

Convotherm mini

compact creativity



Kombidämpfer
Convotherm mini

OES mini 6.06, 6.10, 10.10
Bedienungshandbuch - Original, DEU

Advancing Your Ambitions

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	5
1.1	EG-Konformitätserklärung	5
1.2	Umweltschutz	6
1.3	Identifikation Ihres Kombidämpfers	7
1.4	Aufbau der Kundendokumentation	8
1.5	Über dieses Bedienungshandbuch	9
1.6	Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen	10
2	Aufbau und Funktion	11
2.1	Die Funktionen des Kombidämpfers	11
2.2	Aufbau und Funktion des Kombidämpfers	13
2.3	Aufbau und Funktion der Bedienblende	15
3	Zu Ihrer Sicherheit	16
3.1	Grundlegende Sicherheitsvorschriften	16
3.2	Bestimmungsgemäße Verwendung Ihres Kombidämpfers	17
3.3	Warnhinweise am Kombidämpfer	19
3.4	Betreiberpflichten	21
3.5	Allgemeine Gefahren	22
3.6	Gefahren, die vom Gerät ausgehen	24
3.7	Sicherheitseinrichtungen	29
3.8	Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	31
3.9	Persönliche Schutzausrüstung	32
4	So gehen Sie vor beim Garen	33
4.1	Grundsätzliches zum Beschicken des Kombidämpfers	33
4.1.1	Beschickungskapazität des Kombidämpfers	33
4.2	Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen	34
4.2.1	Kombidämpfer ein- und ausschalten	34
4.2.2	So garen Sie	36
4.3	Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Garen	38
4.3.1	Gerätetür sicher öffnen und schließen	38
4.3.2	Gerätetür sicher öffnen und schließen (mit optionalem Sicherheitsverschluss)	40
4.3.3	Beschicken und Entnehmen des Garguts	42
4.3.4	Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen	43
4.3.5	USB-Stick verwenden	44
4.3.6	Einhängegestelle aus- und einbauen	45
5	So gehen Sie vor beim Reinigen	48
5.1	Grundsätzliches zur Reinigung des Kombidämpfers	48
5.1.1	Reinigungsverfahren	48
5.1.2	Reinigungsplan	50
5.1.3	Reinigungsmittel	52
5.1.4	Bereitstellung der Reinigungsmittel	53
5.2	Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen bei vollautomatischen Reinigungsprozessen	54
5.2.1	So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch	54
5.3	Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen bei bedienergestützten Reinigungsprozessen	56
5.3.1	So reinigen Sie den Garraum Semi-automatisch	56
5.3.2	So reinigen Sie den Garraum von Hand	58

5.3.3	So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech	60
5.3.4	So reinigen Sie die Doppelglastür	62
5.3.5	So reinigen Sie die Hygienesichtung	63
5.4	Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Reinigen	64
5.4.1	Ansaugblech entriegeln und verriegeln	64
5.4.2	Innenglastür entriegeln und verriegeln	66
5.4.3	Kanister mit Klarspülmittel austauschen	67
5.4.4	Kanister mit Reinigungsmittel austauschen	69
6	So gehen Sie vor bei der Wartung	70
6.1	Grundsätzliches zur Wartung	70
6.1.1	Kundendienst kontaktieren	70
6.1.2	Garantiehinweise	72
6.1.3	Wartungsplan	73
6.2	Beheben von Fehlern	74
6.2.1	Fehlercodes	74
6.2.2	Not-Betrieb	77
6.2.3	Unregelmäßigkeiten im Betrieb	80
6.3	Wartungsarbeiten	82
6.3.1	Lampe der Garraumbeleuchtung austauschen	82

1 Allgemeines

1.1 EG-Konformitätserklärung

Hersteller

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

Authorized representative UK

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

Gültigkeit der Konformitätserklärung

Diese Konformitätserklärung gilt für folgende Gerätetypen:

OES 6.06 mini

OES 6.10 mini

OES 10.10 mini

Gültiger Nummernkreis für Seriennummern

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

- Seriennummernkreis ab April 2022 (YYMM): **X##SD####**
- Artikelnummer und Revisionsnummer: **XS(8,M,P)#####4####**

Erklärung der Konformität mit Richtlinien und Normen

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

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

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

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

2014/53/EU (CE) (Funkrichtlinie)

- ETSI EN 300 328 V2.1.1: 2016-11 (Common User Interface)
- ETSI EN 300 440 V 2.2.1: 2018-07 (Common User Interface)
- ETSI EN 301 893 V 2.1.1: 2017-05 (Common User Interface)

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

- ETSI EN 301 489-1 V2.2.3: 2019
- EN 55014-1: 2006+A1:2009+A2:2011
- EN 55014-2: 1997+A2:2008
- EN 61000-3-2: 2014
- EN 6100-3-3:2013
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 62233: 2008 (incl. Corr:2008)

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

EN 63000: 2019

Dokumentationsbevollmächtigter

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen ist:

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

1.2 Umweltschutz

Grundsatzerklärung

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

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

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

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

Verfahren für den Umweltschutz

Folgende Verfahren werden beachtet:

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

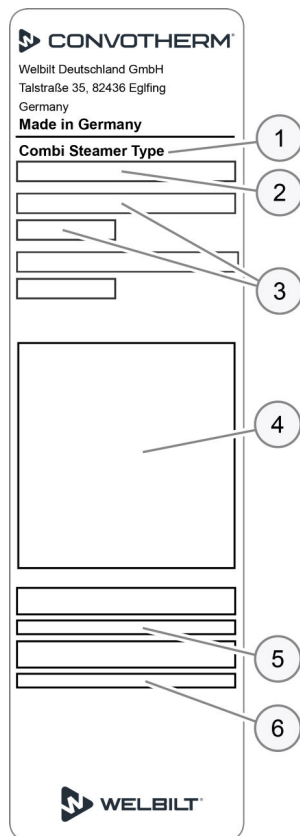
Bekennen Sie sich mit uns für den Umweltschutz.

1.3 Identifikation Ihres Kombidämpfers

Lage des Typenschilds

Das Typenschild befindet sich an der linken Seite des Kombidämpfers.

Aufbau und Struktur des Typenschilds



Pos. Bezeichnung

1	Bezeichnung des Geräts Combi Steamer / Combi Oven (englische Bezeichnung für Kombidämpfer)
2	Handelsbezeichnung Bestandteil Bedeutung OES Elektrogerät mit Wassereinspritzung Ziffern xx.yy Gerätegröße mini Geräteserie
3	Elektrodaten
4	Geräteprüfungen
5	Seriennummer
6	Artikelnummer

1.4 Aufbau der Kundendokumentation

Teile der Gerätedokumentation

Buchtyp	Inhalt
Installationshandbuch	▪ Beschreibt Transport, Aufstellung, Installation und Inbetriebnahme des Geräts ▪ Beschreibt die Gefahren und geeignete Gegenmaßnahmen bei allen Installationstätigkeiten ▪ Enthält die Technischen Daten
Bedienungshandbuch	▪ Beschreibt die Arbeitsabläufe und Bedienschritte beim Garen und Reinigen ▪ Enthält den Wartungsplan und Informationen zur Fehlerbehebung ▪ Beschreibt die Gefahren und geeignete Gegenmaßnahmen bei der Bedienung
Bedienungsanleitung	▪ Beschreibt die Bedienoberfläche des Geräts ▪ Enthält die Anleitungen zur Bedienung der Software

Zubehördokumentation

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

1.5 Über dieses Bedienungshandbuch

Zielgruppen

Name der Zielgruppe	Tätigkeiten
Betreiber des Kombidämpfers oder für das Gerät und das Betriebspersonal verantwortlicher Mitarbeiter des Betreibers	▪ Trägt die Verantwortung der Kenntnisvermittlung für den sicheren und korrekten Umgang aller weiteren Anwender mit dem Gerät beim Betrieb, bei der Reinigung und der Wartung. ▪ Ist verantwortlich den betriebsbereiten Zustand des Geräts vor Gebrauch zu gewährleisten. Näheres siehe 'Betreiberpflichten' auf Seite 21
Koch	Führt im Wesentlichen organisatorische Tätigkeiten aus, wie z. B. ▪ Garprofilaten eingeben ▪ Vorhandene Garprofile im Kochbuch editieren ▪ Neue Garprofile entwickeln ▪ Geräteeinstellungen vornehmen Führt außerdem gegebenenfalls alle Bedienertätigkeiten aus.
Bediener	Führt die konkrete Bedienung durch, wie z. B. ▪ Beschicken des Kombidämpfers ▪ Starten von Garprofilen ▪ Entnahme des Garguts ▪ Reinigen des Kombidämpfers ▪ Kleinere Wartungsarbeiten

Schreibweise von Dezimalzahlen

Es wird zwecks internationaler Einheitlichkeit immer ein Dezimalpunkt verwendet.

1.6 Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen

Sicherheitsinformationen in der Kundendokumentation

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

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

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

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

Unbedingt zu lesende Teile dieses Dokuments

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

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

- das Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16
- die Abschnitte, die die durchzuführende Tätigkeit beschreiben

Gefahrenzeichen

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



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

Darstellung der Warnhinweise

Die Warnhinweise sind nach folgenden Gefahrstufen kategorisiert:

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

2 Aufbau und Funktion

2.1 Die Funktionen des Kombidämpfers

Die Gararten

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

- Dampf
- Kombidampf
- Heißluft

Mögliche Garverfahren

Mit den Gararten können Sie Lebensmittel auf nahezu alle möglichen Arten garen.

Sie können die Gararten in folgende Garverfahren umsetzen:

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

Die Betriebsart Regenerieren

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

- Regenerieren à la Carte
- Bankettregenerieren

Press&Go-Schnellwahltasten (Standard)

Sie können die im Kochbuch abgespeicherten Garprofile und auch Reinigungsverfahren auf die Press&Go – Schnellwahltasten legen und starten.

Die Betriebsart Press&Go (easyTouch)

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

Garprofile und Kochbuch

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

Garraumreinigung (Standard)

Für die Garraumreinigung steht folgendes Reinigungssystem zur Verfügung:

- Vollautomatische Garraumreinigung ConvoClean:
 - 4 Reinigungsstufen, für schwache bis starke Verschmutzung mit Glanz
 - Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel CareStep
- Semi-automatische Garraumreinigung

Garraumreinigung bei easyTouch

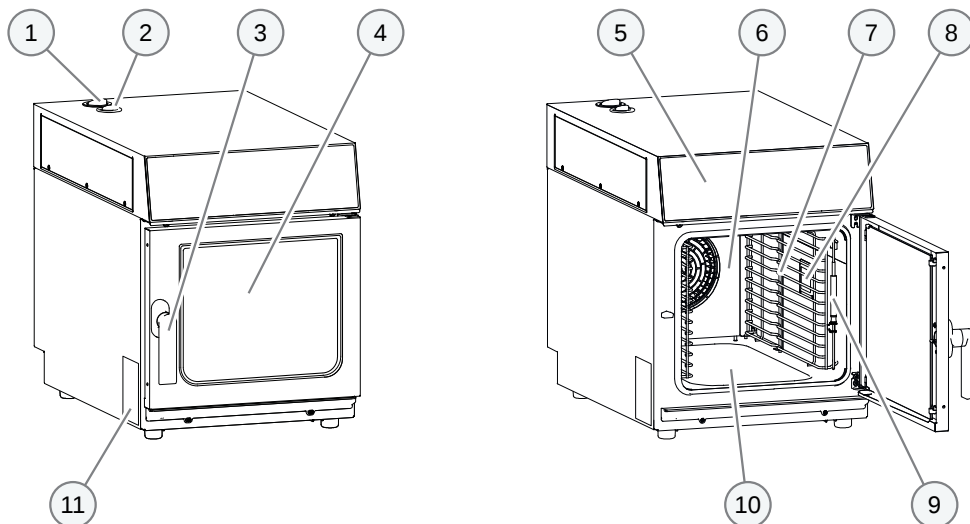
Für die Garraumreinigung stehen 2 Reinigungssysteme zur Verfügung:

- Vollautomatische Garraumreinigung ConvoClean+:
 - 3 Reinigungstufen, mit einem Clean und Care Booster
 - 2 Minuten - QuickRinse, Spülung nur mit Wasser
 - 10 Minuten-Express-Reinigung
 - Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel CareStep
 - Reinigungsprofile als Favoriten individuell einstellbar
 - Reinigungskalender
- Semi-automatische Garraumreinigung

2.2 Aufbau und Funktion des Kombidämpfers

Teile und Funktion

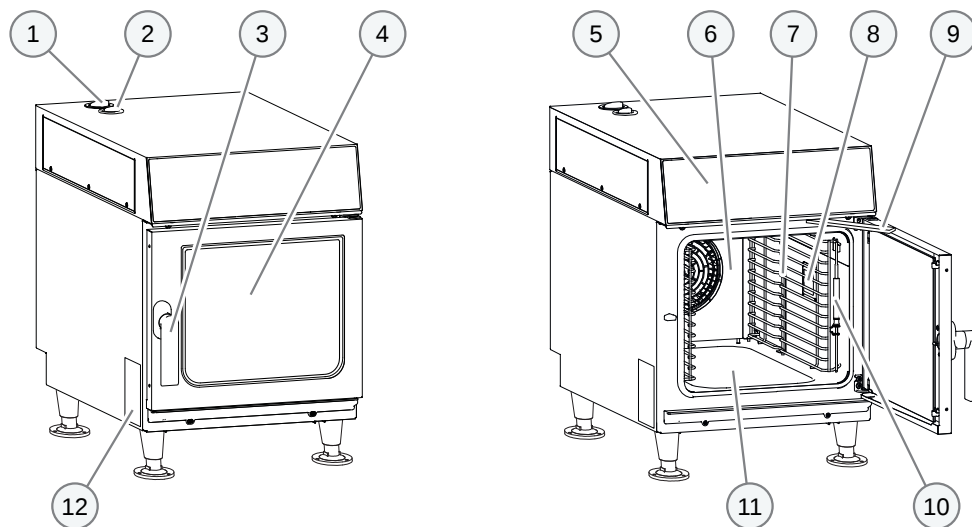
Die folgende Abbildung zeigt einen Kombidämpfer der Größe 6.10 mini, stellvertretend für alle Geräte:



Pos.	Bezeichnung	Funktion
1	Belüftungstutzen	Saugt Umgebungsluft zur Entfeuchtung des Garraums an
2	Abluftstutzen	Lässt heiße Wrasen entweichen
3	Türgriff	- Öffnet und schließt die Gerätetür - Anlüftstellung für sicheres Öffnen des Geräts ("Sicherheitsverschluss") (optional)
4	Gerätetür	Verschließt den Garraum
5	Bedienblende	Dient der Bedienung des Geräts
6	Ansaugblech	Dient der gleichmäßigen Wärmeverteilung im Garraum
7	Einhängegestell	Dient der Aufnahme von normierten Gargutträgern
8	Garraumbeleuchtung	Beleuchtet den Garraum
9	Kerntemperaturfühler (optional)	Dient der Messung der Kerntemperatur
10	Garraum	Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf
11	Typenschild	Dient der Identifikation des Geräts

Teile und Funktion (Marineversion)

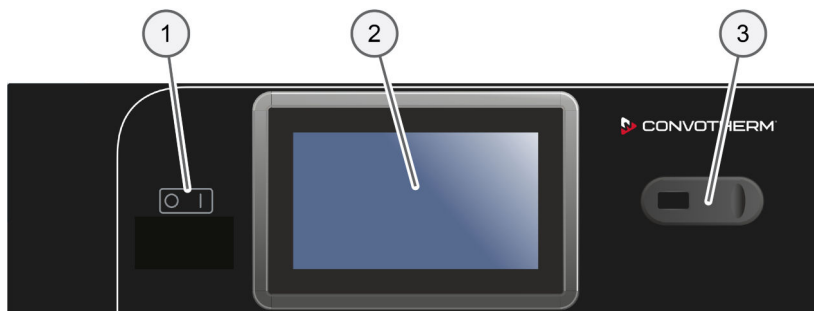
Die folgende Abbildung zeigt einen Kombidämpfer der Größe 6.10 mini, stellvertretend für alle Geräte:



Pos.	Bezeichnung	Funktion
1	Belüftungstutzen	Saugt Umgebungsluft zur Entfeuchtung des Garraums an
2	Abluftstutzen	Lässt heiße Wrasen entweichen
3	Türgriff	▪ Öffnet und schließt die Gerätetür ▪ Anlüftstellung für sicheres Öffnen des Geräts ("Sicherheitsverschluss") (optional)
4	Gerätetür	Verschließt den Garraum
5	Bedienblende	Dient der Bedienung des Geräts
6	Ansaugblech	Dient der gleichmäßigen Wärmeverteilung im Garraum
7	Einhängegestell	Dient der Aufnahme von normierten Gargutträgern
8	Garraumbeleuchtung	Beleuchtet den Garraum
9	Türfeststeller	Sichert die Gerätetür gegen unbeabsichtigtes Schließen (nur Marineversion)
10	Kerntemperaturfühler (optional)	Dient der Messung der Kerntemperatur
11	Garraum	Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf
12	Typenschild	Dient der Identifikation des Geräts

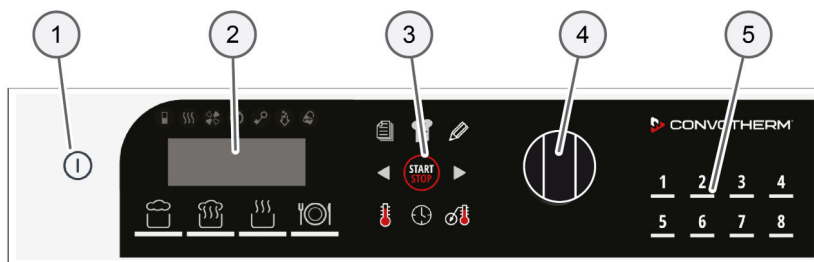
2.3 Aufbau und Funktion der Bedienblende

Aufbau und Teile der Bedienblende (easyTouch)



Pos.	Bezeichnung	Funktion
1	EIN/AUS-Geräteschalter	Schaltet den Kombidämpfer ein und aus
2	Full-Touch-Display	Zentrale Bedienung des Geräts ▪ Bedienung durch Berührung von Bildsymbolen auf dem Bedienfeld (Full-Touch-Display) ▪ Statusanzeigen
3	USB-Schnittstelle	Anschluss eines USB-Sticks

Aufbau und Teile der Bedienblende (Standard)



Pos.	Bezeichnung	Funktion
1	EIN/AUS-Geräteschalter	Schaltet den Kombidämpfer ein und aus
2	Display und Programmwahl	▪ Zeigt das eingestellte Garprogramm und die gewählten Zusatzfunktionen an ▪ Wählt das Grundgarprogramm bzw. Regenerierprogramm aus
3	Dateneingabe	▪ Wählt die einzustellenden Garparameter aus ▪ Startet und stoppt das Garprogramm
4	Einstellwippe	Stellt die Garparameter und Zusatzfunktionen durch Drehen der Einstellwippe ein
5	Press&Go-Tasten	Belegbare Tasten zur Kurzauswahl

3 Zu Ihrer Sicherheit

Zweck dieses Kapitels

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

Lesen Sie besonders dieses Kapitel genau durch!

3.1 Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Sinn dieser Vorschriften

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

Umgang mit den Handbüchern der Kundendokumentation

Befolgen Sie folgende Vorschriften:

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

Umgang mit dem Kombidämpfer

Befolgen Sie folgende Vorschriften:

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

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

▷ Bestimmungsgemäße Verwendung Ihres Kombidämpfers	17
▷ Warnhinweise am Kombidämpfer	19
▷ Gefahren, die vom Gerät ausgehen	24
▷ Sicherheitseinrichtungen	29
▷ Persönliche Schutzausrüstung	32

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 31.
- Das Personal muss die Risiken und Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten kennen.

Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Kombidämpfers

- Der Kombidämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden, funktionsfähig und ordnungsgemäß verriegelt sind.
- Die Herstellervorschriften für den Betrieb und die Wartung des Kombidämpfers müssen eingehalten werden.
- Der Kombidämpfer darf nur bis zum jeweils maximal zulässigen Beladungsgewicht beladen werden, siehe 'Beschickungskapazität des Kombidämpfers' auf Seite 33.

Anforderungen an die Umgebung des Kombidämpfers

Vorgeschriebene Umgebung des Kombidämpfers

- Umgebungstemperatur zwischen +4 °C und +35 °C
- KEINE giftige oder explosionsfähige Atmosphäre
- KEINE Nutzung oder Lagerung von Benzin oder anderen brennbaren Dämpfen, Gasen oder Flüssigkeiten in der Nähe eines Kombidämpfers
- Trockener Küchenboden zur Reduzierung des Unfallrisikos

Vorgeschriebene Beschaffenheit des Aufstellorts

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

Einzuhaltende Einsatzbeschränkungen

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

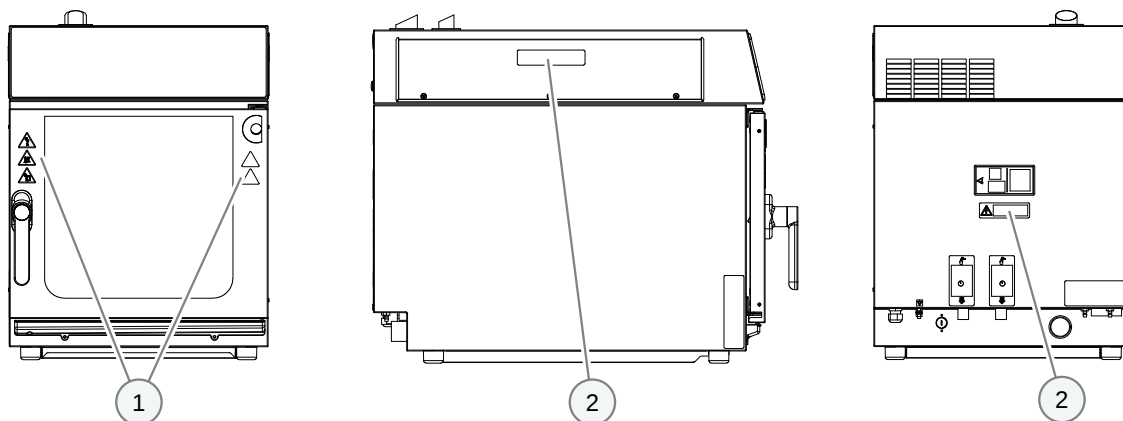
Bedingungen bei der Reinigung

- Es dürfen nur vom Hersteller freigegebene Reinigungsmittel verwendet werden.
- Es dürfen nur vom Hersteller benannte Hilfsmittel zur Reinigung verwendet werden, siehe 'Reinigungsplan' auf Seite 50.
- Zur Reinigung darf KEIN Hochdruckreiniger verwendet werden.
- Zur Außenreinigung darf KEIN Wasserstrahl verwendet werden. Ein externer Wasserstrahl darf ausschließlich zur Reinigung des Garraums genutzt werden.
- Der Kombidämpfer darf NICHT mit Säuren behandelt oder Säuredämpfen ausgesetzt werden, außer zur Entkalkung des Garraums durch einen autorisierten Servicebetrieb gemäß der Anleitung des Herstellers.

3.3 Warnhinweise am Kombidämpfer

Platzierung der Warnhinweise

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



Warnhinweise an der Gerätetür

Warnhinweise (1) an der Gerätetür:

Warnhinweis	Beschreibung
	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.
	Nur bei Option ConvoClean / ConvoClean+ 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 (ConvoClean system) geöffnet wird.
	Warnung vor heißem Dampf und Wrasen Es besteht Verbrühungsgefahr durch entweichenden heißen Dampf und Wrasen beim Öffnen der Gerätetür.
	Warnung vor Kippen und Umstürzen des Kombidämpfers Es besteht Kippgefahr des Kombidämpfers, wenn dieser bewegt wird. Bewegen Sie den Kombidämpfer nur mit großer Vorsicht.
	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.

Warnhinweise am Gehäuse des Kombidämpfers

Warnhinweise (2) am Gehäuse des Kombidämpfers:

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

3.4 Betreiberpflichten

Betreiberpflichten im Überblick

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

Dazu gehören folgende Aufgaben

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

Personal für Arbeiten am Kombidämpfer

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass nur qualifiziertes Personal gemäß 'Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze' auf Seite 31 am Kombidämpfer Betriebs- oder Reinigungsarbeiten durchführt.

Schulung des Personals

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

- Umgang mit den Gefahren, die in Küchenumfeld generell bestehen, gemäß den landesspezifischen Vorschriften und Anforderungen, siehe 'Allgemeine Gefahren' auf Seite 22
- Umgang mit den Sicherheitseinrichtungen, siehe 'Sicherheitseinrichtungen' auf Seite 29
- Benutzung der Persönlichen Schutzausrüstung, siehe 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 32
- Hygieneanforderungen unter Berücksichtigung landesspezifischer Vorschriften und Anforderungen
- Umgang mit den Gefahren, die speziell von diesem Kombidämpfer ausgehen, siehe 'Gefahren, die vom Gerät ausgehen' auf Seite 24

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

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

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

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

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die persönliche Schutzausrüstung zu tragen, die im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit', Abschnitt 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 32 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Cybersicherheit

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

3.5 Allgemeine Gefahren

Generelle Regeln für Arbeiten in der Küche

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

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

Spritzen in heißes Fett

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



Explosionsartiges Verteilen von Fett-Wassergemisch

Wann?

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

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

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

Spritzen von Wasser auf heiße Oberflächen

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



Verbrühungsgefahr durch spritzendes Wasser

Wann?

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

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

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

Feuchter Küchenboden

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



Rutschgefahr durch feuchten Küchenboden

Wo?

- Vor den Geräten

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Boden um das Gerät herum stets trocken halten

Kontakt mit Reinigungsmitteln

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



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

Wann?

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

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

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

Bewegen schwerer Gewichte

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



Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers

Wann?

- Beim Heben schwerer Behälter und anderer schwerer Gewichte

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Verhaltensregeln des Umgangs mit schweren Lasten beachten

3.6 Gefahren, die vom Gerät ausgehen

Generelle Regeln im Umgang mit dem Gerät

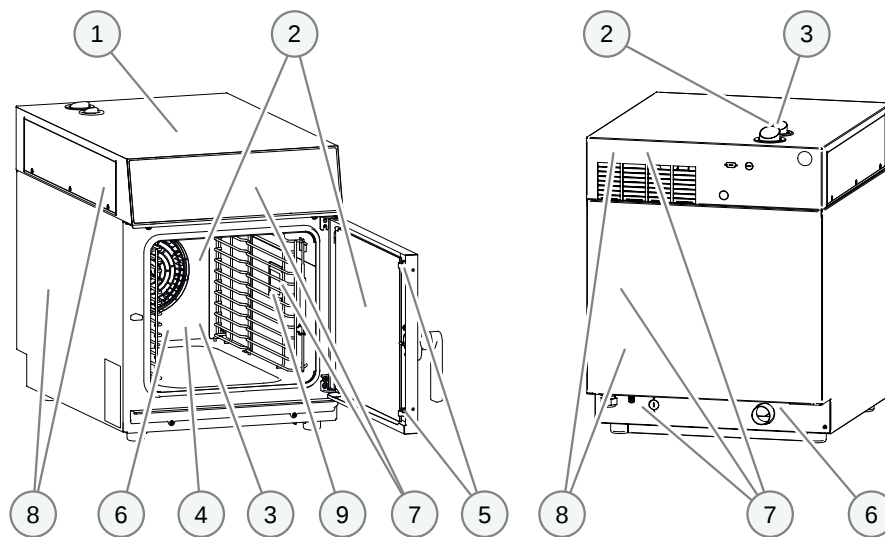
Der Kombidämpfer ist so konstruiert, dass der Benutzer vor allen konstruktiv sinnvoll vermeidbaren Gefahren geschützt ist.

Bedingt durch den Zweck des Kombidämpfers bestehen jedoch Restgefahren, zu deren Vermeidung Sie Vorsichtsmaßnahmen ergreifen müssen. Vor einigen dieser Gefahren kann Sie, bis zu einem gewissen Grad, eine Sicherheitsvorrichtung schützen. Sie müssen allerdings stets darauf achten, dass diese Sicherheitsvorrichtungen an Ihrem Platz sind und funktionieren.

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

Gefahrenstellen

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



Pos.	Gefahrenquelle/Gefahrenursache	Gefahrenorte
1	Nähe zu brennbaren Materialien	Oben auf dem Gerät
2	Heiße Oberflächen	Abluftstutzen, Belüftungsstutzen, Gerätetür, Garraum
3	Heißer Dampf/Wrasen	Abluftstutzen, Belüftungsstutzen, Garraum
4	Heiße Flüssigkeiten	Garraum
5	Gegeneinander bewegliche Teile	▪ Gerätetür ▪ Türfeststeller (nur Marineversion)
6	Kontakt mit Reinigungsmitteln	Garraum, Reinigungsmittelanschluss
7	Stromführende Teile	Bedienblende, Garraumlampe, Abdeckungen, Gerätegehäuse (Abdeckung der Elektrik)
8	Abspritzen des Geräts mit Wasser	Bedienblende, Abdeckungen, Gerätegehäuse
9	Scharfkantige Blechteile	Garraumwand im Bereich der Lampenfassung
10	Unterbrechen der Kühlkette	(ohne Bild)
11	Verdorbene Lebensmittel durch Mikroorganismenwachstum bei warmer Umgebung	(ohne Bild)

Nähe zu brennbaren Materialien

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



Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Geräts

Wodurch?

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

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

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

Heiße Oberflächen

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



Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen

Wo?

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

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

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

Heißer Dampf/Wrasen

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



Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf/Wrasen

Wo? Wann?

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

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

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

Heiße Flüssigkeiten

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



Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

Wann?

- Beim Entnehmen von heißem, flüssigem Gargut aus dem Garraum

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Sicherstellen, dass die Einhängestelle korrekt arretiert sind.
- ▷ Maximales Beladungsgewicht beachten
- ▷ Nur Behälter mit passenden GN-Maßen verwenden.
- ▷ Behälter mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nur in einsehbare Einschubebenen beschicken und waagrecht entnehmen
- ▷ Gargutträger korrekt einschieben 'Beschicken des Kombidämpfers mit Gargut' auf Seite 42
- ▷ Gargutträger nach dem Herausnehmen aus dem Garraum für den weiteren Transport abdecken, um zu verhindern, dass heiße Flüssigkeit herausschwappt.
- ▷ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen

Gegeneinander bewegliche Teile

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



Gefahr von Quetschungen der Hände

Wo?

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

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

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

Kontakt mit Reinigungsmitteln

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



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

Wodurch?

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

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

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

Stromführende Teile

Bei Wartungsarbeiten am Gerät kann es zu folgenden Gefahren kommen:



Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile

Wo?

- Unter Abdeckungen
- Unter der Bedienblende
- An der Netzanschlussleitung

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Wartungsarbeiten unter der Abdeckung, unter der Bedienblende und an der Netzanschlussleitung nur durch Elektrofachkräfte eines autorisierten Servicebetriebs durchführen lassen
- ▷ Abdeckung und Bedienblende nicht demontieren

Abspritzen des Geräts mit Wasser

Durch Reinigungsarbeiten am Gerät kann es zu folgenden Gefahren kommen:



Gefahr von Stromschlag durch Kurzschluss

Wann?

- Bei Kontakt des Geräts mit Wasser

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

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

Scharfkantige Blechteile

Bei Wartungsarbeiten am Gerät kann es zu folgenden Gefahren kommen:



Gefahr von Schnittverletzungen durch scharfe Kanten

Wann?

- Bei Wartungsarbeiten hinter scharfkantigen Blechteilen
- Beim Hantieren mit scharfkantigen Blechteilen

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

- ▷ Bei diesen Tätigkeiten Vorsicht walten lassen
- ▷ Persönliche Schutzausrüstung tragen

Unterbrechen der Kühlkette

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



Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Wann?

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

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

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

Mikroorganismenwachstum bei 30 - 65 °C

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



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

Wann?

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

Wie kann die Gefahr vermieden werden?

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

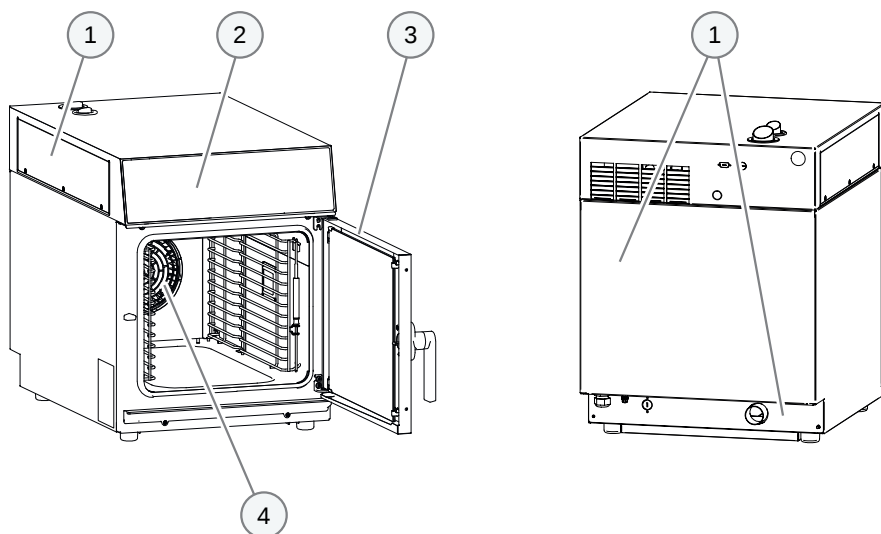
3.7 Sicherheitseinrichtungen

Bedeutung

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

Lage und Funktion

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



Pos.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
1	Abdeckungen, nur mit Werkzeug abnehmbar	Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad im Anschlussraum	Prüfen, ob Abdeckungen am Platz
2	Bedienblende, nur mit Werkzeug abnehmbar	Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile	Prüfen, ob Bedienblende am Platz
3	Gerätetür	Schützt den Bediener und den Außenraum vor heißem Dampf	Regelmäßig auf Kratzer, Sprünge, Kerben etc. prüfen und bei Auftreten austauschen
4	Ansaugblech im Garraum, nur mit Werkzeug ausbaubar	Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad und sorgt für gute Wärmeverteilung	Siehe dazu 'Ansaugblech entriegeln und verriegeln' auf Seite 64
5 (ohne Bild)	Schutztemperaturbegrenzer Garraum	Schaltet das Gerät bei Über-temperatur ab	Im Fehlerfall wird Fehlercode ausgegeben (Zum Zurücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers autorisierten Servicebetrieb kontaktieren)
6 (bauseitig installiert)	Trenneinrichtung	Dient dazu, das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sowie im Gefahrenfall spannungsfrei zu schalten	Prüfung durch den Bediener nicht erforderlich

Maßnahmen zur Sicherheit

Folgende Maßnahmen erhöhen die Sicherheit zusätzlich:

Maßnahme	Funktion	Prüfung
Türmagnetschalter der Gerätetür (elektrischer Türsensor)	▪ Beendet beim Öffnen der Gerätetür den Betrieb von: ▪ Lüfterrad (Stillstand nach einigen Sekunden) ▪ Heizelement ▪ Reinigungsmittelverteilung der vollautomatischen Garraumreinigung ▪ Fordert zum Schließen der Gerätetür auf	Bei niedriger Temperatur Türmagnetschalter prüfen Vorgehen: ▪ Gerätetür ganz öffnen ▪ Start drücken Resultat: Motor darf nicht anlaufen.
Türgriff der Gerätetür mit Anlüftstellung (optional)	▪ Verhindert Verbrühungen von Gesicht und Händen des Bedieners durch entweichenden Dampf	Bei niedriger Temperatur Türstellungen prüfen gemäß 'Gerätetür sicher öffnen und schließen' auf Seite 38 im Bedienungshandbuch
Türfeststeller (nur Marinversion)	Sichert die Gerätetür gegen unbeabsichtigtes Schließen	Prüfen, ob Türfeststeller Gerätetür offen hält
Wiederanlauf nach Stromausfall, falls Reinigungsmittel im Gerät war	▪ Startet die vollautomatische Garraumreinigung nach Stromausfall erneut in definiertem Zustand	Keine

3.8 Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze

Anforderungen an das Betriebspersonal

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

Rolle	Erforderliche Qualifikationen	Tätigkeiten
Koch Weisungsbefugter im Küchenumfeld	▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen und Hygienege- setze und Hygieneverordnungen ▪ Muss gemäß HACCP dokumen- tieren ▪ Ist unterwiesen in der Bedie- nung des Kombidämpfers	Ist der verantwortliche Mitarbeiter des Be- treibers, der die Betreiberpflichten (siehe 'Betreiberpflichten' auf Seite 21) konkret umsetzt Führt im Wesentlichen organisatorische Tätigkeiten aus, wie z. B. ▪ Garprofildaten eingeben ▪ Vorhandene Garprofile im Kochbuch editieren ▪ Neue Garprofile entwickeln ▪ Geräteeinstellungen vornehmen Führt außerdem gegebenenfalls alle Be- dienertätigkeiten aus
Bediener	▪ Ist angelernt ▪ Ist unterwiesen in der Bedie- nung des Kombidämpfers ▪ Arbeitet unter Aufsicht ▪ Kennt die Verhaltensregeln des Umgangs mit schweren Lasten	Führt die konkrete Bedienung durch, wie z. B. ▪ Beschicken des Kombidämpfers ▪ Starten des Garprofils ▪ Entnahme des Garguts ▪ Reinigen des Kombidämpfers ▪ Umrüstarbeiten, sofern für bestimmte Garvorgänge erforderlich ▪ Kleinere Wartungsarbeiten

Arbeitsplätze beim Betrieb

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

Arbeitsplätze bei Reinigung und Wartung

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

3.9 Persönliche Schutzausrüstung

Betrieb und Wartung

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Persönliche Schutzausrüstung
Beschicken / Entnehmen des Garguts	Keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: ▪ Schutzkleidung ▪ Thermoschutzhandschuhe (in der Europäischen Union nach EN 407) ▪ Sicherheitsschuhe
Hantieren mit dem Kerntemperaturfühler (Option)	Keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: ▪ 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: ▪ Schutzkleidung ▪ Thermoschutzhandschuhe (in der Europäischen Union nach EN 407)

Reinigung

Tätigkeit	Benutztes Reinigungsmittel	Persönliche Schutzausrüstung
▪ Garraumreinigung jeder Art ▪ Handhabungen mit Reinigungsmittelbehältnissen	▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare K (Konzentrat) ▪ ConvoCare (gebrauchsfertig)	Die Elemente der Schutzausrüstung sind je nach eingesetztem Reinigungsmittel: ▪ Atemschutz ▪ Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe ▪ Schutzkleidung/-schürze Eine genauere Spezifikation dieser Elemente ist in den EG-Sicherheitsdatenblättern der jeweiligen Reinigungsmittel enthalten, deren aktuelle Ausgabe Sie über den Hersteller beziehen können. Beachten Sie die jeweiligen Etiketten der Reinigungsmittel.
▪ Reinigen der Doppelglastür ▪ Reinigen der Bedienblende	Haushaltsüblicher Glasreiniger	Angaben des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers beachten
▪ Reinigen des Gerätegehäuses außen inkl. Bedienblende außen ▪ Reinigen von Bauteilen und Zubehör entsprechend jeweiligen Anleitungen	Haushaltsübliches, hautverträgliches, alkalifreies, pH- und geruchsneutrales Spülmittel	Angaben des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers beachten
Reinigen des Untergestells (optional)	Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger	Angaben des jeweiligen Reinigungsmittelherstellers beachten

4 So gehen Sie vor beim Garen

Verweis auf die Bedienungsanleitung

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

4.1 Grundsätzliches zum Beschicken des Kombidämpfers

4.1.1 Beschickungskapazität des Kombidämpfers

Maximales Beladungsgewicht

		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
Gilt für GN-Behälter/Bleche				
Maximales Beladungsgewicht pro Gerät	[kg]	13	20	30
Maximales Beladungsgewicht pro Einschub	[kg]	5	5	5

Maximale Anzahl Gargutträger

		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini
Einhängegestell GN				
Anzahl Behälter / Bleche GN 2/3 40 mm tief	[Stk]	6	-	-
Anzahl Behälter / Bleche GN 2/3 65 mm tief	[Stk]	4	-	-
Anzahl Behälter / Bleche GN 1/1 40 mm tief	[Stk]	-	6	10
Anzahl Behälter / Bleche GN 1/1 65 mm tief	[Stk]	-	4	6
Teller, auf Roste aufgestellt				
Anzahl Teller, Durchmesser maximal 26 cm	[Stk]	-	8	12
Anzahl Teller, Durchmesser maximal 28 cm	[Stk]	4	-	-

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

4.2 Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen

4.2.1 Kombidämpfer ein- und ausschalten

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Grundlegende Regeln für den sicheren Betrieb

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

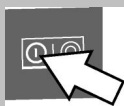
- Das Gerät und verwendetes Zubehör weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf.
- Die installierten Versorgungsleitungen für Elektro, Wasser, Abwasser und Reinigungsmittel weisen keine offensichtlichen Beschädigungen auf, sitzen fest, tropfen an keiner Stelle und machen nach Sichtprüfung einen sicheren und funktionstüchtigen Eindruck.
- Die 'Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Kombidämpfers' auf Seite 17 sind erfüllt.
- Die 'Anforderungen an die Umgebung des Kombidämpfers' auf Seite 17 sind erfüllt.
- Alle Warnhinweise befinden sich am vorgesehenen Platz.

Regeln für den sicheren Betrieb des Geräts

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 Öffnungen im Boden im vorderen Bereich zwischen den Gerätefüßen dürfen nicht abgedeckt, verstellt oder blockiert sein.
- Die Einhängegestelle müssen arretiert sein.
- Das Ansaugblech muss ordnungsgemäß verriegelt sein.

Kombidämpfer einschalten

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

Kombidämpfer bei Arbeitsende ausschalten

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

Kombidämpfer vor längeren Betriebspausen ausschalten

Schalten Sie vor längeren Betriebspausen Wasser und Strom bauseitig ab.

4.2.2 So garen Sie

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- | | |
|--|----|
| ▪ Gerätetür sicher öffnen und schließen | 38 |
| ▪ Beschicken und Entnehmen des Garguts | 42 |
| ▪ Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen | 43 |
| ▪ USB-Stick verwenden | 44 |

Regeln

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

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie entsprechend Ihrem Gargut gespeicherte Garprofile aufrufen oder neue Garprofile eingeben und starten können, siehe Bedienungsanleitung.
- Der Kombidämpfer und das verwendete Zubehör sind ordnungsgemäß gereinigt.
- Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Das Ansaugblech ist am Platz und verriegelt.
- Falls der Kombidämpfer auf einem offenen Untergestell steht: Es befinden sich in dem Untergestell keinerlei Lebensmittel.
- Die Einhängegestelle sind eingebaut und arretiert.
- Das Gewicht des Garguts übersteigt nicht das maximale Beladungsgewicht.
- Die Gargutträger haben die passenden GN-Maße.

Bei Geräten mit USB-Anschluss:

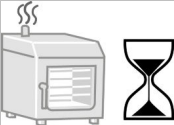
- Der Schieber verdeckt den USB-Anschluss.

Bei Größe 6.10 mini und 10.10 mini:

- Die Luftleitbleche sind am Platz.

So garen Sie

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Rufen Sie ein Garprofil aus dem Kochbuch auf oder geben Sie ein neues Garprofil ein. |
| 2. |  | Achten Sie auf die Aufforderungen der Software. |
| 3. |  | Öffnen Sie die Gerätetür. |
| 4. |  | Beschicken Sie den Kombidämpfer mit dem bereitgestellten Gargut. |
| 5. |  | Schließen Sie die Gerätetür wieder. |

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

4.3 Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Garen

4.3.1 Gerätetür sicher öffnen und schließen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Voraussetzungen

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

Gerätetür sicher öffnen

1.



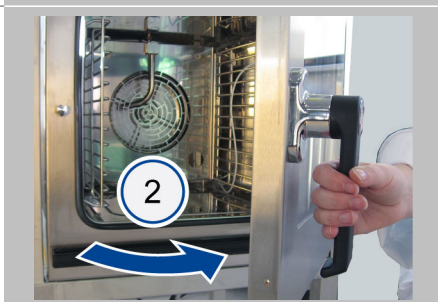
⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

- Öffnen Sie die Gerätetür immer langsam und vorsichtig.

Drehen Sie den Türgriff nach rechts oben(1).
Bei Gerätetüren mit Linksanschlag: Drehen Sie den Türgriff nach links oben.

2.



Öffnen Sie die Tür langsam (2).

Gerätetür sicher schließen

Schlagen Sie die Gerätetür mit leichtem Schwung zu.

Gerätetür sicher öffnen (Marineversion)

1.



⚠️ WARNUNG

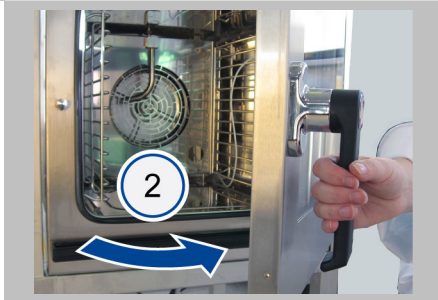
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

- Öffnen Sie die Gerätetür immer langsam und vorsichtig.

Drehen Sie den Türgriff nach rechts oben (1).

Bei Türen mit Linksanschlag: Drehen Sie den Türgriff nach links oben.

2.



Öffnen Sie die Tür langsam (2), bis der Türfeststeller oben einrastet.

Gerätetür sicher schließen (Marineversion)

1.



⚠️ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch Berühren des Türfeststellers

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

⚠️ VORSICHT

Gefahr durch Scheren der Finger

- Lassen Sie bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten.
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heben Sie den Türfeststeller an.

2.

Schließen Sie die Gerätetür vorsichtig.

4.3.2 Gerätetür sicher öffnen und schließen (mit optionalem Sicherheitsverschluss)

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Voraussetzungen

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

Gerätetür sicher öffnen

1.



⚠ WARNUNG

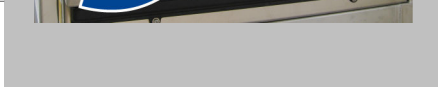
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

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

Drehen Sie den Türgriff nach rechts oben in die Anlüftstellung (1).

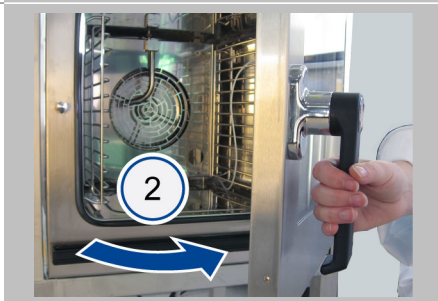
Bei Gerätetüren mit Linksanschlag: Drehen Sie den Türgriff nach links oben.

2.



Drehen Sie den Türgriff nochmals nach rechts oben (1).
Bei Gerätetüren mit Linksanschlag: Drehen Sie den Türgriff nochmals nach links oben.

3.



Öffnen Sie die Tür langsam (2).

Gerätetür sicher schließen

Schlagen Sie die Gerätetür mit leichtem Schwung zu.

Gerätetür sicher öffnen (Marineversion)

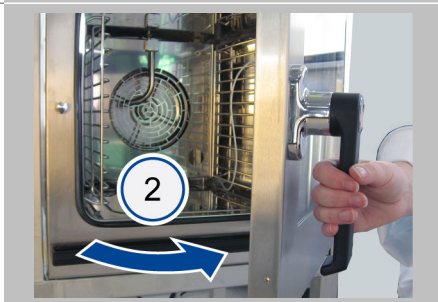
1.



2.



3.



⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

- Öffnen Sie die Gerätetür immer langsam und vorsichtig.

Drehen Sie den Türgriff nach rechts oben (1).

Bei Gerätetüren mit Linksanschlag: Drehen Sie den Türgriff nach links oben.

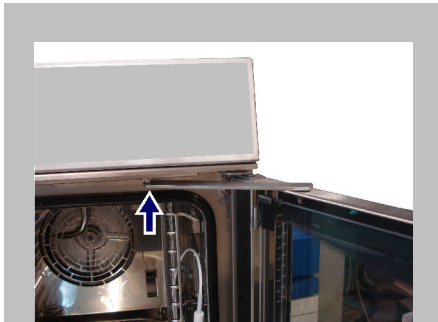
Drehen Sie den Türgriff nochmals nach rechts oben (1).

Bei Gerätetüren mit Linksanschlag: Drehen Sie den Türgriff nochmals nach links oben.

Öffnen Sie die Tür langsam (2), bis der Türfeststeller oben einrastet.

Gerätetür sicher schließen (Marineversion)

1.



2.



⚠️ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch Berühren des Türfeststellers

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

⚠️ VORSICHT

Gefahr durch Scheren der Finger

- Lassen Sie bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten.
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heben Sie den Türfeststeller an.

Schließen Sie die Gerätetür vorsichtig.

4.3.3 Beschicken und Entnehmen des Garguts

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen

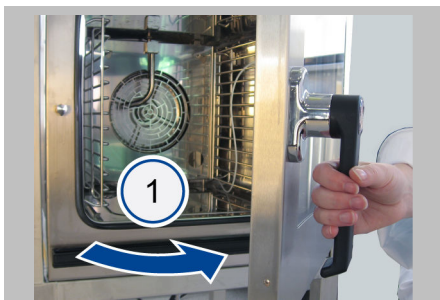
38

Voraussetzungen

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

Beschicken

1.



Öffnen Sie die Gerätetür (1).

2.



⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

- Achten Sie darauf, dass Sie die Behälter, Bleche und Roste in die richtigen Schienen korrekt einschieben.

Beschicken Sie die gewünschten Einschubebenen mit Ihrem Gargut (2).

- 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

1. Öffnen Sie die Gerätetür.
2. Entnehmen Sie die Garguträger waagrecht.

4.3.4 Kerntemperaturfühler verstauen und entnehmen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen

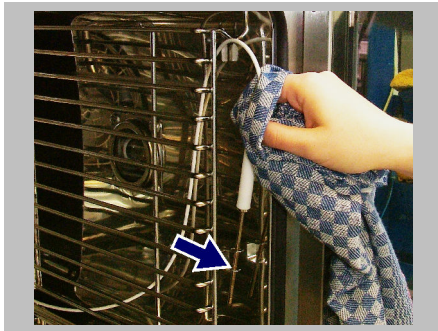
38

Zweck

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

Kerntemperaturfühler verstauen

1.



Schieben Sie den Kerntemperaturfühler in die Halterung.

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

Kerntemperaturfühler entnehmen

1.



Gefahr von Stichverletzungen durch spitze Teile

- Lassen Sie im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler Vorsicht walten.

Ziehen Sie den Kerntemperaturfühler aus der Halterung heraus.

4.3.5 USB-Stick verwenden

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

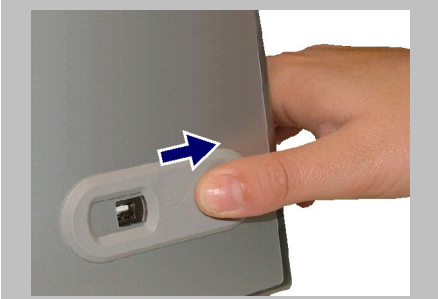
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Zweck des USB-Schiebers

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

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

USB-Stick einstecken

-  Schieben Sie den Schieber des USB-Anchlusses nach rechts.
-  Stecken Sie den USB-Stick ein.
Wenn der USB Stick zu groß ist, verwenden Sie ein im Handel erhältliches Adapterkabel.

4.3.6 Einhängegestelle aus- und einbauen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

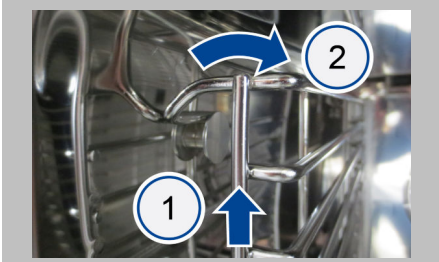
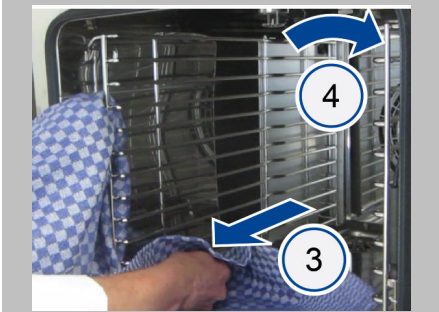
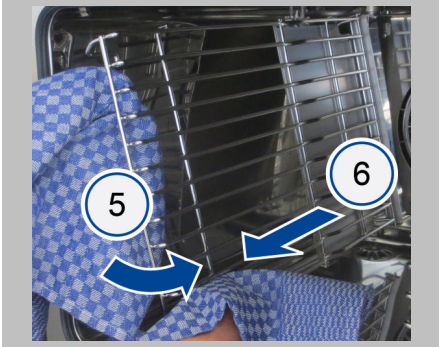
- Gerätetür sicher öffnen und schließen

38

Voraussetzungen

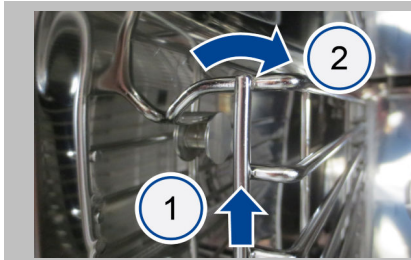
- Alle Gargutträger und weiteres zum Garen verwendetes Zubehör sind aus dem Garraum entnommen.

Einhängegestelle ausbauen (6.06 mini)

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Heben Sie das Eihängegestell vorne leicht an (1) und heben Sie es über die vordere Halterung (2). |
| 2. |  | Ziehen Sie das Eihängegestell leicht nach vorne (3) und heben Sie es über die hintere Halterung (4). |
| 3. |  | Schwenken Sie das Eihängegestell leicht schräg in den Garraum (5) und entnehmen Sie es aus dem Garraum (6). |

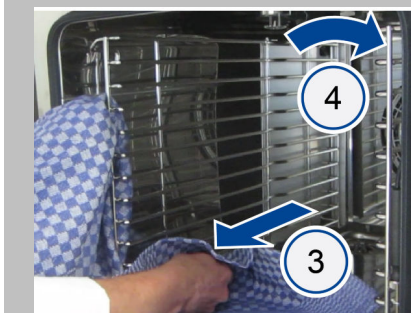
Einhängegestelle ausbauen (6.10 mini)

1.



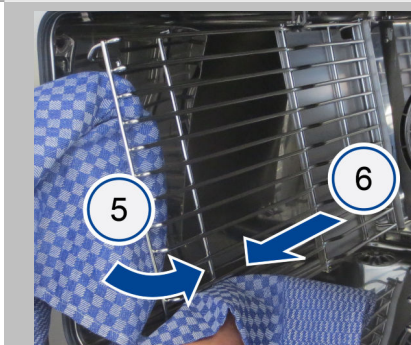
Heben Sie das Einhängegerüst vorne leicht an (1) und heben Sie es über die vordere Halterung (2).

2.



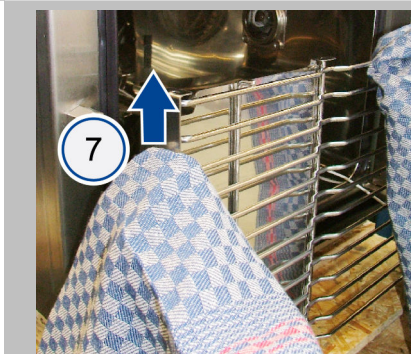
Ziehen Sie das Einhängegerüst leicht nach vorne (3) und heben Sie es über die hintere Halterung (4).

3.



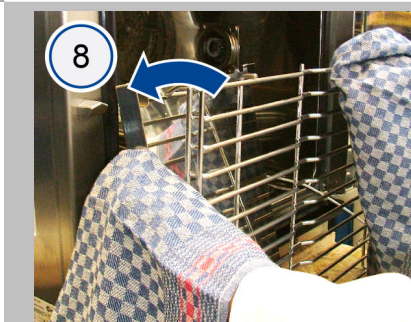
Schwenken Sie das Einhängegerüst leicht schräg in den Garraum (5) und entnehmen Sie es aus dem Garraum (6).

4.



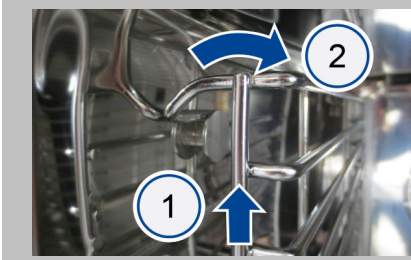
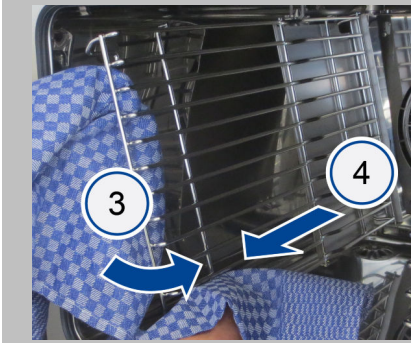
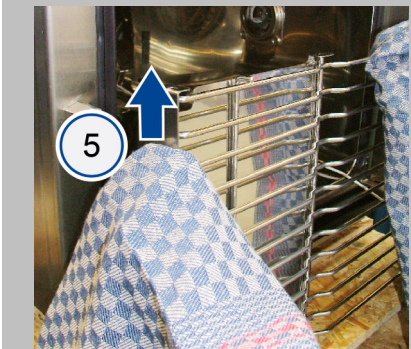
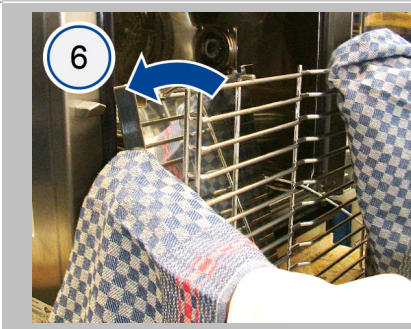
Schieben Sie das Luftleitblech nach oben (7).

5.



Schwenken Sie das Luftleitblech nach hinten ab (8) und trennen Sie das Einhängegerüst vom Luftleitblech.

Einhängegestelle ausbauen (10.10 mini)

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Drücken Sie das Eihängegestell nach oben (1) und heben Sie es über die Halterungen (2). |
| 2. |  | Schwenken Sie das Eihängegestell leicht schräg in den Garraum (3) und entnehmen Sie es aus dem Garraum (4). |
| 3. |  | Schieben Sie das Luftleitblech nach oben (5). |
| 4. |  | Schwenken Sie das Luftleitblech nach hinten ab (6) und trennen Sie das Eihängegestell vom Luftleitblech. |

Einhängegestelle einbauen

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

5 So gehen Sie vor beim Reinigen

Verweis auf die Bedienungsanleitung

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

5.1 Grundsätzliches zur Reinigung des Kombidämpfers

5.1.1 Reinigungsverfahren

Reinigungsverfahren

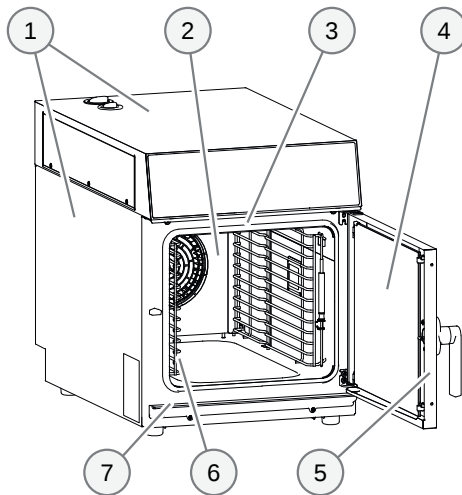
Reinigungsverfahren	Beschreibung	Anwendungskriterien
Reinigungsmittelfreie Garraumreinigung	▪ Ist ein vollautomatischer Prozess, bei dem Temperatur und Dauer softwaregesteuert sind ▪ Der Garraum wird nur mit Wasser gespült ohne Einsatz von Reinigungsmitteln	▪ Zwischen einzelnen Garvorgängen, um sehr leichte Verschmutzungen oder Gerüche zu entfernen ▪ Nach längeren Stillstandszeiten des intensiv gereinigten Kombidämpfers, um z. B. Staub zu entfernen
Vollautomatische Garraumreinigung mit angeschlossenen Kanistern	▪ Ist ein vollautomatischer Prozess, bei dem Temperatur, Dauer, Einsatz von Reinigungsmitteln und Spülung softwaregesteuert sind ▪ Die Reinigungsmittel werden softwaregesteuert dosiert und aus angeschlossenen Kanistern automatisch in den Garraum eingebracht	▪ Tägliche Reinigung nach Abschluss aller Garvorgänge des Tages ▪ Vor dem ersten Betrieb des Kombidämpfers, um alle Verunreinigungen des Transports, der Aufstellung und der Installation im Garraum zu entfernen ▪ Nach Wartungsarbeiten am Kombidämpfer, um alle Verunreinigungen im Garraum zu entfernen
Semi-automatische Garraumreinigung	▪ Ist ein halbautomatischer Prozess, bei dem Temperatur und Dauer einzelner Reinigungsphasen softwaregesteuert sind ▪ Die Reinigungsmittel werden manuell in den Garraum eingesprüht ▪ Der Garraum wird manuell mit einem Wasserstrahl ausgespült oder alternativ mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich ausgewischt	▪ Tägliche Reinigung nach Abschluss aller Garvorgänge des Tages ▪ Zur Nachbehandlung im Anschluss einer vollautomatischen Garraumreinigung, falls nicht alle Verschmutzungen beseitigt worden sind ▪ Vor dem ersten Betrieb des Kombidämpfers, um alle Verunreinigungen des Transports, der Aufstellung und der Installation im Garraum zu entfernen ▪ Nach Wartungsarbeiten am Kombidämpfer, um alle Verunreinigungen im Garraum zu entfernen

Reinigungsverfahren	Beschreibung	Anwendungskriterien
Garraumreinigung nur mit Klarspülmittel aus angeschlossenem Kanister	▪ Ist ein vollautomatischer Prozess, bei dem Temperatur, Dauer, Einsatz von Klarspülmittel und Spülung softwaregesteuert sind ▪ Das Klarspülmittel wird softwaregesteuert dosiert und aus angeschlossen Kanistern automatisch in den Garraum eingebracht	▪ Zur Nachbehandlung im Anschluss einer vollautomatischen Garraumreinigung, falls nicht alle Verschmutzungen beseitigt worden sind ▪ Bei weißem Schleierbelag oder dunklen Verfärbungen im Garraum
Garraumreinigung von Hand	▪ Ist ein ausschließlich manueller Prozess ohne Softwareunterstützung ▪ Der Garraum bleibt unbeheizt ▪ Einwirkzeiten der Reinigungsmittel kontrolliert der Bediener ▪ Die Reinigungsmittel werden manuell in den Garraum eingesprüht ▪ Der Garraum wird manuell mit einem Wasserstrahl ausgespült oder alternativ mit viel Wasser und einem weichen Tuch gründlich ausgewischt	▪ Bei abgekühltem Garraum zwischen einzelnen Garvorgängen, um Verschmutzungen oder Gerüche zu entfernen ▪ Zur Nachbehandlung im Anschluss einer vollautomatischen Garraumreinigung, falls nicht alle Verschmutzungen beseitigt worden sind ▪ Für punktuelle Reinigungen im Garraum, z. B. Garraumablauf ▪ Bei weißem Schleierbelag oder dunklen Verfärbungen im Garraum

5.1.2 Reinigungsplan

Übersicht

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



Pos.	Bezeichnung
1	Gerätegehäuse außen
2	Garraum
3	Hygienesichtung
4	Doppeltür
5	Gerät
6	Garraumablauf
7	Türabtropfwanne

Tägliche Reinigungen

Je nach Verschmutzungsgrad kann eine häufigere Reinigung erforderlich sein.

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Garraum	'So reinigen Sie den Garraum Semi-automatisch' auf Seite 56	ConvoClean forte
	'So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch' auf Seite 54	ConvoClean forte und ConvoCare
Handbrause (Option)	Mindestens 1 mal mit Wasser durchspülen	-
Lüfterraum hinter Ansaugblech	'So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech' auf Seite 60	ConvoClean forte
Hygienesichtung um Gerätetür	'So reinigen Sie die Hygienesichtung' auf Seite 63	Haushaltsübliches Spülmittel
Garraumablauf	▪ Rückstände entfernen ▪ Spülen, um Verstopfung zu verhindern ▪ Mit Reinigungsmittel einsprühen und mit Wasser spülen	ConvoClean forte
Gerätegehäuse außen inkl. Bedienblende außen	Manuell mit weichem Tuch reinigen Zu beachtende Regeln: ▪ Das Außengehäuse des Geräts darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. ▪ Bei Außenreinigung ist das Gerät von der Spannung zu trennen.	Haushaltsübliches Spülmittel / Glasreiniger
Schieber des USB-Anschlusses (nur bei easyTouch)	Manuell mit weichem Tuch reinigen	Haushaltsübliches Spülmittel

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
- Tägliche Kontrolle des Garraums, ob weißer Schleierbelag oder dunkle Verfärbungen sichtbar sind - Reinigung nur bei Bedarf	- Zwischenreinigung CareStep durchführen - Garraum nach Abschluss des Reinigungsprogramms nochmals kontrollieren	ConvoCare
Behälter, Bleche, Roste und weiteres zum Garen verwendetes Zubehör	- Manuell mit weichem, nicht scheuerndem Schwamm reinigen - Mit Wasser nachspülen	Haushaltsübliches Spülmittel

Wöchentliche Reinigungen

Je nach Verschmutzungsgrad kann eine häufigere Reinigung erforderlich sein.

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Doppelglastür innen	'So reinigen Sie die Doppelglastür' auf Seite 62	Haushaltsüblicher Glasreiniger
Gerätetür, Türtropfwanne und Gerätetropfwanne	- Manuell mit weichem Tuch und Reinigungsmittel reinigen - Mit weichem Tuch und klarem Wasser gründlich nachwischen - Mit weichem Tuch abtrocknen	ConvoClean forte
Untergestell (Option)	Manuell mit weichem Lappen reinigen	Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger
Stapelkit (Option)	Manuell mit weichem Lappen reinigen	Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger
Schiffuntergestell (nur Marineversion)	Manuell mit weichem Lappen reinigen	Haushaltsüblicher Edelstahlreiniger

Weitere vorgeschriebene Reinigungen

Folgende Reinigungen sind zusätzlich zu den regelmäßigen Reinigungen vorgeschrieben:

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

5.1.3 Reinigungsmittel

Reinigungsmittel

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

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

Umgang mit den Reinigungsmitteln

Bei Verwendung einiger Reinigungsmittel ist eine persönliche Schutzausrüstung zu tragen.

Das Kapitel 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 32 und die aktuellen EG-Sicherheitsdatenblätter, die zu den Reinigungsmitteln ConvoClean forte, ConvoCare K (Konzentrat) und ConvoCare gehören, sind zu beachten.

Das Personal ist regelmäßig vom Betreiber des Kombidämpfers zu unterweisen.

5.1.4 Bereitstellung der Reinigungsmittel

Bereitstellung der Reinigungsmittel

Bereitstellungsform	Handhabung / Umgang	Reinigungsmittel
Sprühflasche	▪ Lassen Sie die Sprühflasche nie längere Zeit unbenutzt unter Druck stehen. Drehen Sie den Pumpenkopf langsam auf, damit die Druckluft entweichen kann. ▪ Spülen Sie die Sprühflasche wöchentlich. ▪ Spülen Sie die Düse, die Düsenverlängerung und den Düsenstutzen nach jeder Benutzung. ▪ Lagern Sie Sprühflaschen mit Reinigungsmitteln nicht in unmittelbarer Nähe des Kombidämpfers, sondern nur in speziellen Lagerräumen und außer Reichweite von Lebensmitteln.	▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
Kanister	▪ Schließen Sie die Kanister mit den Reinigungsmitteln an das Reinigungssystem des Kombidämpfers an. ▪ Kontrollieren Sie vor jeder vollautomatischen Garraumreinigung, ob die Füllstände der Reinigungsmittel in den Kanistern ausreichend sind. ▪ Lagern Sie Reservekanister mit Reinigungsmitteln nicht in unmittelbarer Nähe des Kombidämpfers, sondern nur in speziellen Lagerräumen und außer Reichweite von Lebensmitteln. ▪ Nutzen Sie ConvoCare K (Konzentrat) nur zum Anmischen der gebrauchsfertigen Lösung ConvoCare (in definiertem Mischungsverhältnis) in einem Leerkarister. ▪ Lagern Sie Kanister mit ConvoCare K nicht in unmittelbarer Nähe des Kombidämpfers, sondern nur in speziellen Lagerräumen und außer Reichweite von Lebensmitteln.	▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare ▪ ConvoCare K (Konzentrat)

5.2 Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen bei vollautomatischen Reinigungsprozessen

5.2.1 So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 38
- Kanister mit Klarspülmittel austauschen 67
- Kanister mit Reinigungsmittel austauschen 69

Umgang mit den Kanistern

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

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innenglastür der Gerätetür ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 53.

So reinigen Sie den Garraum vollautomatisch

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Rufen Sie das Reinigungsprofil auf und starten Sie den Reinigungsvorgang. |
| 2. |  | <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> WARNUNG</div> Gefahr von Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen <ul style="list-style-type: none">▪ Bringen Sie das Klarspülmittel nicht in Berührung mit Augen, Haut und Schleimhäuten▪ Atmen Sie Dämpfe des Klarspülmittels nicht ein.▪ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung. |
| 3. |  | Warten Sie den Reinigungsvorgang ab.
Wenn der Reinigungsvorgang beendet ist, ertönt ein Signal.
Achten Sie auf die Aufforderungen der Software. |

4.



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

5.



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

5.3 Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen bei bedienergestützten Reinigungsprozessen

5.3.1 So reinigen Sie den Garraum Semi-automatisch

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Einhängegestelle aus- und einbauen

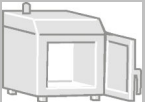
45

Voraussetzungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie die verschiedenen Reinigungsprofile aufrufen und starten können, siehe Bedienungsanleitung des Kombidämpfers.
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden. Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Alle Behälter, Bleche und Roste sowie gegebenenfalls weiteres Zubehör sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt. Das Sieb auf dem Garraumablauf ist am Platz.
- Die Innenglastür der Gerätetür ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Gerätetür ist geschlossen.
- Sie haben die benötigten Hilfsmittel entsprechend Ihrem Reinigungsprogramm bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 53.

So reinigen Sie den Garraum Semi-automatisch

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

6.		Schließen Sie die Gerätetür.
7.		Warten Sie während der Reinigungsphase (ca. 10 Minuten).
8.		Wenn die Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal. Sie werden aufgefordert den Garraum auszuspülen.
9.		Öffnen Sie die Gerätetür.
10.		⚠️ WARNUNG Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel oder Klarspülmittel Spülen Sie das Ansaugblech von allen Seiten, den Bereich hinter dem Ansaugblech, den gesamten Garraum und den Garraumablauf mit einem externen Wasserstrahl gründlich aus. Alternativ wischen Sie den Bereich hinter dem Ansaugblech, das Ansaugblech und den gesamten Garraum mit viel klarem Wasser und einem weichen Tuch gründlich ab. Spülen Sie den Bereich hinter dem Ansaugblech, das Ansaugblech, die Einhängegestelle, den gesamten Garraum und den Garraumablauf gründlich aus.
11.		Schließen Sie die Gerätetür.
12.		Warten Sie während der Reinigungsphase (ca. 10 Minuten).
13.		Wenn die Reinigungsphase beendet ist, ertönt ein Signal.
14.		Überprüfen Sie das Reinigungsergebnis. Der Garraum sollte sichtbar sauber sein und weder nach Lebensmittelresten noch nach Reinigungsmitteln riechen. Falls Nacharbeiten erforderlich sind, reinigen und spülen Sie den Garraum manuell oder erneut mittels eines Reinigungsprofils.
15.		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.
16.		Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann.

5.3.2 So reinigen Sie den Garraum von Hand

Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- | | |
|---|----|
| ▪ Gerätetür sicher öffnen und schließen | 38 |
| ▪ Einhängegestelle aus- und einbauen | 45 |
| ▪ Ansaugblech entriegeln und verriegeln | 64 |

Voraussetzungen

- Das Gerät ist komplett ausgeschaltet.
- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- Sie haben das benötigte Reinigungsmittel in der Sprühflasche bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 53.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt.
- Die Einhängegestelle sind ausgebaut.
- **Bei Geräten mit USB-Anschluss:** Die USB-Klappe verdeckt den USB-Anschluss.

So reinigen Sie den Garraum von Hand

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

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

5.3.3 So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- | | |
|---|----|
| ▪ Gerätetür sicher öffnen und schließen | 38 |
| ▪ Einhängegestelle aus- und einbauen | 45 |
| ▪ Ansaugblech entriegeln und verriegeln | 64 |

Voraussetzungen

- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- Das Gerät ist komplett ausgeschaltet.
- Sie haben das benötigte Reinigungsmittel, ConvoClean new oder ConvoClean forte in der Sprühflasche bereitgestellt, siehe 'Bereitstellung der Reinigungsmittel' auf Seite 53.
- Der Garraumablauf ist frei und durch keinerlei Rückstände verstopft oder versperrt.

So reinigen Sie den Garraum hinter dem Ansaugblech

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

5 So gehen Sie vor beim Reinigen

- | | | |
|----|---|--|
| 5. |  | Arretieren Sie das Ansaugblech wieder. |
| 6. |  | Lehnen Sie die Gerätetür an, damit der Garraum austrocknen kann. |

5.3.4 So reinigen Sie die Doppelglastür

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

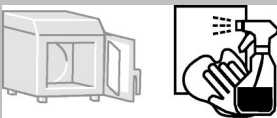
Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 38
- Innenglastür entriegeln und verriegeln 66

Voraussetzungen

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

So reinigen Sie die Doppelglastür

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

5.3.5 So reinigen Sie die Hygienesichtung

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

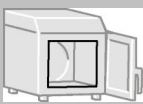
- Gerätetür sicher öffnen und schließen

38

Voraussetzungen

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

So reinigen Sie die Hygienesichtung

1.		Öffnen Sie die Gerätetür.
2.		Reinigen Sie die Hygienesichtung mit einem weichen, sauberen Tuch und Reinigungsmittel.
3.		Spülen Sie die Hygienesichtung mit einem weichen, sauberen Tuch und klarem Wasser ab.
4.		Trocknen Sie die Hygienesichtung mit einem weichen, sauberen Tuch gründlich ab.
5.		Lehnen Sie die Gerätetür an, damit die Hygienesichtung komplett abtrocknen kann.

5.4 Anleitungen zur Handhabung des Geräts beim Reinigen

5.4.1 Ansaugblech entriegeln und verriegeln

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen 38
- Einhängegestelle aus- und einbauen 45

Voraussetzungen

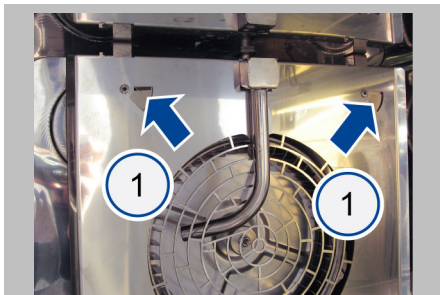
- Das Gerät ist komplett ausgeschaltet.
- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- Das Einhängegestell ist ausgebaut.

Benötigte Hilfsmittel

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

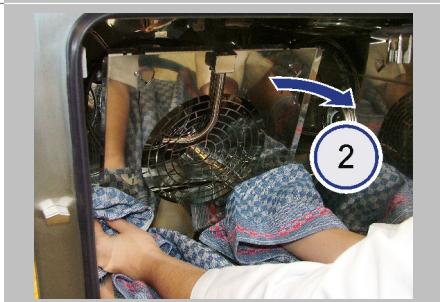
Ansaugblech entriegeln und abschwenken

1.



Entriegeln Sie die Verschlüsse links (1) und rechts (1) mit dem Werkzeug.

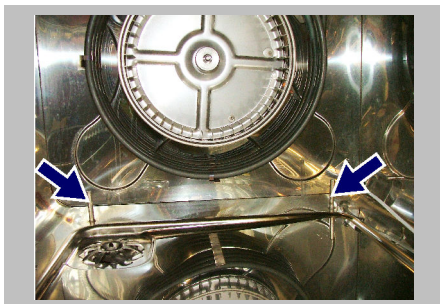
2.



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

Ansaugblech verriegeln

1.



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

- Achten Sie darauf, dass das Ansaugblech in die Bolzen am Boden eingehängt werden muss.

5.4.2 Innenglastür entriegeln und verriegeln

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Gerätetür sicher öffnen und schließen

38

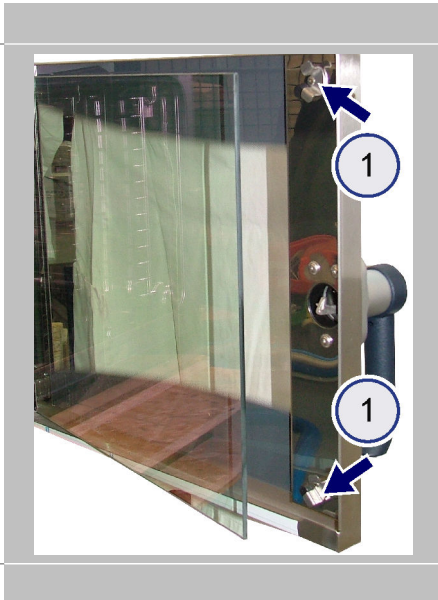
Voraussetzungen

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

Innenglastür entriegeln und abschwenken

1.

2.



Öffnen Sie die Gerätetür.

Drehen Sie die Schnellverschlüsse (1) der Doppelglastür.

3.

Schwenken Sie das Innenglas ab.

Innenglastür verriegeln

1.

Gehen Sie zum Verriegeln der Innenglastür umgekehrt vor wie beim Entriegeln und Abschwenken.

2.

Schließen Sie die Doppelglastür wieder mit den Schnellverschlüssen (1). Achten Sie darauf nicht zwischen Tür und Innenscheibe zu greifen, damit Sie sich nicht die Hände und Finger quetschen oder scheren. Erst dann kann die Gerätetür geschlossen werden.

5.4.3 Kanister mit Klarspülmittel austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

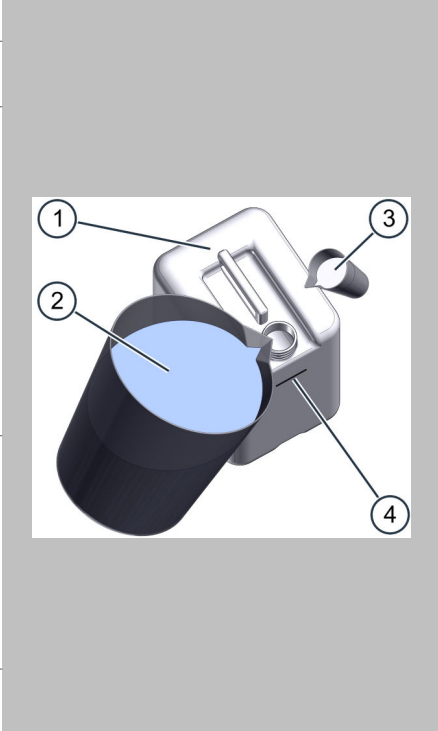
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Benötigte Hilfsmittel

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

Klarspülmittel ConvoCare im Kanister anmischen

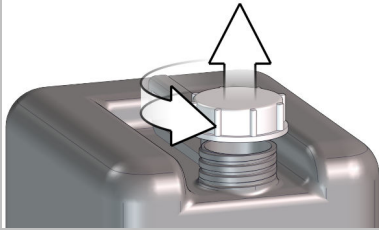
Zur Vermeidung unerwünschter Schaumbildung gehen Sie beim Anmischen des Klarspülmittels aus dem Konzentrat ConvoCare K und Weichwasser folgendermaßen vor:

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | Öffnen Sie den Leerkarister (1). |
| 2. | | Füllen Sie Weichwasser (2) bis knapp unterhalb der 10 l-Marke (4) in den Kanister. |
| 3. | | ⚠ WARNUNG
Gefahr von Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen <ul style="list-style-type: none">▪ Bringen Sie das Klarspülmittel nicht in Berührung mit Augen, Haut und Schleimhäuten▪ Atmen Sie Dämpfe des Klarspülmittels nicht ein.▪ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung. |
| 4. | | Gießen Sie anschließend 0.33 l des Konzentrats ConvoCare K (3) behutsam in den Kanister (1).

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

Kanister mit Klarspülmittel austauschen

1.



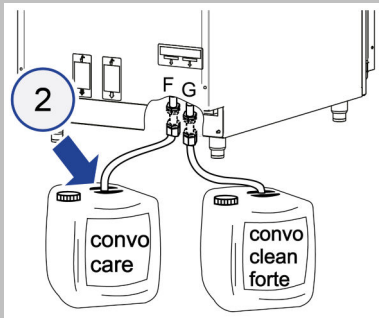
⚠️ WARNUNG

Gefahr von Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen

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

Entfernen Sie den Verschluss vom Anmischkanister des Klarspülmittels ConvoCare.

2.



⚠️ WARNUNG

Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel

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

3.

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

4.

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

5.4.4 Kanister mit Reinigungsmittel austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

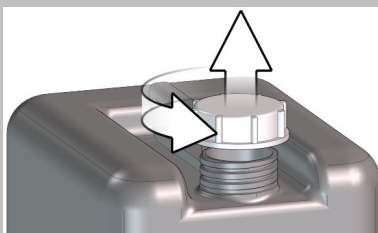
Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Benötigte Hilfsmittel

- Austauschkanister ConvoClean forte

Kanister mit Reinigungsmittel austauschen

1.



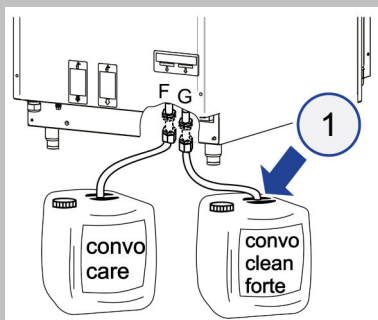
⚠ WARNUNG

Gefahr von Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen

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

Entfernen Sie den Verschluss vom Austauschkanister des Reinigungsmittels ConvoClean forte.

2.



⚠ WARNUNG

Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel

- 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.
- Bestimmen Sie den Kanister, der mittels (rotem) Schlauch am Anschluss (G) für das Reinigungsmittel unten an der Geräterückseite angeschlossen ist.
- Schrauben Sie von dem bestimmten Kanister (1) den (roten) Zuführungsschlauch mit der Lanze ab.
- Entfernen Sie den leeren Kanister des Reinigungsmittels.

3.

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

4.

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

6 So gehen Sie vor bei der Wartung

6.1 Grundsätzliches zur Wartung

6.1.1 Kundendienst kontaktieren

Erforderliche Informationen

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

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

Kontaktdaten Convotherm Deutschland

Welbilt Deutschland GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Deutschland

Zentrale

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

Anwendungsberatung

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

Verkauf

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

Kundendienst

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

Kontaktdaten Welbilt Asien

SEA Region

Welbilt Asia Pacific	627A Aljunied Road, #05-03 Biztech Centre, Singapore 389842
Telefon	+65 6420 0800
E-Mail	info.apac@welbilt.com

CHINA

Welbilt Shanghai	255 Yangzhai Road, Bldg 5, 5A, Changning District, Shanghai, China 200051
Telefon	+86 21 61526100

JAPAN

Welbilt Japan	Hibiya Eisen Building 707, 1-6-3 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0006
Telefon	+81 03 6550 8234
Fax	+81 03 6550 8235

INDIA

Welbilt Foodservice India	3rd Floor, Plot no. 117 , Sector 44. Gurugram -122003 Haryana, India
Telefon	+91 124 4763700
E-Mail	sales.india@welbilt.com

6.1.2 Garantiehinweise

Garantiehinweise

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

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

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

6.1.3 Wartungsplan

Regeln für die Wartung des Geräts

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

Folgendes gilt für jede Wartung:

- Das Gerät ist nach Wartungsarbeiten zu reinigen.

Wartungen, die der Bediener durchführen kann

Was muss gewartet werden?	Wann?	Erforderliches Material
Halogenlampe der Garraumbeleuchtung austauschen	Wenn die Halogenlampe in keinem Betriebszustand leuchtet	Gemäß Ersatzteilliste: 1 Halogenlampe 12 V

Wartungen, die der Kundendienst durchführen muss

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

6.2 Beheben von Fehlern

6.2.1 Fehlercodes

Fehler und erforderliche Reaktionen (Standard)

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

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

Fehlercode	Fehlerbeschreibung	Erforderliche Reaktion
E01	Wassermangel: Wasserdruck 5 sec nach dem Ventildurchschalten unter 0.5 bar	▪ Wasserzulauf öffnen ▪ Kundendienst kontaktieren
E02	Übertemperatur im Elektro-Anschlussraum	▪ Flusengitter an der Geräterückseite reinigen ▪ Luftzufuhr an Geräterückseite freiräumen ▪ Kundendienst kontaktieren
E03	Lüfterstörung / Motor TP (Temperaturschutzschalter) hat ausgelöst oder Fehler im Frequenzumrichter	▪ Gebäudeseitige Sicherung prüfen ▪ Kundendienst kontaktieren
E04	Störung an Zusatzlüfter im Elektroraum	▪ Flusengitter an der Geräterückseite reinigen ▪ Luftzufuhr an Geräterückseite freiräumen ▪ Kundendienst kontaktieren
E11	Garraumfühler (B6) stellt Übertemperatur fest	Kundendienst kontaktieren
E15	Kondensatorfühler (B3) stellt Übertemperatur fest	▪ Wasserzulauf öffnen ▪ Kundendienst kontaktieren
E16	Entfeuchtungskappenfehler: Entfeuchtungsklappe kann nicht initialisiert werden	▪ Gerät neu starten ▪ Kundendienst kontaktieren
E21	Garraumfühler (B6) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
E22	Kerntemperaturfühler (B10) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
E25	Kondensatorfühler (B3) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
E29	Kerntemperaturfühler (B10) hat einen Masseschluss	Kundendienst kontaktieren
E80	ID-Fehler (Identitätsfehler): Gerät erkennt Beheizungsart nicht	Kundendienst kontaktieren
E81	Garprofil nicht korrekt gespeichert	▪ Garprofil erneut schreiben ▪ Auf dem IDM gesicherte Garprofile einlesen ▪ Kundendienst kontaktieren
E83	Unzulässiger Garalgorithmus	▪ Garprogramm neu schreiben ▪ Kundendienst kontaktieren
E96	Kommunikationsstörung zwischen SM und BM	▪ Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten ▪ Kundendienst kontaktieren
E97	Fehlermeldung nicht möglich	Kundendienst kontaktieren
Ohne	IDM Error (IDM = Identifikationsmodul)	▪ Das Gerät aus- und wieder einschalten. ▪ Wird der Fehler dann noch immer angezeigt: Kundendienst kontaktieren
Ohne	Fatal IDM Error (IDM = Identifikationsmodul)	Kundendienst kontaktieren

Fehler und erforderliche Reaktionen (easyTouch)

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

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

Fehler-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 Masse-schluss	Kundendienst kontaktieren
14	E21.1	Garraumfühler (B6) hat einen Masse-schluss	Kundendienst kontaktieren
15	E29.1	Kerntemperaturfühler (B10) hat einen Masse-schluss	Kundendienst kontaktieren
16	E29.2		
17	E29.3		
18	E29.4		
21	E15.0	Kondensatorfühler (B3) stellt Übertemperatur fest	- Wasserzulauf öffnen - Kundendienst kontaktieren
23	E11.0	Garraumfühler (B6) stellt Übertemperatur fest	Kundendienst kontaktieren
24	E02.0	Übertemperatur im Elektro-Anschlussraum	- 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	- Gebäudeseitige Sicherung prüfen - Kundendienst kontaktieren
30	E96.0	Kommunikationsstörung zwischen SM und BM	- 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	- Wasserzulauf öffnen - Kundendienst kontaktieren
36	E04.0	Störung an Zusatzlüfter im Elektroraum	- Flusengitter an der Geräterückseite reinigen - Luftzufuhr an Geräterückseite freiräumen - Kundendienst kontaktieren
38	E16.0	Entfeuchtungsklappenfehler: Entfeuchtungsklappe kann nicht initialisiert werden	- Gerät neu starten - Kundendienst kontaktieren

47	E83.0	Unzulässiger Garalgorithmus	▪ Garprogramm neu schreiben ▪ Kundendienst kontaktieren
48	–	Daten im Identifikationsmodul (IDM) nicht gültig	▪ Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten ▪ Kundendienst kontaktieren
49	–	Fehlertext kann nicht geladen werden	▪ Gerät aus- und einschalten ▪ Kundendienst kontaktieren
72	E03.0	Lüfterstörung / Motor TP (Temperaturschutzschalter) hat ausgelöst oder Fehler im Frequenzumrichter	▪ Gebäudeseitige Sicherung prüfen ▪ Kundendienst kontaktieren

6.2.2 Not-Betrieb

Die Bedienung des Kombidämpfers im Not-Betrieb

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

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

Informieren Sie in jedem Fall Ihren Kundendienst!

Voraussetzungen

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

Gerät im Not-Betrieb betreiben

1.



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

Einschränkungen

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

Verwendbare Garprogramme im Not-Betrieb (Standard)

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

Fehler-Nr.	Anzeige im Display							Bemerkung
E01.0	Wassermangel	-	-	bis 180°C	--	bis 180°C	bis 180°C	Kein Programm mit Dampf
E02.0	EL-Temp. zu hoch	X	bis 140°C	bis 140°C	bis 140°C	bis 140°C	bis 140°C	- Gerät abkühlen lassen - Produkt bei niedriger Gartemperatur fertiggarren
E04.0	EL-Lüfterstörung	X	bis 140°C	bis 140°C	bis 140°C	bis 140°C	bis 140°C	- Gerät abkühlen lassen - Produkt bei niedriger Gartemperatur fertiggarren
E15.0	Kondensator Über-temperatur	-	-	bis 180°C	-	bis 180°C	bis 180°C	Erhöhter Wasserverbrauch durch ständiges Kühlen des Kondensators
E22.0	KTM defekt	X	X	X	X	X	X	Kein KTM-Betrieb
E25.0	Kondensator - Fühlerbruch	X	bis 180°C	bis 180°C	bis 180°C	bis 180°C	bis 180°C	Erhöhter Wasserverbrauch durch ständiges Kühlen des Kondensators
E81.0	Programm-Speicher-Fehler	X	X	X	X	X	X	Fehler nach Aus- und Wiedereinschalten des Geräts meist behoben
E83.0	Algo.-Fehler	X	X	X	X	X	X	
-	IDM-Error	X	X	X	X	X	X	

x Betrieb möglich
 - Betrieb nicht möglich

Verwendbare Garprogramme im Not-Betrieb (easyTouch)

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

Fehler-ID	Fehler-code	Anzeige im Display						Bemerkung
33	E01.0	Wassermangel	-	-	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	- Gerät abkühlen lassen - Produkt bei niedriger Gartemperatur fertiggarieren
36	E04.0	EL-Lüfterstörung	X	bis 140°C	bis 140°C	bis 140°C	bis 140°C	- Gerät abkühlen lassen - Produkt bei niedriger Gartemperatur fertiggarieren
21	E15.0	Kondensator Über-temperatur	-	-	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
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

6.2.3 Unregelmäßigkeiten im Betrieb

Unregelmäßigkeiten beim Gargut

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion
Ungleichmäßige Bräunung	Ansaugblech nicht richtig geschlossen	'Ansaugblech entriegeln und verriegeln' auf Seite 64
	Nur bei Größe 6.10 und 10.10: Luftleitblech nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden	Nur bei Größe 6.10 und 10.10: Luftleitblech am Einhänggestell befestigen, Vorgehen siehe 'Ansaugblech entriegeln und verriegeln' auf Seite 64
	Garraum nicht vorgeheizt	Garraum vorheizen
	Garraumtemperatur zu hoch	Niedrigere Gartemperatur wählen und Garzeit verlängern
	Heizung ganz oder teilweise defekt	Kundendienst kontaktieren

Unregelmäßigkeiten beim Gerät

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion
Garraumbeleuchtung leuchtet nicht	Die Garraumbeleuchtung ist programmgeschaltet.	Zur Kontrolle der Funktionsfähigkeit der Halogenlampe schalten Sie den Kombidämpfer aus und wieder ein, siehe 'Kombidämpfer ein- und ausschalten' auf Seite 34
	Die Halogenlampe der Garraumbeleuchtung ist defekt.	'Lampe der Garraumbeleuchtung austauschen' auf Seite 82
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
Bildzeichen von Funktionen sind nicht mehr vorhanden	Fehlverhalten	Schalten Sie das Gerät mit EIN/AUS-Schalter aus und anschließend wieder ein
Gerät lässt sich nicht mehr ein- oder ausschalten	EIN/AUS ist für 3 Sekunden gesperrt	Versuchen Sie es nach 3 Sekunden erneut.
Wasser läuft unten aus dem Gerät heraus beim Schließen der Gerätetür	Bei allen Ursachen	Vorsicht Kontaminationsgefahr: Vernichten Sie alle Lebensmittel, die mit diesem Wasser in Berührung gekommen sind.
	Verstopfung oder Verengung der Abwasserleitung oder des Abwassersystems	- Abwasserleitung und bauseitiges Abwassersystem prüfen und gegebenenfalls reinigen - Gegebenenfalls Trichtersiphon einsetzen
	Fester Abwasseranschluss bei Geräten mit semi-automatischer Garraumreinigung	
	Abluftstutzen verstopft oder abgedeckt	Gegenstand entfernen
	Geräteablauf verstopft	Geräteablauf reinigen
Wasser steht im Garraum	Garraumablauf verstopft	Garraumablauf spülen

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion
Aus dem Belüftungsstutzen an der Oberseite des Geräts tritt Dampf aus	Ventil im Belüftungsstutzen defekt	WARNUNG! Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen Kundendienst kontaktieren
Während des Betriebs tritt Dampf stark seitlich an der geschlossenen Gerätetür heraus	Türdichtung defekt	- Hygienesichtung auf Schäden prüfen und ggf. austauschen - Bei nicht ersichtlichem Grund Kundendienst kontaktieren

Unregelmäßigkeiten bei der Reinigung

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion
Schwarze Flecken im Garraum	Falsches Reinigungsmittel	- ConvoClean forte für vollautomatische Reinigung verwenden - ConvoClean forte für semi-automatische Reinigung verwenden
	Wasserhärte zu hoch	Wasserhärte einstellen, siehe 'Technische Daten' im Installationshandbuch
Schlechtes Reinigungsergebnis	Wasserdruck zu gering	- Wasserdruck prüfen - Ggf. bauseitige Druckerhöhung durchführen
	Falscher Verschmutzungsgrad eingestellt	Höhere Reinigungsstufe wählen
	Falsches Reinigungsmittel verwendet	- ConvoClean forte für vollautomatische Reinigung verwenden - ConvoClean forte für semi-automatische Reinigung verwenden

6.3 Wartungsarbeiten

6.3.1 Lampe der Garraumbeleuchtung austauschen

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Kombidämpfer

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 16 und den in dieser Anleitung aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

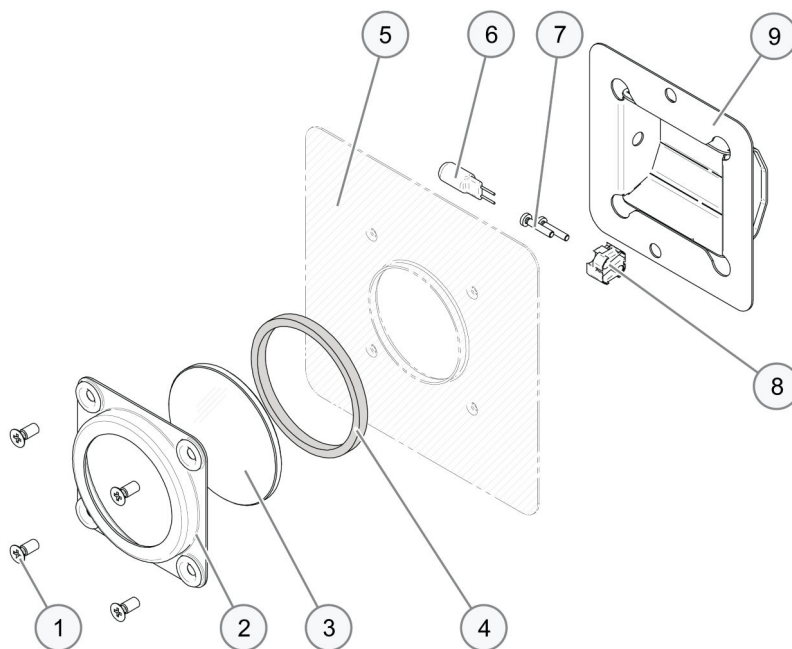
Erforderliche Vorkenntnisse

Diese Handhabungen müssen Sie kennen:

- Einhängestelle aus- und einbauen

45

Aufbau der Garraumleuchte



Teile der Garraumleuchte und deren Funktion

Pos.	Bezeichnung	Funktion
1	Senkschrauben	Befestigungsmaterial für die Abdeckung der Garraumleuchte
2	Abdeckrahmen	Ermöglicht den Zugang zur Lampe
3	Glas	Schützt die Lampe vor Feuchtigkeit
4	Dichtung	Dichtet die Garraumleuchte ab
5	Garraumwand	Befestigung für die Garraumleuchte
6	Lampe 12V	Lichtquelle
7	Linsenschrauben	Befestigungsmaterial für die Fassung der Lampe
8	Lampenfassung	Aufnahme der Lampe
9	Reflektorgehäuse	▪ Aufnahme der montierten Lampe ▪ Reflektion des Lichts

Lieferumfang der Ersatzteile

Die benötigten Ersatzteile sind:

- Lampe 12 V
- Dichtung

Benötigte Hilfsmittel

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

Umgang mit der Lampe

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

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

Voraussetzungen

- Vor jedem Eingriff ist das Gerät spannungsfrei zu machen, gegen Wiedereinschalten zu sichern und die Spannungsfreiheit zu prüfen.
- Der Garraum ist nach dem letzten Betrieb auf eine Temperatur < 60 °C abgekühlt.
- Das Einhängegestell ist demontiert.
- Der Garraumboden ist abgedeckt, um ihn vor Verkratzen durch herunterfallende Teile zu schützen.
- Die Lampe leuchtet nicht und ist abgekühlt.
- Die neue, mitgelieferte Dichtung wurde auf Schäden überprüft und ist unbeschadet.

Lampe ausbauen

1.



Gefahr einer Schnittverletzung durch scharfkantige Blechteile

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

Drehen Sie die Senkschrauben (1) heraus.

Nehmen Sie den Abdeckrahmen (2), die Glasscheibe (3) und die Dichtung (4) von der Garraumwand (5) ab.

2.

Entsorgen Sie die demontierte Dichtung (4) in den Abfall.

3.

Fassen Sie durch die Öffnung der Garraumwand (5) in das Reflektorgehäuse (9) und ziehen Sie die Lampe (6) gerade aus der Fassung heraus.

Lampe einbauen

1.



Gefahr einer Schnittverletzung durch scharfkantige Blechteile

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

Stecken Sie die neue Lampe (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 Einhängestell wieder ein.
6. Wischen oder Spülen Sie den Garraum aus.
7. Schalten Sie den Kombidämpfer ein und überprüfen Sie die Lampe (6) auf ihre Funktion.

Kombidämpfer Convotherm mini

OES mini 6.06, 6.10, 10.10

Serial no.

Item no.

Order no.

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



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

Bringing innovation to the table • welbilt.com