

Bedienungsanleitung – Kombidämpfer Convotherm 7 x 1/1 GN fahrbar - 44342

Achtung – vor Nutzung der Maschine unbedingt die komplette Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen!

Benötigte Materialien:

- Einschübe 7 x 1/1 GN
- 6 x Backmaß 600 x 400

Technische Daten:

- 380V CEE 16A / 11,8 kW
- Abwasser 50mm
- Wasserzulauf 3/4" Zoll
- 170kg + 30kg Gestell
- B/T/H inkl. Gestell 122x 92 x 180cm



ACHTUNG! Garbetrieb – Gefahr durch Dampf – Verbrühungs- & Verbrennungsgefahr!



Bestimmungsgemäße Verwendung

- Convotherm Heißluftdämpfer dürfen nur zum Garen verwendet werden!
- Convotherm Heißluftdämpfer sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Die Umgebungstemperatur darf 4°C bis 35°C betragen
- Zur Vermeidung von Unfällen und Beschädigungen am Heißluftdämpfer, muss der Betreiber das regelmäßig unterweisen (Sicherheitsunterweisung).

Bedienung

- 1 Geräteschalter Ein/Aus

Garprogramme

- 2 Dämpfen
- 3 Heißdampf
- 4 Heißluft
- 5 Regenerieren
- 6 Start/Stop

Programmierung/Hilfe

- 7 Kochbuch
- 8 Mr.C
- 9 Schreiben/Editieren

Funktionsanzeigen

- 10 Reduzierte Leistung *
- 11 Heizung oder Brenner an
- 12 Reduzierte Lüfterdrehzahl *
- 13 Gerät gestartet
- 14 Tastensperre
- 15 Crisp&Tasty
- 16 Programmschutz
- 17 Multifunktions-Display

Einstellungen

- 18 Garraumtemperatur
- 19 Garzeit
- 20 Kerntemperatur *
- 21 Scrollen links
- 22 Scrollen rechts
- 23 Einstellwippe
- 24 Press„Go“



So bedienen Sie Ihren Heißluftdämpfer:

- 1 Einschalten mit Taste 1

Heizen Sie immer ausreichend vor.

Starten eines Garrezeptes mit Press„Go“

- 1 Entsprechende Bildtaste (24) drücken

oder

Starten des Heißluftdämpfers mit einem Garprogramm

- 1 Gewünschtes Garprogramm mit Tasten 2 bis 5 auswählen.
- 2 Zum sofortigen Starten Taste 6 drücken.

oder

- 2 Taste 18 drücken.
Garraumtemperatur einstellen.

- 3 Garzeit- **oder** Kerntemperaturbetrieb*
Garzeit: Taste 19 drücken.
Garzeit einstellen.
Kerntemperatur*: Taste 20 drücken. Kerntemperatur einstellen.

- 4 Zum Start Taste 6 drücken.
- 5 Zum Ändern der eingestellten Werte während des Betriebs die Tasten 18, 19 oder 20 drücken und Werte korrigieren.

- 6 Wenn der Summer ertönt, Taste 6 drücken oder Türe öffnen.

Bei Arbeitsbeginn: Dampferzeugerspülung

Wir empfehlen, die automatische Dampferzeugerspülung täglich direkt nach dem Einschalten ablaufen zu lassen.

1. Heißluftdämpfer einschalten.
2. Anzeige "Dampferzeuger" spülen? "ja/nein".
3. "Ja" mit Taste 6 bestätigen.
4. Alles Weitere erfolgt automatisch.

Kontrollieren Sie regelmäßig bei Heißluftdämpfern mit Weichwasseranschluss die Kapazität der Enthärterpatrone.

Bei Arbeitsende: Reinigung des Garraums

Halbautomatische Reinigung

- 1 Mr. C (Taste 8) drücken, mit Einstellwippe (23)  auswählen, mit Mr. C bestätigen und Reinigung "ja" mit Mr. C bestätigen.
- 2 Nach dem ersten Signal (nicht Start/Stopp drücken!) Garraum, Roste, Bleche, Ablaufwanne, hinter dem Ansaugblech mit CONVOClean forte / new einsprühen, Tür schließen und einwirken lassen.
- 3 Nach dem zweiten Signal hinter dem Ansaugblech gründlich spülen.
(Achtung! Schritt nur für Gasgeräte OGS; OGB)
- 4 Nach dem nächsten Signal den Heißluftdämpfer ausschalten und mit Handbrause den Garraum, den Garraumablauf und hinter dem Ansaugblech gründlich spülen.
- 5 Gerätetür nach Gebrauch oder Reinigung nicht schließen, sondern anlehnen.

Automatische Reinigung "CONVOClean system"

- 1 Füllstand Reiniger CONVOClean forte new und Düsenspülmittel CONVOCare kontrollieren.
- 2 Mr. C (Taste 8) drücken, mit Einstellwippe (23)  auswählen und mit Mr. C bestätigen.
- 3 Reinigungsstufe 1-4 mit Taste 18 anwählen, mit (23) auswählen, mit Mr. C bestätigen.
- 4 Sicherheitsfragen mit Einstellwippe (23) beantworten.
- 5 CONVOClean system* startet anschließend automatisch.

Bei Unklarheiten oder Fragen erreichen Sie unseren Kundendienst unter folgender Nummer:

0211 / 52 80 190

