

# TECHNIQUE

## *Kombidämpfer*

### EQUAJET

### GAS & ELEKTRISCH

ANGABEN DES HERSTELLERS

Teil C: Bedienungsanleitung

#### - GARANTIE -

Um Ihnen die Garantieleistung unserer Geräte bieten zu können, bitten wir Sie, die im vorliegenden Handbuch angeführten ANGABEN DES HERSTELLERS zu beachten. Sollte es dennoch nicht möglich sein, die benötigte Pflege und Instandhaltung zu gewährleisten, steht Ihnen unser Netzwerk bestehend aus Installateuren und Service-Mitarbeitern in Ihrer Nähe gerne zur Verfügung, um für Sie einen individuellen Vertrag auszuarbeiten.

#### - WARNHINWEIS -

- Das gelieferte Gerät entspricht den geltenden Normen. Bei nicht vom Hersteller autorisierten Änderungen übernimmt derjenige, der die Änderung vorgenommen hat, die Haftung des Herstellers. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
- Die Geräte sind ausschließlich für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
  - Vor dem Einsatz ist dieses Dokument aufmerksam zu lesen.
  - Bewahren Sie diese Dokumente sicher auf.
  - Übersetzte Version der originalen Anleitung.

**E L R O**

# EQUAJET

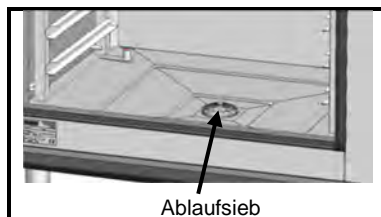
## GAS & ELEKTRISCH

<b>1.</b>	<b>EMPFEHLUNGEN</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE</b>	<b>5</b>
2.1	KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE	5
2.2	KOMBIDÄMPFER 20 EINSCHÜBE	5
2.3	ZUBEHÖR	6
<b>3.</b>	<b>PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS</b>	<b>8</b>
3.1	VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	8
3.2	ZULÄSSIGE BELADUNG	8
3.3	VERWENDUNG DER AUFLAGEN (Einhängegestelle, HGW-Module und Hordengestellwagen)	8
3.4	PLATZIERUNG UND VERSTAUUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS (Kombidämpfer vor 11/2017 hergestellt)	9
3.5	BESCHICKUNGSMENGEN	9
3.6	VORHEIZEN (KOMBIDÄMPFER 20 EINSCHÜBE)	10
3.7	ARBEITEN MIT DEN BLECHEN	10
<b>4.</b>	<b>ALLGEMEINES</b>	<b>11</b>
<b>5.</b>	<b>BETRIEBSART MANUELLE BEDIENUNG</b>	<b>11</b>
5.1	VORHEIZEN	12
5.2	BETRIEBSARTEN	13
5.3	EINSTELLUNG GARRAUMFEUCHTE IN DER BETRIEBSART KOMBINATION	13
5.4	STARTZEITVORWAHL	13
5.5	MENÜ PROGRAMME	14
<b>6.</b>	<b>BETRIEBSART ABC</b>	<b>15</b>
<b>7.</b>	<b>MENÜ REINIGUNG</b>	<b>16</b>
7.1	MANUELLE REINIGUNG	16
7.2	AUTOMATISCHE REINIGUNG MIT MANUELLEM START	17
7.3	AUTOMATISCHE REINIGUNG MIT PROGRAMMIERTEM START	18
7.4	ERZWUNGENE REINIGUNG	18
7.5	ZYKLUS UND DAUER	19
7.6	ABBRUCH EINES REINIGUNGSZYKLUS	19
7.7	SCHNELLSPÜLGANG	20
7.8	AUSTAUSCH DES REINIGUNGSMITTELBEHÄLTERS (Funktion Vorbereitung der Reinigungsleitung)	20
<b>8.</b>	<b>PARAMETER</b>	<b>21</b>
8.1	ALLGEMEINES	21
8.2	GESCHÜTZTER ZUGANG: PASSWÖRTER	21
8.3	MENÜ „ProG“: ÄNDERUNG DER GARPROGRAMME/REZEPTE	21
8.4	MENÜ „CHEF“: KUNDEN-PARAMETER	22
8.5	MENÜ „HACC“: HACCP-DATEN	24
8.6	MENÜ „USB“: IMPORT/EXPORT VON DATEN	25
<b>9.</b>	<b>TIPPS UND HINWEISE ZUM BEDIENDISPLAY</b>	<b>26</b>
<b>10.</b>	<b>USB-STECKDOSE (ZUBEHÖR) / KT-FÜHLER-STECKDOSE</b>	<b>27</b>
<b>11.</b>	<b>WERKZEUGE ZUR OPTIMIERUNG DES GARVORGANGS</b>	<b>27</b>
11.1	KERNTemperaturFÜHLER	27
11.2	NIEDERTemperaturGAREN	28
<b>12.</b>	<b>FUNKTIONSSTÖRUNGEN</b>	<b>29</b>

<b>13. PFLEGE</b> .....	<b>29</b>
13.1 PFLEGEHINWEISE ZU EDELSTAHL .....	29
13.2 DIE HÄUFIGSTEN URSACHEN FÜR KORROSION: .....	30
<b>14. PFLEGE DES KOMBIDÄMPFERS</b> .....	<b>31</b>
14.1 PFLEGE DER AUSSENFLÄCHEN .....	31
14.2 PFLEGE DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES ELEKTRONIKFACHS .....	31
14.3 REINIGUNG DER GARRAUMDICHTUNG .....	31
14.4 PFLEGE DER INNENFLÄCHEN .....	31
14.5 INSTANDHALTUNG DES DAMPFGENERATORS.....	32
14.6 MATERIAL FÜR DIE ZUBEREITUNG KORROSIVER PRODUKTE .....	32
14.7 ENTRIEGELUNG DER SCHWENKBAREN RÜCKWANDABDECKUNG .....	32
<b>15. VERBRAUCHSMATERIALIEN (OPTION)</b> .....	<b>33</b>
15.1 REINIGUNGSMITTEL .....	33
<b>16. VORBEUGENDE INSTANDHALTUNG</b> .....	<b>33</b>
<b>17. GARANTIE</b> .....	<b>34</b>

## 1. EMPFEHLUNGEN

- ◆ Diese Geräte sind für den professionellen Gebrauch bestimmt und sind nur von qualifiziertem Personal zu bedienen.
- ◆ Die Geräte sind für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung bestimmt, zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksunternehmen, wie Bäckereien, Metzgereien, usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln.
- ◆ Die Geräte sind in einem Raum mit ausreichender Belüftung zu installieren, um der Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in den Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, vorzubeugen.
- ◆ Für die Gasgeräte beträgt die erforderliche Frischluftmenge für die Verbrennungsluftzufuhr 2 m<sup>3</sup>/h pro kW Wärmeabgabe.
- ◆ Das Gerät ist nicht für eine Anwendung in explosiver Atmosphäre konzipiert. Deshalb darf es nicht in explosionsgefährdeten Bereichen, die der Richtlinie ATEX unterliegen, installiert werden.
- ◆ Niemals den Dunstabzugskamin blockieren, da dadurch der Druck im Gerät steigt und Explosionsgefahr besteht.
- ◆ Im Fall einer Fehlermeldung ist der Abschnitt „Fehlermeldungen“ zu konsultieren und die Anweisungen zu befolgen.
- ◆ Zur Reinigung ist die Anwendung eines Wasserstrahls oder eines Hochdruckreinigers ausdrücklich untersagt.
- ◆ Der Kombidämpfer darf NIEMALS in Betrieb gesetzt werden, OHNE die Rückwandabdeckung WIEDER EINGEBAUT und VERRIEGELT zu haben.
- ◆ Es ist untersagt, die Rückwandabdeckung sowie das Ablaufsieb aus dem Kombidämpfer herauszunehmen. Sollte das Sieb herausgenommen sein, darf der Kombidämpfer nicht in Betrieb genommen werden.



Ablaufsieb

- ◆ Die Aufstellung des Geräts und gegebenenfalls die Anpassung an eine andere Gasart muss durch einen qualifizierten Installateur vorgenommen werden.
- ◆ **WICHTIG:** Wir warnen insbesondere Anwender für den besonderen Fall, in dem Gerichte mit alkoholischen Zusätzen zubereitet werden (Coq au vin, Birne mit Wein, usw. ...). Die Alkoholdämpfe können zu einem bestimmten Zeitpunkt unter dem Einfluss von Hitze im Garraum zu einer Explosion führen. Aufgrund der Dichtigkeit der Gerätetür kann dann ein Überdruck entstehen, der eine irreversible Verformung des Geräts nach sich zieht. Dieses Risiko wird erhöht, wenn der Anwender zum Ende des Garvorgangs Alkohol über die Lebensmittel gießt und die Tür des Kombidämpfers bis zur Beendigung des Garens schließt.
- ◆ Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie dem Austausch von Einzelteilen, von der Stromversorgung zu trennen.
- ◆ Das Bedienfeld ist durch Drücken des Siebdruck-Touchscreens mit den Fingern zu betätigen. Es wird empfohlen, dazu ausschließlich die Finger zu benutzen und keinesfalls Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, usw.
- ◆ **Um eine ordnungsgemäße und nachhaltige Funktion des Geräts und dessen Sicherheit zu gewährleisten, empfehlen wir, zweimal pro Jahr eine Kontrolle und Instandhaltung durch qualifiziertes Personal unseres Unternehmens durchführen zu lassen** (Ausbau der Brenner, Inspektion und Reinigung der Venturikanäle, Reinigung der Düsen, Einstellung der Luftringe, Reinigung der Belüftungsvorrichtungen, Prüfung auf Undichtigkeit, Kontrolle der Steuerungs-, Regulierungs- sowie Sicherheitselemente...).
- ◆ **Der Kombidämpfer ist sorgfältig und TÄGLICH zu pflegen (siehe Kapitel „Pflege“). Insbesondere die Lüfterräder, Heizstäbe und Wände sind sauber zu halten; zu vermeiden ist die Ansammlung von Fett- und Mineralstoffrückständen (Kalk oder ähnliches).**
- ◆ Vorheizen (Kombidämpfer 20 Einschübe): Unabhängig von der Betriebsart sind die Kombidämpfer für Vorheizen „mit eingeschobenem Hordengestellwagen“ konzipiert. Siehe „Praktische Anwendungstipps“.
- ◆ Bei der automatischen Reinigung der Kombidämpfer 20 Einschübe muss unbedingt ein Hordengestellwagen oder ein Vorheiz-Abdeckblech (Option) verwendet werden.
- ◆ Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler nicht hinter der Rückwandabdeckung (Gefahr der Beschädigung des Fühlers im Lüfterrad, auf dem Heizstab oder Gastauscher).
- ◆ DIE ANWENDUNG DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT. Die Innenwände des Kombidämpfers würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ◆ Es ist streng untersagt, die Tür des Kombidämpfers während der Ausführung des Reinigungszyklus im Gerät zu öffnen.
- ◆ Der Kombidämpfer muss mit speziellen Reinigungsmitteln gepflegt werden, die bis zu 70°C temperaturbeständig sein müssen. Ein ungeeignetes Reinigungs- und/oder Entkalkungsmittel kann zum Teil ätzende Wirkung haben.
- ◆ Die Risikokategorie des chemischen Reinigers darf höchstens 3 betragen gemäß der Norm EN 1717 (toxikologische Informationen auf SDB: LD50 > 200mg/kg).
- ◆ **Wir empfehlen ausdrücklich die Verwendung der vom Hersteller empfohlenen und mit dem Kombidämpfer mitgelieferten Reinigungsmittel, um eine optimale Reinigung und Lebensdauer der Komponenten sicherzustellen.**
- ◆ Um ein optimales Reinigungsergebnis zu gewährleisten, ohne Risiko von Beschädigungen durch chemische Mittel, empfehlen wir die Verwendung unseres Reinigungsmittels BK101. Die Verwendung eines anderen Reinigungsmittels ist möglich. Im Allgemeinen müssen die für unsere Kombidämpfer geeigneten Reinigungsmittel folgende Eigenschaften aufweisen:
  - eine Zusammensetzung auf Basis von Kaliumhydroxid mit einer Konzentration von < 25%, OHNE Natriumhydroxid
  - kompatibel mit einer Anwendungstemperatur von 60°C
  - Korrosionsschutzmittel beinhalten
- ◆ Zur Sicherstellung der maximalen Effizienz des Produktes, ohne Verursachung von Schäden am Material und an den Komponenten Ihres Kombidämpfers, empfiehlt es sich, ein geeignetes Entkalkungsmittel zu verwenden. Die Anwendung bestimmter Säuren hat einen irreversiblen, zerstörerischen Effekt, der Ihrem Gerät erheblichen Schaden zufügen kann. Daher ist es wichtig, dass das Produkt Korrosionsschutzmittel enthält, um zu gewährleisten, dass die Metalloberflächen nicht angegriffen werden. Darüber hinaus muss das Produkt den geltenden Vorschriften entsprechen, insbesondere in Bezug auf die Produkte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.
 

**Produkte, die Salpetersäure enthalten, sind ausdrücklich verboten. Empfohlene Produktzusammensetzung:**

  - Phosphorsäure <50%
  - oberflächenaktives Korrosionsschutzmittel oder ähnliche
- ◆ Das automatische Reinigungssystem ist ausschließlich dazu konzipiert, das Reinigungs- und Entfettungsmittel einzubringen. Niemals Entkalkungsmittel über das Reinigungssystem einbringen. Dadurch würde die Hydraulikanlage Ihres Kombidämpfers irreparabel beschädigt werden.

- ◆ **Es ist untersagt, den Garraum mit eingeschobenen Rosten oder Behältern zu reinigen..**
- ◆ USB- und Kerntemperaturfühleranschluss verfügen über eine Schutzkappe aus Silikon.
  - Die Schutzkappe immer anbringen (Kappe nach unten klappen zum Schutz der Verbindungen), sobald die Steckdose nicht mehr verwendet wird.
  - Niemals die Verbindungen mit einem Wasserstrahl oder einem Schwamm „reinigen“.
- ◆ Der Hersteller erklärt, dass die Verpackung der Richtlinie 94/62/EG entspricht (Richtlinie über Verpackungen und Verpackungsabfälle vom 20.12.94) und bittet den Installateur (und den Anwender), die Regelungen bezüglich der Entsorgung von Verpackungen einzuhalten (Recycling oder Verwertung).
- ◆ **Probleme, die durch die Nichteinhaltung dieser Empfehlungen entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.**



### Achtung! Gefahr! Vorsicht!

- ◆ Die Geräte können eine Temperatur von bis zu 250°C erreichen. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr** bei der Bedienung von Innenzubehör (Bleche, HGW-Module, Einhängestelle, Hordengestellwagen, Filter, Rückwandabdeckung ...).
- ◆ Die Temperatur an der Oberfläche der Gerätetür beträgt über 60°C. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr.**
- ◆ Beschießen / Entnehmen der GN-Behälter und Bleche: Die Höhe des oberen Einschubs der Geräte, die auf einem Tisch oder Untergestell stehen, kann sich auf bis zu 1,75 m belaufen. Bei manueller Entnahme sind die Bleche mit Vorsicht zu handhaben. **ACHTUNG - Spritz- und Verbrennungsgefahr durch überschwappendes Gargut.**
- ◆ Bei der Handhabung des Kerntemperaturfühlers **ACHTUNG - er kann sehr heiß werden.** Verwenden Sie Schutzausrüstung beim Herausziehen/Handhaben des Kerntemperaturfühlers, wenn er heiß ist.
- ◆ Risikohinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel:
  - Gesundheitsschädlich beim Verschlucken.
  - Verursacht schwere Verätzungen.
  - Reizt die Augen.
  - Reizt die Atemwege.
  - Gefahr ernster Augenschäden.
- ◆ Gefahr von Haut- und Augenreizungen oder Verätzungen: Reiniger können im Fall von direktem Kontakt die Haut und die Augen reizen sowie Verätzungen hervorrufen.
  - Den Sprühnebel nicht einatmen.
  - Den Kontakt von Reinigern mit Haut und Augen vermeiden.
  - Keinesfalls die Gerätetür während der automatischen Reinigung öffnen.
  - Gemäß den Sicherheitsvorschriften sind versiegelte Schutzkleidung, Schutzhandschuhe sowie eine Schutzbrille zu tragen.
- ◆ Sicherheitshinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel:
  - Bei der Arbeit nicht essen und trinken.
  - Dampf nicht einatmen.
  - Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren.
  - Bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen.
  - Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt hinzuziehen.
  - Dieses Produkt und sein Behälter sind als gefährlicher Abfall zu entsorgen.

## AUSSTATTUNG VON GROß- UND GEWERBEKÜCHEN AM ENDE IHRES LEBENSZYKLUS

### Behandlungsanweisung

Die französische Verordnung Nr. 2012 - 22 vom 6. Januar 2012 sieht vor, dass „die Hersteller die Organisation und Finanzierung der professionellen Entsorgung und Aufbereitung von **Gewerbe-Sperrmüll (frz. DEA)** gewährleisten, die nach dem 6. Januar 2012 in Verkehr gebracht wurden, sofern mit den Anwendern nichts Anderes im Kaufvertrag der Ausrüstung vereinbart wurde“.

Um ihre Verpflichtungen zu erfüllen, haben die Hersteller von elektrischen und elektronischen Großküchenausstattungen, die im Verband SYNEG zusammengeschlossen sind, ein System zur Sammlung und Aufbereitung / Recycling von WEEE und Sperrmüll (DEA) entsprechend der Vorschriften der Verordnung eingeführt.

Die umweltschädlichen Materialien oder Substanzen (wie Kühlmittel oder Schaumstoffe) werden entfernt oder abgetrennt. Die metallischen Fraktionen (Edelstahl, Zink, Kupfer...) werden zerkleinert und zur Wiederverwertung an Veredler geliefert.

Wenn Sie von nun an ein elektrisches oder elektronisches Gerät von einem Hersteller von Großküchenausstattungen, der Mitglied von SYNEG ist, zu entsorgen haben, wenden Sie sich bitte unbedingt an VALO RESTO PRO® / Ecologic, die für die WEEE- und Sperrmüll-Entsorgung beauftragte Umweltorganisation.

- unter folgender Telefonnummer: **+33 (0)1 30 57 79 14.**
- oder unter folgender Mail-Adresse: <http://e-dechet.com/inventaire>

**Nach Überprüfung und Einholung der Genehmigung durch den Hersteller wird VALO RESTO PRO® / Ecologic das Gerät abholen.**

**Achtung:** die Verpackung und Zurverfügungstellung der WEEE-Geräte und des Sperrmülls (DEA) in einem zugänglichen Bereich (verladebereit) unterliegen der Verantwortung des Endanwenders.

Durch die korrekte Entsorgung des Produkts tragen Sie zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen und zur Vermeidung möglicher schädlicher Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit bei, welche durch unsachgemäße Behandlung der Abfälle dieses Produkts auftreten können.

Falls das Gerät nicht im französischen Hoheitsgebiet aufgestellt ist: Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß nationaler Rechtsvorschriften oder anderer in Ihrem Land geltender Regelungen hinsichtlich der Aufbereitung gebrauchter elektrischer und elektronischer Geräte.

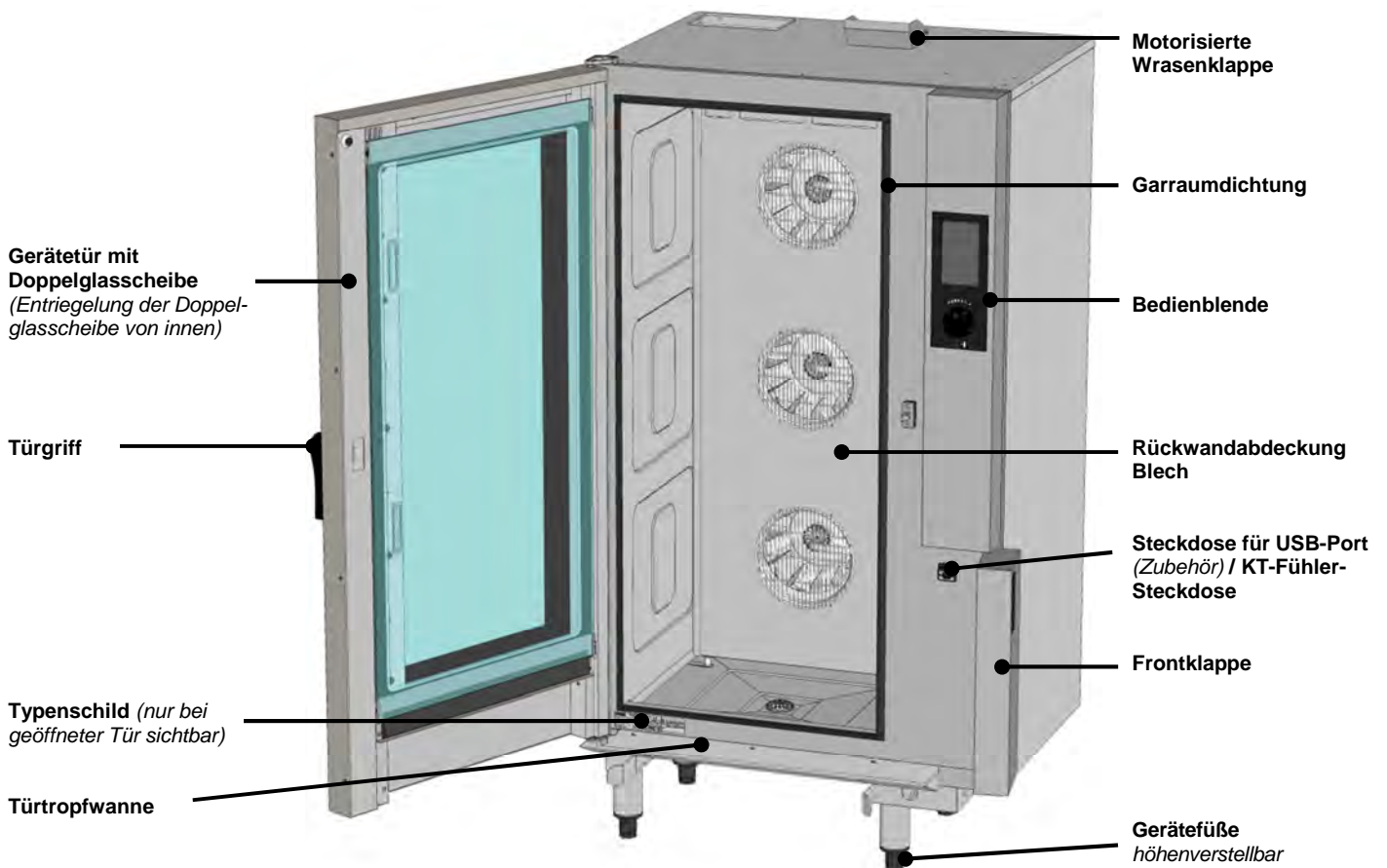
**Hinweis:** Bei elektrischen und elektronischen Geräten, die vor dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurden, oder bei Einrichtungsgegenständen, die vor dem 6. Januar 2012 in Verkehr gebracht wurden, ist der Anwender selbst für die Entsorgung der Produkte verantwortlich. Dazu kann er genauso die Firma VALO RESTO PRO® / ECOLOGIC kontaktieren, oder eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten und von Einrichtungsgegenständen, um gemäß den nationalen Rechtsvorschriften eine Aufbereitung, Verwertung oder Recycling vornehmen zu lassen.

## 2. FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE

### 2.1 KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE



### 2.2 KOMBIDÄMPFER 20 EINSCHÜBE



## 2.3 ZUBEHÖR

### 2.3.1 KOMBIDÄMPFER 6 EINSCHÜBE



Einhängegestelle 8 Einschübe



Untergestell GN1/1  
Türset für Untergestell GN1/1



Set Handbrause mit Rückholautomatik

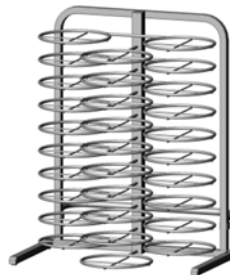
### 2.3.2 KOMBIDÄMPFER 10 EINSCHÜBE



Hordengestellwagen  
GN1/1  
Schienenabst. 65



Hordengestellwagen  
GN2/1  
Schienenabst. 65



Bankett-Tellerhorden-  
gestellwagen GN1/1  
30 Teller Abstand 66mm



Set Einhängegestelle  
GN1/1  
20 Einschübe



Bankett-Einfahrrahmen  
GN1/1



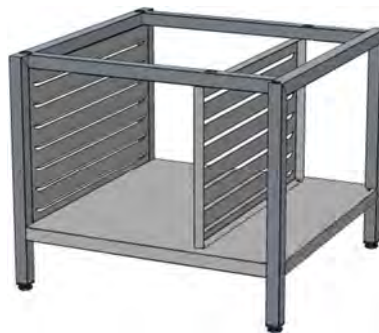
Bankett-Einfahrrahmen  
GN2/1



Transportwagen für  
Bankett-Tellerhorden-  
gestellwagen GN1/1  
Bankett-Abdeckhaube



Transportwagen für  
Bankett-Tellerhorden-  
gestellwagen GN2/1



Untergestell GN1/1  
Türset für Untergestell GN1/1



Untergestell GN2/1  
Türset für Untergestell GN2/1

2.3.3 KOMBIDÄMPFER 20 EINSCHÜBE



Bankett-Teller-hordengestellwagen GN1/1  
60 Teller Abst.66  
Bankett-Abdeckhaube



Bankett-Teller-hordengestellwagen GN1/1  
40 Teller Abst.100  
Bankett-Abdeckhaube



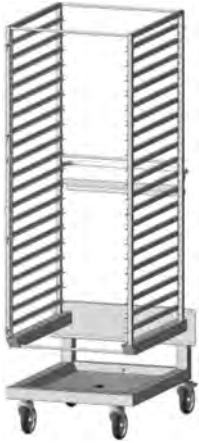
Bankett-Teller-hordengestellwagen GN2/1  
102 Teller Abst.75  
Bankett-Abdeckhaube



Bankett-Teller-hordengestellwagen GN2/1  
78 Teller Abst.100  
Bankett-Abdeckhaube



Abdeckblech zum Vorheizen



Hordengestellwagen GN1/1 Schienenabst.65  
Bankett-Abdeckhaube



Hordengestellwagen GN2/1 Schienenabst.65  
Bankett-Abdeckhaube



Fettfilter

2.3.4 ALLE KOMBIDÄMPFER



Set Kerntemperaturfühler Empfindliche Produkte 1Pkt  
Ø1,7x100mm  
(Für Kombidämpfer vor 11/2017)



Set Kerntemperaturfühler Standard 3Pkt  
Ø4,5x100mm  
(Für Kombidämpfer vor 11/2017)



Abnehmbare Kerntemperaturfühler für empfindliche Produkte,  
Ø2,5x100mm  
(Für Kombidämpfer von 11/2017)



Abnehmbare Kerntemperaturfühler für Grillfleisch, Ø4,5x100mm  
(Für Kombidämpfer von 11/2017)



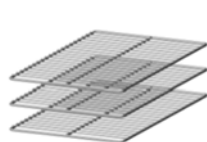
Anschlussset Energiemanager



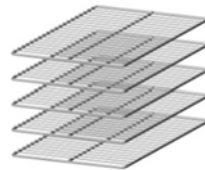
Set 2x10m Ausgänge Datenlogger PT100



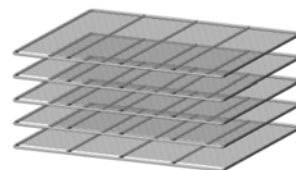
Set USB-Port



Set 3 Roste GN1/1



Set 5 Roste GN1/1



Set 5 Roste GN2/1



Set separate Handbrause

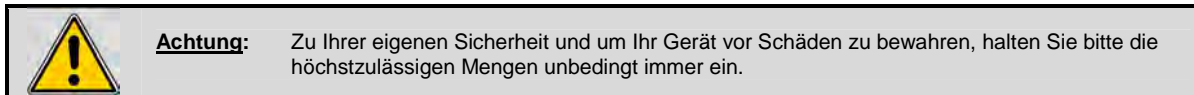


### 3. PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS

#### 3.1 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Am Ende der Fertigung werden die Geräte getestet und das Zubehör sowie die Betriebsanleitungen werden in den Garraum gelegt. Deshalb muss der Garraum vor dem ersten Garvorgang gründlich gereinigt werden. Dies erfolgt am besten mit einem flüssigen Haushaltsreiniger und heißem Wasser. Gründlich ausspülen.

#### 3.2 ZULÄSSIGE BELADUNG



Modell	Höchstmenge	Auflage
6 Einschübe GN 1/1	24 Kg	Einhängegestelle
10 Einschübe GN 1/1	40 Kg	Einhängegestelle und HGW- oder Bankett-Tellerhordengestellwagen
10 Einschübe GN 2/1	80 Kg	Einhängegestelle und HGW- oder Bankett-Tellerhordengestellwagen
6+6 Einschübe GN 1/1	24 Kg (pro Garraum)	Einhängegestelle
6+10 Einschübe GN 1/1	24 Kg (oberer Garraum) 40 Kg (unterer Garraum)	Einhängegestelle Einhängegestelle und HGW- oder Bankett-Tellerhordengestellwagen
20 Einschübe GN 1/1	80 Kg	Hordengestell- oder Bankett-Tellerhordengestellwagen
20 Einschübe GN 2/1	160 Kg	Hordengestell- oder Bankett-Tellerhordengestellwagen

#### 3.3 VERWENDUNG DER AUFLAGEN (Einhängegestelle, HGW-Module und Hordengestellwagen)

##### 3.3.1 EINHÄNGEGESTELLE

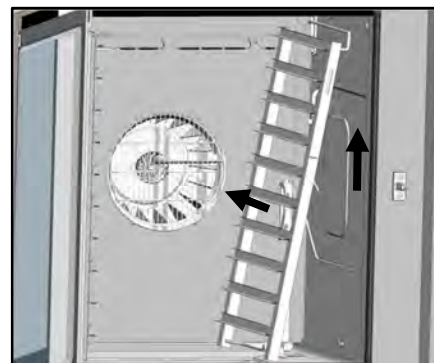
*In Kombidämpfern 6 und 10 Einschübe*

Zum Entnehmen der Eihängegestelle an beiden Seiten des Garraums:

- Das Eihängegestell leicht in der Mitte anheben.
- Dann aus der vorderen und hinteren Arretierung herausziehen.
- Das Eihängegestell zur Mitte des Garraums schwenken und aus dem Garraum ziehen.

*Achtung: falls ein Kerntemperaturfühler installiert ist, nicht vergessen, ihn abzustecken, bevor Sie das rechte Eihängegestell entnehmen*

Zum Wiedereinhängen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen



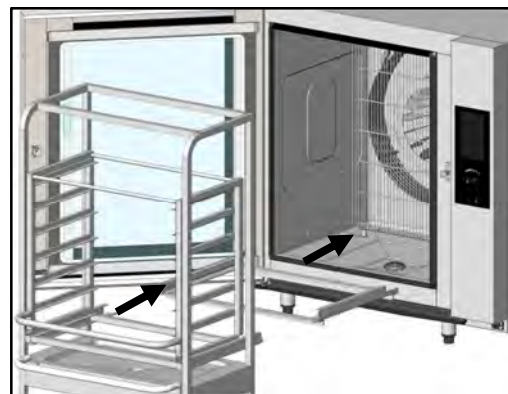
##### 3.3.2 HORDENGESTELL- ODER BANKETT-TELLERHORDENGESTELLWAGEN

*In Kombidämpfern 10 Einschübe*

Die Eihängegestelle gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Eihängegestelle“ entnehmen.

- Den Einfahrrahmen auf dem Boden des Kombidämpfers positionieren.  
*Achtung: der Kombidämpfer muss auf die exakte Höhe des Transportwagens angeglichen sein.*
- Den Transportwagen mit dem HGW-Modul oder Bankett-Tellerhordengestellwagen an den Kombidämpfer fahren. Stellen Sie sicher, dass das HGW-Modul während dem Transport auf dem Transportwagen verriegelt ist.
- Den Transportwagen vor dem Kombidämpfer positionieren und das HGW-Modul entriegeln.
- Das HGW-Modul auf den Einfahrrahmen schieben.

Zum Entnehmen des HGW-Moduls aus dem Garraum in umgekehrter Reihenfolge vorgehen



#### In Kombidämpfern 20 Einschübe

- Den Hordengestellwagen vor den Kombidämpfer schieben.
- Den Hordengestellwagen vor dem Kombidämpfer positionieren.
- Den Hordengestellwagen in den Garraum schieben.



### 3.4 PLATZIERUNG UND VERSTAUUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS (Kombidämpfer vor 11/2017 hergestellt)



- ◆ Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler nicht hinter der Rückwandabdeckung (Gefahr der Beschädigung des Fühlers im Lüfterrad, auf dem Heizstab oder Gastauscher).
- ◆ Bei der Handhabung des Kerntemperaturfühlers **ACHTUNG - er kann sehr heiß werden**. Verwenden Sie Schutzausrüstung beim Herausziehen/Handhaben des Kerntemperaturfühlers, wenn er heiß ist.

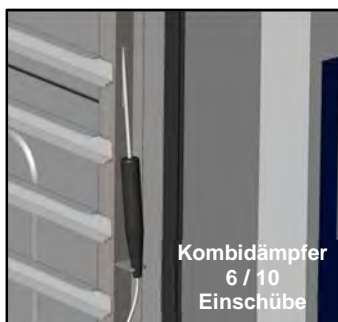
Wenn der Kombidämpfer nicht in Betrieb ist oder wenn der Fühler nicht programmiert ist:

Kombidämpfer mit Einhängestellen:

Verstauen Sie den Fühler in der dafür vorgesehenen Halterung am Pfosten des Einhängestells, wenn der Fühler nicht benutzt wird (siehe nebenstehende Zeichnung).

Kombidämpfer mit Hordengestellwagen (Kombidämpfer 20 Einschübe)

Verstauen Sie den Fühler in der dafür vorgesehenen Halterung an der Rückwandabdeckung, wenn der Fühler nicht benutzt wird (siehe nebenstehende Zeichnung).



Wenn der Kombidämpfer in Betrieb ist oder wenn der Fühler programmiert ist:

Kombidämpfer mit einem HGW-Modul oder Hordengestellwagen

Platzieren Sie den Fühler immer von hinten im Gargut, um zu verhindern, dass er bei der Entnahme des Hordengestellwagens herausgerissen wird.

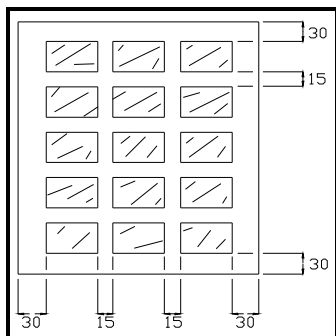


### 3.5 BESCHICKUNGSMENGEN

*Fassungsvermögen des Kombidämpfers:*

MODELL	6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	6+6 GN 1/1	6+10 GN 1/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Bleche GN 1/1	6	10	20	6 + 6	6 + 10	20	40
Bleche GN 2/1	-	-	10	-	-	-	20
Anzahl Einschübe	6	10	10	6 + 6	6 + 10	20	20
Abstand zwischen den Einschüben (mm)	83	67	67	83	83 / 67	65	65

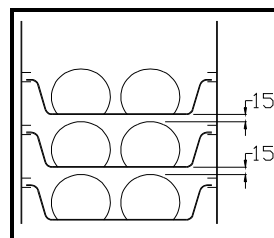
**WICHTIG:** Die Anzahl der Einschübe, die je nach Gargut verwendet werden, sowie die Anzahl der Produkte, die pro Einschub positioniert werden, ergeben sich aus folgenden Regeln zur Platzierung:



Mind. 15 mm zwischen den einzelnen fertig gegarten Produkten

Mind. 30 mm zwischen den einzelnen fertig gegarten Produkten und dem Blechrand

15 mm zwischen den einzelnen fertig gegarten Produkten und dem darüber liegenden Blech



**HINWEIS:** Zur Einhaltung dieser Regeln kann es je nach Größe des Garguts notwendig sein, die Anzahl der verwendeten Einschübe zu verringern (Beispiel: jeder zweite Einschub).

#### UNGLEICHMÄßIGES GAREN KOMMT DURCH 3 PARAMETER ZUSTANDE:

##### DIE CHARGE:

Für gleichmäßiges Garen ist eine gute Luftzirkulation zwischen den Produkten erforderlich. Diese müssen dazu im fertigen Zustand (am Ende des Garvorgangs) in ausreichendem Abstand zueinander platziert sein.

Eine zu große Charge kann auch zu einem Feuchtigkeitsüberschuss führen, was zu unterschiedlichen Garergebnissen führt.

##### DIE TEMPERATUR

- Vorheiztemperatur: Je kürzer und schwieriger der Garvorgang ist (Dauer unter 15 Min.), desto näher muss die Vorheiztemperatur an der Gartemperatur liegen.
- Gartemperatur: Garen bei einer zu niedrigen Temperatur ist immer besser als bei einer zu hohen Temperatur. Falls Probleme auftreten, reduzieren Sie die Temperatur nach und nach um 10°C Schritte.

##### ABLASS DER ÜBERSCHÜSSIGEN WRASEN

Je nach Garverfahren verlieren die Produkte einen Teil ihrer Feuchtigkeit in Form von Wrasen. Falls mehr Wrasen entstehen als der Kombidämpfer ablassen kann, können Probleme hinsichtlich Bräunung und/oder Gleichmäßigkeit entstehen (z.B. Gratins).

→ Verkleinern Sie die Charge, bis gute Garergebnisse erzielt werden (Einstellung der Betriebsart Heißluft mit geöffneter Wrasenklappe)

### 3.6 VORHEIZEN (KOMBIDÄMPFER 20 EINSCHÜBE)

Unabhängig von der Betriebsart sind die Kombidämpfer für Vorheizen „mit eingeschobenem Hordengestellwagen“ oder mit dem eingeschobenen Zubehörteil „Vorheiz-Abdeckblech“ konzipiert.

*Falls der Hordengestellwagen oder das Abdeckblech zum Vorheizen nicht verfügbar sind:*

- **Betriebsart Heißluft:** Stellen Sie die gewünschte Vorheiztemperatur ein, aber schalten Sie den Kombidämpfer aus oder schieben Sie den Hordengestellwagen hinein, sobald DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR erreicht ist.
- **Betriebsart Kombination:** VERBOTEN. Heizen Sie den Kombidämpfer immer in der Betriebsart HEIßLUFT auf die gewünschte Temperatur vor (siehe oben). Schalten Sie zum Garen auf die Betriebsart Kombination um, wenn der Hordengestellwagen eingeschoben ist (sofortiger Dampfausstoß).
- **Betriebsart Dampf / Kombidämpfer mit Einspritzung:** VERBOTEN. Heizen Sie den Kombidämpfer immer in der Betriebsart HEIßLUFT auf 105°C auf. Schalten Sie zum Garen auf die Betriebsart Dampf um, wenn der Hordengestellwagen eingeschoben ist (sofortiger Dampfausstoß).
- **Betriebsart Dampf:** Heizen Sie den Dampfgenerator nur ZUM ERSTEN BETRIEB AM TAG vor und schalten Sie den Kombidämpfer aus oder schieben Sie den Hordengestellwagen hinein, sobald EINE TEMPERATUR VON 80°C erreicht ist (Dampf tritt unten am Gerät aus) (Modell Equajet Dampfgenerator).

**HINWEIS:** Falls diese Anweisungen nicht beachtet werden, können Probleme entstehen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

### 3.7 ARBEITEN MIT DEN BLECHEN

\* FEINE BACKWAREN / PLUNDERGEBÄCK: Verwenden Sie Backbleche

\* BRATEN/GRILLEN: Verwenden Sie Gastronorm-Behälter zur Zubereitung von Fleisch in Soße, Schmorbraten...

Zum Grillen platzieren Sie die Produkte direkt auf den Grillrosten (Hähnchen, Roastbeef, Würstchen...). In diesem Fall schieben Sie einen GN-Behälter (Tiefe 20 mm) in den 1. Einschub von unten, um den Bratensatz aufzufangen.

## 4. ALLGEMEINES

Das Bedienfeld aus Sicherheitsglas Ihres Kombidämpfers besteht aus:

- einem Drehknopf:



Zum Einschalten des Kombidämpfers und des Displays.

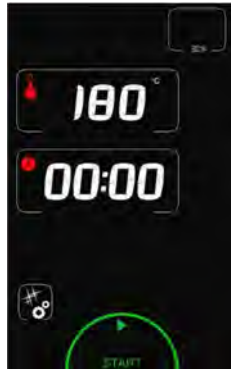
- Einschalten: 1 Sek. lang drücken
- Ausschalten: 3 Sek. lang drücken

Auch zur schnellen Änderung von Parametern (Temperatur, Zeit...) und deren Bestätigung durch Drücken.

- einem Touchscreen:



- ◆ Das Bedienfeld ist durch Drücken des Siebdruck-Touchscreens mit den Fingern zu betätigen. Es wird empfohlen, dazu ausschließlich die Finger zu benutzen und keinesfalls Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, usw.



Das Display muss nur mit dem Finger berührt werden, um zu den Parametern und Informationen zu gelangen.

Startmenü: Eines dieser Menüs wird bei jedem Start des Geräts angezeigt.

Bei Kombidämpfern mit zwei Garräumen steuert das obere Bedienfeld das obere Gerät und das untere Bedienfeld das untere Gerät.

## 5. BETRIEBSART MANUELLE BEDIENUNG



→ 3 Betriebsarten: Heißluft, Dampf und Kombination (von 0 bis 100%)

→ Anzeige der IST- und der SOLL-Temperatur  
Aktivierung des Vorheizens

→ Zeitanzeige / Anzeige der Kerntemperatur  
Wahlschalter für die Kerntemperatur / Zeitschaltuhr

→ Lüfterdrehzahl (1 bis 100%)  
Wrasenklappe (Entlüftung)  
Manuelle Beschwadung  
Schnellabkühlung & Hold-Funktion (Dämpfen)

→ Reinigungsprogramm (siehe Abschnitt „Menü Reinigung“, HACCP-Aktivierung, Datenaustausch)  
Modifizierung und Erstellung der Garprogramme  
Installations- / Anwendungs- / technische Parameter

→ Zugang und Bestätigung der Garprogramme

START-/STOP-Taste für den Garvorgang Farbänderung:



Vor dem Garen:  
Grüne Farbe



Während des Garvorgangs:  
Gelbe Farbe



Pause (Türe geöffnet):  
Gelbe Farbe



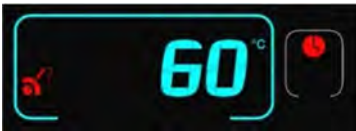
Garen beendet:  
Rote Farbe

Temperaturanzeige

- Anzeige der IST- und der SOLL-Temperatur
- Die Einstellung der Ist-Temperatur erfolgt durch Drücken auf das entsprechende Feld
- Die Sollwerteingabe wird nach 5 Sekunden oder durch Drücken eines anderen Feldes/Taste übernommen
- Die Einstellung erfolgt mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ in 1°-Schritten

Zeitanzeige

- Zeigt die „abgelaufene Zeit“ oder „Restlaufzeit“ an
- Die Einstellung der Zeit erfolgt durch Drücken auf das entsprechende Feld
- Die Sollwerteingabe wird nach 5 Sekunden oder durch Drücken eines anderen Feldes/Taste übernommen
- Die Einstellung erfolgt mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ in Schritten von 1 Minute
- Die Anordnung der weißen Punkte neben dem Symbol der Zeitschaltuhr weist auf folgendes hin:
  - Punkte links: Restlaufzeit
  - Punkte rechts: abgelaufene Zeit

Taste Kerntemperatur

- Beim Drücken der Taste wechselt das Feld automatisch von der Zeiteinstellung zur Kerntemperatureinstellung
- Die Einstellung der Kerntemperatur erfolgt durch Drücken auf das entsprechende Feld
- Die Sollwerteingabe wird nach 5 Sekunden oder durch Drücken eines anderen Feldes/Taste übernommen
- Die Einstellung erfolgt mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ in 1°-Schritten
- Um zurück in den Modus Zeitschaltuhr (Zeiteingabefeld) zu gelangen, ist erneut auf die Taste neben der Anzeige zu drücken

Taste Luftzufuhr

- Durch Drücken dieser Taste kann die Lüfterdrehzahl (standardmäßig 100%) durch Auswahl des Modus zur Drehzahleinstellung verändert werden

- Die Einstellung erfolgt mit dem Drehknopf in 10%-Schritten oder den Tasten ▼/▲ in 1%-Schritten
- Die Sollwerteingabe wird nach 5 Sekunden oder durch Drücken eines anderen Feldes/Taste übernommen

Taste Wrasenklappe

Klappe geschlossen



Klappe geöffnet

- Durch Drücken dieser Taste lässt die Wrasenklappe öffnen oder schließen
- Das Symbol ändert sich und zeigt somit an, ob die Klappe geöffnet oder geschlossen ist
- Diese Taste ist nur während des Garvorgangs in der Betriebsart Heißluft aktiviert*

**5.1 VORHEIZEN**

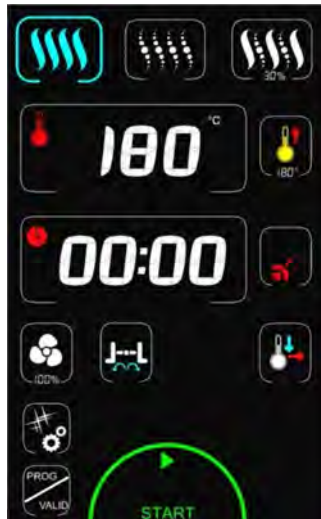
Beim Einschalten des Kombidämpfers beginnt das Vorheizen, wenn die Funktion des automatischen Vorheizens in den Kunden-Parametern aktiviert worden ist. Die Vorheiztemperatur ist individuell einstellbar (Menü CHEF).

Vorheizen vor dem Garen

- Ein erstes Drücken auf die Taste aktiviert das Vorheizen. Die Vorheiz-Taste ist aktiviert, wenn ihre Umrandung blau wird
- Durch ein zweites Drücken wird es möglich, den Temperatursollwert zu verändern
- Ein drittes Drücken führt dazu, dass das Vorheizen vor dem Garen deaktiviert wird
- Die Einstellung erfolgt mit dem Drehknopf in 10%-Schritten oder den Tasten ▼/▲ in 1%-Schritten
- Die Sollwerteingabe wird nach 5 Sekunden oder durch Drücken eines anderen Feldes/Taste übernommen

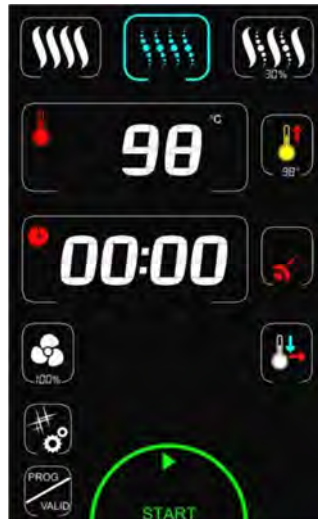
## 5.2 BETRIEBSARTEN

Betriebsart Heißluft



Die Funktion Manuelle Beschwädung ist nicht aktiviert: Taste ausgeblendet  
Sie ist erst während des Garens aktiviert

Betriebsart Dampf



Die Funktionen Manuelle Beschwädung und Wrasenklappe sind nicht aktiviert:  
Tasten ausgeblendet

Betriebsart Kombination



Die Funktion Wrasenklappe ist nicht aktiviert: Taste ausgeblendet  
Die Funktion Beschwädung ist erst während des Garens aktiviert

Betriebsart Heißluft



Betriebsart Dampf



Betriebsart Kombination



Während des Garvorgangs wird ein Teil des Symbols der ausgewählten Betriebsart rot und seine Umrandung blau.

## 5.3 EINSTELLUNG GARRAUMFEUCHTE IN DER BETRIEBSART KOMBINATION



- Ein erstes Drücken auf die Betriebsart Kombination wählt diese aus.  
Ein zweites Drücken ermöglicht die Einstellung der Feuchtigkeit im Garraum



- Die Einstellung erfolgt mit dem Drehknopf in 10%-Schritten oder den Tasten  $\nabla$  /  $\blacktriangle$  in 1%-Schritten  
Die Sollwerteingabe wird nach 5 Sekunden oder durch Drücken eines anderen Feldes/Taste übernommen

## 5.4 STARTZEITVORWAHL



Diese Funktion ist nur im manuellen Betrieb verfügbar, nicht in Verbindung mit dem Programmieren

- Beim Starten des Garvorgangs die Taste START gedrückt halten und den Drehknopf dabei nach links drehen, um eine „negative Zeit“ zu programmieren, die der Verzögerungszeit vor dem wirklichen Start des Garvorgangs entspricht.  
Die eingegebene Zeit wird nach 5 Sekunden oder durch Drücken eines anderen Feldes/Taste übernommen

*Zum Beispiel:  
Anzeige von „-7 :30“: bedeutet, dass der Garvorgang in 7 Std. und 30 Minuten starten wird.  
Die Taste Zyklus-Start blinkt gelb mit Anzeige des Countdowns von „-7:30“ bis „00:00“, um dann den voreingestellten Garvorgang zu starten (der veränderbar bleibt).*

HINWEIS: wenn eine automatische Reinigung programmiert wurde, wird diese nicht durchgeführt

## 5.5 MENÜ PROGRAMME



- Ein erstes Drücken auf die Taste PROG/VALID ermöglicht es, die gespeicherten Programme (Rezepte) aufzurufen

Anzeige von „Pr00“ im Zeitschaltuhr-Feld.  
Durch Betätigung des Drehknopfes oder Drücken der Tasten ▼/▲ kann man durch die Programme scrollen (100 Programme Nr. 00 bis 99).  
Hinweis: die Programme von 01 bis 17 sind voreingestellt.  
Nur erstellte Programme werden angezeigt

- Die Punkte (in weiß) im „Start“-Feld zeigen die Anzahl der Garschritte im Programm an (maximal 6 Schritte inklusive Vorheizen möglich)

Mit Drücken auf die Taste „Start“ beginnt das Programm.  
Das Drücken der Taste PROG/VALID oder jedes anderen nicht aktiven Feldes ermöglicht, das Menü zu verlassen und zur vorherigen Anzeige zurückzukehren

Liste der voreingestellten Programme:

<b>Pr00</b>	Rind: Braten english	<b>Pr06</b>	Geflügel: Hähnchen 1,2 kg	<b>Pr12</b>	Karottenscheiben tiefgefroren
<b>Pr01</b>	Fleisch in Soße, kurzgebraten	<b>Pr07</b>	Fisch: gedämpft, frisch	<b>Pr13</b>	Kartoffelgratin
<b>Pr02</b>	Fleisch in Soße, langsam gegart	<b>Pr08</b>	Muscheln & Krustentiere	<b>Pr14</b>	Blätterteig
<b>Pr03</b>	Fleisch in Soße, vakuumgegart	<b>Pr09</b>	Plundergebäck tiefgefroren	<b>Pr15</b>	Brot 80 Gramm tiefgefroren
<b>Pr04</b>	Schwein: Braten	<b>Pr10</b>	Brandteig	<b>Pr16</b>	Fondant
<b>Pr05</b>	Schwein: Schinken, langsam gegart	<b>Pr11</b>	Grünes Gemüse	<b>Pr17</b>	Crème brûlée

### 5.5.1 PROGRAMMINHALT ANZEIGEN



- Durch Drücken auf die Anzeige „Prxx“ oder auf den Drehknopf wird der Inhalt des ausgewählten Programms ersichtlich (Betriebsart, Temperatur, Zeit, ...)

Durch Drücken der Taste PROG/VALID oder des Drehknopfes kann man von einem Schritt in den nächsten wechseln

Der Garschritt wird durch die Farbe der Punkte im Start-Feld angezeigt:

1. Punkt in Cyan = 1. Schritt (die anderen Punkte in weiß)
2. Punkt in Cyan = 2. Schritt (die anderen Punkte in weiß)

- Nach dem letzten aufgerufenen Schritt wird erneut die ursprüngliche Anzeige „Prxx“ angezeigt.

Mit Drücken auf die Taste „Start“ beginnt das Programm (angefangen mit dem 1. Schritt).

Die Programme lassen sich individuell verändern, wenn dies autorisiert ist (Änderungen im Prog-Menü), allerdings werden sie dann nicht dauerhaft gespeichert. Sie bleiben nur dann gültig, wenn das Programm nicht gewechselt wird.

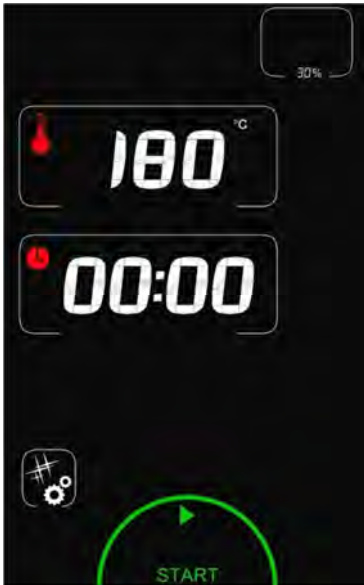
Während des Garvorgangs wird der Programmfortschritt durch die farbigen Punkte auf der STOP-Taste symbolisiert:

*Grün = Programm-Zyklus nicht gestartet  
Gelb = laufender Programm-Zyklus  
Rot = Programm-Zyklus beendet*

- Zum Beenden des laufenden Programms drücken Sie auf die Taste „STOP“: Anzeige des Symbols Pause „||“.  
Solange keine Bestätigung vorliegt, ist das Programm noch nicht gestoppt (automatische Wiederaufnahme des Programms nach einigen Sekunden, wenn der Anwender keine weiteren Eingaben macht).  
Ein zweites Drücken auf die Taste nimmt das laufende Programm wieder auf.

Beenden Sie das Programm durch Bestätigung des Feldes „Ende?“: Programm beendet

## 6. BETRIEBSART ABC



START-/STOP-Taste für den Garvorgang

- Automatische Anzeige der Garraumfeuchte in Abhängigkeit der angezeigten Soll-Temperatur. Manuell von 0 bis 100% einstellbar
  - 0% = Betriebsart Heißluft mit offener Wrasenklappe
  - 100% = Maximale Garraumfeuchte
- Anzeige der Soll-Temperatur
- Anzeige der Zeit
- Reinigungsprogramm (siehe Abschnitt „Menü Reinigung“)

### Temperaturanzeige



- Anzeige der IST- und der SOLL-Temperatur
  - Die Einstellung der Ist-Temperatur erfolgt durch Drücken auf das entsprechende Feld
  - Die Sollwerteingabe wird nach 5 Sekunden oder durch Drücken eines anderen Feldes/Taste übernommen
  - Die Einstellung erfolgt mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ in 1°-Schritten

### Zeitanzeige



- Zeigt die „abgelaufene Zeit“ oder „Restlaufzeit“ an
  - Die Einstellung der Zeit erfolgt durch Drücken auf das entsprechende Feld
  - Die Sollwerteingabe wird nach 5 Sekunden oder durch Drücken eines anderen Feldes/Taste übernommen
  - Die Einstellung erfolgt mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ in Schritten von 1 Minute
- Die Anordnung der weißen Punkte neben dem Symbol der Zeitschaltuhr weist auf folgendes hin:
  - Punkte links: Restlaufzeit
  - Punkte rechts: abgelaufene Zeit

### Feld Garraumfeuchte



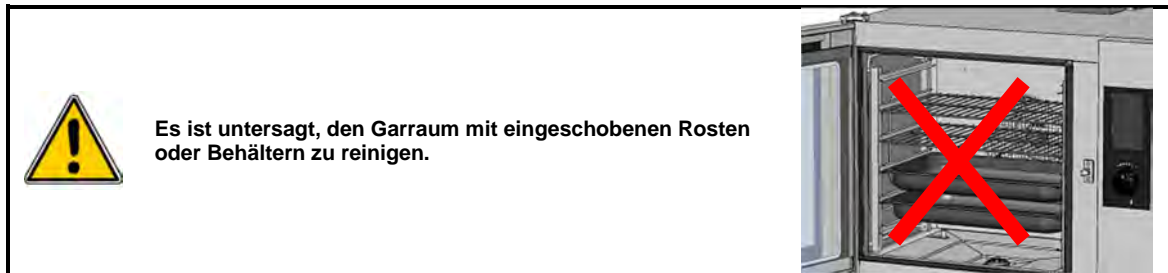
- Auswahl durch einmal Drücken auf das Feld.
- Die Einstellung erfolgt mit dem Drehknopf in 10%-Schritten oder den Tasten ▼/▲ in 1%-Schritten
  - Die Sollwerteingabe wird nach 5 Sekunden oder durch Drücken eines anderen Feldes/Taste übernommen



## 7. MENÜ REINIGUNG

Es gibt 4 Möglichkeiten:

- Manuelle Reinigung (Halbautomatische Reinigung)
- Automatische Reinigung mit manuellem Start (Option Automatische Reinigung)
- Automatische Reinigung mit programmiertem Start (Option Automatische Reinigung)
- Erzwungene Reinigung (Option Automatische Reinigung)



### 7.1 MANUELLE REINIGUNG



→ Ein einmaliges Drücken auf die Taste Reinigung/Werkzeuge ermöglicht den Zugang zum Reinigungs Menü

Anzeige von "rEin" (Reinigung) im Zeitschaltuhr-Feld und Anzeige der Intensität im Temperatur-Feld.  
Standardmäßig weist die Anzeige auf die letzte angewendete Funktion hin.

Mögliche Auswahl:

- Reinigungsfunktion
- Spülfunktion (SPL)

Funktion	Zeit
-	17 min
SPL	2 min

→ Mit Drücken auf die Taste „Start“ beginnt die Reinigung.

Das Drücken der Taste Reinigung/Werkzeuge oder jedes anderen nicht aktiven Feldes ermöglicht, das Menü zu verlassen und zur vorherigen Anzeige zurückzukehren.

#### Vorgehensweise:

- Folgende Taste drücken:



→ „Reinigung“

- Die Anzeige für manuelle Reinigung erscheint:



→ Halbautomatische Reinigung.

- Danach folgende Taste drücken:



→ „Start“ - Beginn des halbautomatischen Reinigungszyklus.

Falls sich die Temperatur für die Reinigung des Garraums nicht eignet, blinkt die Anzeige der Ist-Temperatur und der Kombidämpfer wird automatisch aufgeheizt oder abgekühlt, damit die geeignete Temperatur erreicht wird. Sobald diese Temperatur vorherrscht, zeigt die Anzeige „ProD“ und der Summer des Kombidämpfers ertönt.

**Warten Sie immer auf das akustische Signal des Kombidämpfers, bevor Sie das Pflegemittel in das Gerät sprühen.**

Wenn der Summer ertönt:

- Die Tür öffnen (ohne den Kombidämpfer auszuschalten).
- Das rechte Einhängegestell oder das HGW-Modul (Option) entnehmen.
- Bei den Kombidämpfern 10 GN 2/1 und 20 Einschübe die Rückwandabdeckung entriegeln und durch Heranziehen schwenken. Bei den anderen Modellen die Rückwandabdeckung aus Edelstahlbraht an Ort und Stelle belassen.
- Das Mittel gründlich auf alle nun zugänglichen Rückwände sprühen. Verwenden Sie ein Mittel, das speziell für die Pflege der Edelstahl-Garräume von professionellen Gargeräten entwickelt wurde.
- Bei den Kombidämpfern 10 GN 2/1 und 20 Einschübe die Rückwandabdeckung wieder schließen und verriegeln.
- Das Mittel gründlich auf die Garraumwände sprühen. Das Einhängegestell oder HGW-Modul wieder einsetzen.
- Das Mittel auf das Einhängegestell oder HGW-Modul, sowie auf die Innenseite der Tür sprühen. Die Gerätetür wieder schließen.



Der Reinigungszyklus startet nun automatisch und dauert 17 Minuten. Die Zeitanzeige gibt die verbleibende Zeit bis zum Ende der Reinigung an.

- Am Ende des Reinigungszyklus erscheint auf der Anzeige „Fin“ (Ende). Die Zeitanzeige steht auf „00 00“ und das akustische Signal des Kombidämpfers ertönt (Summer ertönt 5-mal).

## 7.2 AUTOMATISCHE REINIGUNG MIT MANUELLEM START



Ein einmaliges Drücken auf die Taste Reinigung/Werkzeuge ermöglicht den Zugang zum Reinigungsmenü



Anzeige von "rE in" im Zeitschaltuhr-Feld und Anzeige der Intensität im Temperatur-Feld. Standardmäßig weist die Anzeige auf die letzte angewendete Intensität hin.

- Mögliche Auswahl:
- 3 Reinigungs-intensitäten
  - Spülfunktion (SPL)
  - Vorbereitung der Reinigungsleitung (CEM)

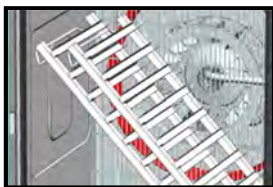
Intensität	Zeit	
	6/10 Einsch.	20 Einsch.
1	17 min	26 min
2	26 min	36 min
3	36 min	37 min
SPL	2 min	2 min
CEM	2 min	2 min

Die Vorbereitungsfunktion ermöglicht es, die Versorgungsleitung mit Reinigungsmittel zu befüllen, nachdem der Reinigungsbehälter getauscht worden ist. Somit wird eine sofortige Reinigung sichergestellt.

Ein Parameter im Menü „CHEF“ erlaubt die Programmierung eines automatischen und täglichen Starts der Reinigung zur gewünschten Uhrzeit und mit der gewünschten Intensität. Mit Drücken auf die Taste „Start“ beginnt die Reinigung.

Das Drücken der Taste Reinigung/Werkzeuge oder jedes anderen nicht aktiven Feldes ermöglicht, das Menü zu verlassen und zur vorherigen Anzeige zurückzukehren.

### Vorgehensweise:



Haken Sie die Einhängegestelle aus und stellen Sie sie schräg in den Garraum, mit den Schienen nach oben

- Folgende Taste drücken:



" Reinigung "

- Die geeignete Intensität der Reinigung je nach Verschmutzung des Kombidämpfers auswählen.



„Auswahl der Intensität“ der Reinigung von 1 bis 3.

- Kontrollieren Sie, dass der Schlauch an den Reinigungskanister angeschlossen und die Menge des Reinigungsmittels ausreichend ist. Sollte nicht genügend Reiniger im Kanister vorhanden sein, lesen Sie bitte den Abschnitt „Austausch des Reinigungsmittelbehälters“.

- Danach folgende Taste drücken:



"Start" Beginn des Reinigungszyklus.

- Während das Feld blinkt (Phase vor dem Einlass des Reinigungsmittels) ist es noch möglich, die Intensität der Reinigung zu ändern. Dann wird im Zeitschaltuhr-Feld folgendes angezeigt:



Verbleibende Zeit bis zum Ende der Reinigung.

- Am Ende des Reinigungszyklus erscheint auf der Anzeige „00 00“.

### 7.3 AUTOMATISCHE REINIGUNG MIT PROGRAMMIERTEM START

Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, den automatischen und täglichen Start der Reinigung zur gewünschten Uhrzeit und mit der gewünschten Intensität zu programmieren.

**HINWEIS:** Eine automatische Reinigung mit manuellem Start (siehe Abschnitt „Automatische Reinigung mit manuellem Start“), ein Spülgang (siehe Abschnitt „Schnellspülgang“) oder/und eine Vorbereitung der Reinigungsleitung (siehe Abschnitt „Austausch des Reinigungsmittelbehälters“) können jederzeit durchgeführt werden

Zugang zu dieser Funktion im Menü „CHEF“ Kunden-Parameter (üblicher PIN-Code):

- Scrollen Sie durch die verschiedenen Parameter bis zum Parameter „Einstellung der Uhrzeit der Reinigung“
- Stellen Sie die Uhrzeit für die Reinigung ein.



„Einstellung der Uhrzeit“ für den Start des Reinigungszyklus

1. Drücken = Einstellung der Stunde;
2. Drücken = Einstellung der Minuten

- Sobald ein anderer Wert als --:-- eingestellt ist, beginnt die Reinigung automatisch zur programmierten Uhrzeit (wenn sich der Kombidämpfer nicht gerade in einem Garvorgang befindet). Um den automatischen Start zu deaktivieren, muss dieser Parameter auf --:-- eingestellt werden (die Stunden auf 00 stellen, danach die Minuten auf --:-- zurückdrehen).

- Anschließend wählen Sie die Reinigungsintensität aus, indem Sie den folgenden Parameter auswählen:



„Auswahl der Intensität“ der Reinigung von 1 bis 3.

- Bestätigen Sie und verlassen Sie das Menü.

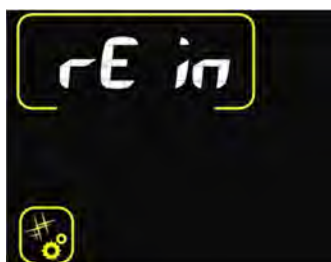
### 7.4 ERZWUNGENE REINIGUNG

Diese „Reinigung erforderlich“ genannte Funktion zwingt die Anwender zur regelmäßigen Durchführung der Reinigung ihres Kombidämpfers. Wird nach einer festgelegten Anzahl von Tagen keine Reinigung durchgeführt, funktioniert der Kombidämpfer nicht mehr normal, nur die Reinigungsfunktion des Kombidämpfers bleibt zugänglich.

Diese Funktion ist standardmäßig nicht aktiviert. Der Anwender kann auf diesen Parameter nicht zugreifen (wenden Sie sich an den entsprechenden technischen Kundendienst):

#### Wenn die Funktion aktiviert ist:

- 24 Stunden vor der Zwangsreinigung des Kombidämpfers erscheint eine blinkende Warnanzeige nach einem Garvorgang und/oder bei jedem Einschalten des Kombidämpfers.



Diese Anzeige alterniert mit einer Anzeige der Anzahl der Tage bis zur Blockierung des Geräts und fordert den Anwender somit auf, seinen Kombidämpfer zu reinigen. Die Meldungen verschwinden durch einmaliges Drücken und erscheinen erst wieder beim nächsten Einschalten des Kombidämpfers, falls bis dahin keine Reinigung durchgeführt wurde.

**HINWEIS:** Eine automatische Reinigung mit manuellem Start (siehe Abschnitt „Automatische Reinigung mit manuellem Start“), ein Spülgang (siehe Abschnitt „Schnellspülgang“) oder/und eine Vorbereitung der Reinigungsleitung (siehe Abschnitt „Austausch des Reinigungsmittelbehälters“) können jederzeit durchgeführt werden

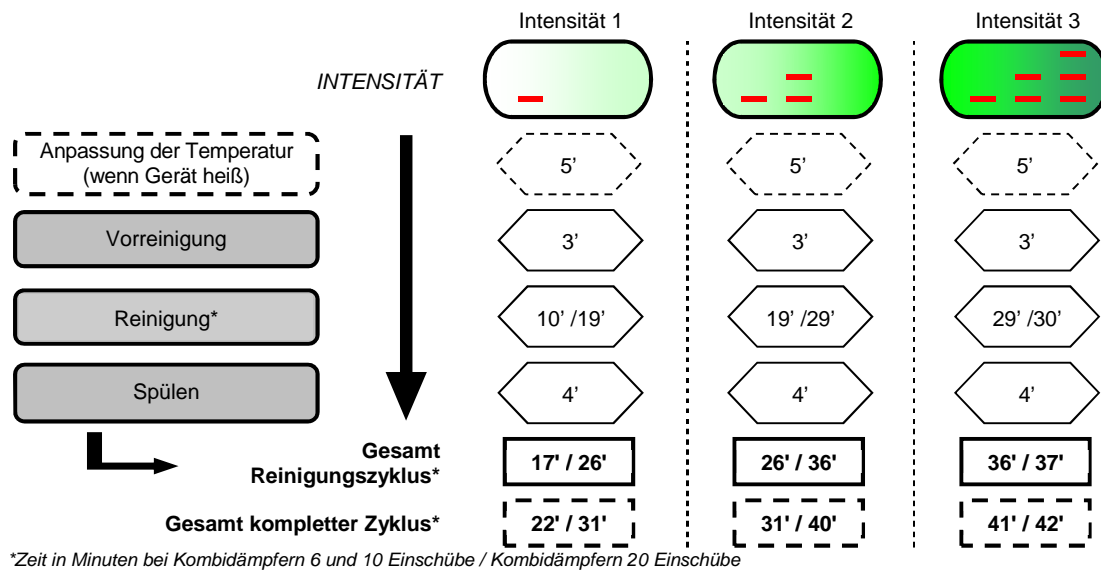
- Falls die maximale Nutzungsdauer des Kombidämpfers ohne Reinigung erreicht ist: ein Sperrbildschirm (rot) erscheint beim Einschalten oder nach dem Ende eines Garvorgangs, was den Anwender dazu zwingt, seinen Kombidämpfer sofort zu reinigen.

**ACHTUNG:** Der Kombidämpfer bleibt blockiert (kein Garen möglich), solange kein Reinigungszyklus durchgeführt wird.



Dieses Display zeigt an, dass der Anwender sofort eine Reinigung seines Kombidämpfers durchführen muss.  
 Wenn diese Meldung erscheint, müssen Sie einen Reinigungszyklus starten (siehe Abschnitt „Automatische Reinigung mit manuellem Start“).  
 Nur wenn eine Reinigung bis zum Ende durchgeführt wird, verschwindet die Meldung und der Kombidämpfer wird wieder entsperrt.

## 7.5 ZYKLUS UND DAUER



## 7.6 ABRUCH EINES REINIGUNGSZYKLUS

Um die laufenden Reinigung zu unterbrechen:  
 - Folgende Taste drücken:



"STOP" Beendet den Reinigungszyklus.

Solange keine Bestätigung vorliegt, geht der Reinigungszyklus in „Pause“, wird jedoch noch nicht gestoppt (automatische Wiederaufnahme des Programms nach einigen Sekunden, wenn der Anwender keine weiteren Eingaben macht).  
 Ein zweites Drücken auf die Taste nimmt den Reinigungszyklus wieder auf.

- Bestätigen durch Drücken der Taste „End?“.



"End?" Abbruch des Reinigungszyklus.

Je nach Fortschritt der Reinigung wird diese umgehend abgebrochen oder es wird in den Spülmodus geschaltet, bevor gänzlich abgebrochen wird.

<b>Laufende Phase</b>
Vorheizen
Vorreinigung
Reinigung

### Vorgehen im Fall eines Abbruchs der Reinigung

Sofortiger Abbruch

Automatischer Übergang in die Spülphase und anschließender Abbruch

Spülen

Ende des laufenden Spülvorgangs und anschließender Abbruch



**Achtung:** Falls die Meldung „i81“ während eines Reinigungszyklus erscheint, das Wasserventil und den Wasserdruck prüfen. Und gegebenenfalls vor dem nächsten Garvorgang den Innenraum gründlich ausspülen.

## 7.7 SCHNELLSPÜLGANG



Die Funktion des Schnellspülgangs mit Wasser (ohne Zugabe von Reinigungsmittel) kann beispielsweise zwischen zwei Garvorgängen verwendet werden

## 7.8 AUSTAUSCH DES REINIGUNGSMITTELBEHÄLTERS (Funktion Vorbereitung der Reinigungsleitung)

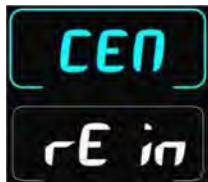


**Niemals Entkalkungsmittel im automatischen Reinigungssystem verwenden. Dadurch würde die Hydraulikanlage Ihres Kombidämpfers irreparabel beschädigt werden.**

Der Ansaugschlauch des Reinigungsmittels ist mit einem Etikett gekennzeichnet, damit der Schlauch in den richtigen Kanister gesteckt wird:



**Achtung:** Während der Handhabung und Verwendung der Reinigungsmittel ist das Kapitel „Empfehlungen“ zu beachten und im Zweifelsfall das Sicherheitsdatenblatt der Reinigungsmittel zu konsultieren.



### **Austausch des Reinigungsmittelbehälters**

Sollte die Versorgungsleitung leer sein, wählen Sie beim Nachfüllen des Reinigers die Funktion „Vorbereitung der Reinigungsleitung“. Beispielsweise beim ersten Einschalten des Geräts.

Das Reinigungsmittel wird von der Pumpe des Kombidämpfers angesaugt. Im Anschluss wird für einige Minuten der Garraum des Kombidämpfers durchgespült

## 8. PARAMETER

### 8.1 ALLGEMEINES



Das Drücken der Taste Reinigung/Werkzeuge ermöglicht es, das Menü zu verlassen und zur vorherigen Anzeige zurückzukehren.

→ Ein erstes Drücken auf die Taste Reinigung/Werkzeuge sowie ein anschließendes Drücken des Zeitschaltuhr-Feldes aktiviert diesen Bereich und ermöglicht, durch die Parameter-Menüs zu scrollen

Von einem Parameter-Menü zum nächsten gelangt man mit dem Drehknopf oder den Tasten  $\nabla/\blacktriangle$ .

Durch Drücken der Menü-Taste wird das Menü aufgerufen (genauso wie durch das Drücken der „PROG/VALID“-Taste oder des Drehknopfes)

Kunden-Parameter

Menü „rEin“: Reinigung, frei zugänglich

Menü „ProG“: Änderung der Garprogramme/Rezepte, Zugang geschützt

Menü „CHEF“: Kunden-Parameter, Zugang geschützt

Menü „HACC“: HACCP-Daten, Zugang geschützt

Menü „USb“: Import/Export von Daten, Zugang geschützt

Installateur-Parameter

Menü „InSt“: Zugang geschützt

Techniker-Parameter

Menü „tECH“: Zugang geschützt

### 8.2 GESCHÜTZTER ZUGANG: PASSWÖRTER

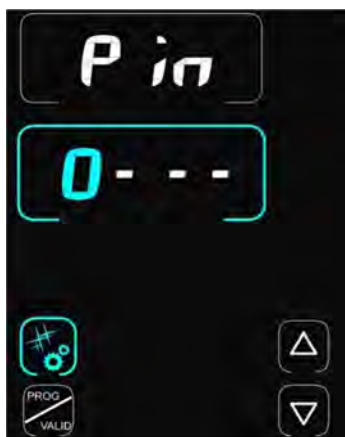
Ermöglicht dem Kunden Zugang zu folgenden Menüs:

Menü „ProG“: Änderung der Programme

Menü „CHEF“: Kunden-Einstellungen

Menü „HACC“: HACCP-Daten

Menü „USb“: Import/Export von Daten



Das Drücken auf irgendeinen inaktiven Bereich ermöglicht, das Menü zu verlassen und zur vorherigen Ansicht zurückzukehren.

Durch Drücken auf den Parameter wird dieser aufgerufen (genauso wie durch das Drücken der „PROG/VALID“-Taste oder des Drehknopfes)

Anzeige von „Pin“ im Temperatur-Feld.

Anzeige von „----“ im Zeitschaltuhr-Feld.

Die erste Ziffer ist in der hellblauen Farbe Cyan und blinkt. Mit dem Drehknopf oder den Tasten  $\nabla/\blacktriangle$  kann nun der Wert der ersten Ziffer eingestellt werden.

Sobald die erste Ziffer eingestellt worden ist, kann durch Drücken des Drehknopfes oder der Taste „PROG/VALID“ zur nächsten Ziffer gewechselt werden, die dadurch aktiviert wird. Ist die Eingabe korrekt, wird das Menü zugänglich. Andernfalls wird eine erneute Eingabe des PIN-Codes notwendig

Wert des PIN-Codes

Menüs „ProG“, „CHEF“, „HACC“ und „USb“:

**0000** (veränderbar) oder **CHEF** (unverändert)

Hinweis: Das Drücken auf den Eingabebereich des PIN-Codes erzeugt denselben Effekt wie das Betätigen der Taste „PROG/VALID“

### 8.3 MENÜ „ProG“: ÄNDERUNG DER GARPROGRAMME/REZEPTE

Das Menü „ProG“ ermöglicht den Zugriff auf die Programmierung von Rezepten und Vergabe von Berechtigungen

- Erstellung von Programmen (Rezepte): „Pr00“ bis „Pr17“

- Berechtigung zur Änderung von Programmen: „Ed it“



→ Durch Drücken auf das Feld „ProG“ gelangt man in das Menü (genauso wie durch das Drücken der „PROG/VALID“-Taste oder des Drehknopfes)  
Zugang zu diesem Menü durch Eingabe des PIN-Codes (geschütztes Menü)

„Pr00“ wird als erstes angezeigt. Durch die Betätigung des Drehknopfes oder der Tasten  $\nabla/\blacktriangle$  kann man durch die weiteren Programme bis „Pr17“ scrollen, und kommt dann zu „Ed it“ für die Berechtigungen

Durch Drücken auf das Feld „Prxx“ wird das Programm aufgerufen (genauso wie durch das Drücken der „PROG/VALID“-Taste oder des Drehknopfes)

→ Auf dem folgendem Display kann jeder einzelne Programmschritt eingestellt werden: Wahl der Betriebsart, des Zeitsollwertes, der Temperatur und der Funktionen ...

Die Anzahl der Garschritte, die das Programm enthält, wird durch die Anzahl der weißen Punkte angezeigt.

Das Drücken der Taste Reinigung/Werkzeuge oder jeder anderen Taste eines nicht aktiven Feldes ermöglicht, das Menü zu verlassen und zur vorherigen Anzeige zurückzukehren.



Die Punkte neben der Taste „PROG/VALID“ geben die Nummer des Programmschritts an.

1 Punkt = 1. Schritt; 2 Punkte = 2. Schritt ...

*Laufender Zyklus = in Cyan; andere Zyklen = weiß*

Durch Drücken auf die Taste „PROG/VALID“ kann man mit der Erstellung des nächsten Schritts fortfahren. Falls ein oder mehrere Parameter fehlen sollten, ertönt ein „Piepton“ und das Display verbleibt weiterhin im nicht bestätigten Programmschritt. Falls kein Zeitsollwert angegeben wird, wird das Rezept beendet (der letzte, nicht eingestellte Schritt wird außer Acht gelassen), Rückkehr zum Display mit der Anzeige „Prxx“

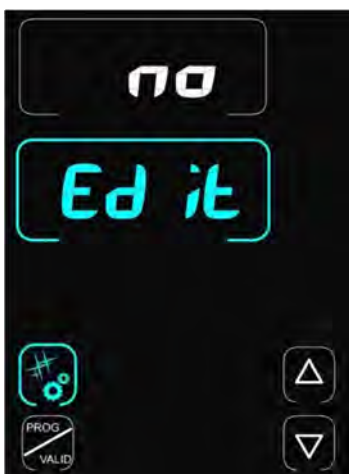
→ Der letzte Schritt (Nr. 6) entspricht dem Vorheizen vor dem Garvorgang. Standardmäßig liegt der Sollwert bei „---“ (kein Vorheizen).

Das Garprogramm wird sofort gespeichert. Nun werden die einzelnen Programmschritte nacheinander angezeigt ...

#### Löschen/Entfernen von Schritten und Programmen:

Wenn der Zeitsollwert eines Schritts auf „---“ gesetzt wird, hat dies zur Folge, dass nach dem Drücken der Taste „PROG/VALID“ alle folgenden Programmschritte oder das gesamte Programm, falls die Änderung in Schritt 1 erfolgt, gelöscht werden.

Die leeren Programme werden nicht in der Auswahl angezeigt



Durch Drücken auf das Feld „Edit“ können die Berechtigungen zur Änderungen von Rezepten eingestellt werden (genauso wie durch das Drücken der „PROG/VALID“-Taste oder des Drehknopfes)

Während der Programmauswahl ist der Zugang zu Einstellungsbereichen durch diesen Parameter gesperrt

Der Wert wird im Temperatur-Feld angezeigt

Von einem Wert zum nächsten gelangt man mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲.

Mögliche Einstellungen:

- „ja“: Sollwerte können bei der Programmauswahl verändert werden
- „no“: Änderungen untersagt / nicht zulässig

Der Parameter ist standardmäßig auf „ja“ eingestellt

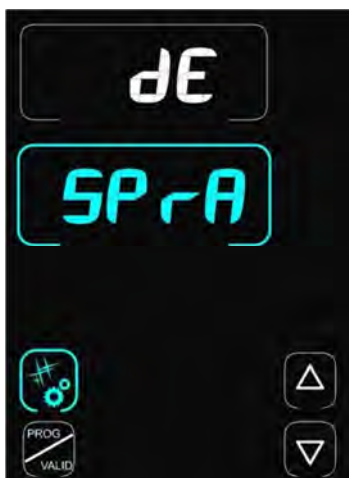
Das Drücken der Taste Reinigung/Werkzeuge oder jeder anderen Taste eines nicht aktiven Feldes ermöglicht, zur vorherigen Anzeige zurückzukehren.

## 8.4 MENÜ „CHEF“: KUNDEN-PARAMETER



→

Durch Drücken auf das Feld „CHEF“ gelangt man in das Menü (genauso wie durch das Drücken der „PROG/VALID“-Taste oder des Drehknopfes)  
Zugang zu diesem Menü durch Eingabe des PIN-Codes (geschütztes Menü)



→

Durch Drücken auf den Parameter kann dessen Wert eingestellt werden (genauso wie durch das Drücken der „PROG/VALID“-Taste oder des Drehknopfes)  
Der Wert wird im Temperatur-Feld angezeigt

Von einem Parameter oder Wert zum nächsten gelangt man mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲.

Einstellbare Parameter:

- Sprachauswahl
- Helligkeitsregelung
- Tastenton
- Lautstärke des Summers
- Anzahl der Signaltöne am Ende des Garvorgangs
- Einstellung Datum: Jahr / Monat / Tag / Stunde / Minute
- Temperatureinheit
- Vorheizen: Vorheiztemperatur
- Standardeinstellung Kerntemperatur
- Hold-Funktion: Temperatur / Zeit
- Bildschirmschoner: Zeit bis zum Übergang in den Ruhemodus
- Vorheizen
- Abkühlung: Mit oder ohne Wasser

## Parameter / Werte

	→ Sprachauswahl: „LanG“ „Fr“: Französisch „En“: Englisch... Der Parameter ist standardmäßig auf „Fr“ eingestellt		→ Helligkeitsregelung „LuMi“ Einstellbar von: 1 (Minimum, gerade noch sichtbar) bis 10 Der Parameter ist standardmäßig auf „10“ eingestellt
	→ Tastenton: „biP“ „ja“: Piepton „no“: Kein Piepton Der Parameter ist standardmäßig auf „ja“ eingestellt		→ Lautstärke des Summers am Ende des Garvorgangs: „ton“ Einstellbar von 1 (leise) bis 10 (laut) Der Parameter ist standardmäßig auf „3“ eingestellt
	→ Anzahl der Signaltöne am Ende des Garvorgangs: „ton“ Einstellbar von 1 bis 10 „InF“: unendlich Der Parameter ist standardmäßig auf „3“		→ Einstellung des Jahres: „JJ“ <i>Beispiel: 2015</i> Das Temperatur-Feld gibt den Parameter an und das Zeitschaltuhr-Feld den Wert.
	→ Einstellung des Monats: „MM“ <i>Beispiel: 12</i> Das Temperatur-Feld gibt den Parameter an und das Zeitschaltuhr-Feld den Wert.		→ Einstellung des Tags: „TT“ <i>Beispiel: 18</i> Das Temperatur-Feld gibt den Parameter an und das Zeitschaltuhr-Feld den Wert.
	→ Einstellung der Uhrzeit: „Std“ danach „Min“ <i>Beispiel: 10:30</i> Das Temperatur-Feld gibt den Parameter an und das Zeitschaltuhr-Feld den Wert.		→ Temperatureinheit: „C-F“ „C“: Grad Celsius „F“: Grad Fahrenheit Der Parameter ist standardmäßig auf „C“ eingestellt
	→ Vorheizen: „VorH“ „ja“: Vorheizen beim Gerätestart „no“: Kein Vorheizen Der Parameter ist standardmäßig auf „ja“ eingestellt		→ Vorheiztemperatur: „VorH“ Geben Sie eine Temperatur ein Der Parameter ist standardmäßig auf „175“ eingestellt
	→ Standardeinstellung Kerntemperatur: „Ct“		→ Temperatur der Hold-Funktion: „HoLd“ Geben Sie eine Temperatur ein Der Parameter ist standardmäßig auf „75“ eingestellt
	→ Zeit (Dauer) der Hold-Funktion: „HLd“ Geben Sie eine Zeit ein Der Parameter ist standardmäßig auf „--“ eingestellt		→ Bildschirmschoner: „StBy“ Einstellung: 5 / 10 / 30 / 60 / 90 „no“: Kein Ruhemodus Der Parameter ist standardmäßig auf „5“
	→ PIN-Code für den Zugang zum Parameter-Menü: „Pin“ Geben Sie einen PIN-Code ein Der Parameter ist standardmäßig auf „00 00“ eingestellt		→ Kühlung mit/ohne Wasser: „EAu“ „ja“: Mit Wasser „no“: Ohne Wasser Der Parameter ist standardmäßig auf „no“ eingestellt
	→ Kondensatkühlung: „ABL“ „ja“: Kühlung „no“: Keine Kühlung Der Parameter ist standardmäßig auf „nein“ eingestellt		→ Menü zur Einstellung der Kapazität der Wasseraufbereitung: „CAPA“ (siehe spezifischer Abschnitt)
	→ Betriebsart ABC: „AbC“ „ja“: Betriebsart AbC ist aktiviert „nein“: Manueller Betrieb Der Parameter ist standardmäßig auf „nein“ eingestellt		→ Einschaltzeit der automatischen Reinigung mit programmiertem Start: „rEi“ Stellen Sie die Uhrzeit ein Der Parameter ist standardmäßig auf „--“ eingestellt
	→ Intensität der automatischen Reinigung mit programmiertem Start: „rEi“ Stellen Sie die Reinigungsintensität ein Der Parameter ist standardmäßig auf „--“ eingestellt		

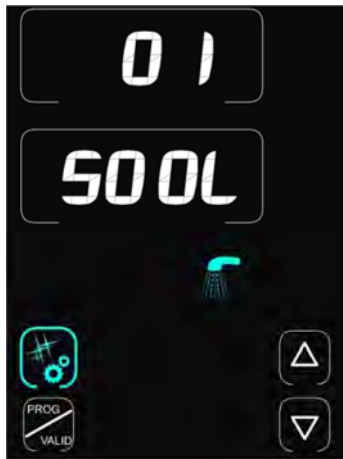
## Parameter „H2o CAPA“: Wasseraufbereitung



Durch Drücken auf das Feld „CAPA“ (*Wasser-Aufbereitung*) gelangt man in das Menü (genauso wie durch das Drücken der „PROG/VALID“-Taste oder des Drehknopfes)

Dieser Zähler ist nur gültig, wenn der Kombidämpfer an 2 separate Wasserversorgungen angeschlossen ist.





Sein Wert kann durch Drücken auf den Parameter „xxxL“ eingestellt werden.

Die Einstellung erfolgt mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ in Schritten von 100 Litern.  
Einstellungen möglich von 100 Liter bis 65000 Liter

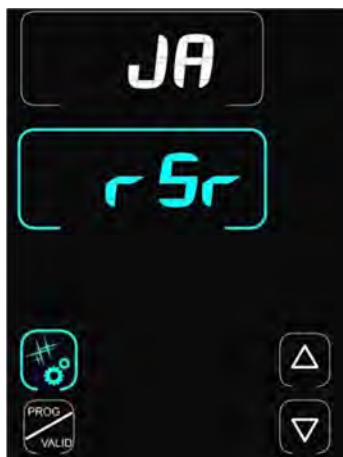
Das obere Feld zeigt die Zehntausende von Litern an, das untere Feld die Hunderte von Litern

→ Beispiel: „01“ „300L“ bedeutet 1300 Liter

Stellen Sie den Zähler auf null, wenn kein Wasseraufbereitungssystem an den Kombidämpfer angeschlossen ist.

Der Parameter ist standardmäßig auf „00“ „000L“ eingestellt

Sobald der Wert eingestellt worden ist, kann durch Drücken des Drehknopfes oder der Taste „PROG/VALID“ der eingegebene Wert quittiert werden



In diesen Parameter gelangt man mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ von der vorherigen Anzeige aus.

Durch Drücken auf das Feld „ja“ wird der Zähler zurückgesetzt.

→

Das Drücken der Taste Reinigung/Werkzeuge oder jeder anderen Taste eines nicht aktiven Feldes ermöglicht, zur vorherigen Anzeige zurückzukehren.



Diese Meldung erscheint bei jedem Einschalten, wenn die Kapazität des Wasseraufbereitungssystems des Kombidämpfers erreicht ist.

→

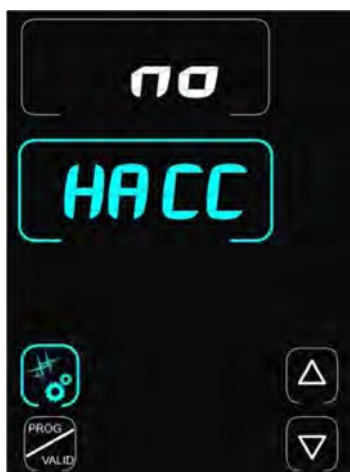
Nach dem Eingriff am Wasseraufbereitungssystem des Kombidämpfers muss der Zähler zurückgesetzt werden (siehe oben).

## 8.5 MENÜ „HACC“: HACCP-DATEN



→

Durch Drücken auf das Feld „HACC“ gelangt man in das Menü (genauso wie durch das Drücken der „PROG/VALID“-Taste oder des Drehknopfes)  
Zugang zu diesem Menü durch Eingabe des PIN-Codes (geschütztes Menü)



Durch Drücken auf den Parameter wird dessen Wert aufgerufen (genauso wie durch das Drücken der „PROG/VALID“-Taste oder des Drehknopfes)  
Der Wert wird im Temperatur-Feld angezeigt

Von einem Wert zum nächsten gelangt man mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲.

Mögliche Einstellungen:

- „no“: keine Aufzeichnung
- „1“: Jede Minute
- „2“: Alle 2 Minuten
- „5“: Alle 5 Minuten

→

Der Parameter ist standardmäßig auf „nein“ eingestellt

Sobald der Wert eingestellt worden ist, kann durch Drücken des Drehknopfes oder der Taste „PROG/VALID“ der eingegebene Wert quittiert werden



- Im nächsten Menü kann diesem Gerät eine eigene Adresse zugewiesen werden, damit die HACCP-Daten von mehreren Geräten aufgezeichnet werden können
- Adresse des Kombidämpfers: spezifisch für jeden Kombidämpfer; verschiedene Adressen, falls sich mehrere Kombidämpfer am gleichen Standort befinden. Der Parameter ist standardmäßig auf „01“ eingestellt

## 8.6 MENÜ „USB“: IMPORT/EXPORT VON DATEN



- Durch Drücken auf das Feld „usb“ gelangt man in das Menü (genauso wie durch das Drücken der „PROG/VALID“-Taste oder des Drehknopfes)  
Zugang zu diesem Menü durch Eingabe des PIN-Codes (geschütztes Menü)



- Die verschiedenen Arten von austauschbaren Daten werden im Zeitschaltuhr-Feld und die Möglichkeiten des Imports oder Exports im Temperatur-Feld angezeigt:

- Import / Export Rezepte "ProG": „in“ oder „out“
- Export von HACCP Daten „HACC“: „out“

→

Das Drücken der Taste Werkzeuge oder jeder anderen Taste eines nicht aktiven Feldes ermöglicht die Rückkehr zur vorherigen Anzeige.

Das Drücken auf Start setzt den Import oder Export von Daten in Gang; dazu muss ein USB Stick angeschlossen sein



- Beim Datentransfer leuchten die Punkte der Taste „START“ nacheinander auf, um die Aktivität anzuzeigen. Die rote Farbe der Punkte zeigt den Fortschritt an.

## 9. TIPPS UND HINWEISE ZUM BEDIENDISPLAY

### Warum sinkt die Temperatur meines Kombidämpfers zu langsam?

Bei manuellem Betrieb führt die Änderung eines Temperatursollwerts während des Garens in Heißluft oder Kombination nicht zur Abkühlung.

### Warum spritzt mein Kombidämpfer Wasser in der Betriebsart Heißluft ein?

Bei manuellem Betrieb wird zu Beginn eines Zyklus, wenn die Ist-Temperatur über der Soll-Temperatur liegt, eine automatische Abkühlung durch Wassereinspritzung eingeleitet (gemäß der Einstellung in den Menüs „CHEF“).

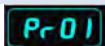
### Warum kühlt der Kombidämpfer während des Garvorgangs ab?

Beim Garen wird beim Übergang von der Betriebsart Heißluft oder Kombination in die Betriebsart Dampf automatisch eine Abkühlung durch Wassereinspritzung bis zur Erreichung der standardmäßigen Soll-Temperatur eingeleitet.

### Wie kann in einem Programm eine Wartephase programmiert werden?

Die Eingabe einer Soll-Temperatur des Kombidämpfers von 0°C im Heißluft-Betrieb führt zu einer Wartephase, in der nichts passiert (Heizung inaktiv, keine Luftzufuhr).

### Wie können die Garschritte eines gespeicherten / programmierten Rezepts angezeigt werden?



Der Programminhalt bzw. die Garschritte eines Rezepts können durch Drücken auf die Taste „Pr xx“, und dann durch aufeinanderfolgendes Drücken auf den Drehknopf oder auf die Taste Prog/Valid angezeigt werden.

### Wie kann der Garvorgang bei einem Hersteller-Rezept angepasst werden?

In den Rezepten des Herstellers ist es möglich, die Temperatur und die Garzeit selbst nach dem Start des Garvorgangs noch anzupassen, falls der Parameter „Edit“ im Menü „PROG“ auf „ja“ gesetzt ist.

### Können die gespeicherten Rezepte geschützt werden?

Es ist möglich, den Zugang zu den Feldern Änderung / Entfernen / Kopie des Rezepts zu verriegeln (Parameter „CHEF“).

### Warum kann ich meine Rezepte nicht ändern?

Weil der Parameter „Edit“ im Menü „PROG“ auf „nein“ gesetzt ist.

### Kann man das Gargut am Ende des Garvorgangs warmhalten?



Die HOLD-Funktion bewirkt eine Abkühlung auf die eingestellte Temperatur, und anschließend wird diese Temperatur gehalten. Dieses Halten der Temperatur besteht aus Dämpfen, praktisch ohne Lüfterbetrieb, wodurch das Austrocknen der Produkte verhindert wird.

### Kann man die Hold-Funktion während des Garvorgangs aktivieren?

Es ist möglich, die Hold-Funktion während des Garens anzuwählen. Die Taste HOLD wird dann aktiv und die Hold-Funktion wird am Ende des Garvorgangs ausgeführt. Falls eine Kerntemperatur gewählt worden ist, wird diese Temperatur gehalten, ansonsten wird die Temperatur gehalten, die im Menü „CHEF“ eingestellt ist.

### Was sind die Parameter der Hold-Funktion?

Die Hold-Funktion berücksichtigt die Parameter, die im Menü „CHEF“ eingestellt sind: Temperatur und Zeit (75° / Zeit endlos)

### Kann das automatische Vorheizen deaktiviert oder die Temperatur geändert werden?

Das automatische Vorheizen des Kombidämpfers beim Einschalten kann aktiviert oder deaktiviert werden. Die Vorheiztemperatur ist ebenfalls einstellbar (Menü „CHEF“).

### In welchem Intervall muss die Inspektion des Kombidämpfers eingeplant werden?

Die Inspektionsmeldung erscheint 10 Tage vor der Fälligkeit der nächsten erforderlichen Wartung.

### Wie gelangt man in die Kunden-Parameter?



Der Zugang zum Menü „CHEF“ erfolgt durch Drücken auf die Taste Werkzeuge, dann durch Scrollen durch die Menüs mit dem Drehknopf oder den Tasten +/- . Der Zugang zum Menü „CHEF“ ist mit einem PIN-Code geschützt, der standardmäßig „0000“ lautet und personalisiert werden kann: BITTE DEN CODE NICHT VERLIEREN!

### Warum gelange ich nicht in die Parameter INST und TECH?

Der Zugang zu den anderen Parametern ist mit einem PIN-Code geschützt, der den Installateuren und Kundendienst-Technikern vorbehalten ist.

### Besitzt der Kombidämpfer einen Ruhemodus?

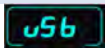
Der Kombidämpfer verfügt über einen automatischen Ruhemodus, wobei die Zeit in den Parametern „CHEF“ individuell angepasst werden kann und während dem die Hauptfunktionen des Kombidämpfers in einen Standby-Modus versetzt werden (schwarzer Bildschirm, Beleuchtung).

### Wie können die HACCP-Daten aufgezeichnet werden?



Das Menü HACCP erlaubt die Verwaltung der HACCP-Daten: Beginn der automatischen Aufzeichnung von HACCP-Daten gemäß dem eingestellten Intervall.

### Wie können die HACCP-Daten ausgelesen werden?



Über das Menü USB können die HACCP-Daten ausgelesen werden: Visualisierung nach Export in kompatibelem Tabellenformat auf einen USB-Stick.

### Woraus besteht der „Abgesicherte Modus“?

Im Fall eines elektronischen Ausfalls der Blende oder des Displays besteht die Möglichkeit, den „Abgesicherten Modus“ auszuführen: Betriebsart Heißluft auf der Vorheiztemperatur (in den Kunden-Parametern festgelegt oder standardmäßig 175°C). Nach Einsetzen des Abgesicherten Modus werden die Eingaben auf der Blende nicht mehr berücksichtigt.

### Wie wird der „Abgesicherte Modus“ gestartet?

Den Kombidämpfer aus- und wieder einschalten, danach die Gerätetür 3-mal in weniger als 10 Sekunden öffnen und schließen. Das Licht schaltet sich bei jeder Öffnung der Tür aus und blinkt im Anschluss an die 3 Schließungen 3-mal hintereinander, um somit den Beginn des „Abgesicherten Modus“ zu signalisieren.

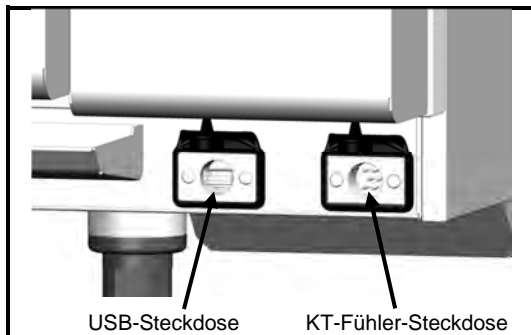
### Wie wird der „Abgesicherte Modus“ beendet?

Um den „Abgesicherten Modus“ zu beenden, muss der Kombidämpfer ausgeschaltet werden.

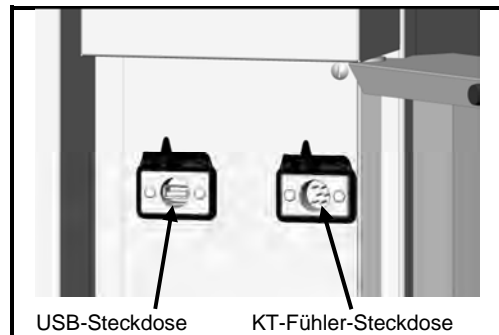
## 10. USB-STECKDOSE (ZUBEHÖR) / KT-FÜHLER-STECKDOSE

Die USB- und KT-Fühler-Steckdose verfügen jeweils über eine Schutzkappe aus Silikon.

Kombidämpfer 6 und 10 Einschübe



Kombidämpfer 20 Einschübe



### Achtung!

- Die Schutzkappe immer anbringen (Kappe nach unten klappen zum Schutz der Verbindungen), sobald die Steckdose nicht mehr verwendet wird.
- Niemals die Anschlüsse mit einem Wasserstrahl oder einem Schwamm „reinigen“. (Wenn die Silikonkappe ordnungsgemäß verwendet wird und nach jeder Verwendung der Steckdose wieder angebracht wird, ist keine Wartung notwendig).
- Sollten diese Hinweise missachtet werden, können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.**

**Hinweis:** Für die Verwendung der USB-Steckdose konsultieren Sie bitte den Abschnitt „Export von Daten“.

## 11. WERKZEUGE ZUR OPTIMIERUNG DES GARVORGANGS

### 11.1 KERNTemperaturFÜHLER

Mit dem Kerntemperaturfühler können Sie den Gargrad Ihrer Produkte exakt bestimmen und ihn tagtäglich reproduzieren, unabhängig von der Größe des Garguts.

Natürlich variieren die zu erreichenden Kerntemperaturen mit dem Produkt und dem gewünschten Gargrad.

**ACHTUNG:** Das Garen eines Produkts endet nicht in dem Moment, in dem es aus dem Kombidämpfer entnommen wird. In der Tat steigt die Kerntemperatur mit dem Ruhen weiterhin an, und zwar erreicht sie eine umso höhere Temperatur, je höher die Gartemperatur des Produkts war.

#### Beispiel:

Bei einem bei 200°C in Kombination gegarten Rinderbraten, der aus dem Kombidämpfer entnommen wird, sobald seine Kerntemperatur 40°C erreicht, wird die Kerntemperatur weiter bis auf 57°C steigen.

Beim selben Braten, der jedoch in **Niedertemperatur** in Dampf bei 60°C gegart wird (im letzten Garschritt) und aus dem Kombidämpfer entnommen wird, sobald seine Kerntemperatur 52°C erreicht, wird die Kerntemperatur nur sehr wenig, bis auf 56°C steigen.

PRODUKTE	ZU ERREICHENDE KERNTemperatur	KERNTemperatur BEI DER ENTNAHME AUS DEM KOMBIDÄMPFER		
		Klassisches Garen nach beiliegender Tabelle	Niedertemperatur-garen	
<b>Rotes Fleisch</b>	Bleu	54	37	50
	English	56	40	52
	Rosa	60	45	56
	Medium	62	48	59
<b>Weißes Fleisch</b>	Kalb	72	58	69
	Geflügel	77	63	75
<b>Fisch</b>	Lachs - Thunfisch	75	75	75
	Fisch mit weißem Fleisch	80	80	80
<b>Wurstwaren - Terrinen</b>		67	65	65

**HINWEIS:** Um die Kerntemperatur (Gargrad) gut zu kontrollieren:

Damit Sie den Gargrad, das Aussehen und den Gewichtsverlust, insbesondere bei rotem Fleisch, gut kontrollieren können, empfehlen wir Ihnen, **den Garvorgang mit Dampf und Niedertemperatur abzuschließen**. Stellen Sie die Temperatur auf 8°C unter der gewünschten Kerntemperatur ein.

**Beispiel:** Garen von Rinderbraten:

1. Schritt:	Bräunung	Heißluft	210°C	15 Minuten lang
2. Schritt:	Kerntemperatur-Garen	Dampf	60°C	Bis KT° = 52°C

Die Garzeit beträgt ca. 1 Stunde 25 Minuten.

## 11.2 NIEDERTEMPÉRATURGAREN

Zur Optimierung bestimmter Gararten erlaubt die elektronische Steuerung langandauernde Garvorgänge mit niedriger Temperatur. Die eingestellte Temperatur entspricht der zu erreichenden Kerntemperatur.

Niedertemperaturgaren ist unerlässlich für die Verarbeitung großer Stücke (Spanferkel, große Fische), die auch oft in Vakuumbuteln gegart werden.

Diese Betriebsart eignet sich ebenfalls hervorragend, wenn es um die perfekte Kontrolle des Gargrads (bleu, english, medium...) und um das Aussehen (von außen und angeschnitten) geht, zur Reduzierung des Gewichtsverlusts, aber auch für eine größere Sicherheit auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene.

Die Garqualität hängt auch weniger von der Größe des verarbeiteten Produkts und von dessen Qualität ab.

Da sämtliche Garschritte im Niedertemperaturbereich ablaufen, ist die Garzeit natürlich länger.

NIEDERTEMPÉRATURGAREN			
Produkte	Betriebsart	Gar­temperatur	Richtzeit
Rotes Fleisch	Dampf	55°C	6 Std. bis 12 Std.
Wei­ßes Fleisch	Dampf	72°C	
Kalb Schwein und Geflügel		77°C	
Wurstwaren - Terrinen	Dampf	67°C	2 Std. bis 4 Std.
Fisch	Dampf	75°C	
Lachs - Thunfisch Fisch mit weißem Fleisch	Dampf	80°C	
Verschiedenes	Foie gras, hausgemacht	Dampf	1 Std. bis
	Obst	Dampf	1 Std. 30'
	Kartoffeln	Dampf	85°C

**HINWEIS:** Mittelgroße Fleischstücke (Braten, Keulen...)

Durch folgende Vorgehensweise ist es möglich, bei mittelgroßen Stücken die Garzeiten beträchtlich zu verkürzen (um 2- bis 3-mal kürzer), und dabei die oben genannten Vorteile aufrechtzuerhalten:

Produkte	1. Schritt BRÄUNUNG	2. Schritt GAREN	3. Schritt GAREN
	Heißluft	Dampf	Dampf
Rotes Fleisch	210°C 15 Minuten lang	70°C bis KT° = 38°C	60°C bis KT° = 52°C
Wei­ßes Fleisch	210°C 15 Minuten lang	90°C bis KT° = 60°C	85°C bis KT° = 73°C

## 12. FUNKTIONSTÖRUNGEN

Fehler Kundeninformation: *ixx*

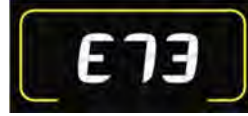
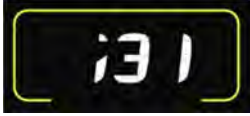
Fehler Wartungsarbeiten: *Exx*

Gelbes Display:  
Alternative Garart wählen

Rotes Display:  
Garvorgang gestoppt (Pause)

Gelbes Display:  
Alternative Garart wählen

Rotes Display:  
Garvorgang gestoppt (Pause)



Nicht sperrende Meldung:  
Abgesicherter Modus  
Auf eine beliebige Stelle des Displays drücken, um die Fehlermeldung verschwinden zu lassen

Sperrmeldung  
Unterbrechung des Garvorgangs

Nicht sperrende Meldung:  
Abgesicherter Modus  
Auf eine beliebige Stelle des Displays drücken, um die Fehlermeldung verschwinden zu lassen

Sperrmeldung  
Unterbrechung des Garvorgangs

Meldungen auf dem Display	Auswirkungen	Was ist zu tun?
i31: Überhitzung der Elektronik: Die Temperatur wird auf 180°C gesenkt	Der Garvorgang wird fortgesetzt und die Temperatur wird automatisch auf 180°C gesenkt	Den unteren und hinteren Lufteinlass des Kombidämpfers reinigen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, ist ein Kundendiensttechniker zu kontaktieren.
i33: Kerntemperaturfühler defekt oder nicht angeschlossen	Unterbrechung des Garvorgangs	Um den Garvorgang fortzusetzen, Kerntemperaturfühler austauschen / anschließen oder den Zeitschaltuhr-Modus aktivieren.
i81: Wasserzulauf oder -durchflussstörung	Abgesicherter Modus oder Pausieren der Reinigung	Wasserventil und Wasserdruck überprüfen. Wenn die Meldung während des Reinigungszyklus erscheint, kann der Zyklus durch Drücken der STOP-Taste abgebrochen werden, wenn das Reinigungsmittel noch nicht eingespritzt wurde. Überprüfen Sie, ob die Wasserversorgung nicht unterbrochen ist, um den Zyklus wieder automatisch anlaufen zu lassen. Andernfalls wird der Zyklus unterbrochen. Um den Abbruch des Zyklus zu erzwingen gehen Sie folgendermaßen vor: <ul style="list-style-type: none"> <li>- auf die Taste „Werkzeuge/ Reinigung“ drücken</li> <li>- den PIN-Code "RSTC" eingeben, um die Betriebsart zu verlassen.</li> <li>- den Garraum gründlich von Hand spülen, damit alle Reste des Reinigungsmittels vor dem Garen entfernt werden</li> <li>- einen Kundendiensttechniker kontaktieren</li> </ul>
i82: Elektromagnetventil undicht	Abgesicherter Modus	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren.
E46: Störung in elektronischer Kommunikation	Unterbrechung des Garvorgangs.	Möglichkeit, den Abgesicherten Modus zu starten: Betriebsart Heißluft bei 175°C (siehe Tipps und Hinweise).
E53: Lüfterrad funktioniert nicht	Unterbrechung des Garvorgangs.	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren.
E61: Kurzschluss Garraumsensor	Unterbrechung des Garvorgangs.	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren.
E62: Garraumsensor defekt	Unterbrechung des Garvorgangs.	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren.
E68: Garraumtemperatur bei +290°C	Unterbrechung des Garvorgangs.	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren.
E72: Elektronik bei +75°C	Unterbrechung des Garvorgangs.	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren.
E73: Reinigungsmittelpumpe defekt oder läuft ununterbrochen	Entleerung des Hydraulikkreislaufs. Abgesicherter Modus	Den Kombidämpfer ausschalten und einen Kundendiensttechniker kontaktieren.

## 13. PFLEGE

### 13.1 PFLEGEHINWEISE ZU EDELSTAHL

**Edelstahl** ist eine Stahlsorte, die dafür entwickelt wurde, dass sich eine dünne Schutzschicht auf der Metalloberfläche bildet, um das Metall vor Korrosion zu schützen (Oxidfilm gebildet durch die chemische Reaktion des Sauerstoffs auf der Metalloberfläche).

Jede Substanz, die die Bildung dieses Schutzfilms behindert oder seine teilweise Zerstörung bewirkt (Lebensmittelreste, Übergelaufenes, stehende Flüssigkeiten...) beeinträchtigt die Korrosionsbeständigkeit des Edelstahls.

Auch wenn Edelstahl durch seine Zusammensetzung gegen bestimmte chemische Einflüsse widerstandsfähiger ist als der klassische Stahl, **sollte man nicht denken, dass Edelstahl unzerstörbar ist.**

- 3 Hauptfaktoren für Korrosion sind zu beachten:

- Die chemische Umgebung / Einflüsse. Im allgemeinen:

- \* Verschiedene Salzlaken (Salzkonzentration, Sauerkraut ...)

- \* Chloride, vor allem enthalten in:

- Reinigungsmitteln
- Javellauge (Chlorwasser)



**ELRO-Werke AG**  
Wohlerstrasse 47  
5620 Bremgarten

- Die Temperatur: Die Korrosionsaggressivität der oben genannten Einflüsse / Umgebung gegenüber dem Edelstahl erhöht sich mit steigender Temperatur.
- Die Zeit: Je länger der Kontakt zwischen rostfreiem Stahl und dem chemischem Mittel ist, desto größer sind die Folgen von Korrosionsschäden.

Das Zusammenspiel dieser drei Faktoren kann zur Beschädigung / Zerstörung der Kombidämpferwände führen, selbst wenn sie aus hochqualitativem Edelstahl gefertigt sind

**Es sollte beachtet werden, dass es äußerst selten ist, dass die Korrosion eines Edelstahls vom Stahl selbst ausgeht. Im Allgemeinen sind ungeeignete oder falsch angewendete Pflegeprodukte, eine schlechte Pflege oder extreme Nutzungsbedingungen die Ursache auftretender Beschädigungen.**

#### ACHTUNG

**Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Korrosionsschäden, die aufgrund dieser Umstände entstanden sind, und es können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.**

Nachstehend finden Sie eine Liste der häufigsten Fälle schädlicher Einflüsse, um Ihnen zu helfen, diese schädlichen Nutzungsbedingungen bestmöglich zu identifizieren, damit Sie Ihr Gerät so lange wie möglich nutzen zu können.

## 13.2 DIE HÄUFIGSTEN URSACHEN FÜR KORROSION:

### Reinigung der Fliesen

Die Reinigung der Fliesen (am Ende der Bauphase oder während der täglichen Pflege) erfolgt oft mit sehr aggressiven Mitteln. Wenn das Mittel ohne Vorsichtsmaßnahmen mit Druck versprüht wird, bewirken die Spritzer Korrosion an den Unterböden und unteren Verkleidungen der Geräte.

Oder noch schlimmer - die Dämpfe dieser Mittel fallen auf die Geräte, wenn der Raum nicht sofort ausreichend belüftet wird, und bewirken so eine Ausdehnung der Korrosion auf sämtliche Oberflächen.

### Ungeeignetes Pflegemittel (Chlorwasser, Säuren, Soda)

Wenn ungeeignete Mittel wie Javellauge, Verdünnungen von Säuren oder Soda...(alle Produkte, die nicht speziell zur Pflege von Edelstahl entwickelt wurden) verwendet werden, werden die Edelstahloberflächen irreversibel beschädigt.

### Aufbringen des Pflegemittels bei zu hoher Temperatur

Alle Pflegemittel werden aggressiver, wenn sie auf die heiße Garraumwand aufgebracht werden. Im Allgemeinen darf diese Temperatur 60°C nicht übersteigen, ansonsten kann der Edelstahl irreversibel beschädigt werden (Schwärzung der Oberflächen...).

### Schlechtes Abspülen des Pflegemittels

Wenn die Wände nach der Reinigung nicht gründlich abgespült werden, um jegliche Produktreste zu entfernen, wird das Mittel weiterhin einwirken und kann damit eine beginnende Korrosion verursachen.

Oder noch schlimmer - wenn diese Wand eine Temperatur von über 60°C (Innenwände des Garraums, von Becken, ...) erreichen kann, werden die im vorherigen Abschnitt genannten Probleme unweigerlich auftreten.

### In Pfützen angesammeltes Reinigungsmittel

Genauso müssen alle Bereiche, wo sich Reinigungsmittel ansammeln kann, insbesondere die Kanäle, Abflüsse der Kombidämpfer, Siphons,... gründlich mit reichlich Wasser gespült werden. (Verwenden Sie eine Nylonbürste zum effizienteren Ausspülen mit klarem Wasser).

### Salzkonzentration

Das in der Küche üblicherweise verwendete Salz greift den Edelstahl häufig an (Lochfraß). Wenn beim Garen etwas überläuft, muss dies sofort weggewischt werden.

*Sonderfall kochendes Wasser im Topf:*

Das Salzen des Wassers durch Hineinwerfen von grobem Salz in den Behälter stellt ein noch größeres Risiko dar: Das grobe Salz, das sich vor dem Auflösen am Behälterboden absetzt, kann den Boden irreversibel beschädigen, falls diese Vorgehensweise häufiger vorkommt. Deswegen sollte das Wasser entweder umgerührt werden, bis sich das grobe Salz aufgelöst hat, oder es muss feines Salz verwendet werden.

### Intensive Nutzung mit Salzlake

Manche Produkte, wie Sauerkraut (saurer Saft), Salzwasserfische und Meeresfrüchte (Salzgehalt) und im Allgemeinen alle Salzlake müssen mit besonderer Vorsicht gehandhabt werden. Bei gelegentlicher Verarbeitung stellen die üblichen Gerätschaften kein Problem dar, sofern sie systematische nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Bei intensiver Verarbeitung dieser Art Produkte müssen die Kochgerätschaften (Kombidämpfer, Behälter, Töpfe,...) aus Edelstahlsorten bestehen, die besser für diese spezielle Anwendungsart geeignet sind.

### Zu hoher Chlorgehalt im Speisewasser

Einige Wassernetze liefern manchmal Wasser mit einem zu hohen, nicht den Normen entsprechenden Chlorgehalt. In diesem Fall treten häufig die oben genannten Korrosionsprobleme auf. (Vor allem in den Böden der Töpfe, Pfannen, Wasserbad, ...).

### Reinigung des Zubehörs aus Aluminium oder aluminiertem Blech

Das Vorhandensein von Aluminium oder aluminiertem Blech in einer Chlorlösung ist ein großartiger Katalysator für die Korrosion von Edelstahl.

Deshalb dürfen Zubehörteile, wie Dunstabzugsfilter oder andere Behälter aus Aluminium, nicht auf den Böden von Töpfen, Pfannen,... liegen bleiben. Eine Nacht genügt bereits, damit der Edelstahl an den Kontaktstellen und Oberflächen korrodiert.

## 14. PFLEGE DES KOMBIDÄMPFERS

### **ACHTUNG:** Eine regelmäßige und umfassende Reinigung des Geräts garantiert eine verlängerte Nutzungsdauer

- ◆ DAS EINBRINGEN DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT. Die aufgeheizten Innenwände des Kombidämpfers würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ◆ Die Anwendung eines Wasserstrahls oder eines Hochdruckreinigers ist ausdrücklich untersagt: Das Gerät darf keinesfalls mithilfe eines Wasserstrahls gereinigt werden.
- ◆ Probleme, die aufgrund der Nichteinhaltung der oben genannten Pflegevorschriften entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- ◆ Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie beim Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.

### 14.1 PFLEGE DER AUSSENFLÄCHEN

Es ist notwendig, die Metalloberflächen sorgfältig zu pflegen, um Staub, Metallpartikel und Ablagerungen jeglicher Art, die die oben beschriebene Schutzschicht verändern können, zu beseitigen.

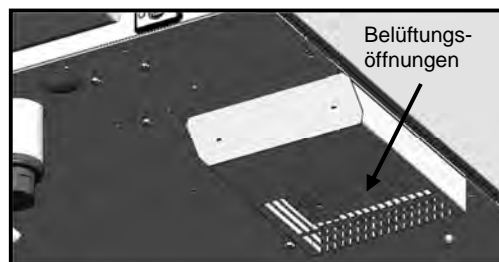
Hierfür genügt es, diese Oberflächen mit Seifenwasser oder einem beliebigen neutralen, jedoch nicht schleifenden Reinigungsmittel zu reinigen. Die Oberflächen VORSICHTIG ABSPÜLEN und abwischen.

Niemals Edelstahl mit Stahlwolle abreiben. Nur wenn es wirklich notwendig ist, mit „Scotch Brite“ oder einem gleichwertigen Produkt in Richtung der ursprünglichen Politur der Edelstahloberfläche bearbeiten.

### 14.2 PFLEGE DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES ELEKTRONIKFACHS

Die Abkühlung des Elektronikfachs wird durch Belüftungsöffnungen auf der rechten Vorderseite des Geräts (6 und 10 Einschübe) sichergestellt.

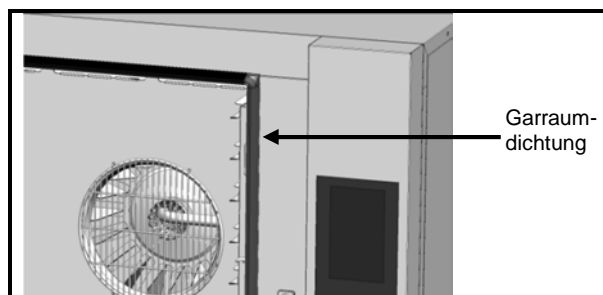
Einmal pro Woche sollte das Lüftungsgitter gesäubert und von Staub befreit werden, indem seine Oberfläche mit einem trockenen Tuch gereinigt wird.



### 14.3 REINIGUNG DER GARRAUMDICHTUNG

Um Fettrückstände und Speisereste, die die Dichtung beschädigen könnten, zu entfernen, ist die GARRAUMDICHTUNG regelmäßig manuell auf den inneren und äußeren Seiten zu reinigen.

Vor jeder Reinigung, sind die Fett- und Schmutzrückstände an der Türdichtung mit Seifenwasser oder jedem beliebigen neutralen und nicht schleifenden Reinigungsmittel und einem Schwamm oder weichen Tuch zu entfernen.



### 14.4 PFLEGE DER INNENFLÄCHEN

Allgemein soll vermieden werden, an bestimmten Stellen gewisse Ansammlungen entstehen zu lassen:

- Substanzen, die sich konzentrieren und sehr korrosiv werden.
- Verschiedene Ablagerungen von Mineralien, die im Wasser enthalten sind und zu Korrosionsproblemen (Wände) sowie Problemen der Leistungsfähigkeit und der Langlebigkeit (Ausbalanciertheit der Lüfterräder, Abgabeleistung der Wärmetauscher, ...) führen können.

Die Verwendung eines Hordengestellwagens oder eines Abdeckblechs zum Vorheizen (Option) ist für die automatische Reinigung der Kombidämpfer 20 Einschübe unerlässlich.



**REINIGUNG, ENTFETTUNG:** Einmal täglich (siehe Abschnitt „Menü Reinigung“)

**ENTKALKUNG:** täglich, falls erforderlich

**Falls sich Mineralien an den Innenwänden des Garraums aufgrund von nicht enthärtetem Wasser ablagern (weißlicher Belag), müssen diese Ablagerungen täglich entfernt werden.**



Zur Sicherstellung der maximalen Effizienz des Produktes, ohne Verursachung von Schäden am Material und an den Komponenten Ihres Kombidämpfers, empfiehlt es sich, ein geeignetes Entkalkungsmittel zu verwenden. Die Anwendung bestimmter Säuren hat einen irreversiblen, zerstörerischen Effekt, der Ihrem Gerät erheblichen Schaden zufügen kann. Daher ist es wichtig, dass das Produkt Korrosionsschutzmittel enthält, um zu gewährleisten, dass die Metalloberflächen nicht angegriffen werden. Darüber hinaus muss das Produkt den geltenden Vorschriften entsprechen, insbesondere in Bezug auf die Produkte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.

**Produkte, die Salpetersäure enthalten, sind ausdrücklich verboten**

**Empfohlene Produktzusammensetzung:**

- Phosphorsäure <50%
- oberflächenaktives Korrosionsschutzmittel oder ähnliche

Vorgehensweise:

Vor dem Entkalken des Garraums muss ein Reinigungszyklus durchgeführt werden (siehe Abschnitt „Menü Reinigung“), um die abgelagerten Fette aufzulösen.

Manuelles Entkalken:

- Lassen Sie die Betriebsart Dampf bei 60°C 5 Minuten lang laufen
- Sprühen Sie manuell auf die zu behandelnden Oberflächen ein geeignetes Entkalkungsmittel, das speziell für die Entkalkung von Edelstahl entwickelt wurde und dessen empfohlene Zusammensetzung folgendermaßen ist: Phosphorsäure mit einer Konzentration von weniger als 50% + oberflächenaktive Korrosionsschutzmittel.. Achten Sie auf das empfohlene Verdünnungsverhältnis (nach den Angaben auf dem Produktetikett und in seinem Datenblatt) und verwenden sie dabei geeignete Schutzausrüstungen (entsprechend dem Sicherheitsdatenblatt des Produkts). Sprühen Sie die Bereiche, wo sich die Ablagerungen gebildet haben (Lüfterräder, Heizstäbe, Wände), gründlich mit dem Mittel ein.
- Lassen Sie das Mittel je nach Verkalkungsgrad einige Minuten lang einwirken.
- Spülen Sie das Gerät mit Hilfe des Automatischen Spülgangs (siehe Abschnitt „Menü Reinigung“).
- Führen Sie einen Reinigungszyklus durch (siehe Abschnitt „Menü Reinigung“)

Das automatische Reinigungssystem (Option) ist ausschließlich dazu konzipiert, das Reinigungs- und Entfettungsmittel einzubringen. Niemals Entkalkungsmittel über das Reinigungssystem einbringen. Dadurch würde die Hydraulikanlage Ihres Kombidämpfers irreparabel beschädigt werden.

#### 14.5 INSTANDHALTUNG DES DAMPFGENERATORS (Kombidämpfer mit Dampfgenerator)

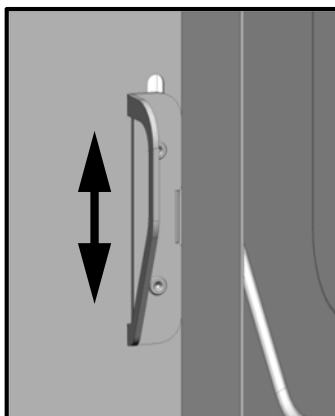
Die Instandhaltung des Dampfgenerators wird gleichzeitig mit der Reinigung des Kombidämpfers ausgeführt.

Während dieses Vorgangs wird der Dampfgenerator gespült, damit die Schlämme und mineralischen Ablagerungen, die als Schwebestoffe im Wasser enthalten sind, abgelassen werden. Die Ablassleitungen werden ebenfalls von Fett- und Kochrückständen gereinigt. Während der Reinigung des Abflusses kann gelegentlich ein wenig Wasser in den Geräteboden hochsteigen.

#### 14.6 MATERIAL FÜR DIE ZUBEREITUNG KORROSIVER PRODUKTE (Salzwasserfische, Sauerkraut)

Bei intensiver und regelmäßiger Nutzung zum Garen korrosiver Produkte, wie Salzwasserfisch, Sauerkraut, ... , sind sämtliche Gerätschaften sorgfältig nach jeder Verwendung zu reinigen.

#### 14.7 ENTRIEGELUNG DER SCHWENKBAREN RÜCKWANDABDECKUNG (Kombidämpfer 6 und 10 Einschübe Gas, 10 GN2/1 & 20 Einschübe)



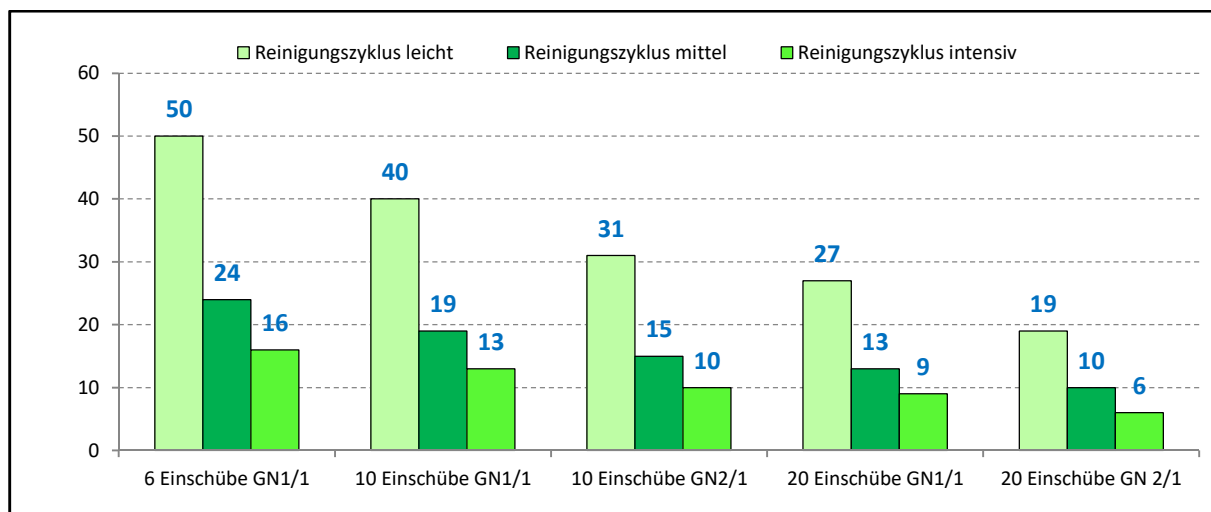
Vorgehensweise

- Den Griff nach oben schieben.
- Die Rückwandabdeckung zu sich heran ziehen.

## 15. VERBRAUCHSMATERIALIEN (OPTION)

### 15.1 REINIGUNGSMITTEL

#### WIE LANGE REICHT DAS REINIGUNGSMITTEL? (Anzahl der Tage / 5-Liter-Behälter)



Verbrauch ausgehend von 1 Reinigung pro Tag

## 16. VORBEUGENDE INSTANDHALTUNG

Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie dem Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.

Bezeichnung	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Jährlich (oder alle 3000 Std.)	Empfehlungen
Reinigung der Außenflächen	x				Halten Sie die Dosierungen der Pflegemittel ein; Keine Scheuermittel verwenden
Reinigung der Garraumdichtung (alle Modelle) und Türdichtung unten (20 Einschübe)	x				Halten Sie die Dosierungen der Pflegemittel ein; Gründlich abspülen; Keine Scheuermittel verwenden
Sichtprüfung - Garraumdichtung (alle Modelle) und Türdichtung unten (20 Einschübe)			x		Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen
Reinigung und Entkalkung der Innenflächen	x				Halten Sie die Dosierungen der Pflegemittel ein; Gründlich abspülen; Den Kundendienst verständigen, falls sich Roststellen gebildet haben
Überprüfung der Reinigungsmittelmenge im Kanister	x				Den Kanister so oft wie erforderlich austauschen
Prüfung des Zustands des Schlauchs und des Schlauchbeschwerers des Reinigungsmittelkanisters					Prüfung beim Austausch des Kanisters / Den Schlauchbeschwerer dabei reinigen
Reinigung der Belüftungsöffnungen des Technikfachs		x			
Sichtprüfung - Vorhandensein der inneren Türanschlüge		x			
Sichtprüfung - Zustand des Schutzaufklebers der Beleuchtung			x		Falls erforderlich, mit einem nicht aggressiven, nicht scheuernden Entfettungsmittel reinigen Gründlich ausspülen. Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen
Sichtprüfung - Einsteckfühler (Spitze; Kabel; Wanddurchführung)		x			Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen
Regelmäßige Wartung durch den Kundendienst				x	

**17. GARANTIE****ACHTUNG! JEDE GARANTIE IST AN BEDINGUNGEN GEBUNDEN**

Unsere Garantie gilt nur für einen normalen Gebrauch. Damit meinen wir die strikte Befolgung der Empfehlungen, die in unseren Bedienungs- und Wartungsanleitungen nachzulesen sind.

Des Weiteren gilt die Garantie nur insoweit, als dass regelmäßige Wartungen und/oder empfohlene Kontrollen ordnungsgemäß von unseren Technikern durchgeführt worden sind.

Für alle unsere Geräte gilt unter den oben angeführten Vorbehalten eine Garantie von einem Jahr ab dem Rechnungsdatum. Bei Störungen aufgrund von Mängeln oder sichtbaren oder versteckten Konstruktionsfehlern werden unsere Geräte innerhalb dieses Garantiejahres auf unsere Kosten repariert - Ersatzteile und Arbeitsleistung inbegriffen.

Um von dieser Garantieleistung profitieren zu können, darf keine Modifizierung oder Reparatur mit Ersatzteilen, die nicht original sind oder nicht von unserer Firma erlaubt wurden, oder durch nicht qualifiziertes sowie nicht durch uns ausgebildetes Personal an unseren Geräten ausgeführt werden.

Bei Störungen oder Beschädigungen hat uns der Käufer, sobald er davon Kenntnis hat, schriftlich über die Mängel zu benachrichtigen, die er unseren Geräten anlastet. Keinesfalls dürfen er selbst oder ein Dritter diese Mängel beseitigen.

Unsere regelmäßigen Wartungen sind die wichtigste Voraussetzung für die problemlose Funktion und die Zuverlässigkeit unserer Geräte. Sie können und dürfen ausschließlich von unseren bestens für diese Aufgaben qualifizierten und vorbereiteten Technikern durchgeführt werden. Sie verfügen über spezielles Werkzeug und die Original-Ersatzteile und werden regelmäßig weitergebildet. Die regelmäßigen Wartungen sind unerlässlich und werden entgeltlich erbracht. Sie sind die Garantie für eine zuverlässige Funktionsweise unserer Geräte.

Die Wartungsintervalle beziehen sich auf normale Nutzungsbedingungen. Im Fall von erschwerten Anwendungsbedingungen ist es notwendig, bestimmte Arbeiten in kürzeren Abständen durchzuführen.

**ACHTUNG:** Schäden, die durch den Anschluss unserer Geräte an ein Netzwerk, das nicht mit dem Typenschild konform ist (Spannung, Umkehr Phase / Nullleiter, Wasserdruck, Gasdruck, ...) sowie die Nichteinhaltung der Phasenfolge (wichtig für Drehstrommotoren, Drehrichtung des Lüfterrads, Stellglieder, ...) entstehen, sind keinesfalls durch diese Garantie abgedeckt.

Wir empfehlen daher, den Anschluss der Geräte erst dann durchzuführen, wenn Spannung und Gas zur Verfügung stehen und auf ihre Ordnungsmäßigkeit geprüft worden sind.