer

 Vor Gebrauch Anweisung lesen

OES mini easyTouch

Bedienungshandbuch - Original, DEU

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	6
1.1	EG-Konformitätserklärung	6
1.2	Umweltschutz	7
1.3	Identifikation Ihres Kombidämpfers	8
1.4	Aufbau der Kundendokumentation	9
1.5	Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen	10
1.6	Über dieses Bedienungshandbuch	11
2	Aufbau und Funktion	13
2.1	Grundsätzliche Funktionsweise des Kombidämpfers	13
2.2	Aufbau und Funktion des Kombidämpfers (6.06/6.10/10.10 mini)	14
2.3	Aufbau und Funktion des Kombidämpfers (6.10 mini 2in1)	15
2.4	Einschubmöglichkeiten und Beladungsgewicht	16
2.5	Aufbau und Funktion der Bedienblende	17
3	Zu Ihrer Sicherheit	18
3.1	Grundlegende Sicherheitsvorschriften	18
3.2	Bestimmungsgemäße Verwendung Ihres Kombidämpfers	19
3.3	Warnhinweise am Kombidämpfer (6.06/6.10/10.10 mini)	20
3.4	Warnhinweise am Kombidämpfer (6.10 mini 2in1)	22
3.5	Gefahren im Überblick	24
3.6	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Betrieb	26
3.7	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung	32
3.8	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung	37
3.9	Sicherheitseinrichtungen (6.06/6.10/10.10 mini)	40
3.10	Sicherheitseinrichtungen (6.10 mini 2in1)	42
3.11	Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	44
3.12	Persönliche Schutzausrüstung	45
4	Erste Schritte der Bedienung	46
4.1	Kombidämpfer ein- und ausschalten	46
4.2	Von easyStart zu easyTouch wechseln	47
4.3	Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen in easyTouch	48
4.4	Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren in easyTouch	49
5	Der Aufbau der Touchscreen Seiten	50
5.1	Die Arbeitsseiten	50
5.1.1	Der Aufbau der Arbeitsseiten (6.06/6.10/10.10 mini)	50
5.1.2	Der Aufbau der Arbeitsseiten (6.10 mini 2in1)	52
5.1.3	Die Startseite	54
5.1.4	Die Seite Kochen	55
5.1.5	Die Seite easyStart	58
5.1.6	Die Seite Press&Go	59
5.1.7	Die Seite Regenerieren	60
5.1.8	Die Seite Reinigen	63
5.2	Das Kochbuch	64
5.2.1	Der Aufbau der Kochbuch-Seiten (6.06/6.10/10.10 mini)	64
5.2.2	Der Aufbau der Kochbuch-Seiten (6.10 mini 2in1)	66
5.2.3	Die Seite Favoriten	68
5.2.4	Die Seite Produktgruppen	70
5.2.5	Die Seite Garprofile	73

5.3	Die Settings	75
5.3.1	Die Seite Settings	75
5.3.2	Das Menü Allgemeines	76
5.3.3	Das Menü Sprache / Kochbuch	78
5.3.4	Das Menü Übertragung	79
5.3.5	Das Menü Logbuch	80
5.3.6	Das Menü Datum / Zeit	81
5.3.7	Das Menü Töne	82
5.3.8	Das Menü Passwort	83
5.3.9	Das Menü Backup/Restore	84
5.3.10	Das Menü Import / Export	85
6	So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!	87
6.1	Gardaten eingeben	87
6.1.1	Garraum umschalten (6.10 mini 2in1)	87
6.1.2	Garprogramm eingeben	88
6.1.3	Regenerierprogramm eingeben	89
6.2	Zusatzfunktionen und spezielle Programme eingeben	90
6.2.1	Delta-T-Garen eingeben	90
6.3	Funktionen während Programmabläufen eingeben	91
6.3.1	Garparameter während des Programmablaufs ändern	91
6.3.2	Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen	91
6.4	Mit dem Kochbuch arbeiten	92
6.4.1	Garprofil aus dem Kochbuch aufrufen	92
6.4.2	Garprofil BakePro aus dem Kochbuch aufrufen	94
6.4.3	Garprofil anlegen	95
6.4.4	Name und Bild eines Garprofils ändern	97
6.4.5	Garprofil aus dem Kochbuch löschen	98
6.4.6	Garprofil unter Favoriten ablegen / entfernen	99
6.4.7	Neue Produktgruppe anlegen	101
6.4.8	Name und Bild einer Produktgruppe ändern	102
6.4.9	Garprofil in Produktgruppe ablegen / entfernen	103
6.4.10	Produktgruppe löschen	105
6.5	Einstellungen über die Settings	106
6.5.1	Settings für beide Garräume einstellen (6.10 mini 2in1)	106
6.5.2	Über die Serviceebene einstellbare Optionen	106
7	Kochen und Regenerieren	107
7.1	Sicherer Umgang mit dem Gerät	107
7.2	Garen mit Press&Go	110
7.3	Kochen im täglichen Ablauf	112
7.4	Regenerieren im täglichen Ablauf	114
7.5	Manuell beschwaden während des Kochens	116
7.6	Freie Einschübe beim Kochen benutzen	117
7.7	Freie Einschübe beim Regenerieren benutzen	118
7.8	Garraum abkühlen	119
7.9	Garraum automatisch abkühlen	120
8	So machen Sie es richtig!	121
8.1	Sicherer Umgang mit dem Gerät	121
8.2	Gerätetür sicher öffnen und schließen	122
8.3	Gerätetür sicher öffnen und schließen (Option Sicherheitsverschluss)	123
8.4	Beschicken und Entnehmen des Garguts	124
8.5	Einhängegestelle aus- und einbauen	126
8.6	Ansaugblech aus- und einbauen	129

8.7	Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen	131
8.8	USB-Stick einstecken	132
9	Reinigung und Wartung	133
9.1	Reinigungsplan und Reinigungsmittel	133
9.1.1	Reinigungsplan	133
9.1.2	Reinigungsmittel	135
9.2	Reinigungsprogramme und Reinigungsarbeiten	137
9.2.1	Sicheres Arbeiten bei der Reinigung	137
9.2.2	Garraum abkühlen	140
9.2.3	Garraum automatisch abkühlen	141
9.2.4	Kalten Garraum semi-automatisch reinigen	142
9.2.5	Heißen Garraum semi-automatisch reinigen	145
9.2.6	Kalten Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen	148
9.2.7	Heißen Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen	151
9.2.8	Hygienesichtung reinigen	155
9.2.9	Doppelglastür reinigen	156
9.2.10	Garraum hinter dem Ansaugblech reinigen	157
9.2.11	Reinigungsmittelkanister mit ConvoClean forte austauschen	159
9.2.12	Reinigungsmittelkanister mit ConvoCare austauschen	160
9.2.13	Reinigungsmittelschublade mit ConvoClean forte befüllen (6.10 mini 2in1)	162
9.2.14	Klarspülmittelschublade mit ConvoCare befüllen (6.10 mini 2in1)	163
9.3	Wartung	165
9.3.1	Wartungsplan	165
9.3.2	Not-Betrieb	166
9.3.3	Beheben von Fehlern - Fehlercodes	168
9.3.4	Beheben von Fehlern - Unregelmäßigkeiten im Betrieb	170
9.3.5	Halogenlampe der Garraumbelichtung austauschen	172

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

Hersteller

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

Gültigkeit der Konformitätserklärung

Diese Konformitätserklärung gilt für folgende Elektro-Gerätetypen:

OES 6.06 mini OES 6.10 mini OES 10.10 mini OES 6.10 mini 2in1

Seriennummer des Kombidämpfers

Die Konformität ist gültig für folgende Seriennummer:

- Seriennummer siehe Rückseite dieses Handbuchs.

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

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 Convothem Elektrogeräte GmbH, Welbilt, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland.

Eglfing, den 06.03.2018



Reine Wasner
Managing Director



i.V. Gisela Rosenkranz
Manager Engineering / Technical
Documentation

1.2 Umweltschutz

Grundsatzerklärung

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

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

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

Dieses System entspricht den Forderungen der ISO 9001:2008 und ISO 14001:2004.

Verfahren für den Umweltschutz

Folgende Verfahren werden beachtet:

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

Bekennen Sie sich mit uns für den Umweltschutz.

1.4 Aufbau der Kundendokumentation

Teile der Kundendokumentation

Die Kundendokumentation des Kombidämpfers setzt sich zusammen aus:

- Installationshandbuch
- Bedienungshandbuch (dieses Handbuch)
- Bedienungsanleitung für easyStart-Modus
- In die Software integrierte Hilfe (Auszug aus dem Bedienungshandbuch)

Aufbau der Kundendokumentation

Die folgende Tabelle beschreibt den Aufbau der Kundendokumentation:

Thema	Beschreibung	Siehe
Transport	Transportieren des Kombidämpfers	Installationshandbuch
Aufstellung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufstellmöglichkeiten ▪ korrekte Aufstellung des Kombidämpfers 	(bestimmt für geschultes Fachpersonal siehe Anforderungen an das Personal)
Installation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elektroanschluss ▪ Wasseranschluss ▪ Installation der vollautomatischen Garraumreinigung ConvoClean system (Option) 	(bestimmt für unterwiesenes Personal und geschultes Fachpersonal siehe Anforderungen an das Personal)
Inbetriebnahme	Erstinbetriebnahme des Kombidämpfers	
Bedienung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erklärung der Bedienoberfläche ▪ Arbeitsabläufe und Bedienschritte 	Bedienungshandbuch
Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigungsplan ▪ Reinigungsprogramme und Reinigungsarbeiten 	(bestimmt für unterwiesenes Personal und geschultes Fachpersonal siehe Anforderungen an das Personal)
Wartung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wartungsplan ▪ kleinere Wartungsarbeiten 	
Außerbetriebnahme	Außerbetriebnahme des Kombidämpfers	Installationshandbuch
Technische Daten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einschubmöglichkeiten ▪ max. Beladungsgewicht 	Bedienungshandbuch
	Alle technischen Daten des Kombidämpfers	Installationshandbuch
Maßzeichnungen, Anschlusspunkte	Alle Maßzeichnungen und Anschlusspunkte des Kombidämpfers	Installationshandbuch
Checklisten	Checklisten zur Installation	

1.5 Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen

Sicherheitsinformationen in der Kundendokumentation

Sicherheitsinformationen zum Kombidämpfer sind im Wesentlichen 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', siehe Zu Ihrer Sicherheit auf Seite 18
- 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

1.6 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

Dieses Bedienungshandbuch richtet sich an folgende Zielgruppen:

Name der Zielgruppe	Tätigkeiten
Koch	<p>Führt im Wesentlichen organisatorische Tätigkeiten aus, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprogrammdateien eingeben ▪ Vorhandene Garprofile im Kochbuch editieren ▪ Neue Garprofile entwickeln ▪ Geräteeinstellungen vornehmen <p>Führt außerdem gegebenenfalls alle Bedienertätigkeiten aus.</p>
Bediener	<p>Führt die konkrete Bedienung durch, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschicken des Kombidämpfers ▪ Starten des Garprogramms ▪ Entnahme des Garguts ▪ Reinigen des Kombidämpfers ▪ Kleinere Fehlerbehebungen

Aufbau des Bedienungshandbuchs

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

Kapitel/Abschnitt	Zweck	Zielgruppe
Allgemeines	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterstützt Sie bei der Identifikation Ihres Kombidämpfers ▪ Erklärt den Umgang mit diesem Bedienungshandbuch 	Koch
Aufbau und Funktion	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschreibt die bestimmungsgemäße Verwendung des Kombidämpfers ▪ Erklärt die Funktionen des Kombidämpfers und beschreibt die Lage seiner Bauteile ▪ Beschreibt die Technischen Daten zu den Einschubmöglichkeiten und dem maximalen Beladungsgewicht 	Koch Bediener
Zu Ihrer Sicherheit	<p>Beschreibt alle Gefahren, die von dem Kombidämpfer ausgehen und die geeigneten Gegenmaßnahmen</p> <p>Sie sollten besonders dieses Kapitel genau lesen!</p>	Koch Bediener
Erste Schritte der Bedienung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erklärt das Einschalten des Kombidämpfers ▪ Erklärt die prinzipiellen Arbeitsabläufe 	Koch
Der Aufbau der Touchscreen Seiten	Beschreibt die Bedienoberfläche	Koch Bediener
So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!	Enthält die Anleitungen für die grundlegende Bedienung des Kombidämpfers mit dem Touchscreen	Koch Bediener
Kochen und Regenerieren	Enthält die Anleitungen zum Kochen und Regenerieren	Bediener
So machen Sie es richtig!	Enthält die Anleitungen für Arbeitsschritte, die im Umgang mit dem Kombidämpfer immer wieder gebraucht werden	Bediener
Reinigung und Wartung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Enthält den Reinigungsplan ▪ Enthält den Wartungsplan, soweit für den Bediener relevant ▪ Enthält die Anleitungen für die Reinigung 	Koch Bediener

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 Grundsätzliche Funktionsweise des Kombidämpfers

Grundgarprogramme

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

- Dampf
- Heißluft
- Kombidampf (drucklos überhitzter Dampf).

Mögliche Garverfahren

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

- | | | |
|---------------|-------------------------|------------------------------|
| ▪ Dämpfen | ▪ Schmoren | ▪ Lebensmittel auftauen |
| ▪ Blanchieren | ▪ Backen | ▪ Nachtgaren (optional) |
| ▪ Pochieren | ▪ Überbacken | ▪ Sous-Vide-Garen (optional) |
| ▪ Dünsten | ▪ Grillen | ▪ Delta-T-Garen (optional) |
| ▪ Kochen | ▪ Gratinieren | ▪ Regenerieren (optional) |
| ▪ Braten | ▪ Niedertemperaturgaren | ▪ ecoCooking (optional) |

Grundsätzliches Arbeiten mit Ihrem Kombidämpfer

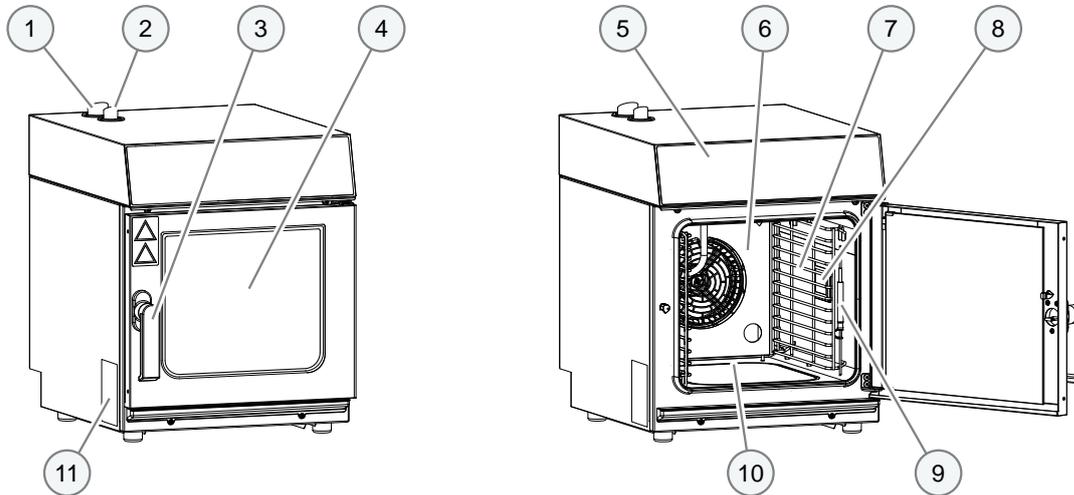
Im Prinzip arbeiten Sie folgendermaßen mit dem Kombidämpfer:

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

2.2 Aufbau und Funktion des Kombidämpfers (6.06/6.10/10.10 mini)

Aufbau des Kombidämpfers

Die folgende Abbildung zeigt den Kombidämpfer 6.06 mini, stellvertretend für alle Geräte:



Teile des Kombidämpfers und deren Funktion

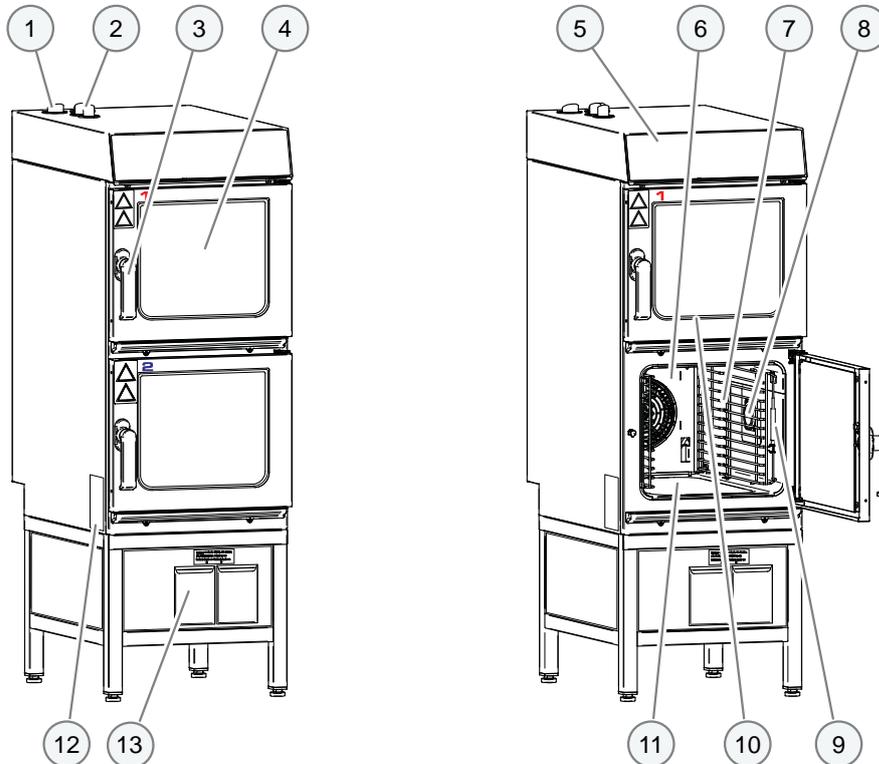
Die Teile des Kombidämpfers haben folgende Funktion:

Nr.	Bezeichnung	Funktion
1	Belüftungsstutzen	Saugt Umgebungsluft zur Entfeuchtung an
2	Abluftstutzen	Lässt Wrasen entweichen
3	Türgriff	Öffnet und schließt die Gerätetür
4	Gerätetür	Verschließt den Garraum
5	Bedienblende	Dient der Bedienung des Kombidämpfers
6	Ansaugblech	Dient der Wärmeverteilung im Garraum
7	Einhängestell	Dient der Aufnahme von normierten Gargutträgern
8	Garraumbeleuchtung	Beleuchtet den Garraum
9	Kerntemperaturfühler (Option)	Dient der Messung der Kerntemperatur
10	Garraum	Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf
11	Typenschild	Dient der Identifikation des Kombidämpfers

2.3 Aufbau und Funktion des Kombidämpfers (6.10 mini 2in1)

Aufbau des Kombidämpfers

Die folgende Abbildung zeigt den Kombidämpfer:



Teile des Kombidämpfers und deren Funktion

Die Teile des Kombidämpfers haben folgende Funktion:

Nr.	Bezeichnung Darstellung	Funktion
1	Belüftungsstutzen	Saugt Umgebungsluft zur Entfeuchtung an
2	Abluftstutzen	Lässt Wrasen entweichen
3	Türgriff	Öffnet und schließt die Gerätetür
4	Gerätetür	Verschließt den Garraum
5	Bedienblende	Dient der Bedienung des Kombidämpfers
6	Ansaugblech	Dient der Wärmeverteilung im Garraum
7	Einhängegestell	Dient der Aufnahme von normierten Gargutträgern
8	Garraumbeleuchtung	Beleuchtet den Garraum
9	Kerntemperaturfühler	Dient der Messung der Kerntemperatur
10	Garraum 1	Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf
11	Garraum 2	Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf
12	Dient der Identifikation des Kombidämpfers	
13	Reinigungsmittelschubladen	Enthalten Reinigungsmittel und Klarspülmittel für die vollautomatische Reinigung

2.4 Einschubmöglichkeiten und Beladungsgewicht

Einschubmöglichkeiten

Die folgende Tabelle zeigt die Einschubmöglichkeiten:

Kapazität		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.10 mini 2in1
Anzahl					
GN 2/3 40 mm tief	[Stk]	6	-	-	-
GN 2/3 65 mm tief	[Stk]	4	-	-	-
Teller bis Ø 28 cm	[Stk]	4	-	-	-
GN 1/1 40 mm tief	[Stk]	-	6	10	12
GN 1/1 65 mm tief	[Stk]	-	4	6	8
Teller bis Ø 26 cm	[Stk]	-	8	12	16

Nur GN-Behälter, GN-Roste und GN-Bleche mit Normabmessung verwenden.

Maximal zulässiges Beladungsgewicht

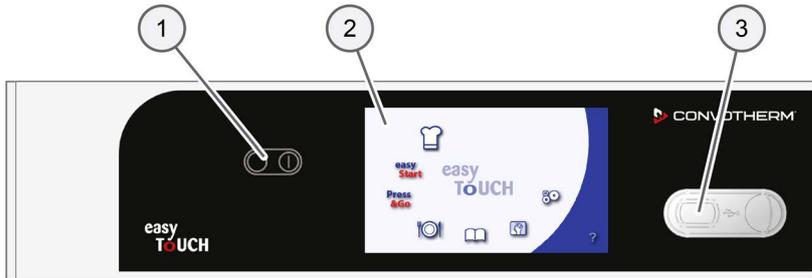
Die folgende Tabelle zeigt das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Kombidämpfer. Diese Werte gelten unter der Bedingung, dass pro Einschub maximal 5 kg beladen werden:

Maximal zulässiges Beladungsgewicht		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.10 mini 2in1
GN (Behälter, Roste, Bleche)					
Pro Kombidämpfer	[kg]	13	20	30	40 (Je Garraum 20 kg)
Pro Einschub	[kg]	5	5	5	5

2.5 Aufbau und Funktion der Bedienblende

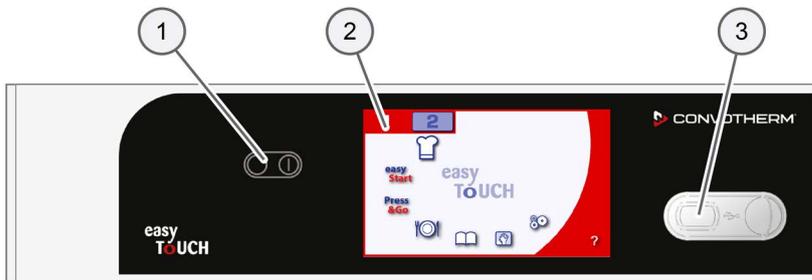
Aufbau der Bedienblende

Die folgende Abbildung zeigt die Bedienblende:



Aufbau der Bedienblende (6.10 mini 2in1)

Die folgende Abbildung zeigt die Bedienblende:



Teile der Bedienblende

Die Teile der Bedienblende haben folgende Funktion:

Nr.	Bezeichnung	Funktion
1	Hauptschalter	Schaltet den Kombidämpfer ein und aus
2	Touchscreen	Zentrale Bedienung des Kombidämpfers <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bedienung durch Berührung von Bildsymbolen auf Bedienfeldseiten ▪ Statusanzeigen Nur bei 6.10 mini 2in1: Zentrale Bedienung beider Garräume des Kombidämpfers <ul style="list-style-type: none"> ▪ Umschaltung von einem zum anderen Garraum
3	USB-Schnittstelle	Anschluss von externen Geräten

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 Kunden-Dokumentation jederzeit zum Nachschlagen bereit.
- Geben Sie die Handbücher der Kunden-Dokumentation 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	19
▷ Warnhinweise am Kombidämpfer (6.06/6.10/10.10 mini)	20
▷ Warnhinweise am Kombidämpfer (6.10 mini 2in1)	22
▷ Gefahren im Überblick	24
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Betrieb	26
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung	32
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung	37
▷ Sicherheitseinrichtungen (6.06/6.10/10.10 mini)	40
▷ Sicherheitseinrichtungen (6.10 mini 2in1)	42
▷ Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	44
▷ Persönliche Schutzausrüstung	45

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 44.
- 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 'Aufbau und Funktion des Kombidämpfers'.

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

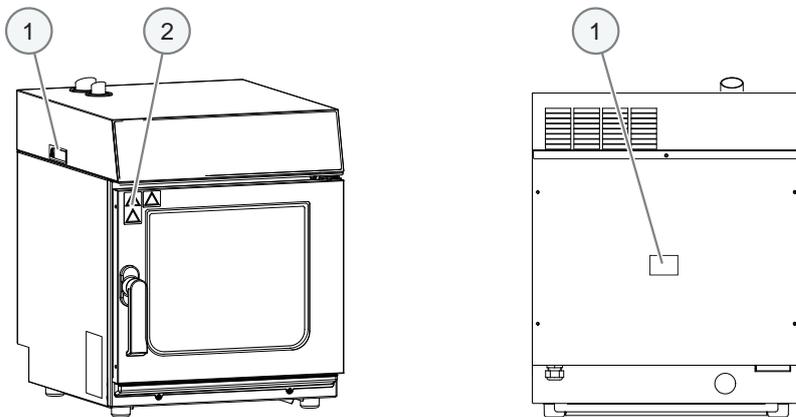
Bedingungen bei der Reinigung

- Es dürfen nur vom Hersteller freigegebene Reinigungsmittel verwendet werden.
- Zur Reinigung darf KEIN Hochdruckreiniger verwendet werden.
- Zur Außenreinigung darf KEIN Wasserstrahl verwendet werden. Ein Wasserstrahl 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 (6.06/6.10/10.10 mini)

Wo sind die Warnhinweise angebracht?

Die folgende Abbildung zeigt den Kombidämpfer 6.06 mini, stellvertretend für alle mini Geräte. Die Warnhinweise befinden sich an den folgenden Stellen:



Warnhinweise an der Gerätetür

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

Warnhinweis	Beschreibung
	<p>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.</p>
	<p>Warnung vor heißem Dampf und Wrasen Es besteht Verbrühungsgefahr durch entweichenden heißen Dampf und Wrasen beim Öffnen der Gerätetür.</p>
	<p>Nur bei Option ConvoClean system Warnung vor einspritzendem, ätzenden Reinigungsmittel Es besteht die Gefahr von Verätzungen und Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen durch Kontakt mit einspritzenden Reinigungsmitteln und deren Dämpfen, wenn die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung durch das ConvoClean system geöffnet wird.</p>
	<p>Nur bei beweglichem 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.</p>
	<p>Nur bei beweglichem 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.</p>

Warnhinweise am Gehäuse des Kombidämpfers

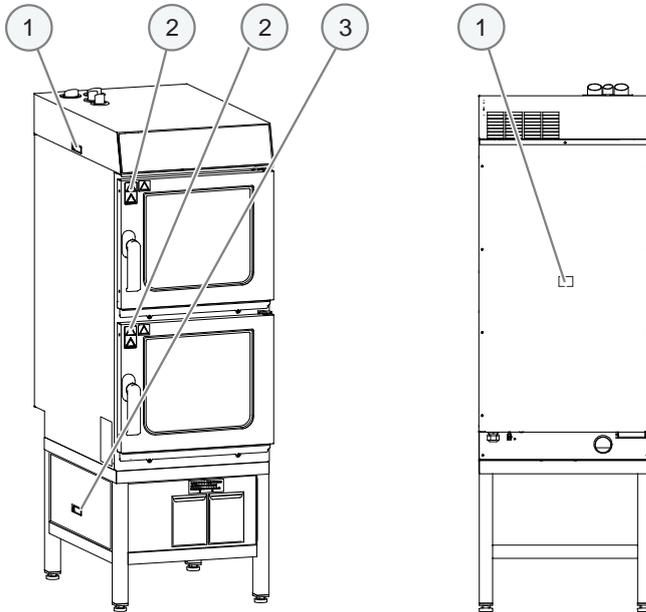
Folgende Warnhinweise (1) sind am Gehäuse des Kombidämpfers angebracht:

Warnhinweis	Beschreibung
	Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung / Stromschlag Es besteht Gefahr des Stromschlags durch stromführende Teile, wenn die Schutzabdeckung geöffnet wird.

3.4 Warnhinweise am Kombidämpfer (6.10 mini 2in1)

Wo sind die Warnhinweise angebracht?

Die Warnhinweise befinden sich an den folgenden Stellen am Kombidämpfer:



Warnhinweise an der Gerätetür

Folgende Warnhinweise (2) sind an den Gerätetüren oberhalb der Türgriffe angebracht:

Warnhinweis	Beschreibung
	<p>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.</p>
	<p>Warnung vor heißem Dampf und Wrasen Es besteht Verbrühungsgefahr durch entweichenden heißen Dampf und Wrasen beim Öffnen der Gerätetür.</p>
	<p>Warnung vor einspritzendem, ätzenden Reinigungsmittel Es besteht die Gefahr von Verätzungen und Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen durch Kontakt mit einspritzenden Reinigungsmitteln und deren Dämpfen, wenn die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung durch das ConvoClean system geöffnet wird.</p>

Warnhinweise am Gehäuse des Kombidämpfers

Folgende Warnhinweise (1) sind am Gehäuse des Kombidämpfers angebracht:

Warnhinweis	Beschreibung
	<p>Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung / Stromschlag Es besteht Gefahr des Stromschlags durch stromführende Teile, wenn die Schutzabdeckung geöffnet wird.</p>

Warnhinweise am Gehäuse der Reinigungsmittelschubladen

Folgender Warnhinweis (3) ist am Gehäuse der Reinigungsmittelschubladen angebracht:

Warnhinweis	Beschreibung
	Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung / Stromschlag Es besteht Gefahr des Stromschlags durch stromführende Teile, wenn die Schutzabdeckung geöffnet wird.

3.5 Gefahren im Überblick

Generelle Regeln für den Umgang mit Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

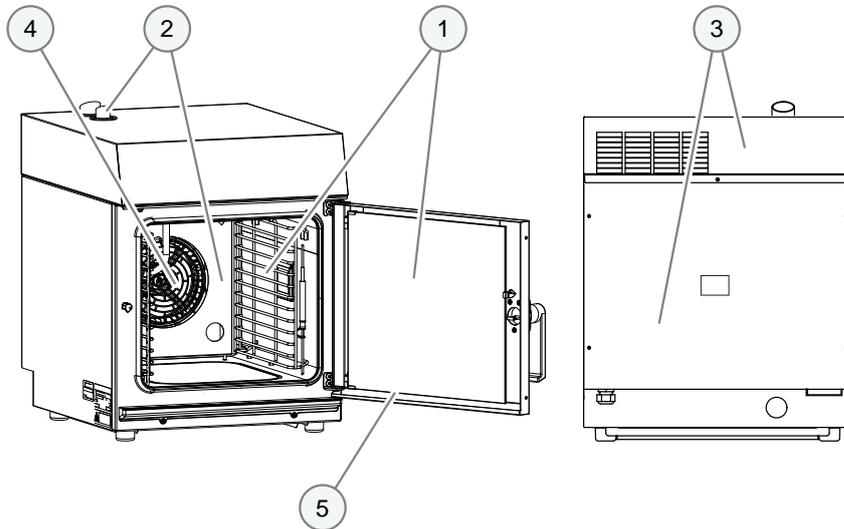
Der Kombidämpfer ist so konstruiert, dass der Benutzer vor allen konstruktiv sinnvoll vermeidbaren Gefahren geschützt ist.

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 die Gefahrenstellen am Kombidämpfer 6.06 mini, stellvertretend für alle Geräte:



Hitzeentwicklung (1)

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

- Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Kombidämpfers.
- Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen außen und innen im Kombidämpfer, innen zusätzlich an heißen Geräteteilen und Gargutbehältern.
- Verbrennungsgefahr an den Stützen an der Oberseite des Geräts.

Heißer Dampf/Wrasen (2)

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

- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf beim Öffnen der Gerätetür. Durch die Gerätetür selbst und durch ihre besonderen Funktionen (langsames, stufenweises Öffnen, Option) sind Sie geschützt. Achten Sie darauf, dass die Gerätetür intakt ist.
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, wenn mit einem Wasserstrahl in heißes Fett gespritzt wird.
- Verbrühungsgefahr durch hohe Temperaturen an den Stützen an der Oberseite des Geräts.
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen von Gesicht und Armen bei einem niedrig stehenden Gerät.

Heiße Flüssigkeiten

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

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

Stromführende Teile (3)

Der Kombidämpfer enthält stromführende Teile. Das bedeutet:

- Gefahr durch stromführende Teile, wenn sich die Abdeckungen der elektrischen Bauteile nicht an ihrem Platz befinden.
- Gefahr durch elektrischen Schlag, wenn der Kombidämpfer außen mit einer Handbrause gereinigt wird.

Lüfterrad (4)

Der Kombidämpfer enthält ein Lüfterrad. Dies verursacht:

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

Handbrause

Die Verwendung einer Handbrause kann verschiedene Gefahren auslösen:

- Verbrühungsgefahr, wenn in den heißen Garraum mit einer 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 einer Handbrause Wasser in diese Geräte gespritzt wird.
- Verbrühungsgefahr, wenn sich im Garraum ein Behälter mit heißem Fett befindet, in den mit einer Handbrause Wasser gespritzt wird.
- Gefahr durch elektrischen Schlag, wenn der Kombidämpfer außen mit einer Handbrause gereinigt wird.

Kontakt mit Reinigungsmitteln

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

- Gefahr durch Reinigungsmittel mit teilweise reizender oder ätzender Wirkung.

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. Dies verursacht:

- Gefahr für Ihre Gäste durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln.

Gleichzeitiges Garen und Reinigen (nur bei 6.10 mini 2in1)

Bei gleichzeitigem Garen im einen und Reinigen des anderen Garraums kann Reinigungsmittel mit dem Gargut in Berührung kommen. Dies verursacht:

- Gefahr für Ihre Gäste durch Kontamination von Lebensmitteln.

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.

Beim Reinigen des Entlüftungstutzens innen besteht die Gefahr, dass Sie sich die Hand an der sich automatisch bewegenden Entlüftungsklappe quetschen, wenn das Gerät nicht ausgeschaltet ist.

3.6 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Betrieb

Gefahrenquelle Hitze - heiße Oberflächen

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen	An der Gerätetür außen	Oberflächen nicht länger berühren	Keine
	An der Gerätetür innen	Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen	Keine
	Im gesamten Garraum und an allen Teilen, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, wie z. B.: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestelle ▪ Ansaugblech ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Roste etc. 		
	An der Oberseite des Geräts: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Belüftungstutzen ▪ Abluftstutzen 		

Gefahrenquelle Hitze - heißer Dampf/Wrasen

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf	Vor dem Gerät, falls die Gerätetür nicht intakt ist	Zustand der Gerätetür prüfen	Gerätetür
	Mit Option Cool-Down: Vor dem Gerät, wenn der Garraum bei offener Gerätetür mit Cool-Down abgekühlt wird	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vom Gerät zurücktreten, da heißer Dampf und Wrasen austreten wird ▪ Kopf nicht in Garraum strecken 	Keine
	Beim Öffnen der Gerätetür	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kopf nicht in Garraum strecken 	Keine
		Mit Option Sicherheitsverschluss: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funktionsfähigkeit der Anlüftstellung prüfen ▪ Anlüftstellung der Gerätetür benutzen 	Mit Option Sicherheitsverschluss: Anlüftstellung der Gerätetür
		Mit Option Cool-Down: Beim Öffnen der Gerätetür, während der Garraum mit Cool-Down abgekühlt wird	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mit einem stärkeren Schwall heißem Dampf und Wrasen rechnen ▪ Kopf nicht in Garraum strecken
		Mit Option Sicherheitsverschluss: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anlüftstellung der Gerätetür benutzen ▪ Funktionsfähigkeit der Anlüftstellung prüfen 	Mit Option Sicherheitsverschluss: Anlüftstellung der Gerätetür
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Über dem Abluftstutzen ▪ Über dem Belüftungsstutzen 	Körperteile nicht in die Nähe von Abluftstutzen und Belüftungsstutzen bewegen	Keine

Gefahrenquelle Hitze - heiße Flüssigkeit

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit	Beim Beschicken und Entnehmen des Garguts	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Behälter mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nur in einsehbarer Einschubebenen beschicken und waagrecht entnehmen ▪ Einhängestelle korrekt arretieren ▪ Nur Behälter mit passenden GN-Maßen verwenden ▪ Maximales Beladungsgewicht beachten ▪ Schutzhandschuhe tragen 	Keine

Gefahrenquelle Hitze - Sonstiges

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
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	Keine
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	Keine

Gefahrenquelle Kontamination von Lebensmitteln

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
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 	Keine
	Bei manueller Unterbrechung des Garens	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garen niemals absichtlich unterbrechen ▪ Gargut im Gerät nicht zwischenlagern 	Keine
	Bei Unterbrechung des Garens durch Stromausfall	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nach Wiederanlaufen des Geräts Länge der Wiederanlaufzeit im Hinblick auf den Zustand des Garguts bedenken 	Keine
Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln bei einer warmen Umgebung im Temperaturbereich 30 - 65°C	Beim Regenerieren, Niedertemperaturgaren oder Warmhalten von Speisen, wenn das Gerät nachträglich mit kalten Lebensmitteln beschickt wird	Während des Regenerierens, Warmhaltens oder Niedertemperaturgarens von Lebensmitteln das Gerät nicht zusätzlich mit kalten Lebensmitteln beschicken	Keine
	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 	Keine
Nur bei 6.10 mini 2in1: Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel	Bei gleichzeitigem Garen im einen und Reinigen im anderen Garraum	Niemals gleichzeitig Garen und Reinigen	Sperre von gleichzeitigem Garen und Reinigen
Nur bei 6.06/6.10/10.10 mini: Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Abwasser	Bei Verschluss des Abwasserrohres kann Abwasser aus dem Gerät laufen. Wenn das Gerät auf einem offenen Untergestell steht, in dem Lebensmittel aufbewahrt werden, kann das zu Verunreinigung der Lebensmittel führen.	Keine Lebensmittel in einem offenen Untergestell aufbewahren	Keine

Gefahrenquelle Bewegungen von Geräten auf Unterbau mit Rollen

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
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 	Haltevorrichtung
Gefahr von Quetschungen der Hände und Füße			
Verbrühungsgefahr durch heißes Abwasser			
Verbrühungsgefahr durch heißes, flüssiges Gargut			
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile			
Gefahr von Haut- und Augenreizungen durch Kontakt mit Reinigungsmitteln			

Gefahrenquelle Elektrischer Strom

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
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 abgeschlossen 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 	Keine

Gefahrenquelle Wasser

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
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	Keine

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Nur mit Option Cool-Down: 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	Ansaugblech

3.7 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung

Gefahrenquelle Reinigungsmittel

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Gefahr von Verätzungen und Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen durch Kontakt mit Reinigungsmitteln und deren Dämpfen	Bei vollautomatischer Reinigung: Vor der Gerätetür	Während der vollautomatischen Garraumreinigung die Gerätetür nicht öffnen	Keine
	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 	Keine
	Ohne Option Reinigertank: Beim Umgang mit den Reinigungsmittelkanistern	Persönliche Schutzausrüstung tragen	Keine
	Mit Option Reinigertank: Beim Umgang mit der Reinigungsmittelschublade und der Klarspülmittelschublade	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigungsmittelschublade und Klarspülmittelschublade vorsichtig und nicht ruckartig schließen, um Ausschwappen von Reinigungsmitteln zu verhindern ▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen 	Keine
	Wenn aggressive Reinigungsmittel verwendet werden	Nur unter 'Reinigungsmittel' auf Seite 135 spezifizierte Reinigungsmittel verwenden	Keine

Gefahrenquelle Kontamination von Lebensmitteln

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Nur bei 6.10 mini 2in1: Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel	Bei gleichzeitigem Garen im einen und Reinigen im anderen Garraum	Niemals gleichzeitig Garen und Reinigen	Sperre von gleichzeitigem Garen und Reinigen
Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel	Mit Option Reinigertank: Beim Reinigen, wenn <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Reinigungsmittelschubladen falsch befüllt wurden 	Bei der Befüllung der Reinigungsmittelschubladen auf die korrekte Zuordnung der Chemikalie zu den Schubladen achten	Keine
	Ohne Option Reinigertank: Beim Reinigen, wenn <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Deckel der Reinigungskanister vertauscht wurden, an denen die Zuführungsschläuche angebracht sind ▪ die Reinigungskanister falsch befüllt wurden 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim Austauschen der Reinigungskanister auf die korrekte Zuordnung zu den Schläuchen achten ▪ Bei Befüllung der Kanister, auf die korrekte Zuordnung der Chemikalie zu den Schläuchen achten 	Keine
Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel	Durch unzureichendes Ausspülen gelangen bei der semi-automatischen Reinigung Rückstände von Reinigungsmitteln auf Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garraum, Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich auswischen ▪ Wenn verfügbar: Garraum, Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit einem Wasserstrahl gründlich ausspülen 	Keine

Gefahrenquelle Hitze

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen	<p>An der Gerätetür außen</p> <p>An der Gerätetür innen</p> <p>Im gesamten Garraum und an allen Teilen, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, wie z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestelle ▪ Ansaugblech ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Roste, etc. <p>Hinter dem Ansaugblech. Hier befindet sich die Heizung.</p> <p>An der Oberseite des Geräts:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abluftstutzen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor Beginn der Reinigungsarbeiten warten, bis der Garraum unter 60°C abgekühlt ist oder den Garraum mit Cool-Down abkühlen, sofern vorhanden ▪ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen 	Keine
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 oder den Garraum mit Cool-Down abkühlen, sofern vorhanden ▪ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen 	Keine
Nur mit Opron Cool-Down: Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf	Vor dem Gerät, wenn der Garraum bei offener Gerätetür mit Cool-Down abgekühlt wird	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vom Gerät zurücktreten, da heißer Dampf und Wrasen austreten wird ▪ Kopf nicht in Garraum strecken 	Keine
	Beim Öffnen der Gerätetür, während der Garraum mit Cool-Down abgekühlt wird	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mit einem stärkeren Schwall heißem Dampf und Wrasen rechnen ▪ Kopf nicht in Garraum strecken <p>Mit Option Sicherheitsverschluss:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anlüftstellung der Gerätetür benutzen ▪ Funktionsfähigkeit der Anlüftstellung prüfen 	Anlüftstellung der Gerätetür
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	Keine

Gefahrenquelle Bewegen von Geräten auf Unterbau mit Rollen

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
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 und Wasser) nicht überrollt werden 	Haltevorrichtung
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 	Keine
Gefahr von Quetschungen der Hände und Füße	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerätetüren geschlossen halten 	Keine
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 	Keine
Verbrühungsgefahr durch heißes, flüssiges Gargut	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nur Geräte bewegen, in denen sich kein Gargut mehr befindet 	Keine
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auf die Anschlussleitungen (Elektro und Wasser) achten 	Keine
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 	Keine
Stolpergefahr durch offenen verlegte Anschlüsse	Beim Reinigen hinter vorgezogenen Geräten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten lassen 	Keine
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 	Keine
Sturzgefahr auf nassem Boden durch Reinigungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim Reinigen hinter vorgezogenen Geräten ▪ Vor den Geräten 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim Bewegen der Geräte Reinigungskanister geschlossen halten 	Keine

Gefahrenquelle Elektrischer Strom

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Gefahr von Stromschlag durch Kurzschluss	Bei Kontakt des Geräts mit Wasser	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Außengehäuse nicht mit Wasser abspritzen ▪ USB-Schieber bei der Reinigung immer geschlossen halten 	Keine
Nicht bei 6.10 mini 2in1: 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 	Keine

Gefahrenquelle Wasser

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
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 	Keine

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Gefahr von Quetschungen der Hände	Beim Reinigen im Belüftungsstutzen kann sich die Entfeuchtungsklappe automatisch drehen	Gerät vor Beginn der manuellen Reinigung abschalten	Keine
Gefahr von Schnittverletzungen durch scharfe Kanten	Bei Reinigungsarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten lassen ▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen 	Keine

3.8 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung

Gefahrenquelle Hitze

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
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 haben ▪ An der Gerätetür innen <p>An der Oberseite des Geräts:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abluftstutzen ▪ 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 	Keine

Gefahrenquelle Bewegungen von Geräten auf Unterbau mit Rollen

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Alle genannten Gefahren	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor dem Bewegen das Gerät stromlos schalten ▪ Vor dem Bewegen Abwasserleitung bei einem Festanschluss trennen ▪ Vor dem Bewegen (z. B., um an die Rückseite der Geräte gelangen zu können) prüfen, ob die Haltevorrichtung angeschlossen ist, die den Bewegungsradius des Unterbaus mit dem Gerät begrenzt. ▪ Beim Bewegen darauf achten, dass Anschlussleitungen (Elektro und Wasser) nicht überrollt werden 	Haltevorrichtung
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 	Keine
Gefahr von Quetschungen der Hände und Füße	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	Gerätetüren geschlossen halten	Keine
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 ▪ Persönliche Schutzkleidung tragen 	Keine
Verbrühungsgefahr durch heißes, flüssiges Gargut	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	Nur Geräte bewegen, in denen sich kein Gargut mehr befindet	Keine
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	Auf die Anschlussleitungen (Elektro und Wasser) achten.	Keine
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 	Keine
Stolpergefahr durch offenen verlegte Anschlüsse	Beim Reinigen hinter vorgezogenen Geräten	Bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten lassen	Keine
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 	Keine
Sturzgefahr auf nassem Boden durch Reinigungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beim Reinigen hinter vorgezogenen Geräten ▪ Vor den Geräten 	Beim Bewegen der Geräte Reinigungskanister geschlossen halten	Keine

Gefahrenquelle Elektrischer Strom

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

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	<ul style="list-style-type: none">▪ Unter Abdeckungen▪ Unter der Bedienblende▪ Am Versorgungskabel	<ul style="list-style-type: none">▪ Wartungsarbeiten unter Abdeckungen, unter der Bedienblende und am Versorgungskabel nur durch Elektrofachkräfte eines autorisierten Kundendienstes▪ Abdeckungen und Bedienblende nicht demonstrieren	Abdeckungen

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

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

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

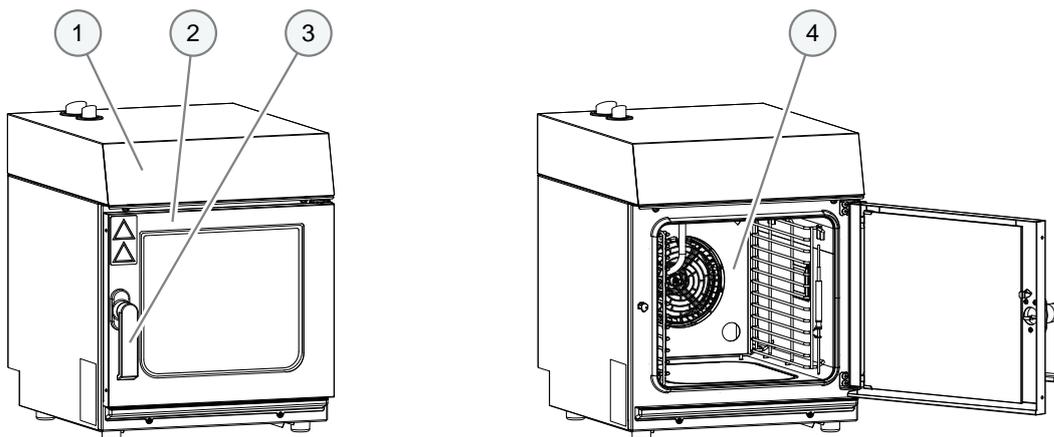
3.9 Sicherheitseinrichtungen (6.06/6.10/10.10 mini)

Bedeutung

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

Lage

Die folgende Abbildung zeigt die Lage der Sicherheitseinrichtungen bei einem Kombidämpfer 6.06 mini mit Option Sicherheitsverschluss, stellvertretend für alle Geräte:



Funktionen

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

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
1	Abdeckungen, 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 Abdeckungen am Platz
2	Gerätetür	Schützt den Bediener und den Außenraum vor heißem Dampf	Regelmäßig auf Kratzer, Sprünge, Kerben etc. prüfen und bei Auftreten austauschen
	Bei Option Sicherheitsverschluss: Gerätetür mit Türmagnetschalter	Türmagnetschalter (elektrischer Türsensor): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beendet beim Öffnen der Gerätetür den Betrieb von: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lüfterrad (Stillstand nach einigen Sekunden) ▪ Heizelement ▪ Reinigungsmittelverteilung der vollautomatischen Garraumreinigung (bei Option ConvoClean system) ▪ Fordert zum Schließen der Gerätetür auf 	Bei niedriger Temperatur Türmagnetschalter prüfen Vorgehen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerätetür ganz öffnen ▪ Start drücken Resultat: Motor darf nicht anlaufen

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
3	Bei Option Sicherheitsverschluss: Anlüftstellung 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 122
4	Ansaugblech im Garraum, nur mit Werkzeug ausbaubar	Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad und sorgt für gute Wärmeverteilung	Siehe dazu 'Ansaugblech ausbauen und einbauen' auf Seite 129
5 (ohne Bild)	Bei Option ConvoClean system: Zwangsspülung nach Stromausfall, falls Reinigungsmittel im Kombidämpfer war	Startet die vollautomatische Reinigung (ConvoClean system) nach Stromausfall erneut in definiertem Zustand	Prüfung ist Softwarefunktion
6 (ohne Bild)	Bei Option ConvoClean system: Sprühstopp	Stoppt beim Öffnen der Gerätetür die Reinigungsmittelspritzung der vollautomatischen Reinigung (ConvoClean system). Fordert zum Schließen der Gerätetür auf	Prüfung ist Softwarefunktion
7 (bauseitig installiert)	Trenneinrichtung	Dient dazu, das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sowie im Gefahrenfall spannungsfrei zu schalten	Prüfung durch den Bediener nicht erforderlich
8 (ohne Bild)	Bei Aufstellung auf Unterbau mit Rollen: Haltevorrichtung	Begrenzt bauseitig den Bewegungsspielraum des Aufbaus (Unterbau inklusive Gerät)	Prüfen, ob Haltevorrichtung angeschlossen ist

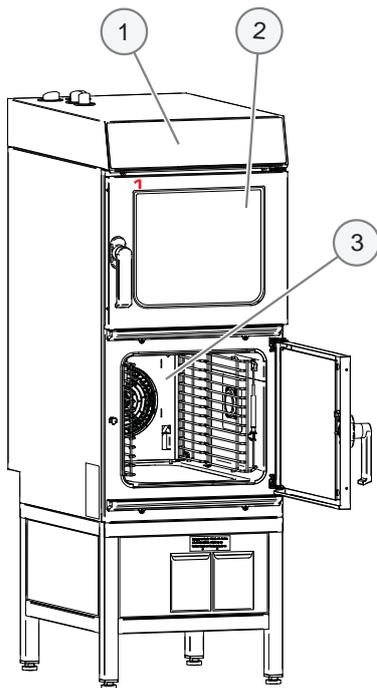
3.10 Sicherheitseinrichtungen (6.10 mini 2in1)

Bedeutung

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

Lage

Die folgende Abbildung zeigt die Lage der Sicherheitseinrichtungen:



Funktionen

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

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
1	Abdeckungen, 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 Abdeckungen am Platz
2	Gerätetür	Schützt den Bediener und den Außenraum vor heißem Dampf	Regelmäßig auf Kratzer, Sprünge, Kerben etc. prüfen und bei Auftreten austauschen
3	Ansaugblech im Garraum, nur mit Werkzeug ausbaubar	Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad und sorgt für gute Wärmeverteilung	Siehe dazu 'Ansaugblech ausbauen und einbauen' auf Seite 129
4 (ohne Bild)	Zwangsspülung nach Stromausfall, falls Reinigungsmittel im Kombidämpfer war	Startet die vollautomatische Reinigung (ConvoClean system) nach Stromausfall erneut in definiertem Zustand	Prüfung ist Softwarefunktion

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
5 (ohne Bild)	Sprühstopp	Stoppt beim Öffnen der Gerätetür die Reinigungsmittelspritzung der vollautomatischen Reinigung (ConvoClean system). Fordert zum Schließen der Gerätetür auf	Prüfung ist Softwarefunktion
6 (ohne Bild)	Sperre von gleichzeitigem Garen und Reinigen	Verhindert, dass gleichzeitig im einen Garraum gegart und im anderen gereinigt wird	Prüfung ist Softwarefunktion
7 (bauseitig installiert)	Trenneinrichtung	Dient dazu, das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sowie im Gefahrenfall spannungsfrei zu schalten	Prüfung durch den Bediener nicht erforderlich

3.11 Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze

Anforderungen an das Personal

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.

Personal	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 Bedientätigkeiten aus.</p>
Bediener	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist angelernt ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Kombidämpfers ▪ Arbeitet unter Aufsicht ▪ Kennt die Verhaltensregeln des Umgangs mit schweren Lasten 	<p>Führt die konkrete Bedienung durch, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschicken des Kombidämpfers ▪ Starten des Garprofils ▪ Entnahme des Garguts ▪ Reinigen des Kombidämpfers ▪ Umrüstarbeiten, sofern für bestimmte Garvorgänge erforderlich ▪ Kleinere Wartungsarbeiten

Arbeitsplätze beim Betrieb

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

Arbeitsplätze bei Reinigung und Wartung

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

3.12 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

Tragen Sie bei der Reinigung des Kombidämpfers folgende persönliche Schutzausrüstung:

Tätigkeit	Benutztes Reinigungsmittel	Persönliche Schutzausrüstung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen des Kombidämpfers ▪ Umgang mit Sprühflaschen ▪ Umgang mit Reinigungsmittelkanistern ▪ Anmischen gebrauchsfertiger Lösung aus Konzentrat <p>Bei 6.10 mini 2in1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Umgang mit Reinigungsmittelschubblade ▪ Umgang mit Klarspülmittelschubblade 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare K (Konzentrat) ▪ ConvoCare (gebrauchsfertige Lösung im Mischungsverhältnis 1:29) 	<p>Die Elemente der Schutzausrüstung sind je nach eingesetztem Reinigungsmittel:</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>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen der Doppelglastür 	<p>haushaltsüblicher Glasreiniger</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Angaben des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers beachten
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen von Bauteilen und Zubehör entsprechend jeweiliger Anleitungen 	<p>haushaltsübliches, hautverträgliches, alkalifreies, pH- und geruchsneutrales Spülmittel</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Angaben des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers beachten
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen des Gerätegehäuses außen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ haushaltsüblicher Edelstahlreiniger ▪ haushaltsübliches mildes Spülmittel (bei schwarzem Gehäuse) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Angaben des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers beachten

4 Erste Schritte der Bedienung

4.1 Kombidämpfer ein- und ausschalten

Kombidämpfer einschalten

Gehen Sie zum Einschalten des Kombidämpfers wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schalten Sie den Kombidämpfer ein. Wenn Sie zuvor schon in easyTouch gearbeitet und dann den Kombidämpfer ausgeschaltet haben, startet der Kombidämpfer wieder in easyTouch. Resultat: <ul style="list-style-type: none">▪ Die Selbstdiagnose wird durchgeführt.▪ Die Garraumbelichtung leuchtet.▪ Die Startseite wird angezeigt. Resultat (6.10 mini 2in1): <ul style="list-style-type: none">▪ Die Selbstdiagnose wird durchgeführt.▪ Die Garraumbelichtung beider Garräume leuchtet.▪ Die Startseite von Garraum 1 wird angezeigt.	

Kombidämpfer bei Arbeitsende ausschalten

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

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
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. Beim Kombidämpfer 6.10 mini 2in1: Lehnen Sie beide Gerätetüren an, um Feuchtigkeit entweichen zu lassen.	

Ausschalten des Kombidämpfers vor längeren Betriebspausen

Schalten Sie vor längeren Betriebspausen Wasser und Strom bauseitig ab.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- ▷ Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen in easyTouch 48
 - ▷ Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren in easyTouch 49
-

4.2 Von easyStart zu easyTouch wechseln

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie befinden sich auf der Startseite des easyStart-Modus.

Von easyStart zu easyTouch wechseln

Gehen Sie zum Wechseln von easyStart zu easyTouch wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	<p>Wählen Sie 'Zurück'.</p> <p>Resultat:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Es erfolgt eine Passwortabfrage, aber nur wenn ein Passwort in den Settings, auf der Seite 'Passwort' definiert wurde.	
2	<p>Geben Sie ggf. das definierte Passwort ein.</p> <p>Resultat:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Die Startseite von easyTouch wird angezeigt.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- ▷ Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen in easyTouch 48
 - ▷ Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren in easyTouch 49
-

4.3 Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen in easyTouch

So geht's

Mit Ihrem Kombidämpfer ist das Kochen sehr einfach und besteht nur aus diesen 7 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Schalten Sie den Kombidämpfer ein.	Kombidämpfer ein- / ausschalten auf Seite 46
2	Wählen Sie einen der beiden Garräume.	Garraum umschalten
3	Wählen Sie Ihr Garprogramm oder geben Sie es ein.	Garprofil aus dem Kochbuch aufrufen auf Seite 92 Garprogramm eingeben auf Seite 88 Garprogramm Delta-T eingeben auf Seite 90
4	Starten Sie das Garprogramm und beschicken Sie den Kombidämpfer nach dem Vorheizen.	Kochen im täglichen Ablauf auf Seite 112
5	Während das Garprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	Manuell beschwaden während des Kochens auf Seite 116 Freie Einschübe beim Kochen benutzen auf Seite 117
6	Wählen Sie den anderen Garraum und führen Sie die Schritte 3 bis 5 durch (nur bei 6.10 mini 2in1).	
7	Entnehmen Sie die fertigen Produkte.	

4.4 Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren in easyTouch

So geht's

Mit Ihrem Kombidämpfer ist das Regenerieren sehr einfach und besteht nur aus diesen 7 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Schalten Sie den Kombidämpfer ein.	Kombidämpfer ein- und ausschalten auf Seite 46
2	Wählen Sie einen der beiden Garräume.	Garraum umschalten
3	Wählen Sie Ihr Regenerierprogramm oder geben Sie es ein.	Garprofil aus dem Kochbuch aufrufen auf Seite 92 Regenerierprogramm eingeben auf Seite 89
4	Starten Sie das Garprogramm und beschicken Sie den Kombidämpfer nach dem Vorheizen.	Regenerieren im täglichen Ablauf auf Seite 114
5	Während das Regenerierprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	Freie Einschübe beim Regenerieren benutzen auf Seite 118
6	Wählen Sie den anderen Garraum und führen Sie die Schritte 3 bis 5 durch (nur bei 6.10 mini 2in1).	
7	Entnehmen Sie das fertige Produkt.	

5 Der Aufbau der Touchscreen Seiten

Der Touchscreen und seine Schaltflächen

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

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

5.1 Die Arbeitsseiten

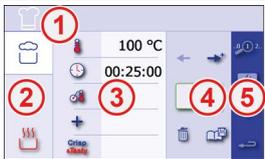
Die Funktionen zum Kochen, Regenerieren und Reinigen auf dem Touchscreen

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

5.1.1 Der Aufbau der Arbeitsseiten (6.06/6.10/10.10 mini)

Der Aufbau der Touchscreen-Seiten für die tägliche Arbeit

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

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Kopfbereich	Immer: <ul style="list-style-type: none"> Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden. Während das Garprogramm läuft: <ul style="list-style-type: none"> Anzeige der verbleibenden Garzeit bzw. Regenerierzeit. 	
2	Grundauswahl	Auswahl des Grundgarprogramms bzw. Grundregenerierprogramms	
3	Dateneingabe	Eingabe von Temperatur, Zeit etc.	
4	Programm	Programmstart/-stopp	
	Verwaltung	Verschiedene Funktionen	
5	Navigationsbereich	<ul style="list-style-type: none"> Seitenübergreifende Funktionen Verschiedene Funktionen 	

Die seitenübergreifenden Schaltflächen und ihre Funktion

Die individuellen Schaltflächen werden für jede Seite gesondert erklärt.

Im Navigationsbereich gibt es Schaltflächen mit seitenübergreifender Bedeutung:

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

Die Seiten-Anzeigen und ihre Bedeutung

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

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

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

5.1.2 Der Aufbau der Arbeitsseiten (6.10 mini 2in1)

Der Aufbau der Touchscreen-Seiten für die tägliche Arbeit

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

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Garraumauswahl	Immer: <ul style="list-style-type: none"> Anzeige, welcher Garraum aktuell auf dem Touchscreen angezeigt wird, zusätzlich signalisiert durch einen roten Rahmen (Garraum 1) bzw. einen blauen Rahmen (Garraum 2) um die Anzeige. Schaltfläche zur Auswahl des Garraums, der auf dem Touchscreen angezeigt wird. Während das Garprogramm in dem Garraum läuft, der aktuell nicht angezeigt wird: <ul style="list-style-type: none"> In der Schaltfläche Anzeige des Status des Garprogramms des nicht aktiven/angezeigten Garraums. 	
2	Kopfbereich	Immer: <ul style="list-style-type: none"> Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden. Während das Garprogramm in dem Garraum läuft, der aktuell angezeigt wird: <ul style="list-style-type: none"> Anzeige der verbleibenden Garzeit, Regenerierzeit oder Kerntemperatur. 	
3	Grundauswahl	Auswahl des Grundgarprogramms bzw. Grundregenerierprogramms.	
4	Dateneingabe	Eingabe von Temperatur, Zeit etc.	
5	Programm	Programmstart/-stopp	
	Verwaltung	Verschiedene Funktionen	
6	Navigationsbereich	<ul style="list-style-type: none"> Seitenübergreifende Funktionen Verschieden Funktionen 	

Die seitenübergreifenden Schaltflächen und ihre Funktion

Die individuellen Schaltflächen werden für jede Seite gesondert erklärt.

Im Navigationsbereich gibt es Schaltflächen mit seitenübergreifender Bedeutung:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Garraumauswahl		
	Garraum 1 auswählen	Schaltet den Touchscreen auf Garraum 1 um
	Garraum 2 auswählen	Schaltet den Touchscreen auf Garraum 2 um
Navigationsbereich		
	Seite verlassen	Auf den Hauptseiten: Geht zurück zur Startseite
	Abbrechen	Auf den Eingabeseiten: Bricht die Eingabe ab
	Hilfe	Ruft die Hilfe auf

Die Anzeigen des Garprogrammstatus des aktuell nicht angezeigten Garraums

Eine Reihe von Anzeigen dient der Anzeige des Garprogrammstatus des aktuell auf dem Touchscreen nicht angezeigten Garraums. Diese Anzeigen werden in der folgenden Tabelle beispielhaft für den Fall beschrieben, dass Garraum 1 nicht aktuell auf dem Touchscreen angezeigt wird. Analoges gilt für den umgekehrten Fall.

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

Anzeige	Bedeutung	Beschreibung
Garraumauswahl		
	Status von Garraum 1	Je nach Garprogramm und aktuellem Status in Garraum 1 Anzeige von <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorheizstatus in Form eines Thermometers ▪ Abschaltkriterien, also eingestellter Garzeit, Regenerierzeit oder Kerntemperatur ▪ Verbleibender Garzeit oder Regenerierzeit ▪ Aktueller Kerntemperatur, eingestellter Gartemperatur
	Garprogrammende in Garraum 1	Garprogramm in Garraum 1 ist beendet.
	Garraum 1 nicht wählbar	Touchscreen kann nicht auf Garraum 1 umgeschaltet werden.
Blinken	Aktion erforderlich	Im derzeit nicht angezeigten Garraum ist eine Aktion erforderlich, bzw. ein Garprofil fertig, die Reinigung fertig oder ein Fehler aufgetreten.

Die Seiten-Anzeigen und ihre Bedeutung

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

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

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

5.1.3 Die Startseite

So sieht sie aus



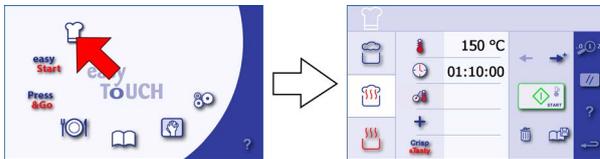
Die Schaltflächen und Ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Startseite haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Kochen	Ruft die Seite 'Kochen' auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eingabe der Garprogramm Daten unter Benutzung von Dampf, Kombidampf oder Heißluft
	easyStart	Ruft easyStart Modus auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Automatisches Garen über Schnellwahl ▪ Erprobte Garprofile in 6 vorkonfigurierten Produktgruppen
	Press&Go	Ruft die Seite 'Press&Go' auf (optional): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Direkter Zugriff auf die im Kochbuch als Favoriten definierten Garprofile
	Regenerieren	Ruft die Seite 'Regenerieren' auf (optional): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eingabe der Programm Daten zum Regenerieren
	Kochbuch	Ruft das Kochbuch auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprofile ändern, verwalten und starten ▪ Produktgruppen ändern und verwalten ▪ Favoriten definieren und starten
	Reinigen	Ruft die Seite 'Reinigen' auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Semi-automatische Reinigung ▪ Vollautomatische Reinigung (Option)
	Settings	Ruft die Seite 'Settings' auf

5.1.4 Die Seite Kochen

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!



Die Schaltflächen 'Grundausswahl'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Dampf	Wählt das Grundgarprogramm Dampf
	Kombidampf	Wählt das Grundgarprogramm Kombidampf
	Heißluft	Wählt das Grundgarprogramm Heißluft

Die Schaltflächen 'Dateneingabe'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Gartemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Gartemperatur auf
120 °C	Anzeige der Gartemperatur, z. B. 120°C	Ruft die Anzeige der aktuellen Garraumtemperatur auf
	Garzeit	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Garzeit auf
	Kerntemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe Kerntemperatur auf
90 °C	Anzeige der Kerntemperatur, z. B. 90°C	Ruft die Anzeige der aktuellen Kerntemperatur auf
	Zusatzfunktionen	Ruft die Unterseite 'Zusatzfunktionen Kochen' auf
	Crisp&Tasty	Ruft die Unterseite 'Crisp&Tasty' auf

Die Schaltflächen 'Programm'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Start mit intelligentem Vorheizen	Startet das Garprogramm mit Vorheizen
	Start	Startet das Garprogramm bei bereits heißem Garraum
	Stopp	Stoppt das Garprogramm

Die Schaltflächen 'Verwaltung'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	<ul style="list-style-type: none"> Garschritt zurück (während Programmeingabe) 	<ul style="list-style-type: none"> Geht einen Schritt des Garprogramms zurück
	<ul style="list-style-type: none"> TrayTimer (optional) (während Garprogramm läuft) 	<ul style="list-style-type: none"> Startet die Nutzung von freien Einschubebenen während ein Haupt-Garprogramm läuft
	Garschritt vor	Geht einen Schritt des Garprogramms vor
	Garschritt einfügen	Fügt einen weiteren Schritt nach dem letzten vorhandenen Garschritt in das Garprogramm ein
	<ul style="list-style-type: none"> Daten löschen (vor Garprogrammstart) 	<ul style="list-style-type: none"> Löscht alle Daten des aktuellen Garschritts
	<ul style="list-style-type: none"> Manuelles Beschwaden (optional) (während Garprogramm läuft) 	<ul style="list-style-type: none"> Startet das manuelle Beschwaden während ein Haupt-Garprogramm läuft
	Garprofil speichern	Speichert das Garprofil im Kochbuch

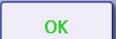
Die Schaltflächen 'Navigationsbereich'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Aktueller Garschritt	Während Programmeingabe <ul style="list-style-type: none"> Zeigt die Nummer des Garschritts an, dessen Daten aktuell angezeigt werden Ruft die Seite Garschrittübersicht auf. Es kann zu einem beliebigen Garschritt gewechselt werden Während Garprogramm läuft <ul style="list-style-type: none"> Zeigt die Nummer des aktuell ablaufenden Garschritts an
	Daten aller Garschritte löschen	Löscht alle Daten aller eingegebenen Garschritte

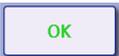
Die Tastatur zur Eingabe von Gartemperatur und Kerntemperatur

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

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

Die Tastatur zur Eingabe der Garzeit

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

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

Die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Reduzierte Lüfterdrehzahl	Vermindert die Strömungsgeschwindigkeit im Garraum
	Delta-T-Garen	<ul style="list-style-type: none"> Garprogramm, bei dem die Garraumtemperatur abhängig von der Kerntemperatur ansteigt Nicht möglich in Verbindung mit Grundgarprogramm Kombidampf
	ecoCooking	<ul style="list-style-type: none"> Taktet die Heizleistung in der Fertiggarphase zur Reduzierung des Energiebedarfs Nicht möglich in Verbindung mit Grundgarprogramm Dampf
	Startzeit-Vorwahl	Verschiebt den Garprogrammstart auf einen definierten Zeitpunkt oder auf ein definiertes Garende
	Wrasenminderer	Reduziert den Dampfaustritt am Abluftstutzen
	Cool-Down	<ul style="list-style-type: none"> Kühlt den Garraum schnell ab Kann bei geschlossener und bei offener Gerätetür benutzt werden

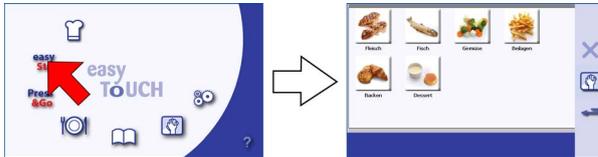
Die Seite 'Crisp&Tasty'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Keine Entfeuchtung	
	Leichte Entfeuchtung	<ul style="list-style-type: none"> Stufe von Crisp&Tasty; dem Garraum wird die überschüssige Feuchtigkeit entzogen Nicht möglich in Verbindung mit dem Grundgarprogramm Dämpfen
	Mittlere Entfeuchtung	
	Starke Entfeuchtung	

5.1.5 Die Seite easyStart

So kommen Sie auf die Seite 'easyStart'!

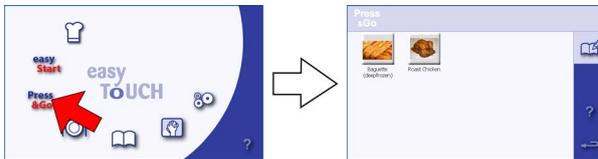


Verweis auf Bedienungsanleitung easyStart

Der Aufbau der Arbeitsseiten von easyStart, siehe Bedienungsanleitung easyStart.

5.1.6 Die Seite Press&Go

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



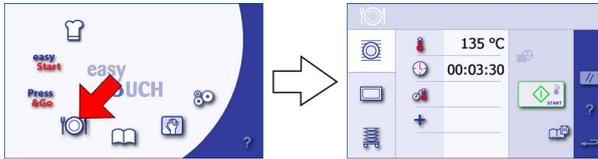
Die Schaltflächen 'Press&Go'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Press&Go' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Garprofil, z.B. Muffin	Startet das Garprogramm unmittelbar
	Garprofil, z.B. Baguette	Startet das Garprogramm unmittelbar
	Garprofil bearbeiten	Ruft die Seite 'Produktgruppe verwalten' auf

5.1.7 Die Seite Regenerieren

So kommen Sie auf die Seite 'Regenerieren'!



Die Schaltflächen 'Grundauswahl'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Teller	Wählt das Regenerierprogramm Teller
	Gastronorm	Wählt das Regenerierprogramm Gastronorm
	Bankett	Wählt das Regenerierprogramm Bankett

Die Schaltflächen 'Dateneingabe'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Regeneriertemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Regeneriertemperatur auf
120 °C	Anzeige der Regeneriertemperatur, z. B. 120°C	Ruft die Anzeige der aktuellen Garraumtemperatur auf
	Regenerierzeit	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Regenerierzeit auf
	Kerntemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe Kerntemperatur auf
90 °C	Anzeige der Kerntemperatur, z. B. 90°C	Ruft die Anzeige der aktuellen Kerntemperatur auf
	Zusatzfunktionen	Ruft die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren' auf

Die Schaltflächen 'Programm'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Start	Startet das Regenerierprogramm
	Stopp	Stoppt das Regenerierprogramm

Die Schaltflächen 'Verwaltung'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	TrayTimer (während Regenerierprogramm läuft)	Startet die Nutzung von freien Einschubebenen während ein Haupt-Regenerierprogramm läuft
	Regenerierprofil speichern	Speichert das Regenerierprofil im Kochbuch

Die Schaltflächen 'Navigationsbereich'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Alle Daten löschen	Löscht alle Daten

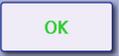
Die Tastatur zur Eingabe der Regeneriertemperatur

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

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

Die Tastatur zur Eingabe der Regenerierzeit

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

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

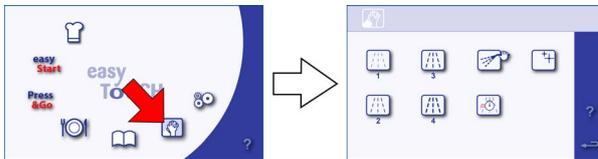
Die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Reduzierte Lüfterdrehzahl	Vermindert die Strömungsgeschwindigkeit im Garraum
	Wrasenminderer	Reduziert den Dampfaustritt am Abluftstutzen. Erhöht den Wasserbedarf
	Cool-Down	<ul style="list-style-type: none">▪ Kühlt den Garraum schnell ab▪ Kann bei geschlossener und bei offener Gerätetür benutzt werden

5.1.8 Die Seite Reinigen

So kommen Sie auf die Seite 'Reinigen'!



Die Schaltflächen 'Reinigungsprogramme'

Die Schaltflächen der Standardreinigungsprogramme haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Semi-automatische Reinigung	Startet die semi-automatische Reinigung

Die Schaltflächen 'Vollautomatische Reinigung'

Die Schaltflächen der vollautomatischen Reinigung haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Reinigungsstufe 1: Schwache Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung (ConvoClean system)
	Reinigungsstufe 2: Mittlere Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung (ConvoClean system)
	Reinigungsstufe 3: Starke Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung (ConvoClean system)
	Reinigungsstufe 4: Sehr starke Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung (ConvoClean system)
	Express-Reinigung: Sehr schwache Verschmutzung	Startet eine 10 min. vollautomatische Reinigung
	CareStep: Zwischenreinigung	Startet die vollautomatische Reinigung mit Klarspülmittel ConvoCare.

5.2 Das Kochbuch

Das Kochbuch

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

5.2.1 Der Aufbau der Kochbuch-Seiten (6.06/6.10/10.10 mini)

Der Aufbau der Hauptseiten im Kochbuch

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

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

Der Aufbau der Unterseiten im Kochbuch

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

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

Die seitenübergreifenden Schaltflächen und ihre Funktion

Die individuellen Schaltflächen werden für jede Seite gesondert erklärt.

Im Navigationsbereich gibt es Schaltflächen mit seitenübergreifender Bedeutung:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Navigationsbereich		
	Seite verlassen	<ul style="list-style-type: none"> Auf den Hauptseiten: Geht zurück zur Startseite Auf den Unterseiten: Abbruch des Vorgangs
	Hilfe	Ruft die Hilfe auf
	Bestätigen	Auf den Eingabeseiten: Bestätigt die Eingabe.
	Abbrechen	Auf den Eingabeseiten: Bricht die Eingabe ab.

Die Seiten-Anzeigen und ihre Bedeutung

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

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

Anzeige	Bedeutung	Beschreibung
Seiten		
	Kochbuch	<ul style="list-style-type: none"> Seite 'Favoriten' ist gewählt Seite 'Produktgruppen' ist gewählt Seite 'Garprofile' ist gewählt
	Produktgruppen	<ul style="list-style-type: none"> Seite 'Favoriten bearbeiten' ist gewählt Seite 'Produktgruppen verwalten' ist gewählt Seite 'Produktgruppe bearbeiten' ist gewählt Seite 'Bilder verwalten' ist gewählt
	Garprofile	<ul style="list-style-type: none"> Seite 'Garprofile verwalten' ist gewählt Seite 'Bilder verwalten' ist gewählt
	Seite 'Garprofil anlegen'	Seite 'Garprofil anlegen' ist gewählt
Auswahlfelder		
	Garprofile in einer Produktgruppe	<ul style="list-style-type: none"> Garprofile in den Favoriten Garprofile in einer Produktgruppe
	Alle Garprofile	Alle verfügbaren Garprofile
	Alle Produktgruppen	Alle verfügbaren Produktgruppen

5.2.2 Der Aufbau der Kochbuch-Seiten (6.10 mini 2in1)

Der Aufbau der Hauptseiten im Kochbuch

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

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Garraumauswahl	<ul style="list-style-type: none"> Anzeige, welcher Garraum aktuell auf dem Touchscreen angezeigt wird, zusätzlich signalisiert durch einen roten Rahmen (Garraum 1) bzw. einen blauen Rahmen (Garraum 2) um die Anzeige. Schaltfläche zur Auswahl des Garraums, der auf dem Touchscreen angezeigt werden soll. 	
2	Kopfbereich	Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden	
3	Grundauswahl	Auswahl des Kochbuch-Bereichs	
4	Auswahl	Auswahl von Garprofil oder Produktgruppe	
5	Verwaltung	<ul style="list-style-type: none"> Zugang zur nächsten Unterseite Scrollfunktionen 	
6	Navigationsbereich	Seitenübergreifende Funktionen	

Der Aufbau der Unterseiten im Kochbuch

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

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Garraumauswahl	Anzeige, welcher Garraum aktuell auf dem Touchscreen angezeigt wird, zusätzlich signalisiert durch einen roten Rahmen (Garraum 1) bzw. einen blauen Rahmen (Garraum 2) um die Anzeige.	
2	Kopfbereich	<ul style="list-style-type: none"> Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden Eingabefeld für Namen Bildanzeige Garprofil oder Produktgruppe 	
3	Auswahlfelder	<ul style="list-style-type: none"> Garprofile Produktgruppe 	
4	Funktionen	<ul style="list-style-type: none"> Zugang zu nächsten Unterseiten Zuordnungsfunktionen Sortierfunktionen Löschfunktionen Scrollfunktionen 	

Die seitenübergreifenden Schaltflächen und ihre Funktion

Die individuellen Schaltflächen werden für jede Seite gesondert erklärt.

Im Navigationsbereich gibt es Schaltflächen mit seitenübergreifender Bedeutung:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Garraumauswahl		
	Garraum 1 auswählen	Schaltet den Touchscreen auf Garraum 1 um
	Garraum 2 auswählen	Schaltet den Touchscreen auf Garraum 2 um
Navigationsbereich		
	Seite verlassen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auf den Hauptseiten: Geht zurück zur Startseite ▪ Auf den Unterseiten: Abbruch des Vorgangs
	Hilfe	Ruft die Hilfe auf
	Bestätigen	Auf den Eingabeseiten: Bestätigt die Eingabe.
	Abbrechen	Auf den Eingabeseiten: Bricht die Eingabe ab.

Die Seiten-Anzeigen und ihre Bedeutung

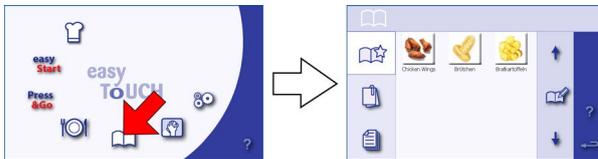
Die Seiten-Anzeigen sind die inversen Darstellungen der Schaltflächen, mit denen die betreffenden Seiten aufgerufen werden. Diese Anzeigen sind in der folgenden Tabelle nur beispielhaft und nicht vollständig dargestellt.

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

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

5.2.3 Die Seite Favoriten

So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'!



Die Schaltflächen 'Favoriten'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Favoriten	Zeigt alle Garprofil-Favoriten zur Auswahl an
	Produktgruppen	Ruft die Seite 'Produktgruppen' auf
	Garprofile	Ruft die Seite 'Garprofile' auf
Auswahlbeispiele		
	Garprofil	Auswahl Garprofil Baguette
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Favoriten bearbeiten	Ruft die Seite 'Favoriten bearbeiten' auf

Die Seite 'Favoriten bearbeiten'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Textfeld	<ul style="list-style-type: none"> Anzeige des Produktgruppennamens Favoriten Kann nicht geändert werden
	Garprofil nach oben verschieben	Verschiebt das markierte Garprofil in der Favoritenliste nach oben
	Garprofil nach unten verschieben	Verschiebt das markierte Garprofil in der Favoritenliste nach unten
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Entfernen	Entfernt markiertes Garprofil aus Favoritenliste
	Einfügen	Fügt markiertes Garprofil in die Favoritenliste ein
	Löschen	Löscht markiertes Garprofil aus dem System
	Bild ändern	Ist auf der Seite 'Favoriten bearbeiten' ohne Funktion

5.2.4 Die Seite Produktgruppen

So kommen Sie auf die Seite 'Produktgruppen'!



Die Schaltflächen 'Produktgruppen'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Favoriten	Ruft die Seite 'Favoriten' auf
	Produktgruppen	Zeigt alle Produktgruppen zur Auswahl an
	Garprofile	Ruft die Seite 'Garprofile' auf
Auswahlbeispiele		
	Produktgruppe	Auswahl Produktgruppe Backen
	BakePro	Auswahl Produktgruppe BakePro Vorprogrammierte Backprofile in 3 verschiedenen Stufen
	Nachtgaren	Auswahl Produktgruppe Nachtgaren Vorprogrammierte Garprofile in verschiedenen Stufen
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Produktgruppen verwalten	Ruft die Seite 'Produktgruppen verwalten' auf

Die Seite 'Produktgruppen verwalten'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Produktgruppe nach oben verschieben	Verschiebt die markierte Produktgruppe in der Liste nach oben
	Produktgruppe nach unten verschieben	Verschiebt die markierte Produktgruppe in der Liste nach unten

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Produktgruppe anlegen	Ruft die Seite 'Produktgruppe anlegen' auf
	Produktgruppe bearbeiten	Ruft für die ausgewählte Produktgruppe die Seite 'Produktgruppe bearbeiten' auf
	Löschen	Löscht markierte Produktgruppe

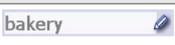
Die Seite 'Produktgruppe anlegen'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Tastatur	Eingabe des Produktgruppennamens über die Tastatur
	Bild ändern	Öffnet die Seite 'Bilder verwalten'
	Bestätigen	Speichert die Eingabe und schließt die Seite

Die Seite 'Produktgruppe bearbeiten'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Text bearbeiten	Ruft für die ausgewählte Produktgruppe die Tastatur zur Änderung des Namens auf
	Garprofil nach oben verschieben	Verschiebt das markierte Garprofil in der Liste nach oben
	Garprofil nach unten verschieben	Verschiebt das markierte Garprofil in der Liste nach unten
	Entfernen	Entfernt markiertes Garprofil aus der Produktgruppe
	Einfügen	Fügt markiertes Garprofil in die Produktgruppe ein
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Bilder verwalten	Ruft die Seite 'Bilder verwalten' auf
	Löschen	Löscht markiertes Garprofil aus dem Kochbuch

Die Seite 'Bilder verwalten'

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

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

5.2.5 Die Seite Garprofile

So kommen Sie auf die Seite 'Garprofile'!



Die Schaltflächen 'Garprofile'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Favoriten	Ruft die Seite 'Favoriten' auf
	Produktgruppen	Ruft die Seite 'Produktgruppen' auf
	Alle Garprofile	Zeigt alle Garprofile zur Auswahl an
Auswahlbeispiele		
	Garprofil	Auswahl Garprofil Baguette
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Garprofile verwalten	Ruft die Seite 'Garprofile verwalten' auf

Die Seite 'Garprofile verwalten'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
<input type="text" value="bread roll"/>	Text bearbeiten	Ruft für das ausgewählte Garprofil die Tastatur zur Änderung des Namens auf
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Bilder verwalten	Ruft die Seite 'Bilder verwalten' auf
	Löschen	Löscht markiertes Garprofil aus dem Kochbuch

Die Seite 'Bilder verwalten'

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

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

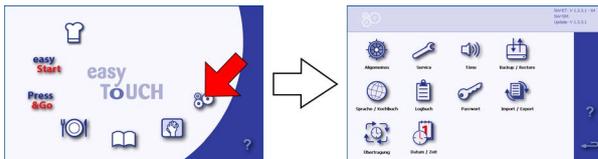
5.3 Die Settings

Die Settings

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

5.3.1 Die Seite Settings

So kommen Sie auf die Seite 'Settings'!



Die Schaltflächen 'Settings'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Allgemeines	Ruft das Menü 'Allgemeines' auf: Allgemeine Systemeinstellungen
	Sprache / Kochbuch	Ruft das Menü 'Sprache / Kochbuch' auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ändern der Sprache der Bedienoberfläche ▪ Auswählen des Kochbuchs in gewünschter Sprache
	Übertragung	Ruft das Menü 'Übertragung' auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einrichten des Transfers von Daten aus dem Gerät zu einem Server ▪ Nur möglich, wenn kundenspezifisch eingerichtet
	Service	Ruft das Menü 'Service' auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Passwortgeschützt, nur zugänglich für den Service
	Logbuch	Ruft das Menü 'Logbuch' auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Logbuch anzeigen ▪ Löschen von Einträgen aus dem Logbuch
	Datum / Zeit	Ruft das Menü 'Datum / Zeit' auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einstellen von Datum und Uhrzeit
	Töne	Ruft das Menü 'Töne' auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Signaltöne auswählen ▪ Tonlautstärke einstellen
	Passwort	Ruft das Menü 'Passwort' auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Passwort für den Zugang zu easyStart Modus festlegen
	Backup / Restore	Ruft die Seite 'Backup / Restore' auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Backup des Kochbuchs und von easyTouch-Daten auf die SD-Karte ▪ Rücksicherung der easyTouch-Daten von der SD-Karte
	Import / Export	Ruft die Seite 'Import / Export' auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Import und Export von Daten

5.3.2 Das Menü Allgemeines

So kommen Sie in das Menü 'Allgemeines'!



Die Registerkarte 'Allgemein'

Die Registerkarte 'Allgemein' enthält folgende Funktionen:

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

Die Registerkarte 'Lebensmittelkontrolle'

Die Registerkarte 'Lebensmittelkontrolle' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
<input type="text" value="..."/>	Vorheizzeit (sek)	Eingabe der Vorheizzeit: <ul style="list-style-type: none"> Haltezeit nach Erreichen der Vorheiztemperatur
<input type="text" value="..."/>	Vorheiztoleranz (°C)	Eingabe der Toleranz der Vorheiztemperatur: <ul style="list-style-type: none"> Vorheiztemperatur gilt erreicht bei z.B. 20°C weniger
<input type="text" value="..."/>	HACCP Temp-Intervall (sek)	Eingabe des HACCP-Datenübertragungsintervalls: <ul style="list-style-type: none"> z.B. Datenübertragung alle 120 s
<input type="text" value="..."/>	Max. Ausfallzeit (sek)	Eingabe der maximalen Zeit der Stromunterbrechung, bevor gewarnt wird, dass das Produkt verdorben ist

Die Registerkarte 'Reinigung'

Die Registerkarte 'Reinigung' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
<input checked="" type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Stufe 1 - Leichte Verschmutzung Stufe 2 - Mittlere Verschmutzung Stufe 3 - Starke Verschmutzung Stufe 4 - Sehr starke Verschmutzung Manuelle Reinigung Express CareStep 	Auswahl der Reinigungsstufe(n), die auf der Seite 'Reinigen' verfügbar sein soll(en)
<input type="text" value="..."/>	Glanz ab Stufe	Eingabe des Reinigungslevels, ab welcher Stufe der Reinigung ein Glanzschritt angehängt wird
<input type="text" value="..."/>	Reinigungsmittel Dosierung (1 - 10)	Eingabe der Dosierung der Reinigungsmittel bei Verwendung von anderen als den Original Reinigungsmitteln

Die Registerkarte 'Navigation' (6.10 mini 2in1)

Die Registerkarte 'Navigation' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
<input checked="" type="checkbox"/>	Garprofil / Tray beendet	Auswahl der Umschaltfunktion: <ul style="list-style-type: none">▪ Ist ein Garprofil fertig, schaltet der Touchscreen automatisch um auf den entsprechenden Garraum Diese Funktion ist werkseitig voreingestellt
<input checked="" type="checkbox"/>	Fehler aufgetreten	Auswahl der Umschaltfunktion: <ul style="list-style-type: none">▪ Tritt ein Fehler auf, schaltet der Touchscreen automatisch um auf den entsprechenden Garraum
<input checked="" type="checkbox"/>	Reinigung beendet	Auswahl der Umschaltfunktion: <ul style="list-style-type: none">▪ Ist die Reinigung beendet, schaltet der Touchscreen automatisch um auf den entsprechenden Garraum

5.3.3 Das Menü Sprache / Kochbuch

So kommen Sie in das Menü 'Sprache / Kochbuch'!



Das Menü 'Sprache / Kochbuch'

Das Menü 'Sprache / Kochbuch' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Sprachen		
	Liste der verfügbaren Sprachen	Auswählen der gewünschten Sprache
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
Kochbuch		
	Liste der verfügbaren Kochbücher	Auswählen des gewünschten Kochbuchs
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Löschen	Löscht markiertes Kochbuch

5.3.4 Das Menü Übertragung

So kommen Sie in das Menü 'Übertragung'!



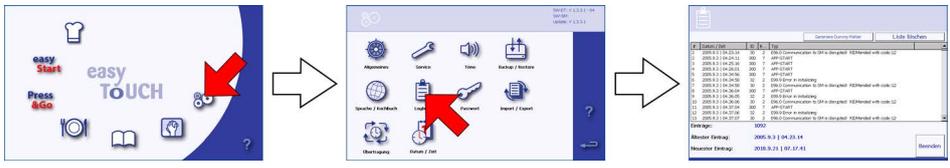
Die Schaltflächen 'Übertragung'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Transferzeit		
	Kalender	Auswahl Transferdatum
Transfer-Intervall		
<input checked="" type="radio"/>	Zeitintervalle	Auswahl möglicher Zeitintervalle <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einschalten ▪ Monatlich ▪ Wöchentlich ▪ Täglich ▪ Stündlich ▪ Nie
<input type="text" value="00:00:00"/>	Uhrzeit	Einstellen Transferzeit
<input type="text" value="Jetzt"/>	Jetzt	Startet den Transfer sofort
Verbindungen		
<input type="text"/>	Start VNC	VNC Server aktivieren/deaktivieren
<input type="text"/>	Netzwerk	Netzwerkeinstellungen vornehmen

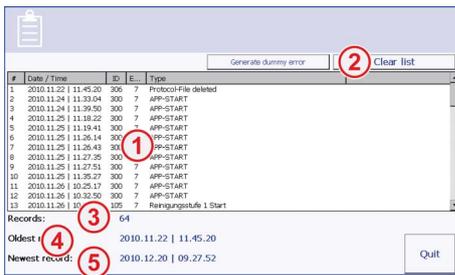
5.3.5 Das Menü Logbuch

So kommen Sie in das Menü 'Logbuch'!



Aufbau des Menüs 'Logbuch'

Die folgende Abbildung zeigt den Aufbau des Menüs 'Logbuch':



Teile des Menüs 'Logbuch' und ihre Funktion

Die Teile des Menüs 'Logbuch' haben folgende Funktion:

Nr.	Menütyp	Bezeichnung	Funktion
1		Tabelle	Logbuchtable mit der Liste der Ereignisse
2		Liste löschen	Ohne Funktion für den Bediener
3	<input type="text" value="00.0"/>	Einträge	Anzahl der Einträge in der Liste
4	<input type="text" value="00.0"/>	Ältester Eintrag	Zeitlich frühester Eintrag in der Liste
5	<input type="text" value="00.0"/>	Neuester Eintrag	Aktuellster Eintrag in der Liste

Die Logbuchtable

In den Spalten der Logbuchtable wird folgendes angezeigt:

Bezeichnung	Funktion
#	Fortlaufende Nummer der Ereignisse
Datum / Zeit	Datum und Uhrzeit der Ereignisse
ID	Identifikation des Ereignisses durch Fehler-ID oder Ereignis-ID
Ereignismeldung	Typisierung des Ereignisses: 2: Fehler 7: Ereignis
Typ	Art des Ereignisses im Klartext

5.3.6 Das Menü Datum / Zeit

So kommen Sie in das Menü 'Datum / Zeit'!



Das Menü 'Datum / Zeit'

Das Menü 'Datum / Zeit' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
	Kalender	Einstellen aktuelles Datum
	Uhrzeit	Einstellen aktuelle Uhrzeit

5.3.7 Das Menü Töne

So kommen Sie in das Menü 'Töne'!



Die Registerkarte 'Lautstärke'

Die Registerkarte 'Lautstärke' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
<input type="text" value="- ... +"/>	Lautstärke	Einstellen der Lautstärke

Die Registerkarte 'Töne'

Die Registerkarte 'Töne' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
<input type="text" value="▼"/>	Hinweis	Auswahl des Signaltons für Hinweise
<input type="text" value="▶"/>	Abspielen	Abspielen des gewählten Signaltons für Hinweise
<input type="text" value="▼"/>	Garprofil fertig	Auswahl des Signaltons für 'Garprofil fertig'
<input type="text" value="▶"/>	Abspielen	Abspielen des gewählten Signaltons für 'Garprofil fertig'

Die Registerkarte 'Upload'

Die Registerkarte 'Upload' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
<input type="text" value=""/>	Upload Ton 1	Zugang zur Auswahl des Tons 'Individual 1' zum Upload
<input type="text" value=""/>	Upload Ton 2	Zugang zur Auswahl des Tons 'Individual 2' zum Upload

5.3.8 Das Menü Passwort

So kommen Sie in das Menü 'Passwort'!



Das Menü 'Passwort'

Das Menü 'Passwort' enthält folgende Funktionen:

Menütyp	Bedeutung	Funktion
*****	Aktuelles Passwort	Verschlüsselte Anzeige des aktuellen Passworts für den Zugang zu easyStart
0 9 a z	Neues Passwort	Eingabe des neuen Passworts für den Zugang zu easyStart

Das voreingestellte Passwort

Ab Werk ist kein Passwort voreingestellt.

5.3.9 Das Menü Backup/Restore

So kommen Sie in das Menü 'Backup/Restore'!



Die Schaltflächen 'Backup/Restore'

Die Schaltflächen auf der Seite 'Backup/Restore' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Backup	Auswahl der Registerkarte 'Backup': <ul style="list-style-type: none"> Übertragen von Daten vom Gerät auf die SD-Karte
	Restore	Auswahl der Registerkarte 'Restore': <ul style="list-style-type: none"> Übertragen von Daten von der SD-Karte in das Gerät

Die Registerkarte 'Backup'

Die Registerkarte 'Backup' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Kochbuch	Sichert das Kochbuch.
	easyTouch	Sichert die easyTouch-Daten (Systembackup).

Die Registerkarte 'Restore'

Die Registerkarte 'Restore' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	easyTouch	Stellt die easyTouch-Daten wieder her.

5.3.10 Das Menü Import / Export

So kommen Sie in das Menü 'Import / Export'!



Die Schaltflächen 'Import / Export'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Import	Auswahl der Registerkarte 'Import': <ul style="list-style-type: none"> Übertragen von Daten vom USB-Stick in das Gerät
	Export	Auswahl der Registerkarte 'Export': <ul style="list-style-type: none"> Übertragen von Daten vom Gerät auf den USB-Stick

Die Registerkarte 'Import'

Die Registerkarte 'Import' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Kochbuch	Importiert ein Kochbuch
	Startlogo	Importiert ein kundenspezifisches Logo für die Startseite
	Update	Startet das manuelle Update des Bedienmoduls

Die Registerkarte 'Export'

Die Registerkarte 'Export' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	HACCP	Exportiert die HACCP-Daten Format: DAT
	Protokoll	Exportiert den Inhalt des Logbuchs Format: DAT
	Settings	Exportiert die Benutzereinstellungen Zweck: <ul style="list-style-type: none"> Überprüfung des Status Format: XML Angaben pro Einstellung: <ul style="list-style-type: none"> Benennung Aktuell eingestellter Wert

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Controls	Exportiert die Betriebsparameter Zweck: <ul style="list-style-type: none">▪ Überprüfung des Status Format: XML Angaben pro Betriebsparameter: <ul style="list-style-type: none">▪ ID▪ Benennung▪ Einheit▪ Minimaler Wert▪ Maximaler Wert▪ Ab Werk voreingestellter Wert▪ Aktuell eingestellter Wert
	Kochbuch	Exportiert das Kochbuch Zweck: <ul style="list-style-type: none">▪ Import in weitere Geräte▪ Sichern auf einem separaten Datenträger Format: SDF

6 So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!

Grundlegende Bedienung des Touchscreens

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

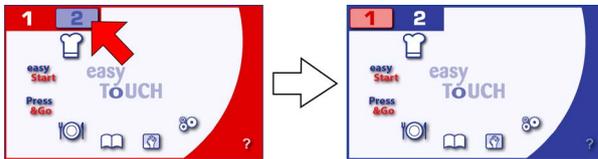
6.1 Gardaten eingeben

Grundsätzliche Bedienung

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Kombidämpfer grundsätzlich bedienen.

6.1.1 Garraum umschalten (6.10 mini 2in1)

Garraum umschalten



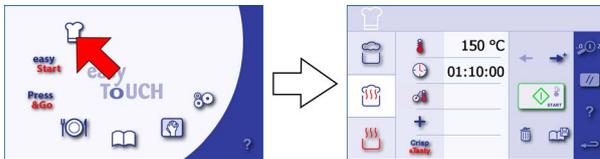
Verhalten des Touchscreens beim Umschalten

Der Touchscreen verhält sich beim Umschalten folgendermaßen:

- Der Touchscreen zeigt nach dem Umschalten auf einen anderen Garraum immer die Seite an, die zuletzt in Bezug auf diesen Garraum angezeigt wurde.
Beispiel: Sie waren bei Garraum 1 auf der Seite 'Kochen' und haben dort ein Garprogramm gestartet. Dann haben Sie auf den Garraum 2 umgeschaltet und dort die Seite 'Regenerieren' aufgerufen. Beim erneuten Umschalten auf den Garraum 1 gelangen Sie direkt wieder auf die Seite 'Kochen'.
- Wenn Sie von Garraum 1 auf Garraum 2 umschalten, während in Garraum 1 ein Garprogramm läuft, werden die Statusdaten dieses Garprogramms in der Schaltfläche 'Garraum 1' angezeigt.
- Bei bestimmten Ereignissen schaltet der Touchscreen automatisch auf den anderen Garraum um. Sie können voreinstellen, bei welchen Ereignissen dies geschehen soll.

6.1.2 Garprogramm eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!



Garprogramm eingeben

Zum Eingeben Ihres Garprogramms gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie ein Grundgarprogramm.	oder oder
2	Geben Sie die Gartemperatur ein.	
3	Geben Sie die Abschaltkriterien vor: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garzeit oder ▪ Kerntemperatur 	oder
4	Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'.	
5	Wählen Sie je nach Bedarf eine der folgenden Zusatzfunktionen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduzierte Lüfterdrehzahl ▪ Wrasenminderer ▪ Startzeit-Vorwahl ▪ ecoCooking ▪ Delta-T-Garen, dazu folgen Sie der Anleitung "Garprogramm Delta-T eingeben" 	
6	Wählen Sie je nach Bedarf den Entfeuchtungsgrad von Crisp&Tasty. Resultat: Ihr Garprogramm ist nun fertig eingegeben, wenn es nur aus einem Garschritt bestehen soll bzw. dies der letzte Garschritt war.	
7	Wenn Sie diesem Garprogramm einen weiteren Garschritt hinzufügen wollen, fahren Sie fort mit Schritt 8.	
8	Fügen Sie einen Garschritt hinzu.	
9	Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 7. Sie können die Seite 'Garschrittübersicht' aufrufen mit:	

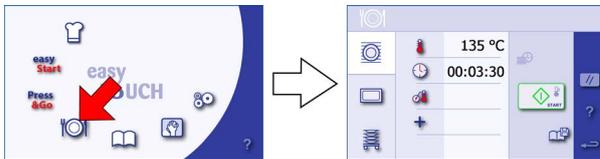
Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- ▷ Kochen im täglichen Ablauf

6.1.3 Regenerierprogramm eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Regenerieren'!



Regenerierprogramm eingeben

Zum Eingeben Ihres Regenerierprogramms gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- ▷ Regenerieren im täglichen Ablauf

114

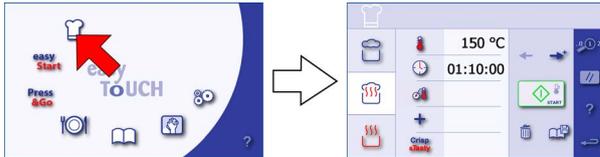
6.2 Zusatzfunktionen und spezielle Programme eingeben

Grundsätzliche Bedienung

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Kombidämpfer grundsätzlich bedienen.

6.2.1 Delta-T-Garen eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!



Delta-T-Garen eingeben

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

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie eines der Grundgarprogramme Dampf oder Heißluft.	 oder 
2	Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'.	
3	Wählen Sie Delta-T-Garen. Resultat: Sie befinden sich jetzt im Delta-T-Modus, angezeigt durch:	 ΔT  Δ oder  Δ
4	Geben Sie die Delta-Temperatur ein.	
5	Geben Sie die End-Kerntemperatur ein. Resultat: Ihr Garprogramm ist nun fertig eingegeben, wenn es nur aus einem Garschritt bestehen soll bzw. dies der letzte Garschritt war.	
6	Wenn Sie diesem Garprogramm einen weiteren Garschritt hinzufügen wollen, fahren Sie fort mit Schritt 7.	
7	Fügen Sie einen Garschritt hinzu.	
8	Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6. Sie können die Seite Garschrittübersicht aufrufen mit:	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- ▷ Kochen im täglichen Ablauf

6.3 Funktionen während Programmabläufen eingeben

Grundsätzliche Bedienung

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Kombidämpfer grundsätzlich bedienen.

6.3.1 Garparameter während des Programmablaufs ändern

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben ein Garprogramm oder Regenerierprogramm gewählt.
- Eines dieser Programme läuft.

Garparameter während des Programmablaufs ändern

Zum Ändern von Programmabläufen gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie je nach Bedarf eine der folgenden Schaltflächen: <ul style="list-style-type: none">▪ Gartemperatur▪ Garzeit oder Kerntemperatur	 oder  oder 
2	Korrigieren Sie die Werte.	

6.3.2 Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben ein Garprogramm oder Regenerierprogramm gewählt.
- Eines dieser Programme läuft.

Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Zum vorzeitigen Abbrechen von Programmabläufen gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Schaltfläche "Stopp".	

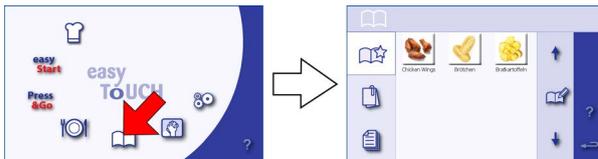
6.4 Mit dem Kochbuch arbeiten

Das Kochbuch des Kombidämpfers

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

6.4.1 Garprofil aus dem Kochbuch aufrufen

So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'!



Garprofil aus den Favoriten aufrufen

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

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

So kommen Sie auf die Seite 'Produktgruppen'!



Garprofil aus Produktgruppe aufrufen

Zum Aufrufen eines Garprofils aus einer Produktgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Wählen Sie die gewünschte Produktgruppe, z.B. Backen.	
2		Wählen Sie das gewünschte Garprofil, z.B. Baguette. Resultat: <ul style="list-style-type: none"> Die Garprofilaten werden angezeigt. Das Garprofil kann gestartet werden. 	
3		Wenn nötig, können Sie beim Auswählen der Produktgruppe und des Garprofils nach oben und unten scrollen.	

6 So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!

So kommen Sie auf die Seite 'Garprofile'!



Garprofil aus den abgelegten Garprofilen aufrufen

Zum Aufrufen eines Garprofils aus den im Kochbuch abgelegten Garprofilen gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Ihr Garprofil noch nicht gefunden?

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

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- ▷ Kochen im täglichen Ablauf 112
- ▷ Regenerieren im täglichen Ablauf 114

6.4.2 Garprofil BakePro aus dem Kochbuch aufrufen

So kommen Sie auf die Seite 'Produktgruppen'!

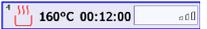


Garprofil BakePro aus dem Kochbuch aufrufen

BakePro ist ein vorprogrammiertes Backprofil in 3 Stufen.

Jedes BakePro Garprofil besteht aus 4 Garschritten. Die ersten drei Garschritte sind vorprogrammiert. Der letzte Garschritt kann individuell eingegeben werden.

Zum Aufrufen eines BakePro Garprofils gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Wählen Sie die gewünschte Produktgruppe BakePro.	
2		Wählen Sie das gewünschte Garprofil, z.B. Stufe 1 Resultat: ▪ Die Garprofilaten werden angezeigt.	
3		Passen Sie ggf. die Gardaten für den letzten Garschritt an. Resultat: ▪ Das Garprofil kann gestartet werden.	
4		Speichern Sie ggf. das geänderte Garprofil unter einem neuen Namen im Kochbuch.	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- ▷ Kochen im täglichen Ablauf 112
- ▷ Regenerieren im täglichen Ablauf 114

6.4.3 Garprofil anlegen

Garprofil anlegen

Zum Anlegen eines Garprofils gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Garprofil mit vordefinierten Einschüben anlegen

Zum Anlegen eines Garprofils gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Geben Sie ein Garprogramm ein. Benutzen Sie dazu die Seite 'Kochen'.	
2		Speichern Sie das Programm als Garprofil.	
3		Geben Sie dem Garprofil einen Namen und definieren Sie die gewünschten Einschübe in eckigen Klammern, z. B. Baguette [1,3,5].	<input type="text"/>
4		Weisen Sie dem Garprofil ein Bild zu.	
5		Bestätigen Sie Namen und Bild.	

Regenerierprofil anlegen

Zum Anlegen eines Regenerierprofils gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Geben Sie ein Regenerierprogramm ein. Benutzen Sie dazu die Seite 'Regenerieren'.	
2		Speichern Sie das Programm als Regenerierprofil.	
3		Geben Sie dem Regenerierprofil einen Namen.	<input type="text"/>

6 So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
4		Weisen Sie dem Regenerierprofil ein Bild zu.	
5		Bestätigen Sie Namen und Bild.	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- ▷ Garprofil unter Favoriten ablegen / entfernen 99
 - ▷ Garprofil in Produktgruppe ablegen / entfernen 103
-

6.4.4 Name und Bild eines Garprofils ändern

So kommen Sie auf die Seite 'Garprofile'!



Name und Bild eines Garprofils ändern

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

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

6.4.5 Garprofil aus dem Kochbuch löschen

So kommen Sie auf die Seite 'Garprofile'!



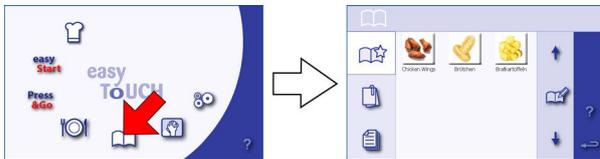
Garprofil aus dem Kochbuch löschen

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

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

6.4.6 Garprofil unter Favoriten ablegen / entfernen

So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'!



Garprofil unter Favoriten ablegen

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

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

Garprofil aus Favoriten entfernen

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

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

Garprofil aus dem Kochbuch löschen

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

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

6.4.7 Neue Produktgruppe anlegen

So kommen Sie auf die Seite 'Produktgruppen'!



Neue Produktgruppe anlegen

Zum Anlegen einer neuen Produktgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- ▷ Garprofil in Produktgruppe ablegen / entfernen

6.4.8 Name und Bild einer Produktgruppe ändern

So kommen Sie auf die Seite 'Produktgruppen'!



Name und Bild einer Produktgruppe ändern

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

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

6.4.9 Garprofil in Produktgruppe ablegen / entfernen

So kommen Sie auf die Seite 'Produktgruppen'!



Garprofil in Produktgruppe ablegen

Zum Ablegen eines Garprofils in einer Produktgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Garprofil aus Produktgruppe entfernen

Zum Entfernen eines Garprofils aus einer Produktgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Garprofil aus dem Kochbuch löschen

Sie können ein Garprofil auch auf der Seite Produktgruppe aus dem Kochbuch löschen. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

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

6.4.10 Produktgruppe löschen

So kommen Sie auf die Seite 'Produktgruppen'!



Produktgruppe löschen

Zum Löschen einer Produktgruppe gehen Sie folgendermaßen vor:

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

6.5 Einstellungen über die Settings

Einstellungen über die Settings

In diesem Abschnitt erfahren Sie, wie Sie bei Einstellungen über die Settings vorgehen müssen.

6.5.1 Settings für beide Garräume einstellen (6.10 mini 2in1)

Settings einstellen

Beim Einstellen der Settings gibt es folgende Regeln:

- Die Settings werden immer für beide Garräume eingestellt.
- Um alle Funktionen der Seite 'Settings' einstellen zu können, muss der Touchscreen in Bezug auf den anderen Garraum vor dem Umschalten seine Startseite angezeigt haben. Anderenfalls stehen auf der Seite 'Settings' nicht alle Funktionen zur Verfügung.
- Von der Seite 'Settings' und allen ihren Unterseiten aus kann nicht auf den anderen Garraum umgeschaltet werden.

6.5.2 Über die Serviceebene einstellbare Optionen

Einstellbare Optionen

Um den Umgang mit Ihrem Kombidämpfer noch sicherer zu machen, gibt es zusätzliche Funktionen, die über die Serviceebene aktiviert werden müssen. Kontaktieren Sie dazu bitte den autorisierten Kundendienst.

Diese Funktionen ändern Teile der Gar- bzw- Reinigungsabläufe. Folgende Funktionen können aktiviert werden:

- SteamProtect: Automatische Entfeuchtung des Garraums
- SafeCoolDown: Herunterkühlen der Garraumtemperatur bei geschlossener Gerätetür

SteamProtect

Die Funktion SteamProtect bewirkt folgende Änderungen beim Kochen mit easyTouch:

- Der im Garraum erzeugte Dampf wird vor dem Garende fast vollständig über den Abluftstutzen abgeleitet.
- Beim Öffnen der Gerätetür wird somit der Ausstoß von heißem Dampf/Wrasen erheblich reduziert.

SafeCoolDown

Im Gegensatz zur serienmäßig voreingestellten Cool-Down-Funktion, bewirkt SafeCoolDown folgende Änderungen beim Kochen mit easyTouch:

- Die Gerätetür kann beim Abkühlen des Garraums geschlossen bleiben.
- Der durch SafeCoolDown vermehrt erzeugte heiße Dampf/Wrasen wird fast vollständig über den Abluftstutzen abgeleitet.

Beim Reinigen mit easyTouch ist die Funktion SafeCoolDown serienmäßig eingestellt.

7 Kochen und Regenerieren

Garen im Detail

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

7.1 Sicherer Umgang mit dem Gerät

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie sich mit den Inhalten des Kapitels Zu Ihrer Sicherheit auf Seite 18 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 45 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' sind erfüllt.
- Die 'Anforderungen an die Umgebung des Kombidämpfers' auf Seite 19 sind erfüllt.
- Alle Warnhinweise befinden sich am vorgesehenen Platz.

Regeln für den sicheren Betrieb des Geräts (6.06/6.10/10.10 mini)

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

- Der Abluftstutzen und der Belüftungsstutzen an der Geräteoberseite sowie die Lüftungsschlitze an der Geräterückseite und die Öffnung an der Vorderseite zwischen den Gerätefüßen dürfen nicht abgedeckt, verstellt oder blockiert sein.
- Die Einhängestelle müssen arretiert sein.
- Das Ansaugblech muss ordnungsgemäß verriegelt sein.

Regeln für den sicheren Betrieb des Geräts (6.10 mini 2in1)

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

- Der Abluftstutzen an der Geräteoberseite sowie die Lüftungsschlitze an der Geräterückseite und die Ausblassechlitze am Geräteboden dürfen nicht abgedeckt, verstellt oder blockiert sein.
- Die Einhängestelle müssen arretiert sein.
- Das Ansaugblech muss ordnungsgemäß verriegelt sein.
- Es darf niemals in einem Garraum gereinigt werden, während im anderen gegart wird.

Zusätzliche Regeln für den sicheren Betrieb des Geräts auf beweglichem Unterbau (6.06/6.10/10.10 mini)

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, kann zu Verbrennungen führen.

- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heißer Dampf / Wrasen

⚠️ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

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

- ▷ Öffnen Sie die Gerätetür gemäß der Anleitung zum sicheren Öffnen der Gerätetür und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- ▷ Bei Option Sicherheitsverschluss benutzen Sie beim Öffnen der Gerätetür stets die Anlüftstellung.
- ▷ Wenn Sie den Garraum bei offener Gerätetür mit Cool-Down abkühlen, treten Sie von dem Gerät zurück, da heißer Dampf und Wrasen austreten wird (Option Cool-Down).
- ▷ Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während Sie den Garraum mit Cool-Down abkühlen, rechnen Sie mit einem stärkeren Schwall heißem Dampf und Wrasen (Option Cool-Down).

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 warmer Umgebung

▲ 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.

7.2 Garen mit Press&Go

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

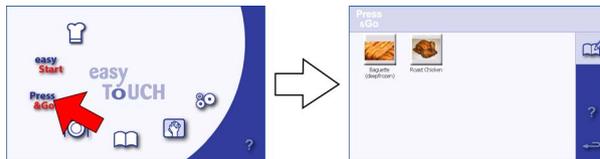
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter Sicherer Umgang mit dem Gerät auf Seite 121 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Kombidämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Die Luftleitbleche sind am Platz.
- Der Schieber verdeckt den USB-Anschluss.
- Falls der Kombidämpfer auf einem offenen Untergestell steht: Es befinden sich in dem Untergestell keinerlei Lebensmittel.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten bereits vertraut gemacht.

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



Garen

Zum Garen gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie das gewünschte Garprofil, z.B. Brötchen. Resultat: Der Kombidämpfer heizt vor.	
2	Beschicken Sie den Garraum, sobald das Vorheizen beendet ist und Sie dazu aufgefordert werden.	
3	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Garprogramm läuft, die verbleibende Garzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt. ▪ Sobald das Garprogramm beendet ist, ertönt ein Signal. 	
4	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das fertige Produkt.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

▷ Gerätetür sicher öffnen und schließen	122
▷ Beschicken und Entnehmen des Garguts	124
▷ Einhängestelle aus- und einbauen	126
▷ Ansaugblech aus- und einbauen	129
▷ Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen	131
▷ USB-Stick einstecken	132

7.3 Kochen im täglichen Ablauf

⚠ 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 121 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

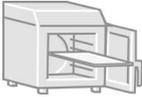
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Kombidämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Die Luftleitbleche sind am Platz.
- Der Schieber verdeckt den USB-Anschluss.
- Falls der Kombidämpfer auf einem offenen Untergestell steht: Es befinden sich in dem Untergestell keinerlei Lebensmittel.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten bereits vertraut gemacht.

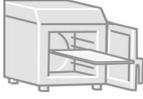
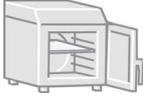
Kochen mit Vorheizen

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

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. Resultat: Ein Garprogramm ist auf der Seite 'Kochen' verfügbar.	 oder 
2	Starten Sie das Garprogramm. Resultat: Der Kombidämpfer heizt automatisch vor.	
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald das Vorheizen beendet ist und Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Garprogramm läuft, die verbleibende Garzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt. ▪ Vor dem Ende des Garprogramms wird der Garraum automatisch entfeuchtet, wenn die Funktion SteamProtect verfügbar ist. ▪ Sobald das Garprogramm beendet ist, ertönt ein Signal. 	 
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das fertige Produkt.	

Kochen bei bereits heißem Garraum

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

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

Hier geht's weiter ...

So geht's

- ▷ Garprogramm eingeben 88
- ▷ Delta-T-Garen eingeben 90
- ▷ Garprofil aus dem Kochbuch aufrufen 92

Nächste Schritte

- ▷ Manuell beschwaden während des Kochens 116
- ▷ Freie Einschübe beim Kochen benutzen 117

So machen Sie es richtig!

- ▷ Beschicken und Entnehmen des Garguts 124
- ▷ Einhängestelle aus- und einbauen 126
- ▷ Ansaugblech aus- und einbauen 129
- ▷ Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen 131
- ▷ USB-Stick einstecken 132

7.4 Regenerieren im täglichen Ablauf

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 121 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

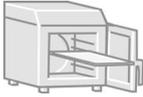
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Kombidämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Die Luftleitbleche sind am Platz.
- Der Schieber verdeckt den USB-Anschluss.
- Falls der Kombidämpfer auf einem offenen Untergestell steht: Es befinden sich in dem Untergestell keinerlei Lebensmittel.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten bereits vertraut gemacht.

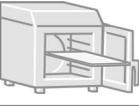
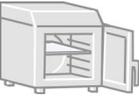
Regenerieren mit Vorheizen

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

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

Regenerieren bei bereits heißem Garraum

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

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

Hier geht's weiter ...

So geht's

- ▷ Garprofil aus dem Kochbuch aufrufen 92
- ▷ Regenerierprogramm eingeben 89

Nächste Schritte

- ▷ Freie Einschübe beim Regenerieren benutzen 118

So machen Sie es richtig!

- ▷ Gerätetür sicher öffnen und schließen 122
- ▷ Beschicken und Entnehmen des Garguts 124
- ▷ Einhängestelle aus- und einbauen 126
- ▷ Ansaugblech aus- und einbauen 129
- ▷ Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen 131
- ▷ USB-Stick einstecken 132

7.5 Manuell beschwaden während des Kochens

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

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

Manuell beschwaden während des Kochens

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

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

7.6 Freie Einschübe beim Kochen benutzen

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 121 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

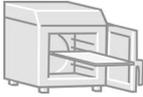
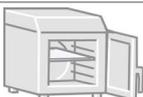
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

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

Vorgehen

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

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

Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen in einem Einschub

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

Optimierung des Arbeitsprozesses durch Einstellen von Dauerbetrieb

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

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



7.7 Freie Einschübe beim Regenerieren benutzen

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 121 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

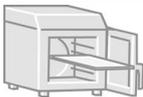
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

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

Vorgehen

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

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

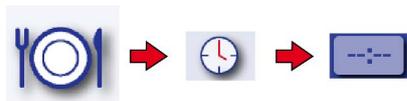
Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen in einem Einschub

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

Optimierung des Arbeitsprozesses durch Einstellen von Dauerbetrieb

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

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



7.8 Garraum abkühlen

⚠ 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 121 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Zweck

Mit der Zusatzfunktion 'Cool-Down' können Sie den Garraum rasch abkühlen, um ein Garprogramm mit niedrigerer Temperatur als zuvor starten zu können.

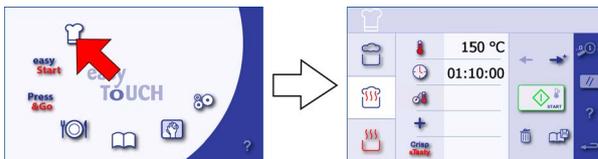
Sie können die Zusatzfunktion 'Cool-Down' bei offener und bei geschlossener Gerätetür benutzen.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Alle Garprogramme sind beendet.

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen!'



Garraum abkühlen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Garraum abzukühlen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'.	
2	<p>Wählen Sie die Zusatzfunktion 'Cool-Down'</p> <p>Resultat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die Gerätetür offen ist, wird der Garraum sofort abgekühlt, ohne Betätigung von 'Start'. ▪ Wenn die Gerätetür geschlossen ist, erscheint die Aufforderung zum Öffnen der Gerätetür. <p>WARNUNG!</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn Sie den Garraum bei offener Gerätetür mit Cool-Down abkühlen, treten Sie von dem Gerät zurück, da heißer Dampf und Wrasen austreten wird. ▪ Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während Sie den Garraum mit Cool-Down abkühlen, rechnen Sie mit einem stärkeren Schwall heißem Dampf und Wrasen. 	

7.9 Garraum automatisch abkühlen

Zweck

Mit der Funktion 'SafeCooldown' wird der Garraum vor dem Beschicken automatisch abkühlt, um ein Garprogramm mit niedrigerer Temperatur als zuvor starten zu können.

Während des automatischen Abkühlens bleibt die Gerätetür immer geschlossen, was die Sicherheit im Umgang mit Ihrem Kombidämpfer erhöht.

Voraussetzungen

Um diese Funktion nutzen zu können, muss diese über die Serviceebene von easyTouch aktiviert werden.

8 So machen Sie es richtig!

Wichtige Handgriffe am Kombidämpfer

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

8.1 Sicherer Umgang mit dem Gerät

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie sich mit den Inhalten des Kapitels Zu Ihrer Sicherheit auf Seite 18 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 45 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

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, kann zu Verbrennungen führen.

- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heißer Dampf / Wrasen

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

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

- ▷ Öffnen Sie die Gerätetür gemäß der Anleitung zum sicheren Öffnen der Gerätetür und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- ▷ Bei Option Sicherheitsverschluss benutzen Sie beim Öffnen der Gerätetür stets die Anlüftstellung.
- ▷ Wenn Sie den Garraum bei offener Gerätetür mit Cool-Down abkühlen, treten Sie von dem Gerät zurück, da heißer Dampf und Wrasen austreten wird (Option Cool-Down).
- ▷ Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während Sie den Garraum mit Cool-Down abkühlen, rechnen Sie mit einem stärkeren Schwall heißem Dampf und Wrasen (Option Cool-Down).

8.2 Gerätetür sicher öffnen und schließen

⚠ 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 121 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

Gehen Sie zum Öffnen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie den Türgriff nach oben (1). Bei Linksanschlag drehen Sie den Türgriff nach links oben (ohne Bild).	
2	Öffnen Sie die Tür langsam (2).	

Gerätetür sicher schließen

Gehen Sie zum Schließen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen
1	Klappen Sie die Gerätetür mit leichtem Schwung zu.

8.3 Gerätetür sicher öffnen und schließen (Option Sicherheitsverschluss)

⚠ 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 121 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

Gehen Sie zum Öffnen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie den Türgriff nach rechts oben in die Anlüftstellung (1) und warten Sie kurz, damit der Dampf entweichen kann. Bei Linksanschlag drehen Sie den Türgriff nach links oben (ohne Bild).	
2	Drehen Sie den Türgriff nochmals nach rechts oben (1). Bei Linksanschlag drehen Sie den Türgriff nochmals nach links oben.	
3	Öffnen Sie die Tür langsam (2).	

Gerätetür sicher schließen

Gehen Sie zum Schließen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen
1	Klappen Sie die Gerätetür mit leichtem Schwung zu.

8.4 Beschicken und Entnehmen des Garguts

⚠ 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 121 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.

- ▷ Stellen Sie Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in Einschubebenen, die unterhalb der durch den Warnhinweis "Heiße Flüssigkeiten" am Gerät markierten Höhe (1.60 m) liegen. Nur diese Einschubebenen sind von allen Bedienern einsehbar.
- ▷ Achten Sie beim Beschicken darauf, dass die Einhängegestelle korrekt arretiert sind.
- ▷ Verwenden Sie nur Behälter mit passenden GN-Maßen.
- ▷ Beachten Sie beim Beschicken das maximale Beladungsgewicht.
- ▷ Decken Sie Behälter mit heißen Flüssigkeiten während des Transports ab.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Beschicken

Gehen Sie zum Beschicken wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Öffnen Sie die Gerätetür (1).	
2	Beschicken Sie die gewünschten Einschubebenen mit Ihrem Gargut (2). <ul style="list-style-type: none">▪ Beginnen Sie dabei von unten.▪ Schieben Sie Behälter, Bleche oder Roste immer bis zum Anschlag ein.▪ Lassen Sie bei einer Beschickung mit Rosten die unterste Einschubebene frei.	

Entnehmen des Garguts

Gehen Sie zum Entnehmen des Garguts wie folgt vor:

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

8 So machen Sie es richtig!

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

- ▷ Gerätetür sicher öffnen und schließen

122

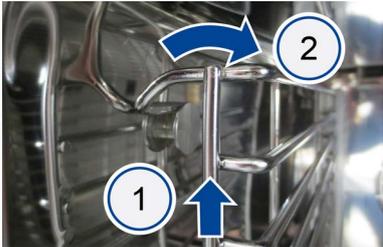
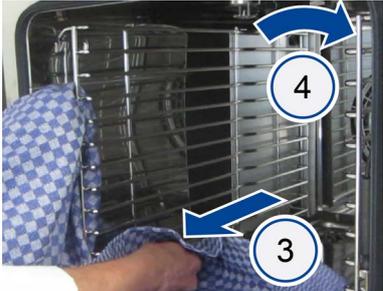
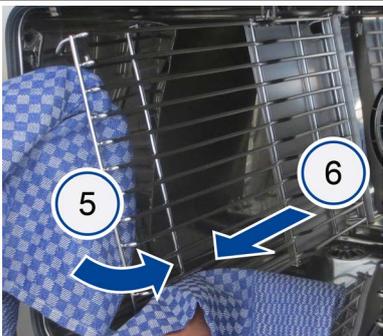
8.5 Einhängegestelle aus- und einbauen

⚠ 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 121 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

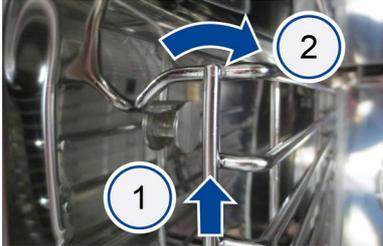
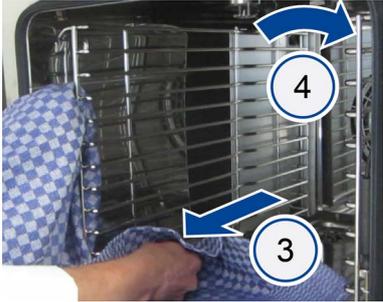
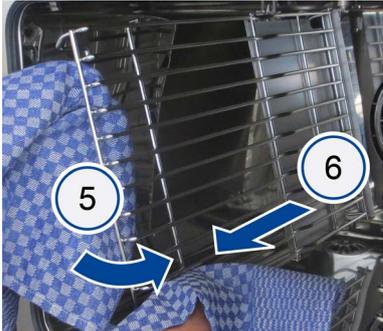
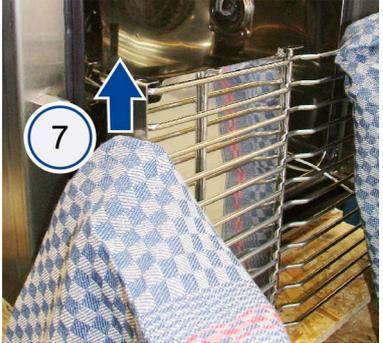
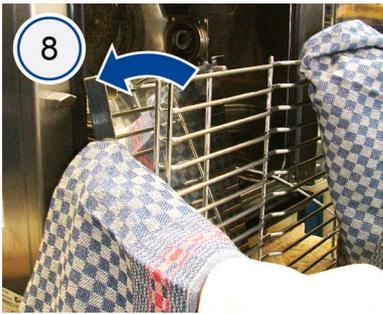
Einhängegestelle ausbauen (6.06 mini)

Gehen Sie zum Ausbauen eines Einhängegestells wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Heben Sie das Einhängegestell vorne leicht an (1) und heben Sie es über die vordere Halterung (2).	
2	Ziehen Sie das Einhängegestell leicht nach vorne (3) und heben Sie es über die hintere Halterung (4).	
3	Schwenken Sie das Einhängegestell leicht schräg in den Garraum (5) und entnehmen Sie es aus dem Garraum (6). Vorsicht: Achten Sie darauf, dass die Schienen nicht verbogen werden, da ansonsten Roste, Bleche und Behälter nicht mehr sicher gehalten werden.	

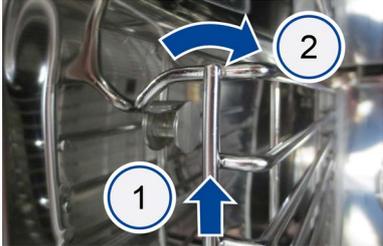
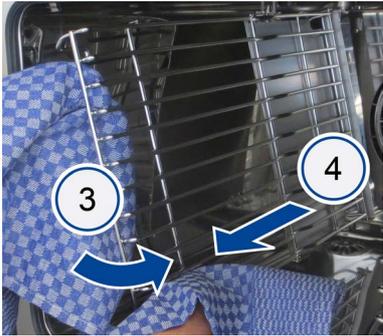
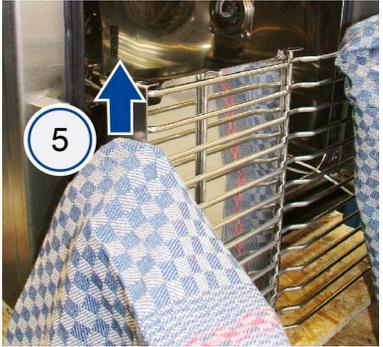
Einhängegestelle ausbauen (6.10 mini/6.10 mini 2in1)

Gehen Sie zum Ausbauen eines Einhängestells wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Heben Sie das Einhängestell vorne leicht an (1) und heben Sie es über die vordere Halterung (2).	
2	Ziehen Sie das Einhängestell leicht nach vorne (3) und heben Sie es über die hintere Halterung (4).	
3	Schwenken Sie das Einhängestell leicht schräg in den Garraum (5) und entnehmen Sie es aus dem Garraum (6). Vorsicht: Achten Sie darauf, dass die Schienen nicht verbogen werden, da ansonsten Roste, Bleche und Behälter nicht mehr sicher gehalten werden.	
4	Schieben Sie das Luftleitblech nach oben (7).	
5	Schwenken Sie das Luftleitblech nach hinten ab (8) und trennen Sie das Einhängestell vom Luftleitblech.	

Einhängegestelle ausbauen (10.10 mini)

Gehen Sie zum Ausbauen eines Einhänggestells wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drücken Sie das Einhänggestell nach oben (1) und heben Sie es über die Halterungen (2).	
2	Schwenken Sie das Einhänggestell leicht schräg in den Garraum (3) und entnehmen Sie es aus dem Garraum (4). Vorsicht: Achten Sie darauf, dass die Schienen nicht verbogen werden, da ansonsten Roste, Bleche und Behälter nicht mehr sicher gehalten werden.	
3	Schieben Sie das Luftleitblech nach oben (5).	
4	Schwenken Sie das Luftleitblech nach hinten ab (6) und trennen Sie das Einhänggestell vom Luftleitblech.	

Einhängegestelle einbauen

Gehen Sie zum Einbauen der Einhänggestelle wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen
1	Gehen Sie zum Einbauen der beiden Einhänggestelle umgekehrt vor wie beim Ausbau.
2	Überprüfen Sie, ob die Einhänggestelle ordnungsgemäß eingehängt sind.
3	Überprüfen Sie, ob sich die Bleche leicht einschieben lassen. Damit ist sichergestellt, dass Sie die beiden Einhänggestelle nicht verwechselt haben.

8.6 Ansaugblech aus- und einbauen

⚠ 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 121 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Das Einhängegestell ist ausgebaut.

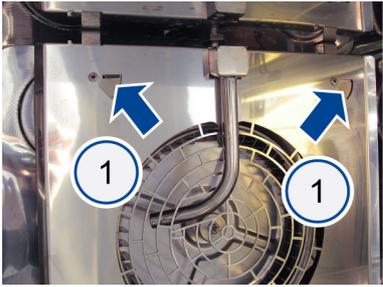
Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

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

Ansaugblech ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen des Ansaugblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entriegeln Sie die Verschlüsse links (1) und rechts (1) mit einem Werkzeug (beispielsweise einem Schraubendreher).	
2	Drücken Sie das Ansaugblech nach oben und hängen Sie es aus (2).	

Ansaugblech einbauen

Gehen Sie zum Einbauen des Ansaugblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Gehen Sie zum Einbauen des Ansaugblechs umgekehrt vor. Achten Sie darauf, dass das Ansaugblech in die Bolzen am Boden eingehängt werden muss.	

8 So machen Sie es richtig!

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

▷ Einhängestelle aus- und einbauen

126

8.7 Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

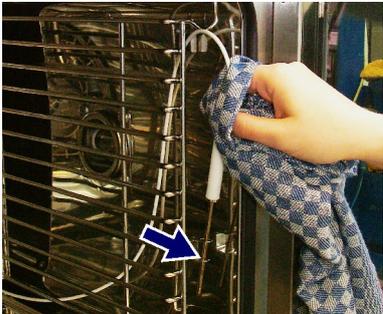
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter Sicherer Umgang mit dem Gerät auf Seite 121 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Zweck

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

Kerntemperaturfühler verstauen

Gehen Sie zum Verstauen des Kerntemperaturfühlers wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schieben Sie den Kerntemperaturfühler in die Halterung. Ansonsten besteht die Gefahr, dass der Fühler beschädigt wird.	

Kerntemperaturfühler entnehmen

Gehen Sie zum Entnehmen des Kerntemperaturfühlers in umgekehrter Reihenfolge vor.

8.8 USB-Stick einstecken

⚠ 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 121 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Zweck des USB-Schiebers

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

Der USB-Anschluss muss beim Garen und Reinigen immer durch den Schieber verdeckt sein.

USB-Stick einstecken

Gehen Sie zum Einstecken des USB-Sticks wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schieben Sie den Schieber des USB-Anschlusses nach rechts.	
2	Stecken Sie den USB-Stick ein. Sollte der USB-Stick zu groß sein, verwenden Sie bitte ein, im Handel erhältliches, Adapterkabel.	

9 Reinigung und Wartung

Reinigung und Wartung des Kombidämpfers

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

9.1 Reinigungsplan und Reinigungsmittel

Reinigung des Kombidämpfers

In diesem Abschnitt machen wir Sie mit dem Reinigungsplan und den Reinigungsmitteln vertraut.

9.1.1 Reinigungsplan

Tägliche Reinigungen

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

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Garraum	Garraum semi-automatisch reinigen auf Seite 142	ConvoClean new oder ConvoClean forte
	Mit Option ConvoClean system: Garraum vollautomatisch reinigen auf Seite 148	ConvoClean forte und ConvoCare
Lüfterraum hinter Ansaugblech	Garraum hinter dem Ansaugblech reinigen auf Seite 157	ConvoClean new oder ConvoClean forte
	Mit Option ConvoClean system: Garraum vollautomatisch reinigen auf Seite 148	ConvoClean forte und ConvoCare
Hygienesichtung auch um Gerätetür	Hygienesichtung reinigen auf Seite 155	Haushaltsübliches Spülmittel
Garraumablauf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rückstände entfernen ▪ Mit Reinigungsmittel einsprühen und mit Wasser spülen 	ConvoClean new oder ConvoClean forte
Gerätegehäuse außen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerät ausschalten ▪ Manuell mit weichem Tuch reinigen 	Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger Haushaltsübliches mildes Spülmittel (bei schwarzem Gehäuse)
Garraum, wenn weißer Schleierbelag oder dunkle Verfärbungen sichtbar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kalt einsprühen ▪ 10 min einwirken lassen ▪ Mit weichem, nicht scheuerndem Schwamm polieren ▪ Ausspülen 	ConvoCare
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

Wöchentliche Reinigungen

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

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Doppelglastür innen	Doppelglastür reinigen auf Seite 156	Haushaltsüblicher Glasreiniger
Tür- und Gerätetropfwanne	Manuell reinigen	ConvoClean new oder ConvoClean forte

Monatliche Reinigungen

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

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Untergestell	Manuell mit weichem Lappen reinigen	Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger
Stapelkit	Manuell mit weichem Lappen reinigen	Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- ▷ Reinigungsmittel

9.1.2 Reinigungsmittel

Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur die hier spezifizierten Reinigungsmittel zur Reinigung des Garraums.

Bezeichnung	Produkt	Farbe Aufkleber
Reinigungsmittel	ConvoClean forte	rot
Klarspülmittel	ConvoCare	grün

HINWEIS:

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

Die folgende Tabelle listet die spezifizierten Reinigungsmittel, ihre Verwendung und ihre Anwendungsform:

Produkt	Verwendung	Anwendungsform
ConvoClean new für leichte Verschmutzung (nicht für vollautomatische Garraumreinigung ConvoClean system) (nicht zur Reinigung von Behältern, Blechen, Rosten oder anderem Zubehör)	Garraumreinigung <ul style="list-style-type: none"> ▪ Von Hand ▪ Semi-automatisch 	Sprühflasche
ConvoClean forte für normale bis starke Verschmutzung (nicht zur Reinigung von Behältern, Blechen, Rosten oder anderem Zubehör)	Garraumreinigung <ul style="list-style-type: none"> ▪ Von Hand ▪ Semi-automatisch Mit Option ConvoClean system: Garraumreinigung vollautomatisch	Sprühflasche <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ans Reinigungssystem angeschlossene Reinigungsmittelkanister unter dem Kombidämpfer (6.06/6.10/10.10 mini) ▪ Ans Reinigungssystem angeschlossener Tank der Reinigungsmittelschublade (6.10 mini 2in1)
ConvoCare K (Konzentrat)	Zum Anmischen gebrauchsfertiger Lösung ConvoCare im Mischungsverhältnis 1:29	-
ConvoCare gebrauchsfertiges Klarspülmittel (nicht zur Reinigung von Behältern, Blechen, Rosten oder anderem Zubehör)	Mit Option ConvoClean system: Garraumreinigung vollautomatisch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ans Reinigungssystem angeschlossene Reinigungsmittelkanister unter dem Kombidämpfer (6.06/6.10/10.10 mini) ▪ Ans Reinigungssystem angeschlossener Tank der Klarspülmittelschublade (6.10 mini 2in1)
	Manuelle Nachbehandlung des Garraums	Sprühflasche
haushaltsüblicher Edelstahlreiniger	Pflege der Außenwände des Kombidämpfers (bei Edelstahlgehäuse)	-
haushaltsübliches mildes Spülmittel	Pflege der Außenwände des Kombidämpfers (bei schwarzem Gehäuse)	-

Produkt	Verwendung	Anwendungsform
haushaltsüblicher Glasreiniger	Reinigung der Doppelglastür	-
haushaltsübliches, hautverträgliches, alkalifreies, pH- und geruchsneutrales Spülmittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigung von Bauteilen und Zubehör entsprechend jeweiliger Anleitungen ▪ Reinigung von Behältern, Blechen, Rosten und weiterem zum Garen verwendeten Zubehör 	-

Reinigungs- und Klarspülmittelverbrauch

Die folgende Tabelle zeigt den Reinigungs- und Klarspülmittelverbrauch in ml je Reinigung:

Mittel	Verbrauch (ml) / Verbrauch je Garraum (ml)					
	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4	Express	CareStep
ConvoClean forte	320	540	760	770	120	-
ConvoCare	200	200	200	500	270	500

Umgang mit den Reinigungsmitteln

Bei Verwendung einiger Reinigungsmittel ist eine Schutzausrüstung zu tragen.

Das Kapitel 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 45 und die aktuellen EG-Sicherheitsdatenblätter, die mit den Reinigungsmitteln ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K und ConvoCare geliefert werden, sind zu beachten.

Das Personal ist regelmäßig vom Betreiber des Kombidämpfers zu unterweisen.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- ▷ Reinigungsmittelkanister mit ConvoClean forte austauschen 159
- ▷ Reinigungsmittelkanister mit ConvoCare austauschen 160
- ▷ Reinigungsmittelschublade mit ConvoClean forte befüllen (6.10 mini 2in1) 162
- ▷ Klarspülmittelschublade mit ConvoCare befüllen (6.10 mini 2in1) 163

9.2 Reinigungsprogramme und Reinigungsarbeiten

Reinigung des Kombidämpfers

In diesem Abschnitt erklären wir Ihnen, wie Sie Ihren Kombidämpfer reinigen.

9.2.1 Sicheres Arbeiten bei der Reinigung

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie sich mit den Inhalten des Kapitels Zu Ihrer Sicherheit auf Seite 18 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 45 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' sind erfüllt.
- Die 'Anforderungen an die Umgebung des Kombidämpfers' auf Seite 19 sind erfüllt.
- Alle Warnhinweise befinden sich am vorgesehenen Platz.

Regeln für die sichere Reinigung des Geräts

Um Gefährdungen zu vermeiden, sind bei der Reinigung des Geräts folgende Regeln zu beachten:

- Das Ansaugblech muss ordnungsgemäß verriegelt sein.
- Insbesondere nach der Reinigung hinter dem Ansaugblech und nach dem Wieder-Einbau des Ansaugblechs ist auf die korrekte Verriegelung des Ansaugblechs zu achten.
- Es darf niemals in einem Garraum gereinigt werden, während im anderen gegart wird (bei 6.10 mini 2in1).

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 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 Kombidämpfers 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 den USB-Schieber bei der Reinigung immer geschlossen.
- ▷ Verwenden Sie bei Betrieb im Freien einen Regenschutz.

Heiße Oberflächen

▲WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen an Innen- und Außenteilen des Geräts

Berühren aller Innenteile des Garraums, insbesondere hinter dem Ansaugblech, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen. Auch das Berühren von Belüftungsstutzen und Abluftstutzen an der Oberseite des Geräts kann zu Verbrennungen führen.

- ▷ Warten Sie bis der Garraum unter 60°C abgekühlt ist, bevor Sie mit den Reinigungsarbeiten beginnen oder kühlen Sie den Garraum mit Cool-Down ab.
- ▷ 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 Reinigungsarbeiten beginnen oder kühlen Sie den Garraum mit Cool-Down ab.

Kontakt mit Reinigungsmitteln

WARNUNG

Gefahr von Verätzungen oder Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen

Das Reinigungsmittel ConvoClean new und das Klarspülmittel ConvoCare reizen Haut, Augen und Atmungsorgane bei direktem Kontakt. Das Reinigungsmittel ConvoClean forte 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.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.
- ▷ **Bei 6.10 mini 2in1:** Schließen Sie die Reinigungsmittelschublade vorsichtig und nicht ruckartig, um Ausschwappen von Reinigungsmittel zu verhindern.

9.2.2 Garraum abkühlen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Zweck

Mit der Zusatzfunktion 'Cool-Down' können Sie den Garraum rasch abkühlen, um den Garraum reinigen zu können.

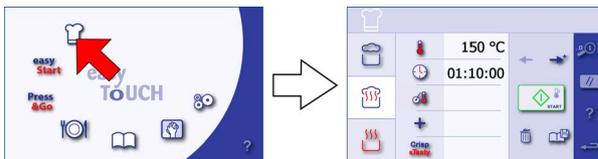
Sie können die Zusatzfunktion 'Cool-Down' bei offener und bei geschlossener Gerätetür benutzen.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Alle Garprogramme sind beendet.

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen!'



Garraum abkühlen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Garraum abzukühlen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'.	
2	<p>Wählen Sie die Zusatzfunktion 'Cool-Down'</p> <p>Resultat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn die Gerätetür offen ist, wird der Garraum sofort abgekühlt, ohne Betätigung von 'Start'. ▪ Wenn die Gerätetür geschlossen ist, erscheint die Aufforderung zum Öffnen der Gerätetür. <p>WARNUNG!</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wenn Sie den Garraum bei offener Gerätetür mit Cool-Down abkühlen, treten Sie von dem Gerät zurück, da heißer Dampf und Wrasen austreten wird. ▪ Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während Sie den Garraum mit Cool-Down abkühlen, rechnen Sie mit einem stärkeren Schwall heißem Dampf und Wrasen. 	

9.2.3 Garraum automatisch abkühlen

Zweck

Mit der Funktion 'SafeCooldown' wird der Garraum vor dem Beschicken automatisch abkühlt, um ein Garprogramm mit niedrigerer Temperatur als zuvor starten zu können.

Während des automatischen Abkühlens bleibt die Gerätetür immer geschlossen, was die Sicherheit im Umgang mit Ihrem Kombidämpfer erhöht.

Voraussetzungen

Um diese Funktion nutzen zu können, muss diese über die Serviceebene von easyTouch aktiviert werden.

9.2.4 Kalten Garraum semi-automatisch reinigen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Gleichzeitiges Garen und Reinigen

⚠ WARNUNG

Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel

Bei gleichzeitigem Garen im einen und Reinigen des anderen Geräts kann Reinigungsmittel mit dem Gargut in Berührung kommen.

- ▷ Reinigen Sie niemals eines der Geräte, während im anderen gegart wird.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten bereits vertraut gemacht.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Alle Behälter, Bleche und Roste, sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Größere Speiserückstände sind gegebenenfalls aus dem Garraum entfernt worden.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittel ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche

Umgang mit der Sprühflasche

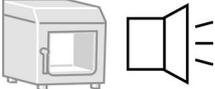
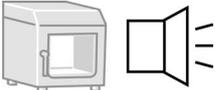
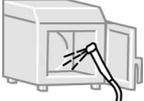
Beachten Sie beim Umgang mit der Sprühflasche folgendes:

- Lassen Sie die Sprühflasche nie längere Zeit unbenutzt unter Druck stehen. Drehen Sie den Pumpkopf langsam auf, damit die Druckluft entweichen kann.
- Spülen Sie die Sprühflasche wöchentlich.
- Spülen Sie die Düse, die Düsenverlängerung und den Düsenstutzen nach jeder Benutzung.

Kalten Garraum semi-automatisch reinigen

Gehen Sie zum semi-automatischen Reinigen des kalten Garraums wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Öffnen Sie die Gerätetür und entfernen Sie größere Speiserückstände aus dem Garraum.	
2	Schließen Sie die Gerätetür.	
3	Rufen Sie die Seite Reinigen auf und wählen Sie das semi-automatische Reinigungsprogramm. Resultat: Der Kombidämpfer startet die semi-automatische Reinigung. Der Garraum wird für ca. 10 Minuten erwärmt.	 

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
4	Sobald das erste Signal ertönt, öffnen Sie die Gerätetür.	
5	Sprühen Sie den Garraum, das Ansaugblech und den Bereich dahinter, die Einhängegestelle und den Bodenablauf mit ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche ein.	
6	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Das Programm läuft automatisch weiter (ca. 10 Minuten).	
7	Sobald das nächste Signal ertönt, öffnen Sie die Gerätetür.	
8	Spülen Sie das Ansaugblech und den Bereich dahinter mit einem Wasserstrahl gründlich ab.	
9	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Das Programm läuft automatisch weiter (ca. 10 Minuten).	
10	Warten Sie bis am Ende der Reinigung ein Signalton ertönt.	
11	Bestätigen Sie nach Aufforderung des Systems das Ende der semi-automatischen Reinigung.	
12	Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Ergebnis der Reinigung.	
13	Spülen Sie den Garraum, die Einhängegestelle, das Ansaugblech und den Bereich dahinter mit einem Wasserstrahl gründlich ab oder wischen Sie den Garraum und das Zubehör mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich ab. Bei starker Verschmutzung können Sie den Reinigungsvorgang wiederholen.	
14	Schalten Sie den Kombidämpfer aus und lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

- ▷ Ansaugblech aus- und einbauen 129
- ▷ Einhängegestelle aus- und einbauen 126

Verwandte Themen

- ▷ Reinigungsmittel 135
 - ▷ Reinigungsplan 133
-

9.2.5 Heißen Garraum semi-automatisch reinigen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Gleichzeitiges Garen und Reinigen

⚠ WARNUNG

Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel

Bei gleichzeitigem Garen im einen und Reinigen des anderen Geräts kann Reinigungsmittel mit dem Gargut in Berührung kommen.

- ▷ Reinigen Sie niemals eines der Geräte, während im anderen gegart wird.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten bereits vertraut gemacht.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Alle Behälter, Bleche und Roste, sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittel ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche

Umgang mit der Sprühflasche

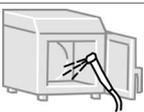
Beachten Sie beim Umgang mit der Sprühflasche folgendes:

- Lassen Sie die Sprühflasche nie längere Zeit unbenutzt unter Druck stehen. Drehen Sie den Pumpenkopf langsam auf, damit die Druckluft entweichen kann.
- Spülen Sie die Sprühflasche wöchentlich.
- Spülen Sie die Düse, die Düsenverlängerung und den Düsenstutzen nach jeder Benutzung.

Heißen Garraum semi-automatisch reinigen

Gehen Sie zum semi-automatischen Reinigen des heißen Garraums wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Schließen Sie die Gerätetür.	
2	Rufen Sie die Seite Reinigen auf und wählen Sie das semi-automatische Reinigungsprogramm. Resultat: Die Garraumtemperatur wird überprüft.	 
3	Ist die Garraumtemperatur zu hoch, warten Sie bei geschlossener Gerätetür, bis der Garraum automatisch unter 60°C abgekühlt ist, bevor Sie mit den Reinigungsarbeiten beginnen.	

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
4	Sobald das erste Signal ertönt, öffnen Sie die Gerätetür und entfernen Sie nach Aufforderung im abgekühlten Garraum größere Speiserückstände aus dem Garraum.	
5	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Der Kombidämpfer startet die semi-automatische Reinigung.	 
6	Sobald das zweite Signal ertönt, öffnen Sie die Gerätetür.	 
7	Sprühen Sie den Garraum, das Ansaugblech und den Bereich dahinter, die Einhängegestelle und den Bodenablauf mit ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche ein.	
8	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Das Programm läuft automatisch weiter (ca. 10 Minuten).	 
9	Sobald das nächste Signal ertönt, öffnen Sie die Gerätetür.	 
10	Spülen Sie das Ansaugblech und den Bereich dahinter mit einem Wasserstrahl gründlich ab.	
11	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Das Programm läuft automatisch weiter (ca. 10 Minuten).	 
12	Warten Sie bis am Ende der Reinigung ein Signalton ertönt.	 
13	Bestätigen Sie nach Aufforderung des Systems das Ende der semi-automatischen Reinigung.	
14	Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Ergebnis der Reinigung.	 

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
15	<p>Spülen Sie den Garraum, die Einhängestelle, das Ansaugblech und den Bereich dahinter mit einem Wasserstrahl gründlich ab oder wischen Sie den Garraum und das Zubehör mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich ab.</p> <p>Bei starker Verschmutzung können Sie den Reinigungsvorgang wiederholen.</p>	
16	<p>Schalten Sie den Kombidämpfer aus und lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.</p>	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

- ▷ Einhängestelle aus- und einbauen 126
- ▷ Ansaugblech aus- und einbauen 129

Verwandte Themen

- ▷ Reinigungsmittel 135
 - ▷ Reinigungsplan 133
-

9.2.6 Kalten Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Gleichzeitiges Garen und Reinigen

⚠ WARNUNG

Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel

Bei gleichzeitigem Garen im einen und Reinigen des anderen Geräts kann Reinigungsmittel mit dem Gargut in Berührung kommen.

- ▷ Reinigen Sie niemals eines der Geräte, während im anderen gegart wird.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Alle Behälter, Bleche und Roste, sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Die Füllstände der Reinigungs- und Spülmittel sind ausreichend.

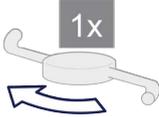
Benötigte Hilfsmittel

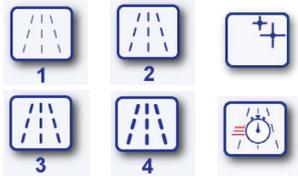
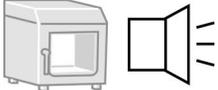
Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittel ConvoClean forte im Kanister mit rötlichem Aufkleber oder in der Reinigungsmittelschublade
- Klarspülmittel ConvoCare im Kanister mit grünlichem Aufkleber oder in der Klarspülmittelschublade.
- Reinigungsmittel ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche für die Nachbehandlung
- Klarspülmittel ConvoCare in der Sprühflasche für die Nachbehandlung

Kalten Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen

Gehen Sie zum vollautomatischen Reinigen des kalten Garraums wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Öffnen Sie die Gerätetür und entfernen Sie größere Speiserückstände aus dem Garraum.	
2	Drehen Sie die Rotordüse an der Garraumdecke 1mal, um ihre Freigängigkeit zu prüfen.	
3	Schließen Sie die Gerätetür.	
4	Rufen Sie die Seite Reinigen auf.	

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
5	Starten Sie das vollautomatische Reinigungsprogramm durch Auswählen einer Reinigungsstufe.	
6	Öffnen Sie nach Aufforderung des Systems die Gerätetür und überprüfen Sie den Garraum.	
7	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Der Kombidämpfer startet die vollautomatische Reinigung. Warnung: Unterbrechen Sie diesen Vorgang auf keinen Fall. Öffnen Sie die Gerätetür nicht.	
8	Warten Sie bis am Ende der Reinigung ein Signalton ertönt.	
9	Bestätigen Sie nach Aufforderung des Systems das Ende der vollautomatischen Reinigung.	
10	Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Ergebnis der Reinigung.	
11	Reinigen Sie gegebenenfalls den Garraumablauf.	
12	Schalten Sie den Kombidämpfer aus und lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.	

Garraum nachbehandeln

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

Mögliche Fehlerereignisse

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

Fehlerereignis	Reaktion
"Wassermangel" wird angezeigt	Überprüfen Sie den Wasseranschluss.
"Füllstand Reiniger und Zuführungsschläuche auf Knickstellen prüfen und bestätigen" wird angezeigt	Überprüfen Sie, welcher Reinigungsmittelkanister nicht mehr ausreichend gefüllt ist und füllen Sie diesen auf. Überprüfen Sie, ob die Zuführungsschläuche Knickstellen aufweisen und beheben Sie diese.
Bei 6.10 mini 2in1: "Füllstand Reiniger prüfen und bestätigen" wird angezeigt	Überprüfen Sie, welche Reinigungsmittelschublade nicht mehr ausreichend gefüllt ist und füllen Sie diese auf.
Stromausfall Sie haben die vollautomatische Reinigung unterbrochen	Wenn bereits Reinigungsmittel eingebracht wurde, führt der Kombidämpfer zur Sicherheit eine Zwangsspülung des Garraums durch und kann erst danach wieder betrieben werden.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

▷ Reinigungsplan	133
▷ Reinigungsmittel	135
▷ Reinigungsmittelkanister mit ConvoCare austauschen	160
▷ Reinigungsmittelkanister mit ConvoClean forte austauschen	159

9.2.7 Heißen Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Gleichzeitiges Garen und Reinigen

⚠ WARNUNG

Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel

Bei gleichzeitigem Garen im einen und Reinigen des anderen Geräts kann Reinigungsmittel mit dem Gargut in Berührung kommen.

- ▷ Reinigen Sie niemals eines der Geräte, während im anderen gegart wird.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Alle Behälter, Bleche und Roste, sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Die Füllstände der Reinigungs- und Spülmittel sind ausreichend.

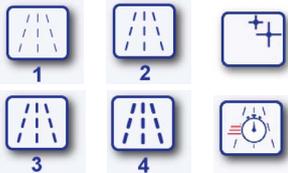
Benötigte Hilfsmittel

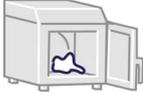
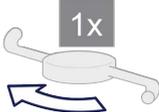
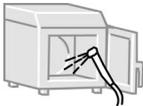
Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittel ConvoClean forte im Kanister mit rötlichem Aufkleber oder in der Reinigungsmittelschublade
- Klarspülmittel ConvoCare im Kanister mit grünlichem Aufkleber oder in der Klarspülmittelschublade.
- Reinigungsmittel ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche für die Nachbehandlung
- Klarspülmittel ConvoCare in der Sprühflasche für die Nachbehandlung

Heißen Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen (mit Option Cool-Down)

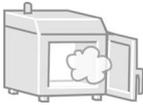
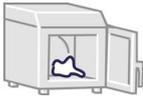
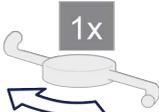
Gehen Sie zum vollautomatischen Reinigen des heißen Garraums wie folgt vor:

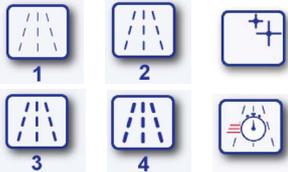
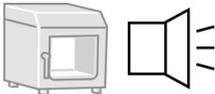
Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Schließen Sie die Gerätetür.	
2	Rufen Sie die Seite Reinigen auf.	
3	Starten Sie das vollautomatische Reinigungsprogramm durch Auswählen einer Reinigungsstufe.	
4	Öffnen Sie nach Aufforderung des Systems die Gerätetür und schließen Sie die Gerätetür direkt wieder, ohne in den noch heißen Garraum zu greifen. Resultat: Die Garraumtemperatur wird überprüft. Das Abkühlen des Garraums startet automatisch.	

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
5	Warten Sie bei geschlossener Gerätetür, bis der Garraum unter 60°C abgekühlt ist.	
6	Öffnen Sie nach Aufforderung des Systems die Gerätetür und entfernen Sie größere Speiserückstände aus dem abgekühlten Garraum.	
7	Drehen Sie die Rotordüse an der Garraumdecke 1mal, um ihre Freigängigkeit zu prüfen.	
8	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Der Kombidämpfer startet die vollautomatische Reinigung. Warnung: Unterbrechen Sie diesen Vorgang auf keinen Fall. Öffnen Sie die Gerätetür nicht.	
9	Warten Sie bis am Ende der Reinigung ein Signalton ertönt.	
10	Bestätigen Sie nach Aufforderung des Systems das Ende der vollautomatischen Reinigung.	
11	Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Ergebnis der Reinigung.	
12	Reinigen Sie gegebenenfalls den Garraumablauf.	
13	Schalten Sie den Kombidämpfer aus und lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.	

Heißen Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen (ohne Option Cool-Down)

Gehen Sie zum vollautomatischen Reinigen des heißen Garraums wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Warten Sie, bis der Garraum unter 60°C abgekühlt ist, bevor Sie mit den Reinigungsarbeiten beginnen.	
2	Entfernen Sie größere Speiserückstände aus dem abgekühlten Garraum und schließen Sie die Gerätetür.	
3	Drehen Sie die Rotordüse an der Garraumdecke 1mal, um ihre Freigängigkeit zu prüfen.	
4	Schließen Sie die Gerätetür.	

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
5	Rufen Sie die Seite Reinigen auf.	
6	Starten Sie das vollautomatische Reinigungsprogramm durch Auswählen einer Reinigungsstufe.	
7	Öffnen Sie nach Aufforderung des Systems die Gerätetür und überprüfen Sie den Garraum.	
8	Schließen Sie die Gerätetür. Resultat: Der Kombidämpfer startet die vollautomatische Reinigung. Warnung: Unterbrechen Sie diesen Vorgang auf keinen Fall. Öffnen Sie die Gerätetür nicht.	
9	Warten Sie bis am Ende der Reinigung ein Signalton ertönt.	
10	Öffnen Sie die Gerätetür und überprüfen Sie das Ergebnis der Reinigung.	
11	Reinigen Sie gegebenenfalls den Garraumablauf.	
12	Schalten Sie den Kombidämpfer aus und lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.	

Garraum nachbehandeln

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

Mögliche Fehlerereignisse

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

Fehlerereignis	Reaktion
"Wassermangel" wird angezeigt	Überprüfen Sie den Wasseranschluss.
"Füllstand Reiniger und Zuführungsschläuche auf Knickstellen prüfen und bestätigen" wird angezeigt	Überprüfen Sie, welcher Reinigungsmittelkanister nicht mehr ausreichend gefüllt ist und füllen Sie diesen auf. Überprüfen Sie, ob die Zuführungsschläuche Knickstellen aufweisen und beheben Sie diese.
Bei 6.10 mini 2in1: "Füllstand Reiniger prüfen und bestätigen" wird angezeigt	Überprüfen Sie, welche Reinigungsmittelschubblende nicht mehr ausreichend gefüllt ist und füllen Sie diese auf.
Stromausfall Sie haben die vollautomatische Reinigung unterbrochen	Wenn bereits Reinigungsmittel eingebracht wurde, führt der Kombidämpfer zur Sicherheit eine Zwangsspülung des Garraums durch und kann erst danach wieder betrieben werden.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

▷ Reinigungsmittelkanister mit ConvoClean forte austauschen	159
▷ Reinigungsmittelkanister mit ConvoCare austauschen	160
▷ Reinigungsplan	133
▷ Reinigungsmittel	135

9.2.8 Hygienesichtung reinigen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Handelsübliches, hautverträgliches, alkalifreies, ph- und geruchsneutrales Spülmittel
- Weiches Tuch
- Kein Werkzeug

Hygienesichtung reinigen

Gehen Sie zum Reinigen der Hygienesichtung wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Reinigen Sie die Hygienesichtung mit dem genannten Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch.	
2	Wischen Sie die Hygienesichtung mit klarem Wasser und einem weichen, sauberen Tuch gründlich ab.	
3	Trocknen Sie die Hygienesichtung gründlich.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- ▷ Reinigungsplan

133

9.2.9 Doppelglastür reinigen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Benötigte Hilfsmittel

- Sie benötigen folgende Hilfsmittel:
- Handelsüblicher Glasreiniger

Doppelglastür reinigen

Gehen Sie zum Reinigen der Doppelglastür wie folgt vor:

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

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- ▷ Reinigungsplan

9.2.10 Garraum hinter dem Ansaugblech reinigen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittel ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche

Umgang mit der Sprühflasche

Beachten Sie beim Umgang mit der Sprühflasche folgendes:

- Lassen Sie die Sprühflasche nie längere Zeit unbenutzt unter Druck stehen. Drehen Sie den Pumpenkopf langsam auf, damit die Druckluft entweichen kann.
- Spülen Sie die Sprühflasche wöchentlich.
- Spülen Sie die Düse, die Düsenverlängerung und den Düsenstutzen nach jeder Benutzung.

Garraum hinter dem Ansaugblech reinigen

Gehen Sie zum Reinigen hinter dem Ansaugblech wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Bauen Sie die Einhängestelle und das Ansaugblech aus.	
2	Sprühen Sie den hinteren Bereich des Garraums und das Ansaugblech mit ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche ein.	
3	Lassen Sie ConvoClean new oder ConvoClean forte 10-20 Minuten einwirken.	
4	Spülen Sie den Garraum und das Ansaugblech mit einem Wasserstrahl gründlich aus. oder: Wischen Sie den Garraum und das Zubehör mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich aus. Bei starker Verschmutzung können Sie den Reinigungsvorgang wiederholen.	
5	Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

- ▷ Einhängestelle aus- und einbauen 126
- ▷ Ansaugblech aus- und einbauen 129

Verwandte Themen

- ▷ Reinigungsmittel 135
 - ▷ Reinigungsplan 133
-

9.2.11 Reinigungsmittelkanister mit ConvoClean forte austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Vertauschen von Reinigungs- und Spülmittel

⚠ WARNUNG

Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel

Durch Vertauschen von ConvoClean und ConvoCare besteht die Gefahr von Gesundheitsschäden beim Verzehr der gegarten Speisen.

- ▷ Achten Sie beim Austauschen der Reinigungsmittelkanister auf die korrekte Zuordnung zu den Schläuchen.
- ▷ Achten Sie bei der Befüllung der Kanister auf die korrekte Zuordnung der Chemikalie zu den Schläuchen.

Aufstellort der Kanister für Reinigungs- und Klarspülmittel

Stellen Sie die Kanister folgendermaßen auf:

- Die Kanister sollen sich gut zugänglich auf einer ebenen Fläche beim Gerät befinden.
- Die Kanister dürfen nicht über der Standfläche des Geräts stehen.
- Das Niveau der Kanister-Standfläche darf nicht mehr als 1 m unter den Schottverschraubungen liegen.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Austauschkanister ConvoClean forte

Reinigungsmittelkanister mit ConvoClean forte austauschen

Gehen Sie zum Austauschen der Reinigungsmittelkanister mit ConvoClean forte wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entfernen Sie den Verschluss vom Austauschkanister ConvoClean forte (1).	
2	Schrauben Sie den roten Zuführungsschlauch mit der Lanze vom leeren Kanister ab.	
3	Führen Sie den roten Zuführungsschlauch mit der Lanze in den Austauschkanister ein und verschrauben Sie ihn.	
4	Prüfen Sie den Anschluss auf farbige Durchgängigkeit (rot).	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- ▷ Reinigungsplan 133
- ▷ Reinigungsmittel 135
- ▷ Heißen Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen 151
- ▷ Kalten Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen 148

9.2.12 Reinigungsmittelkanister mit ConvoCare austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Vertauschen von Reinigungs- und Spülmittel

⚠ WARNUNG

Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel

Durch Vertauschen von ConvoClean und ConvoCare besteht die Gefahr von Gesundheitsschäden beim Verzehr der gegarten Speisen.

- ▷ Achten Sie beim Austauschen der Reinigungsmittelkanister auf die korrekte Zuordnung zu den Schläuchen.
- ▷ Achten Sie bei der Befüllung der Kanister auf die korrekte Zuordnung der Chemikalie zu den Schläuchen.

Aufstellort der Kanister für Reinigungs- und Klarspülmittel

Stellen Sie die Kanister folgendermaßen auf:

- Die Kanister sollen sich gut zugänglich auf einer ebenen Fläche beim Gerät befinden.
- Die Kanister dürfen nicht über der Standfläche des Geräts stehen.
- Das Niveau der Kanister-Standfläche darf nicht mehr als 1 m unter den Schottverschraubungen liegen.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel, wenn Sie die gebrauchsfertige Lösung des Klarspülmittels aus Konzentrat anmischen:

- ConvoCare Leerkanister (10 l)
- ConvoCare Konzentrat (0,33 l)
- Ausreichende Menge Weichwasser

Sie benötigen folgende Hilfsmittel, wenn Sie das gebrauchsfertige Klarspülmittel des Herstellers einsetzen:

- Austauschkanister ConvoCare

Klarspülmittel ConvoCare anmischen

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

Schritt	Vorgehen
1	Öffnen Sie den Leerkanister und füllen Sie zuerst die 0,33 l ConvoCare Konzentrat in den Leerkanister.
2	Füllen Sie nun den Kanister mit der erforderlichen Menge Weichwasser bis zur 10 l-Marke auf.
3	Verschließen Sie den Kanister und vermischen Sie beides durch Schwenken gut miteinander.

Reinigungsmittelkanister mit ConvoCare austauschen

Gehen Sie zum Austauschen der Reinigungsmittelkanister mit ConvoCare wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entfernen Sie den Verschluss vom Anmischkanister oder vom Austauschkanister ConvoCare (2).	
2	Schrauben Sie den grünen Zuführungsschlauch mit der Lanze vom leeren Kanister mit ConvoCare ab (2).	
3	Führen Sie den grünen Zuführungsschlauch mit der Lanze in den vollen Kanister ein und verschrauben Sie ihn.	
4	Prüfen Sie den Anschluss auf farbige Durchgängigkeit (grün).	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

▷ Reinigungsplan	133
▷ Reinigungsmittel	135
▷ Heißen Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen	151
▷ Kalten Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen	148

9.2.13 Reinigungsmittelschublade mit ConvoClean forte befüllen (6.10 mini 2in1)

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Vertauschen von Reinigungs- und Spülmittel

⚠ WARNUNG

Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel

Durch Vertauschen von ConvoClean und ConvoCare besteht die Gefahr von Gesundheitsschäden beim Verzehr der gegarten Speisen.

- ▷ Achten Sie bei der Befüllung der Reinigungsmittelschubladen auf die korrekte Zuordnung der Chemikalie zu den Schubladen.

Benötigte Hilfsmittel

- Sie benötigen folgende Hilfsmittel:
- Reinigungsmittelkanister ConvoClean forte
 - Gießhilfe zum Befüllen der Schubladen

Reinigungsmittelschublade mit ConvoClean forte befüllen

Gehen Sie zum Befüllen der Reinigungsmittelschublade mit ConvoClean forte wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entfernen Sie den Verschluss vom Reinigungsmittelkanister ConvoClean forte.	
2	Öffnen Sie den Tank der mit ConvoClean forte beschrifteten Reinigungsmittelschublade.	
3	Befüllen Sie den Tank mit ConvoClean forte.	
4	Schließen Sie mit dem Deckel den Tank der Reinigungsmittelschublade.	
5	Entfernen Sie sorgfältig übergelaufenes Reinigungsmittel ConvoClean forte.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- ▷ Reinigungsplan 133
- ▷ Reinigungsmittel 135
- ▷ Heißen Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen 151
- ▷ Kalten Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen 148

9.2.14 Klarspülmittelschublade mit ConvoCare befüllen (6.10 mini 2in1)

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

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

Vertauschen von Reinigungs- und Spülmittel

⚠ WARNUNG

Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel

Durch Vertauschen von ConvoClean und ConvoCare besteht die Gefahr von Gesundheitsschäden beim Verzehr der gegarten Speisen.

- ▷ Achten Sie bei der Befüllung der Reinigungsmittelschubladen auf die korrekte Zuordnung der Chemikalie zu den Schubladen.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel, wenn Sie die gebrauchsfertige Lösung des Klarspülmittels aus Konzentrat anmischen:

- ConvoCare Leerkarister (10 l)
- ConvoCare Konzentrat (0.33 l)
- Ausreichende Menge Weichwasser (9.67 l)
- Gießhilfe zum Befüllen der Schubladen

Sie benötigen folgende Hilfsmittel, wenn Sie das gebrauchsfertige Klarspülmittel des Herstellers einsetzen:

- Klarspülmittelkanister ConvoCare
- Gießhilfe zum Befüllen der Schubladen

Klarspülmittel ConvoCare anmischen

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

Schritt	Vorgehen
1	Öffnen Sie den Leerkarister und füllen Sie zuerst die 0,33 l ConvoCare Konzentrat in den Leerkarister.
2	Füllen Sie nun den Kanister mit der erforderlichen Menge Weichwasser bis zur 10 l-Marke auf.
3	Verschließen Sie den Kanister und vermischen Sie beides durch Schwenken gut miteinander.

Klarspülmittelschublade mit ConvoCare befüllen

Gehen Sie zum Befüllen der Klarspülmittelschublade mit ConvoCare wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entfernen Sie den Verschluss vom Kanister mit ConvoCare.	
2	Öffnen Sie den Tank der mit ConvoCare beschrifteten Klarspülmittelschublade.	
3	Befüllen Sie den Tank mit dem angemischten ConvoCare.	
4	Schließen Sie mit dem Deckel den Tank der Klarspülmittelschublade.	
5	Entfernen Sie sorgfältig übergelaufenes Klarspülmittel ConvoCare.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

▷ Reinigungsplan	133
▷ Reinigungsmittel	135
▷ Heißen Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen	151
▷ Kalten Garraum vollautomatisch mit ConvoClean system reinigen	148

9.3 Wartung

Wartung des Kombidämpfers

In diesem Abschnitt machen wir Sie mit dem Wartungsplan vertraut und erklären Ihnen, welche Wartungen Sie durchführen müssen.

Kundendienst kontaktieren

Beim Kontakt mit unserem Kundendienst bitte folgende Gerätedaten bereithalten:

- Artikelnummer des Geräte-Aufklebers
- Seriennummer des Geräte-Aufklebers

9.3.1 Wartungsplan

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Wartungsarbeiten müssen regelmäßig vom Kundendienst durchgeführt werden.

Wartungen, die der Kundendienst durchführen muss

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

Wie oft?	Was muss gewartet werden?
Jährlich	Generelle Wartung
Bei weißem Belag im Garraum	Wasseraufbereitung muss korrekt eingestellt werden

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- ▷ Beheben von Fehlern - Fehlercodes 168
 - ▷ Beheben von Fehlern - Unregelmäßigkeiten im Betrieb 170
-

9.3.2 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.

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

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen Sie beachten:

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

Gerät im Not-Betrieb betreiben

Gehen Sie zum Betreiben des Geräts im Not-Betrieb wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Bestätigen Sie den Fehler Resultat: Es sind nur von dem Fehler nicht betroffene Garprogramme verfügbar.	
2	Starten Sie das verfügbare Garprogramm.	Kochen im täglichen Ablauf auf Seite 112 Regenerieren im täglichen Ablauf auf Seite 114

Einschränkungen

Folgende Einschränkungen müssen Sie beachten:

- Die Garzeiten können sich erheblich verändern. Achten Sie daher besonders auf den Garprozess und den Garzustand Ihres Produkts.
- Der Wasserverbrauch kann sich erheblich erhöhen.
- Es sind nur Funktionen anwählbar, die durch den vorliegenden Fehler nicht beeinträchtigt werden.
- Durch einen Gerätebetrieb bei wiederholtem Auftreten eines Fehlers kann es zu weiteren Gerätestörungen kommen.

Verwendbare Garprogramme im Not-Betrieb

Die folgende Tabelle zeigt eine Übersicht bei welchen Fehlern in welchen Garprogrammen ein Not-Betrieb möglich ist:

Fehler-ID	Fehlercode	Anzeige im Display						Bemerkung
33	E01.0	Wasserman- gel	-	-	bis 180° C	--	bis 180° C	Kein Programm mit Dampf
24	E02.0	EL-Temp. zu hoch	X	bis 140° C	bis 140° C	bis 140° C	bis 140° C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerät abkühlen lassen ▪ Produkt bei niedriger Gar- temperatur fertigbaren
36	E04.0	EL-Lüfterstö- rung	X	bis 140° C	bis 140° C	bis 140° C	bis 140° C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerät abkühlen lassen ▪ Produkt bei niedriger Gar- temperatur fertigbaren
21	E15.0	Kondensator Übertempe- ratur	-	-	bis 180° C	-	bis 180° C	Erhöhter Wasserverbrauch durch ständiges Kühlen des Kondensators
6-9	E22. ..	KTM defekt	X	X	X	X	X	Kein KTM-Betrieb

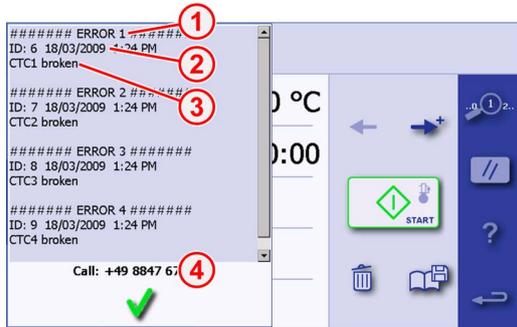
Fehler-ID	Fehler-code	Anzeige im Display						Bemerkung
3	E25.0	Kondensator - Fühlerbruch	X	bis 180° C	bis 180° C	bis 180° C	bis 180° C	Erhöhter Wasserverbrauch durch ständiges Kühlen des Kondensators
47	E83.0	Algo-Fehler	X	X	X	X	X	Fehler nach Aus- und Wiedereinschalten des Geräts meist behoben
48	-	IDM-Error	X	X	X	X	X	

- x Betrieb möglich
- Betrieb nicht möglich

9.3.3 Beheben von Fehlern - Fehlercodes

Aufbau der Fehlermeldung

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



Teile der Fehlermeldung und ihre Funktion

Die Teile der Fehlermeldungen haben folgende Funktion:

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

Fehler und erforderliche Reaktionen

Die folgende Tabelle erklärt die im Display angezeigten Fehlercodes:

Fehler-ID	Referenz	Fehlerbeschreibung	Erforderliche Reaktion
3	E25.0	Kondensatorfühler (B3) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
5	E21.0	Garraumfühler (B6) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
6	E22.1	Kerntemperaturfühler (B10) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
7	E22.2		
8	E22.3		
9	E22.4		
12	E25.1	Kondensatorfühler (B3) hat einen Massechluss	Kundendienst kontaktieren
14	E21.1	Garraumfühler (B6) hat einen Massechluss	Kundendienst kontaktieren
15	E29.1	Kerntemperaturfühler (B10) hat einen Massechluss	Kundendienst kontaktieren
16	E29.2		

17	E29.3		
18	E29.4		
21	E15.0	Kondensatorfühler (B3) stellt Übertemperatur fest	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wasserzulauf öffnen ▪ Kundendienst kontaktieren
23	E11.0	Garraumfühler (B6) stellt Übertemperatur fest	Kundendienst kontaktieren
24	E02.0	Übertemperatur im Elektro-Anschlussraum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Flusengitter an der Geräterückseite reinigen ▪ Luftzufuhr an der Geräterückseite freiräumen ▪ Kundendienst kontaktieren
25	E12.1	Kerntemperaturfühler (B10) stellt Übertemperatur fest	Fühlerposition korrigieren
26	E12.2		
27	E12.3		
28	E12.4		
29	E03.0	Lüfterstörung / Motor TP (Temperaturschutzschalter) hat ausgelöst oder Fehler im Frequenzumrichter	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebäudeseitige Sicherung prüfen ▪ Kundendienst kontaktieren
30	E96.0	Kommunikationsstörung zwischen SM und BM	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten ▪ Kundendienst kontaktieren
31	E99.0	Kommunikationsschnittstelle gestört	Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten
32	E99.9	Allgemeiner Initialisierungsfehler	
33	E01.0	Wassermangel: Wasserdruck 5 sec nach dem Ventildurchschalten unter 0.5 bar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wasserzulauf öffnen ▪ Kundendienst kontaktieren
36	E04.0	Störung an Zusatzlüfter im Elektroraum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Flusengitter an der Geräterückseite reinigen ▪ Luftzufuhr an Geräterückseite freiräumen ▪ Kundendienst kontaktieren
38	E16.0	Entfeuchtungsklappenfehler: Entfeuchtungsklappe kann nicht initialisiert werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerät neu starten ▪ Kundendienst kontaktieren
47	E83.0	Unzulässiger Garalgorithmus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprogramm neu schreiben ▪ Kundendienst kontaktieren
48	–	Daten im Identifikationsmodul (IDM) nicht gültig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten ▪ Kundendienst kontaktieren
49	–	Fehlertext kann nicht geladen werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerät aus- und einschalten ▪ Kundendienst kontaktieren
72	E03.0	Lüfterstörung / Motor TP (Temperaturschutzschalter) hat ausgelöst oder Fehler im Frequenzumrichter	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebäudeseitige Sicherung prüfen ▪ Kundendienst kontaktieren

9.3.4 Beheben von Fehlern - Unregelmäßigkeiten im Betrieb

Unregelmäßigkeiten beim Gargut

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

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion
Ungleichmäßige Bräunung	Ansaugblech nicht richtig geschlossen	Ansaugblech aus- und einbauen auf Seite 129
	Luftleitblech nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden	Luftleitblech am Einhänggestell befestigen, Vorgehen siehe Ansaugblech aus- und einbauen auf Seite 129
	Garraum nicht vorgeheizt	Garraum vorheizen
	Garraumtemperatur zu hoch	Niedrigere Gartemperatur wählen und Garzeit verlängern
	Heizung ganz oder teilweise defekt	Kundendienst kontaktieren

Unregelmäßigkeiten beim Gerät

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

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion / Hier geht's weiter ...
Garraumbeleuchtung leuchtet nicht	Die Garraumbeleuchtung ist programmgeschaltet.	Zur Kontrolle der Funktionsfähigkeit der Halogenlampe schalten Sie den Kombidämpfer aus und wieder ein. Kombidämpfer ein- und ausschalten auf Seite 46
	Die Halogenlampe der Garraumbeleuchtung ist defekt.	Halogenlampe der Garraumbeleuchtung austauschen auf Seite 172
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 Tür	Bei allen Ursachen	Vorsicht Kontaminationsgefahr: Lebensmittel, die mit diesem Wasser in Berührung gekommen sind, sind zu vernichten.
	Verstopfung oder Verengung des Abwasserrohrs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bauseitiges Abflusssystem prüfen und ggf. reinigen ▪ Trichtersiphon einsetzen
	Fester Abwasseranschluss	
	Abluftstutzen verstopft oder abgedeckt	Gegenstand entfernen
	Geräteablauf verstopft	Ablauf reinigen
Wasser steht im Garraum	Geräteablauf verstopft	Ablauf spülen

Unregelmäßigkeiten bei der Reinigung

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

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion / Hier geht's weiter ...
Schwarze Flecken im Garraum	Falsches Reinigungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte für vollautomatische Reinigung verwenden ▪ ConvoClean forte oder ConvoClean new für semi-automatische Reinigung verwenden
	Wasserhärte zu hoch	Wasserhärte einstellen, siehe Technische Daten im Installationshandbuch
Schlechtes Reinigungsergebnis	Wasserdruck zu gering	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wasserdruck prüfen ▪ Ggf. bauseitige Druckerhöhung durchführen
	Falscher Verschmutzungsgrad eingestellt	Höhere Reinigungsstufe wählen
	Falsches Reinigungsmittel verwendet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ConvoClean forte für vollautomatische Reinigung verwenden ▪ ConvoClean forte oder ConvoClean new für semi-automatische Reinigung verwenden

9.3.5 Halogenlampe der Garraumbeleuchtung austauschen

Stromführende Teile

GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile

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

- ▷ Stellen Sie sicher, dass die Abdeckungen und die Bedienblende montiert sind.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass Wartungsarbeiten unter den Abdeckungen, unter der Bedienblende und am Versorgungskabel nur durch eine Elektrofachkraft eines autorisierten Kundendienstes durchgeführt 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 befunden haben, 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

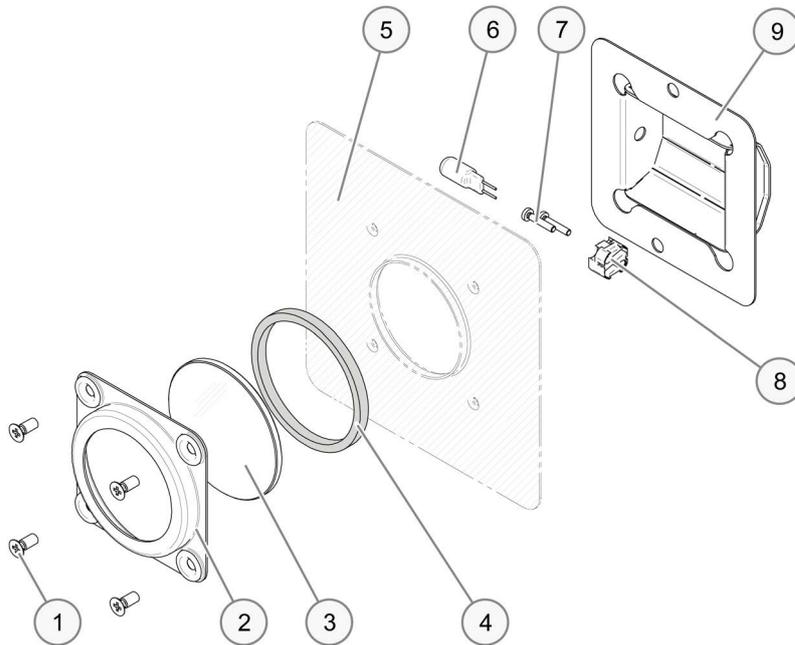
Gefahr einer Schnittverletzung durch scharfkantige Blechteile

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

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

Aufbau der Garraumleuchte

Die folgende Abbildung zeigt den Aufbau der Garraumleuchte:



Teile der Garraumleuchte und deren Funktion

Die Teile der Garraumleuchte haben folgende Funktion:

Nr.	Bezeichnung	Funktion
1	Senkschrauben	Befestigungsmaterial für die Abdeckung der Garraumleuchte
2	Abdeckrahmen	Ermöglicht den Zugang zur Halogenlampe
3	Glas	Schützt die Halogenlampe vor Feuchtigkeit
4	Dichtung	Dichtet die Garraumleuchte ab
5	Garraumwand	Befestigung für die Garraumleuchte
6	Halogenlampe 12V	Lichtquelle
7	Linsenschrauben	Befestigungsmaterial für die Fassung der Halogenlampe
8	Lampenfassung	Aufnahme der Halogenlampe
9	Reflektorgehäuse	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufnahme der montierten Halogenlampe ▪ Reflektion des Lichts

Lieferumfang der Ersatzteile

Die benötigten Ersatzteile sind:

- Halogenlampe 12 V
- Dichtung

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Kreuzschlitzschraubendreher
- Innensechskantschlüssel
- Außensechskantschlüssel
- sauberes weiches Tuch oder Handschuhe zur Handhabung der Halogenlampe
- Abdeckmaterial für den Garraumboden (z.B. Tuch)

Umgang mit der Halogenlampe

Fassen Sie funktionsfähige Halogenlampen nur unter Verwendung von 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.
- Das Einhänggestell ist demontiert.
- Der Garraumboden ist abgedeckt, um ihn vor Verkratzen durch herunterfallende Teile zu schützen.
- Die Halogenlampe leuchtet nicht und ist abgekühlt.
- Die neue, mitgelieferte Dichtung wurde auf Schäden überprüft und ist unbeschadet.

Halogenlampe ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen der Halogenlampe wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie die Senkschrauben (1) heraus.	
2	Nehmen Sie den Abdeckrahmen (2), die Glasscheibe (3) und die Dichtung (4) von der Garraumwand (5) ab.	
3	Entsorgen Sie die demontierte Dichtung (4) in den Abfall.	
4	Fassen Sie durch die Öffnung der Garraumwand (5) in das Reflektorgehäuse (9) und ziehen Sie die Halogenlampe (6) gerade heraus.	

Halogenlampe einbauen

Gehen Sie zum Einbauen der Halogenlampe wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen
1	Stecken Sie die neue Halogenlampe (6) in die Lampenfassung (8).
2	Montieren Sie die neue Dichtung (4), das Glas (3) und die Abdeckung (2) mit den zuvor entfernten Senkschrauben (1). Drehen Sie zunächst alle Senkschrauben (1) leicht ein und ziehen Sie diese anschließend vorsichtig fest.
3	Überprüfen Sie die Abdeckung (2) und das Glas (3) auf Beweglichkeit. Lässt sich die Abdeckung (2) oder das Glas (3) noch bewegen, ziehen Sie die Senkschrauben (1) vorsichtig noch fester an.
4	Entfernen Sie die Schutzabdeckung des Garraumbodens und alle Gegenstände aus dem Garraum.
5	Bauen Sie das Einhängegerüst wieder ein.
6	Wischen oder Spülen Sie den Garraum aus.
7	Schalten Sie den Kombidämpfer ein und überprüfen Sie die Halogenlampe (6) auf ihre Funktion.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- ▷ Einhängegerüste aus- und einbauen 126
 - ▷ Kombidämpfer ein- und ausschalten 46
-

Kombidämpfer OES mini easyTouch

Serial no.

Item no.

Order no.

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



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

Bringing innovation to the table • welbilt.com