

MULTIMAX

Größen: 6-11, 10-11

Energieart: Elektro, Gas



Original-Bedienungsanleitung

Technische Änderungen vorbehalten.
Vor Gebrauch aufmerksam lesen.
Für künftige Verwendung aufbewahren.

IMPRESSUM

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für ein Gerät aus dem Hause Eloma entschieden.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme die Installations- und Bedienungsanleitung vollständig durch und beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise.

Eloma GmbH

Otto-Hahn-Str. 10

DE - 82216 Maisach

Deutschland

T. +49 (0) 8141 395-0

F. +49 (0) 8141 395-130

Anwendungstipps und Rezepte finden Sie auf unserer Website www.eloma.com

Gerne können Sie auch unsere Anwendungsberatung kontaktieren:

T. +49 (0) 8141 395-150

E. application@eloma.com

Wir sind täglich von 8 Uhr – 20 Uhr (MEZ/MESZ), 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr für Sie erreichbar:

T. +49 (0) 35023 63-888

E. service@eloma.com

Gerne hilft auch unser Customer Service bei Fragen zu unseren Produkten:

T. +49 (0) 8141 395-188

E. sales@eloma.com

Informationen zu Sachmangelhaftungen und Garantie entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB), zu finden auf unserer Website unter www.eloma.com.



Geräte Typ:

Geräte Nr.:

Händler:

Installateur:

Datum:

Installiert am:

Inhaltsverzeichnis

1	Zu diesem Dokument	5
1.1	Inhalt und Zielgruppe	5
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung der Geräte	5
1.3	Umgang mit diesem Dokument	5
1.4	Gewährleistung und Haftungsausschluss	6
1.5	Aufbau der Warnhinweise und verwendeten Symbole	7
1.6	Übersicht der verwendeten Geräteschilder	13
1.7	Verwendung von Abbildungen	14
1.8	Bauformen und Gerätebaugrößen	14
2	Sicherheit	15
2.1	Qualifikation des Bedienpersonals	15
2.2	Sicherheitshinweise	16
3	Gerätebeschreibung, Betriebsarten und Funktionen	22
3.1	Charakteristik - MULTIMAX	22
3.2	Betriebsarten	23
3.3	Zusatzfunktionen	24
3.4	Sonderprogramme	25
3.5	HACCP-Protokoll	25
3.6	USB-Schnittstelle	26
4	Geräteaufbau und Betrieb	27
4.1	Allgemeiner Geräteaufbau	27
4.2	Aufbau Bedienung	28
4.3	Tür öffnen und schließen	29
4.4	Gerät beschicken und entleeren	31
4.5	Gerät einschalten	34
4.6	Gerät ausschalten	35
4.7	Maßnahmen bei Stromausfall	36
4.8	Gerätekomponenten verwenden	37
5	Startbildschirm	40
5.1	Starteinstellungen	40

6	Manuelles Kochen	41
6.1	Handhabung Manuelles Kochen	44
6.2	Gareinstellungen für Kombidampf, Dampf und Heißluft	45
6.3	Programmschritte erstellen, auswählen und bearbeiten	50
6.4	Arbeiten mit der Programmliste	56
6.5	Ein- und mehrschrittige manuelle Kochprogramme	61
7	Reinigung und Pflege	63
7.1	Hygieneplan	63
7.2	Allgemeine Reinigung	64
7.3	Manuelle Reinigung des Garraums	65
7.4	Manuelle Reinigung weiterer Geräteteile	66
7.5	Semi-Automatische Reinigung	68
7.6	Vollautomatische Reinigung - autoclean® PRO (option)	70
7.7	Abbruch der Reinigung	78
8	Einstellungen und Service	80
8.1	Ändern der allgemeinen Einstellungen	82
8.2	Protokollverwaltung	92
8.3	Individualisierung	96
8.4	Programme und Medien Manager	104
8.5	Toneinstellungen	106
8.6	Reinigung und Wasserbehandlung	108
8.7	Netzwerkeinstellungen	113
8.8	Kunden Backup und Wiederherstellung	113
9	Fehlermeldungen und Beseitigung von Störungen	115
9.1	Fehlermeldungen und -beseitigung	115
9.2	Störungen beseitigen	116
10	Wartungshinweise	118
10.1	Füllstandsüberwachung Eloma-Flüssigreiniger PRO bzw. Eloma-Klarspüler	118
10.2	Wasseraufbereitung	120
10.3	Reinigungsprogramm Inbetriebnahme	121
11	Entsorgung und Umweltschutz	123

1 Zu diesem Dokument

1.1 Inhalt und Zielgruppe

Dieses Dokument beschreibt die sichere Bedienung, Reinigung und Pflege des Gerätes, sowie Maßnahmen zur Fehlerbehebung und umweltgerechten Entsorgung.

Das Dokument richtet sich an Personen, die das Gerät bedienen, reinigen und pflegen.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung der Geräte

Die Geräte sind ausschließlich für den Gebrauch bestimmt, für den sie konstruiert wurden. Jeder andere Einsatz ist als Fehlanwendung zu betrachten.

1.3 Umgang mit diesem Dokument

Dieses Dokument gehört stets zum Lieferumfang des Gerätes und enthält Informationen und Anweisungen für die sichere Bedienung, Reinigung und Pflege des Gerätes, sowie Maßnahmen zur Fehlerbehebung.

- Das Dokument ist für das Bedien- und Reinigungspersonal stets zugänglich am Einsatzort aufzubewahren.
- Das Bedienpersonal muss vor Arbeitsbeginn das Dokument, insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“, gelesen haben bzw. darüber informiert und belehrt worden sein.
- Das Dokument muss während des Lebenszyklus des Gerätes aufbewahrt und im Falle eines Besitzerwechsels an den nachfolgenden Eigentümer übergeben werden. Andernfalls ist beim Hersteller bzw. Lieferanten ein neues Exemplar zu ordern.
- Jede vom Hersteller veröffentlichte Aktualisierung bzw. Ergänzung ist dem Dokument beizufügen.
- Es wird empfohlen, zusätzliche Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, zu ergänzen.
- Der Schaltplan befindet sich im Installationsraum des Gerätes.
- Sicherstellen, dass der Schaltplan stets im Installationsraum des Gerätes aufbewahrt wird.

1.4 Gewährleistung und Haftungsausschluss

Das Gerät darf ohne Genehmigung des Herstellers/Lieferanten nicht technisch verändert werden, z. B. durch Umbau. Bei ungenehmigten technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gegeben. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes
- Unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder fehlerhafte Wartung des Gerätes.
- Fehler, die auf Nichtbeachten der Installations- und Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.

Ausführliche Informationen zu Sachmangelhaftung und Garantie finden Sie in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

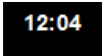
1.5 Aufbau der Warnhinweise und verwendeten Symbole

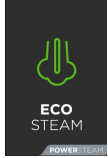
Die Bedeutung der verwendeten Symbole und Signalwörter enthält die folgende Tabelle:



INFORMATION - MULTIMAX:
Die Auswahl einer bestimmten Funktion, einer Betriebsart oder weiteren Navigations- und Hauptmenüfunktionen wird durch das ein leuchtend grünes Erscheinungsbild des Symbols bestätigt.

Symbol	Erklärung
	GEFAHR! Art und Quelle der Gefährdung! Folge: Missachtung führt zum Tod. ▶ Maßnahme, um Gefährdung zu verhindern.
	WARNUNG! Art und Quelle der Gefährdung! Folge: Missachtung führt zu schweren Verletzungen. ▶ Maßnahme, um Gefährdung zu verhindern.
	VORSICHT! Art und Quelle der Gefährdung! Folge: Missachtung führt zu leichten Verletzungen. ▶ Maßnahme, um Gefährdung zu verhindern.
	HINWEIS Art und Quelle der Gefährdung! Folge: Missachtung führt zu Sachschaden. ▶ Maßnahme, um Gefährdung zu verhindern.
	INFORMATION: Technischer Hinweis oder Tipp zur Bedienung.
1. 2.	Mehrschrittige Handlungsanweisung: Mehrere Handlungsanweisungen müssen in angegebener Reihenfolge ausgeführt werden.
▶	Handlung mit einem Schritt oder mit mehreren Schritten, deren Reihenfolge nicht relevant ist.

Symbol	Erklärung
Startbildschirm	
	Feld Manuelles Kochen Auswahl der Betriebsart und der Gar-/Programmeinstellungen
	Feld Programmliste Zur Listenanzeige der Programme in numerischer Reihenfolge wechseln.
	Feld Reinigung & Pflege Zum Startbildschirm Reinigung & Pflege wechseln.
	Feld Einstellungen und Service Auswahl/Eingabe bestätigen, Eingaben und Änderungen werden übernommen.
	Feld Multimenü Auswahl/Schnellzugriff von Sonderfunktionen und Anzeige von Störungsmeldungen
	Aktuelle Uhrzeit
Handhabung Manuelles Kochen	
 	Feld Start Programm wird gestartet.
 	Feld Programmstopp Programm beenden.
	Feld Zurück Zum letzten Bildschirm wechseln.
	Feld Zusatzfunktionen Durch Anwahl öffnet der Bediener einen weiteren Bildschirm mit Optionen.
	Feld Speichern Programm / Einstellungen speichern.
	Feld Ändern/Editieren Ändern/Editieren von Schritten/Programmen.
	Feld Löschen Markierten Schritt / Programm löschen.

Symbol	Erklärung
 	Feld Schrittübersicht Zu Schrittübersicht wechseln.
 	Symbol Betriebsart Dampf
 	Symbol Betriebsart Kombidampf
 	Symbol Betriebsart Heißluft
 	Feld Vorheizfunktion Vorheizen (10 %) einstellen und aktivieren.
 	Feld Stopp Vorheizen Vorheizen beenden.
 	Feld Temperatur Gartemperatur einstellen/auswählen.
 	Feld Garzeit Dauer des Garschrittes einstellen/auswählen.
 	Feld Kerntemperatur Funktion aktivieren/deaktivieren, sowie Wert der gewünschten Kerntemperatur einstellen/auswählen.
 	Feld Manuelle Befeuchtung Durch Anwahl den Garraum kurzzeitig manuell befeuchten / beschwaden.
Manuelles Kochen - Betriebsart Dampf	
 	Feld Feuchte ECO-/POWERSTEAM für den Garschrittes einstellen/auswählen. Nur verfügbar im Feld Manuelles Kochen mit Dampf.
	Feld ECOSTEAM Nur verfügbar im Feld Manuelles Kochen mit Dampf.

Symbol	Erklärung
	Feld POWERSTEAM Nur verfügbar im Feld Manuelles Kochen mit Dampf.
Manuelles Kochen – Betriebsart Kombidampf	
 	Feld Feuchte Wert der Feuchte in Prozent [%] einstellbar/auswählbar.
Manuelles Kochen – Betriebsart Heißluft	
 	Aktive Entfeuchtungskontrolle Funktion aktiviert
 	Funktion deaktiviert
Zusatzfunktionen	
 	Feld Lüftergeschwindigkeit/Taktung Lüftergeschwindigkeit aktivieren
	Feld Lüftergeschwindigkeit aktivieren Lüftergeschwindigkeit in 5 Stufen einstellbar.
	Stufe 1
	Stufe 2
	Stufe 3
	Stufe 4
	Stufe 5
 	Feld Lüftertaktung Lüftertaktung bei gewählter Lüftergeschwindigkeit aktivieren.
 	Feld Startzeit Startzeitvorwahl einstellbar/auswählbar.
 	Feld e/2 (Energiesparen) Halber Energieverbrauch einstellen.

Symbol	Erklärung
 	Feld SPS® Steam Protection System aktivieren.
Schrittübersicht	
 	Feld Hinzufügen Garschritt hinzufügen.
 	Feld Löschen Garschritt entfernen.
Sonderprogramme	
 	Feld Niedertemperaturgaren Niedertemperaturgaren anwählen.
 	Feld Delta-T-Garen Delta-T-Garen anwählen.
 	Feld Regenerieren Zum (Wieder-)Erwärmen fertigen Garguts anwählen.
Einstellung und Service	
Model:	Anzeige Gerätetyp (z. B. MULTIMAX)
Serien-Nr.	Anzeige Serien-Nr. des Geräts
Version:	Anzeige der auf dem Gerät befindliche Version der Gerätesoftware.
Einstellungen	Passwort Geräteeinstellungen (Hersteller): „1234“
	Passwort Betriebs- & Sicherheitseinstellungen: “6789“
	Passwort gemäß persönlichen Freigabelevel eingeben, um passwortgeschützte Bereiche dieser Ebenen freizuschalten und zu bearbeiten.
	Feld Schließen Auswahl/Eingabe schließen, Eingaben und Änderungen werden nicht übernommen.
	Feld Auswahl Auswahl/Eingabe wird ausgeführt und Unterpunkt wird angezeigt.

Symbol	Erklärung
Programme und Medienmanager	
	Gerät
	USB-Stick
	Feld Übertragen Upload/Download vom/zum USB-Stick oder Gerät.
	Feld Auswahl aktivieren Ausgewählte Zeile markieren.
	Feld Auswahl deaktivieren Ausgewählte Zeile deaktivieren.
	Feld Alle aktivieren Alle markieren.
	Feld Alle deaktivieren Markierung für alle entfernen.
Protokolle	
	Feld Übertragen Last 7 Upload/Download der letzten sieben Protokolldateien/Eintragungen vom/zum USB-Stick oder Gerät

Tab. 1: Bedeutung der verwendeten Symbole und Signalwörter

1.6 Übersicht der verwendeten Geräteschilder

An allen Geräten sind gut sichtbar Warn- und Hinweisschilder mit folgenden Bedeutungen angebracht:

Schild	Bedeutung
	WARNUNG! „Gefährliche elektrische Spannung!“
	WARNUNG! „Heiße Oberfläche bis 150 °C / 302 °F!“
	WARNUNG! „Heißes Gargut/heiße Flüssigkeiten in Einschubbehältern“
	WARNUNG! „Tür während des laufenden autoclean® PRO-Reinigungsprogramms (Option) nicht öffnen!“
	KENNZEICHNUNG! „Anschluss Potentialausgleich!“
	KENNZEICHNUNG! „Anschlüsse für Hart- und Weichwasser“
	KENNZEICHNUNG! „Anschlüsse für Reiniger und Klarspüler“
	KENNZEICHNUNG! „Anschluss Abwasser“
	WARNUNG! „Heißer Dampf kann austreten“
	KENNZEICHNUNG! „Erfolgte Geräteprüfung und Qualitätskontrolle“

Tab. 2: Übersicht der verwendeten Geräteschilder

1.7 Verwendung von Abbildungen



INFORMATION:
Abbildungen sind exemplarisch dargestellt und können vom gelieferten Gerät abweichen.

1.8 Bauformen und Gerätebaugrößen

Das Gerät MULTIMAX wird in folgenden Größen geliefert:

Bezeichnung	Ausführung	Bauform
6-11	6+1 Einschübe GN 1/1	Tischgerät
10-11	10+1 Einschübe GN 1/1	
20-11	20 Einschübe GN 1/1	
20-21	20 Einschübe GN 2/1 40 Einschübe GN 1/1	Standgerät

Tab. 3: Übersicht Baugrößen MULTIMAX

2 Sicherheit

Alle Eloma-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Restgefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Daher muss das Sicherheitskapitel zuerst vollständig gelesen und verstanden werden.

2.1 Qualifikation des Bedienpersonals

Bei der Installation und dem Betrieb des Gerätes muss das Bedienpersonal die regional jeweils geltenden Vorschriften kennen und einhalten.

Die Normen und Vorgaben, auf die Bezug genommen wird, gelten in Deutschland.

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- ▶ Das Gerät muss von einem Eloma-Servicepartner installiert werden.
- ▶ Das Gerät muss von einem Eloma-Servicepartner in Betrieb genommen werden.
- ▶ Das Gerät muss von einem autorisierten Eloma-Servicepartner gewartet werden.
- ▶ Das Gerät darf nur von Personen bedient und gereinigt werden, die eine Einweisung, regelmäßige Schulungen und eine Sicherheitsunterweisung erhalten haben.
- ▶ Das Gerät darf nur von Personen bedient und gereinigt werden, die die Bedienungsanleitung des Gerätes vollständig und aufmerksam gelesen und die Sicherheitshinweise verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Kinder ab 8 Jahren dürfen keine Reinigung und Benutzer-Wartung ohne Beaufsichtigung und Unterweisung durchführen.
- ▶ Sicherstellen, dass folgender Personenkreis das Gerät nur bedient, wenn eine Person mit den oben genannten Qualifikationen, diesen Personenkreis beaufsichtigt oder eine Einweisung gibt:
 - Personen, die die oben genannten Qualifikationen nicht besitzen,
 - Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten.

2.2 Sicherheitshinweise

2.2.1 Vor dem Betrieb und bei Störungen

- ▶ Sicherstellen, dass nur unbeschädigte Geräte in Betrieb genommen werden.
- ▶ Sicherstellen, dass alle losen Teile aus dem Garraum entfernt werden.
- ▶ Veränderungen oder Modifikationen des von einem Eloma-Servicepartner in Betrieb genommen Gerätes ist nicht zulässig.
- ▶ Sicherstellen, dass bei Betriebsstörungen die Stromversorgung getrennt (z.B. über externen Trennschalter) und gegen Wiedereinschalten gesichert wird. Des Weiteren muss der bauseitige Wasseranschluss geschlossen werden.

Hinweis: Betriebsstörungen werden durch ein akustisches Signal und ein Warnsymbol im Display angezeigt!
- ▶ Sicherstellen, dass Betriebsstörungen nur von autorisierten Eloma-Servicepartner und/oder qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
- ▶ Sicherstellen, dass die Gas- und Energiezufuhr bauseitig, fachlich korrekt installiert und unbeschädigt ist.
- ▶ Sicherstellen, dass der Gasanschluss, dessen Installation und Wartung nur durch nachfolgend qualifiziertes Personal durchgeführt wird:
 - Fachpersonal des Gasversorgers,
 - Sachkundige Beauftragte des Herstellers (mit DVGW-Bescheinigung (D) bzw. mit regional und örtlich gültigen Befähigungsbescheinigungen),
 - Fachpersonal des Installationsunternehmens (VIU), das beim Gasversorgungsunternehmen eingetragen ist,
 - Fachpersonal einer vom Flüssiggas-Großvertrieb ermächtigten Vertriebsstelle.
- ▶ Sicherstellen, dass das Gerät in einem gut zu durchlüftenden Raum aufgestellt ist.
- ▶ Sicherstellen, dass keine Gegenstände auf dem Gerät abgestellt werden und/oder das Gerät abgedeckt wird.
- ▶ Während des Betriebs muss sichergestellt werden, dass der Boden in der Umgebung des Aufstellortes trocken und rutschfest ist.

2.2.2 Während des Garbetriebes

- ▶ Vermeidung von Quetschgefahren im Umgang mit dem Gerät oder dem verwendeten Zubehör:
 - Sicherstellen, dass sich bei Öffnen oder Schließen der Garraumtür keine Person im Drehradius befindet.
 - Sicherstellen, dass sich bei der Bewegung des Luftleitbleches keine scharfen Gegenstände im Schwenkbereich befinden.
 - Sicherstellen, dass das Einhängegestell bei der Montage/Demontage nur auf vorgesehenen und rutschfesten Untergründen abgelegt wird.

- ▶ Vermeidung von Verbrühungen und Verbrennungen am Gerät oder dem verwendeten Zubehör:
 - Sicherstellen, dass nur mit adäquaten, persönlichen Schutzbekleidung (z.B. langärmelige Kleidung und Schutzhandschuhe) an und mit dem Gerät gearbeitet wird.
 - Sicherstellen, dass bei der Entnahme des Gargutes die Einhängegestelle oder die Horden-/Tellergestellwagen nicht berührt werden.
 - Sicherstellen, dass die Abluft-/Abgas- und Abwasserrohre nicht berührt und abgedeckt werden.
 - Sicherstellen, dass sich Behälter mit Flüssigkeit oder jene Behälter, die sich während des Garens mit verflüssigendem Gargut gefüllt sind, nicht in höheren Einschubebenen benutzt werden bzw. die empfohlene max. Einschubhöhe von 1,60 m von der Zugangsebene; nicht überschritten wird.
 - Sicherstellen, dass das Einhängegestell oder der Horden-/Tellergestellwagen während der Verwendung gleichmäßig von unten nach oben beschickt werden.
 - Sicherstellen, dass die Tür des Gerätes langsam geöffnet wird, da heißer Dampf austreten kann.

- ▶ Vermeidung von Sachschäden durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder des Zubehöres:
 - Sicherstellen, dass das Zubehör ordnungsgemäß bzw. der Horden-/Tellerwagenvollständig vollständig in den Garraum eingesetzt/eingefahren wird, um eine Beschädigung des Türglases zu verhindern.
 - Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände im Drehradius der Garraumtür befinden.
 - Das Gerät darf nicht bei Temperaturen unter 4 °C betreiben werden.
 - Den Kerntemperaturfühler entfernen, bevor das Gargut entnommen wird und nach Gebrauch wieder in die Halterung stecken.
 - Nur USB-Sticks auf Basis von Flash-Speicher anschließen.
 - USB-Sticks nicht mit Gewalt einsetzen.

- USB-Sticks immer vor dem Lesen/Schreiben von Daten einsetzen und erst entfernen, wenn die Daten vollständig übertragen wurden.
 - Gerät nicht mit beschädigten Glasscheiben betreiben.
 - o Durch Glassplitter verunreinigte Speisen entsorgen.
 - Sicherstellen, dass Zuluftöffnungen und Lüftungsschlitze frei und nicht verdeckt sind.
 - o Bereich zwischen den Gerätefüßen freihalten, um eine ausreichende Belüftung unter dem Gerät sicherzustellen.
 - Gerät nicht mit beschädigter und/oder defekter Garraumbeleuchtung betreiben.
 - o Sicherstellen, dass das Agieren im ausgeleuchteten Wirkungsbereich vor dem Gerät, sowie der Umgang im Garraum nur bei funktionierender Garraumbeleuchtung durchgeführt wird.
- Vermeidung von Brand- und Explosionsgefahr:
- Geräte nicht mit Lebensmitteln beschicken, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z.B. Lebensmittel mit Alkohol). Die beim Garen entstehenden Gase können sich selbstentzünden.
Bevor leichtentzündliche Lebensmittel z.B. Wein zu dem Gargut gegeben werden, muss das z.B. alkoholhaltige Lebensmittel über einen längeren Zeitraum stark erhitzt werden, um einen unbedenklichen, geringen Alkoholgehalt zu erreichen.
 - Sicherstellen, dass sich keine brennbaren Materialien in dem Gerät oder der Nähe des Gerätes befinden und/oder aufbewahrt werden.
 - Sicherstellen, dass während des Betriebes keine Aerosole in der Nähe des Geräts versprüht werden.
 - Gerät nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betreiben.
 - Bei Installation unter einer Haube: Haube während des Betriebes einschalten.
 - Bei Aufstellung im Freien: Gerät nur in windgeschützten Bereichen betreiben.
 - Bei Anschluss an einen Schornstein mit Strömungssicherung:
 - o Abzugsleitung gemäß regionalspezifischen Bestimmungen regelmäßig reinigen.
 - Bei Rauchentwicklung und im Brandfall:
 - o Gas- und Energiezufuhr unterbrechen und Aufstellort sofort belüften
 - o Feuerwehr verständigen
 - o Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser
 - o Andere Brände z. B. mit ABC-Löscher, CO₂-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

2.2.3 Hygiene- und Reinigungshinweise:

- ▶ Sicherstellen, dass nur der vorgeschriebene Reiniger und Klarspüler verwendet wird.
- ▶ Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!
 - Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen
- ▶ Sicherheitshinweise des vorgeschriebenen Reinigers und Klarspülers einhalten, um Verätzungsgefahren zu vermeiden.
- ▶ Bei Wechsel der Kanister für Reiniger oder Klarspüler ist es zwingend erforderlich adäquate Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille) zu tragen.
- ▶ Bei manueller Reinigung ist es zwingend erforderlich adäquate Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille) zu tragen.
- ▶ Sprühnebel des Reinigers und Klarspülers nicht einatmen.
- ▶ Sicherstellen, dass bei Geräten mit vollautomatischem Reinigungsprogramm, während des vollautomatischen-Reinigungsprogramms, die Garraumtür stets geschlossen ist.
 - Es ist sicherzustellen, dass beim Umgang mit dem zu verwendenden Flüssigreiniger und/oder dem Feststoffreiniger persönliche Schutzausrüstung gem. Sicherheitsdatenblatt des Reinigers getragen wird.
 - Es ist sicherzustellen, dass entstehende Dämpfe beim Umgang mit dem zu verwendenden Flüssigreiniger und/oder dem Feststoffreiniger, gem. Sicherheitsdatenblatt des Reinigers, nicht eingeatmet werden. Kontakt mit Haut, Augen und Kleidung ist zu vermeiden.
- ▶ Fritteusen, Hockerkocher oder ähnliche Behälter mit heißem Fett dürfen nur außerhalb des Aktionsradius der Schlauchbrause aufgestellt werden, um eine Verbrennungsgefahr durch heißes Fett auszuschließen.
- ▶ Das Gehäuse darf nicht mit der Schlauchbrause, einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.
- ▶ Das Gehäuse darf nicht mit brennbaren Reinigern gereinigt werden.
- ▶ Sicherstellen, dass die vorgegebenen Reinigungsintervalle eingehalten werden, um eine Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene auszuschließen.
 - Kerntemperaturfühler (Option) vor Gebrauch gründlich reinigen.
 - Sous-Vide-Sonde (Option) vor Gebrauch gründlich reinigen.
- ▶ Lebensmittel dürfen aus hygienischen Gründen nicht offen unter Geräten gelagert werden.

2.2.4 Sicherheitshinweise für Geräte mit Gasanschluss

- ▶ Vermeidung von Brand- und Explosionsgefahr:
 - Sicherstellen, dass vor, während und nach dem Betrieb keine Gasleckagen/Undichtigkeiten durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät entstehen, um eine Erstickungs- und Explosionsgefahr auszuschließen.
 - Verhaltensregeln bei Gasaustritt einhalten (siehe Abschnitt 2.2.1).
 - Wartungsintervalle einhalten!
 - Sicherstellen, dass das Gerät an einen geeigneten, sowie den länderspezifischen Bestimmungen vorgegebenen Abzug bzw. einer Abgasleitung angeschlossen ist.
 - Sicherstellen, dass die Abluft-/Abgas- und Abwasserrohre nicht berührt und abgedeckt werden.
 - Sicherstellen, dass die installierte Abzugs-/Abluftanlage bzw. die Abgasleitung während des Betriebs immer eingeschaltet und funktionsbereit, sodass eine unbeabsichtigte Ansammlung von Verbrennungsgasen ausgeschlossen werden kann.
- ▶ Verhalten im Falle von wahrnehmbarem Gasgeruch:
 - Sicherstellen, dass keine Schalter oder elektrischen Geräte im Raum und am Gerät betätigt werden, sowie dass keine Anschlusskabel oder Stecker benachbarter Geräte aus den Steckdosen gezogen werden.
 - Kein offenes Feuer verwenden.
 - Gerät von der Gasversorgung trennen (z.B. über externes Absperrventil) und gegen Wiederöffnen sichern.
 - Sicherstellen, dass keine Mobil-/Festnetztelefone in unmittelbare Nähe des Aufstellortes bzw. der Gasaustritts genutzt werden.
 - Sicherstellen, dass der Raum durch das Öffnen von Türen und Fenstern größtmöglich belüftet wird.
 - Hierbei gilt es zu beachten, dass zur Belüftung des Raumes keine installierten Abzugseinrichtungen bzw. zusätzliche Ventilatoren genutzt werden dürfen!
 - Nach dem Treffen der Sofortmaßnahmen, muss das Gebäude geräumt, sowie der Gasversorger und die Notdienste alarmiert werden. Dazu Telefon außerhalb des Aufstellortes verwenden.

2.2.5 Aufstellung und Transport von Geräten

- ▶ Sicherstellen, dass die Verfahrwege und Nutzungsflächen eben (max. 10° Neigung) und frei von bodennahen Kabeln, offenen Abflüssen oder sonstigen Verunreinigungen sind, die zum Kippen des Gerätes führen können.
- ▶ Sicherstellen, dass die Verfahrwege und Nutzungsflächen frei von bodennahen Kabeln sind, sodass die Gefahr eines elektrischen Schlages ausgeschlossen werden kann.
- ▶ Sicherstellen, dass die Rollen nach dem Verfahren/Transport des Gerätes wieder mit der Feststellbremse fixiert werden.
- ▶ Sicherstellen, dass zum Transport, Heben und Senken des Gerätes ein Stapelhubwagen und/oder entsprechend unterstützende Hebehilfen/Hebewerkzeuge wie Gurte, Schlingen, Vakuumheber etc. verwendet werden bzw. das Gerät stets mit mind. 2 Personen bewegt wird.
 - Hierbei ist das Gesamtgewicht des Geräts zu beachten!
- ▶ Sicherstellen, dass das Gerät beim Transport nicht an der geöffneten Tür bzw. dem Türgriff angehoben wird.
- ▶ Sicherstellen, dass das Gerät nur auf einer Transportpalette gesichert transportiert wird.
- ▶ Während des gesamten Transports gilt es die erforderliche Mindesthöhe und -breite für Türen, Durchfahrten und Zugänge etc. zu beachten.
- ▶ Nur Kombidämpfer, die zum Stapeln vorgesehen sind, stapeln.
- ▶ Bei Kombidämpfern zum Stapeln:
 - Nur zwei Kombidämpfer stapeln
 - Kombidämpfer vor dem Herunterfallen sichern.
- ▶ Kombidämpfer auf Palette nicht stapeln.

2.2.6 Wasseranschluss

- ▶ In die Trinkwasserinstallation vor dem Gerät einen Rückflussverhinderer nach EN 13959, Bauart EA, einbauen.
- ▶ Australien: Für Geräte, die nach Australien exportiert werden, ist gemäß IEC 61770 ein Rückflussverhinderer nach AS/NZS 2845.1 zu verwenden.
- ▶ USA/Kanada: Water and waste piping and connections shall comply with the ICC International Plumbing Code 2003, or to the IAPMO Uniform Plumbing Code 2003.

3 Gerätebeschreibung, Betriebsarten und Funktionen

3.1 Charakteristik - MULTIMAX

MULTIMAX ist der verlässliche Mitarbeiter. Der multifunktionale Eloma-Kombidämpfer unterstützt das Küchenteam in allen Arbeitsabläufen und sorgt so dafür, dass der Koch und das Küchenteam ihre Arbeiten mit der nötigen Leidenschaft und Konzentration ausüben können.

Einfache Bedienung und hochwertige Verarbeitung – diese Kombination ist unser Erfolgsrezept für ein langlebiges Produkt.

Zum Einsatz kommt MULTIMAX u. a. in Hotels, Restaurants, Groß- und Vorbereitungsküchen, Kantinen oder in der Systemgastronomie. Der Variantenreichtum bei Aufstellung und Kombination mit gleichen und anderen Geräten stellt einen weiteren Vorteil dar.

Folgende Hauptbetriebsarten sind programmierbar und können mit einer großen Palette von Zusatzfunktionen und Sonderprogrammen ergänzt oder kombiniert werden:

- Dämpfen
- Kombidämpfen
- Heißluft

Die integrierte und mittels Drück-/Drehgeber und/oder Touch-Screen leicht zu bedienende Steuerung besitzt eine Auswahl voreingestellter Programme sowie eine Vielzahl von Mess-, Diagnose- und Sicherheitsfunktionen. Dies ermöglicht stets ein optimales Zubereitungsergebnis.



INFORMATION - MULTIMAX:

Anwendungs- und Bedienungshinweise zur Nutzungsunterstützung, den Einstellungen und dem laufenden Betrieb sind unter Kap. 6 Manuelles Kochen aufgeführt.

3.2 Betriebsarten

3.2.1 Dampf

In der Betriebsart Dampf kann zwischen folgenden Optionen gewählt werden:

- Eco Steam
 - o Wird verwendet um nachhaltig, energieoptimiert und wassersparend zu dämpfen.
- Power Steam
 - o Diese Funktion versorgt sensible Produkte noch intensiver mit Dampf, um den erhöhten Feuchtebedarf dieser Produkte sicherzustellen.

In der Betriebsart Dampf werden die Speisen, umgeben von hoher Feuchtigkeit (Wasserdampf), bei einer konstanten Temperatur gegart.

Mit der Betriebsart Dampf kann man außerdem Blanchieren, Kochen, Pochieren, sowie Garziehen und Konservieren.

3.2.2 Heißluft

In der Betriebsart Heißluft wird mit trockener Luft gebraten.

Diese Betriebsart eignet sich für alle Speisen, die knusprig und gebräunt sein sollen.

3.2.3 Kombidampf

In der Betriebsart Kombidampf wird durch die Kombination von Feuchtigkeit und Temperatur eine Garraumatmosphäre erzeugt, die das Ab- und Austrocknen der Gargutoberfläche verhindert und den Wärmedurchgang des Garguts beschleunigt.

3.3 Zusatzfunktionen

3.3.1 Vorheizen/Cool Down

Mit der Zusatzfunktion Vorheizen/Cool Down wird die Garraumtemperatur auf die eingestellte Soll-Temperatur aufgeheizt oder abgekühlt.

Ab 250 °C/482 °F sind anwendungsabhängig abweichende Anzeigen von der Garraumtemperatur möglich.



INFORMATION:

Bei aktivierter Zusatzfunktion Vorheizen/Cool Down dürfen sich keine Speisen im Garraum befinden.

In allen Betriebsarten verfügbar.

3.3.2 Auswahl Lüftergeschwindigkeit

Mit der Zusatzfunktion Lüftergeschwindigkeit kann bei Bedarf die Geschwindigkeit des Lüfters stufenweise erhöht oder reduziert werden.

- bei Tischgeräten in 5 Stufen.
- bei Standgeräten in 2 Stufen.

Eine vom Hersteller eingestellte Taktung des Lüfters kann ebenfalls angewählt werden.

In allen Betriebsarten, außer Dampf, verfügbar.

3.3.3 e/2-Energiesparfunktion

Mit der Zusatzfunktion e/2 wird das Gerät energiesparend mit halber Heizleistung betrieben.

In allen Betriebsarten und individuell in jedem Programmschritt einstell- und verfügbar.

3.3.4 Zeitvorwahl

Mit der Zusatzfunktion Zeitvorwahl kann eine Uhrzeit angegeben werden, zu der das Garprogramm starten soll.

In allen Betriebsarten verfügbar.

3.3.5 SPS® – Steam Protection System

Mit der Zusatzfunktion Steam Protection System (SPS®) werden die im Gerät befindlichen Schwaden kurz vor dem Ende des Garprogramms abgesaugt. So entweichen beim Öffnen der Garraumtür nur geringe Schwaden. Diese Funktion bietet einen Schutz vor Verbrennungen.

In allen Betriebsarten verfügbar.

3.4 Sonderprogramme



INFORMATION:

Sonderprogramme sind empfohlene Gareinstellungen, die bereits voreingestellt sind und nach Belieben geändert werden können.



Sonderprogramme werden durch Berühren des Feldes () im Bildschirm Programmliste aufgerufen.

3.4.1 Niedertemperatur-Garen

Mit Niedertemperatur-Garen werden Speisen in einem Niedertemperaturbereich mit reduzierter Lüfterdrehzahl schonend gegart.

3.4.2 Delta-T-Garen

Das Delta-T-Garen ist eine spezielle Form des Niedertemperaturgarens. Eine eingestellte Temperaturdifferenz (Delta-T) zwischen aktueller Ist-Kerntemperatur und Ist-Temperatur im Garraum wird vom Kombidämpfer während des gesamten Garschritts konstant gehalten.

Der Garschritt endet, sobald die eingestellte Soll-Kerntemperatur erreicht ist.

3.4.3 Regenerieren

Durch Regenerieren können fertig gegarte und abgekühlte Speisen schonend wieder erwärmt werden.

3.5 HACCP-Protokoll

Während des Betriebes werden alle Daten eines Gar- und Back- sowie des Reinigungsprogramms als HACCP (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints) - Protokoll gespeichert und können auch auf dem Display angezeigt werden. Das HACCP-Protokoll kann über einen USB-Stick, via LAN oder via WLAN (Option) auf einen externen Computer übertragen werden.

3.6 USB-Schnittstelle

Die USB-Schnittstelle dient zum Übertragen des auszulesenden Speicherinhaltes auf einen externen USB-Stick (Flash-Speicher). Umgekehrt können vom Anwender auch Softwareupdates bzw. Gerätedaten auf den Speicher des Kombidämpfers übertragen werden.



INFORMATION:

Um eine erfolgreiche Übertragung der Daten (Programme und Medien Manager) zu gewährleisten, darf während des Geräte-Uploads oder -Downloads via USB der aktuelle Screen nicht geändert werden!

3.6.1 Datentransfer Gerät zu USB

Folgende Daten können vom Gerät auf den USB-Stick kopiert werden. Diese Daten können auch mit Eloma-Software ProConnect ausgewertet bzw. bearbeitet und gedruckt werden:

- Garprogramme
- Protokolle (HACCP, Fehlerlisten, Log-Dateien)

3.6.2 Datentransfer USB zu Gerät

Folgende Daten können vom USB-Stick auf das Gerät kopiert werden:

- Garprogramme

4 Geräteaufbau und Betrieb

4.1 Allgemeiner Geräteaufbau

4.1.1 Geräteübersicht Tischgeräte

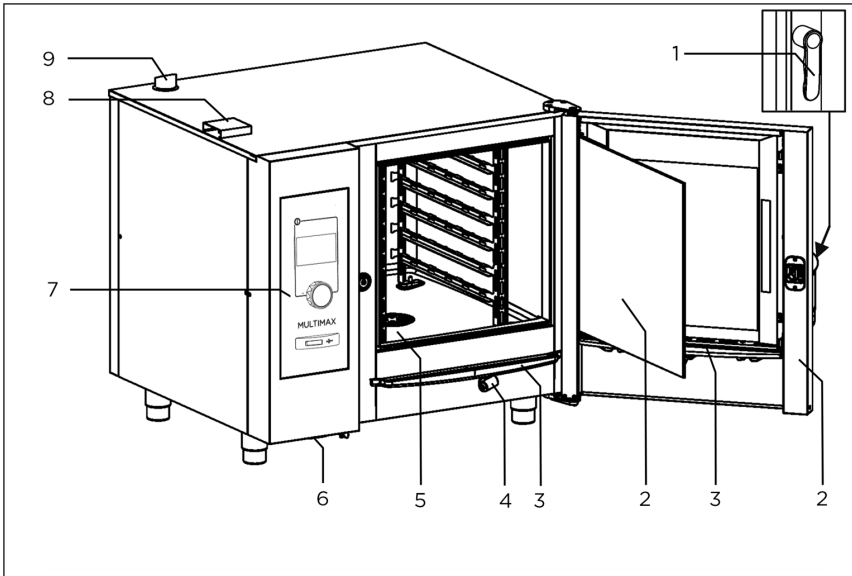
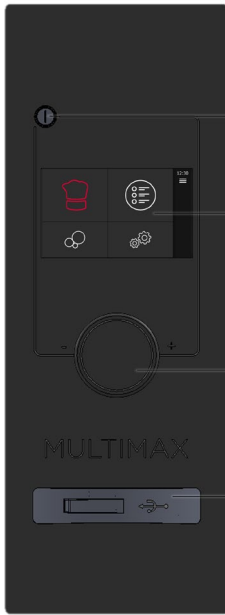


Abb. 1: Geräteübersicht: Tischgerät, Elektro, Rechtsanschlag

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Türgriff | 5 | Garraum |
| 2 | Garraumbür mit
– Zweifachverglasung und
LED-Beleuchtung | 6 | Luftfilter |
| 3 | Abtropfrinne | 7 | Bedienblende mit Touchscreen,
Drück-/Drehgeber, USB-Anschluss
mit Abdeckung und EIN/AUS-Taste |
| 4 | Schlauchbrause | 8 | Zuluftöffnung |
| | | 9 | Abluftrohr |

4.2 Aufbau Bedienung



- 1 EIN/AUS-Taste
 - Siehe Kapitel 4.5 und 4.6
- 2 Touchscreen (Anzeige Gerät in Bereitschaft)
Anzeige MULTIMAX
 - Manuelles Kochen, Programmliste, Reinigung und Pflege, Einstellungen und Service.
- 3 Drück-/Drehgeber
- 4 USB-Anschluss mit Abdeckung
 - Datenaustausch zwischen anderen Geräten oder PC mittels USB-Sticks (Software-Updates, Programme und Medien Manager, Protokolle etc.)

Abb. 2: Bedienelement mit 5“-Display

4.3 Tür öffnen und schließen



INFORMATION:

- ▶ Vor Beginn der Arbeiten unbedingt Abschnitt „Sicherheit“ zur Kenntnis nehmen.
- ▶ Gerät vor Verrutschen bzw. Abstürzen sichern.

4.3.1 Tür öffnen mit Türschnellverschluss



- ▶ Nach Programm- bzw. Reinigungsende ca. 3 Sekunden warten.
- ▶ Türgriff seitlich zur Türverglasung drücken.
- ▶ Dampf entweichen lassen.
- ▶ Tür vollständig öffnen.

Abb. 3: Türöffnen bei einstufiger Türmechanik

4.3.2 Tür öffnen mit Sicherheitstürverschluss (Option)



- ▶ Türgriff seitlich zur Türverglasung drücken.
 - Gerätetür rastet in Lüftposition.
 - Türgriff geht in Raststellung zurück.



- ▶ Dampf entweichen lassen.



- ▶ Türgriff erneut seitlich zur Türverglasung drücken.
 - Gerätetür lässt sich öffnen.

Abb. 4: Tür öffnen bei zweistufiger Türmechanik

4.3.3 Elektrischer Türverschluss für automatische Türöffnung (Option)



INFORMATION:

Je nach Parametereinstellung öffnet die Tür automatisch nach Ablauf des jeweiligen Garprogramms, was im Kettengeschäft vorteilhaft sein könnte. Ein vorzeitiges Öffnen ist durch die Betätigung des Türgriffs jederzeit möglich.

4.3.4 Tür Schließen

- ▶ Die Tür mit leichtem Schwung schließen und in Schließstellung einrasten lassen.

4.4 Gerät beschicken und entleeren

HINWEIS!

- ▶ Vor Arbeitsbeginn unbedingt Abschnitt „Sicherheit“ und die speziellen Hinweise und Warnungen zur Kenntnis nehmen (siehe Abschnitt 2.2.2).
- ▶ Ausschließlich die vorgeschriebenen Behältergrößen verwenden.
- ▶ Auf sichere Arretierung der Einhängegestelle bzw. sichere Positionierung der Beschickungs- und Horden-/Tellergestellwagen und sicheren Sitz der Behälter achten.
- ▶ Behälter immer waagrecht platzieren (gleiche Einhängehöhe links/rechts).
- ▶ Maximale Beladung beachten.
- ▶ Es wird empfohlen, Behälter mit Flüssigkeiten oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut nicht über 1,60 m, gemessen von der Zugangsebene, im Kombidämpfer zu platzieren.
- ▶ Behälter immer waagrecht entnehmen und möglichst mit Abdeckung bewegen.

Ohne Horden-/Tellergestellwagen

1. Garraumtür öffnen.
2. Behälter in gewünschte Einschubebene schieben.
 - Möglichst von unten beginnen.
3. Garraumtür schließen und Garvorgang starten.
4. Garraumtür öffnen.
5. Behälter entnehmen.

Mit Horden-/Tellergestellwagen



INFORMATION:

Nur ohne Einhängegestelle.

Behälter auf richtigen Sitz im Beschickungswagen prüfen.

Nur passende und sicher sitzende Behälter verwenden.



1. Garraumtür öffnen.
2. Horden-/Tellergestellwagen einschieben.
3. Horden-/Tellergestellwagen mit Feststellhebel fixieren.
4. Garraumtür schließen.
5. Garvorgang starten.
6. Garraumtür öffnen.
7. Feststellhebel lösen.
8. Horden-/Tellergestellwagen entnehmen.

Abb. 5: Horden-/Tellergestellwagen ohne Behälter

Mit Transportwagen für Hordengestelle



INFORMATION:

- Horden-/Tellergestellwagen für Tischgeräte mit Transportwagen transportieren!
- Transportwagen nur verwenden, wenn das Tischgerät auf einem Untergestell bzw. Unterschrank mit gleicher Höhe gestellt ist.

1. Transportwagen so nah wie möglich an dem Tischgerät positionieren.
2. Rollen des Transportwagens mit Feststellbremse fixieren.
3. Horden-/Tellergestellwagen über Einfahrrahmen auf den Transportwagen schieben.
4. Horden-/Tellergestellwagen an Transportwagen fixieren.



WARNUNG!
Kippgefahr und unkontrollierte Bewegung des Horden-/Tellergestell- und Transportwagens!

Quetschungen.

- ▶ Horden-/Tellergestell- und Transportwagen nur auf ebenem Boden verwenden.
- ▶ Brems-Rollen bei Beschickung, Entnahme und in der Parkposition mit Feststellbremse fixieren.



WARNUNG!
Kippgefahr durch kopflastige Beschickung des Horden-/Tellergestellwagens!

Quetschungen, Verbrennungen der Haut.

- ▶ Horden-/Tellergestellwagen gleichmäßig von unten nach oben beschicken.
- ▶ Maximale Last beachten.

Maximale Last für Horden-/Tellergestellwagen und Einhängegestelle

Größe	Maximale Last
6-11	30 kg (je Einschub max. 15 kg)
10-11	50 kg (je Einschub max. 15 kg)

Tab. 4: Maximale Last für Hordengestellwagen und Einhängegestelle

HINWEIS!

- ▶ Hordengestellwagen nur mit montiertem Griff bewegen!

4.5 Gerät einschalten

HINWEIS!

Kondensationsbildung durch Wechsel der Umgebungstemperatur!

Beschädigung der Steuerelektronik.

- ▶ Sicherstellen, dass die Umgebungstemperatur des Gerätes über +4 °C liegt.

4.5.1 Gerät Einschalten nach kurzen Betriebspausen (Standby)

- ▶ Auf Bildschirm oder Taste EIN/AUS drücken.
 - Starteinstellung wird angezeigt.
 - Gerät ist betriebsbereit.

4.5.2 Gerät Einschalten nach längeren Betriebspausen (Ruhemodus)

- ▶ Bauseitigen Wasseranschluss öffnen.
- ▶ Taste Ein/Aus drücken.
 - Starteinstellung wird angezeigt.
 - Gerät ist betriebsbereit.

4.6 Gerät ausschalten

4.6.1 Gerät ausschalten bei kurzen Betriebspausen (Standby)

- ▶ längeres Berühren der Titelzeile/des oberen Bildschirmrandes oder kurzes drücken der Taste EIN/AUS.
 - Anzeige erlischt.
- ▶ Garraumtür bis Vorraststellung öffnen/schließen.



INFORMATION:

Das Gerät schaltet sich werksseitig nach 15 min der Nichtnutzung automatisch in Standby.

Die Dauer kann durch Fachpersonal angepasst werden.

4.6.2 Gerät ausschalten bei längeren Betriebspausen (Ruhemodus)

- ▶ Taste Ein/Aus drücken.
 - Anzeige erlischt.
- ▶ Bauseitigen Wasseranschluss schließen.
- ▶ Garraumtür öffnen.

4.7 Maßnahmen bei Stromausfall

Merkmale des Gerätes bei Stromausfall

- Anzeige erlischt.
 - Lüfterrad bleibt stehen.
 - Heizung setzt aus.
1. Bauseitigen Wasseranschluss schließen.
 2. Garraumtür öffnen.



INFORMATION:

Wenn die Stromversorgung wieder einsetzt, arbeitet das Gerät im Standby-Modus. Weitere Anweisungen (Garprogramm fortsetzen oder beenden) werden angezeigt.



INFORMATION:

Stromausfall während des autoclean® PRO-Programms:

Nur Sicherheits-Ausspülen kann gestartet werden, es ist keine andere Funktion möglich.



Abb. 6: Bildschirm nach unerwartetem Abschalten (z. B. Stromausfall)

4.8 Gerätekomponenten verwenden

4.8.1 standSchlauchbrause



WARNUNG!

Entwicklung von heißem Dampf durch Sprühen von Wasser in den heißen Garraum!

Verbrühungen der Haut und Verletzungen der Augen.

Verformung des Garraums

- ▶ Vor der Nutzung der Schlauchbrause im Garraum unbedingt den Garraum auf unter 80 °C/176 °F abkühlen lassen.



INFORMATION:

Die Schlauchbrause darf ausschließlich zur Reinigung des Garraums verwendet werden und nicht zur Zubereitung von Speisen, sowie zur Kühlung.

1. Schlauchbrause am Schlauch herausziehen.
2. Schlauchbrausekopf bei Gebrauch gut festhalten.
3. Zum Aufrollen den Schlauchbrausekopf langsam in die Aufnahme gleiten lassen.

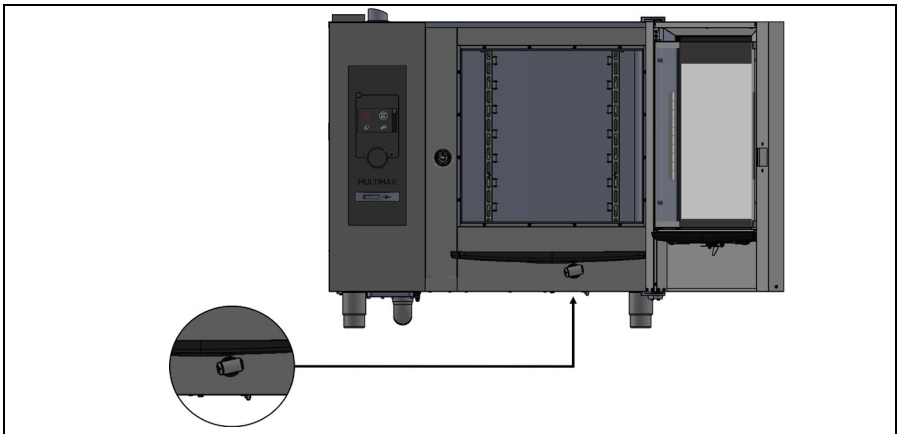


Abb. 7: Detail mit Schlauchbrause

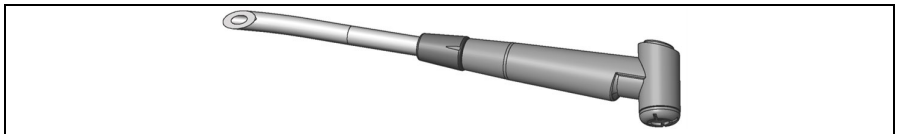


Abb. 8: Schlauchbrause mit Anschlussschlauch

4.8.2 Externer Temperaturfühler (Option)

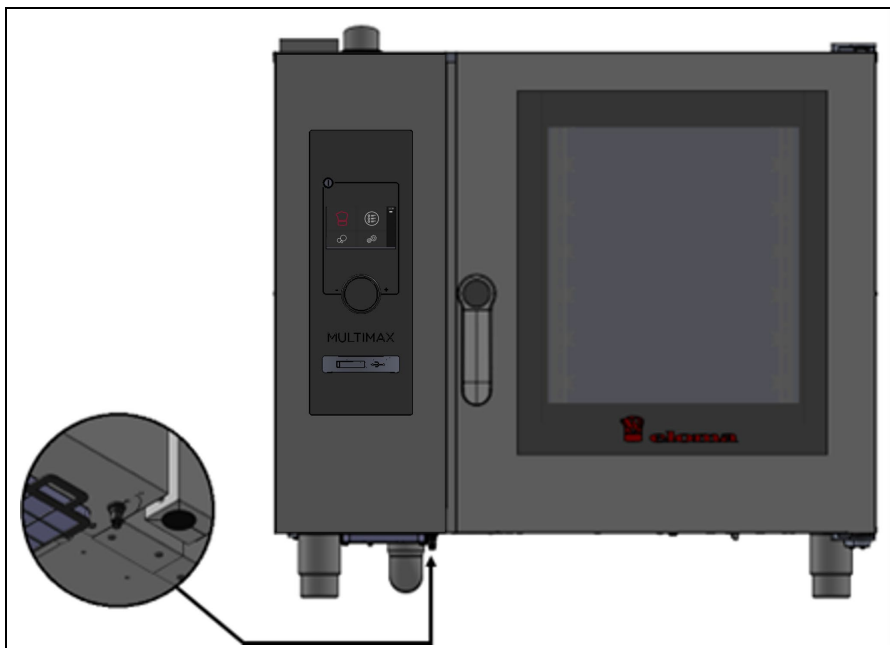


Abb. 9: Anschlussbuchse für externen Kerntemperaturfühler



Abb. 10: Externer Kerntemperaturfühler mit Anschluss



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr durch heißen Temperaturfühler!

Leichte Verbrennungen der Haut.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr durch Spitze des Temperaturfühlers!

Stichverletzung.

- ▶ Auf sich und andere Personen in naher Umgebung achten.
- ▶ Schnelle Bewegungen mit dem Temperaturfühler vermeiden.



INFORMATION:

- Temperaturfühler vor Gebrauch reinigen.
- Temperaturfühler vor Entnahme des Garguts mit Schutzhandschuhen entfernen.
- Temperaturfühler nach Gebrauch an der vorgesehenen Position einhängen.

HINWEIS!

Adaptiver Kerntemperaturfühler - für letzten Programmschritt oder einschrittiges Programm!

- ▶ Der Kerntemperaturfühler kann in das nächstfolgende Produkt eingesteckt werden, die Kerntemperaturfühler-Funktionalität wird fortgesetzt.
- ▶ Kein wiederholtes Starten/keine Wiederholung der Eingabe des gesamten Programms notwendig.
- ▶ Erst wenn Stopp ausgewählt wurde, wird das Garen mit Kerntemperaturfühler beendet.

5 Startbildschirm

5.1 Starteinstellungen



Abb. 11: Standby Bildschirm, Gerät ist betriebsbereit

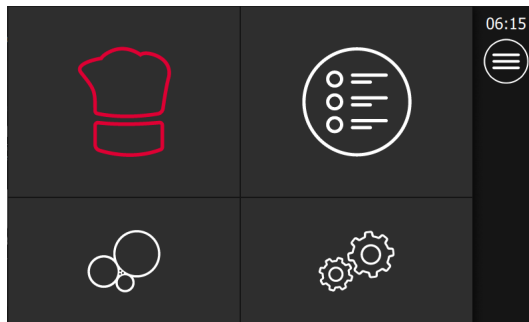


Abb. 12: Startbildschirm



INFORMATION:

- Das Gerät wird mittels Touchscreen durch Berührung der Eingabe- und Bestätigungsfelder bedient und gesteuert.

6 Manuelles Kochen



INFORMATION:
Durch Anwahl des Feldes **Manuelles Kochen** im Startbildschirm wechselt der Bildschirm zu **Manuelles Kochen mit**

- Heißluft
- Kombidampf
- Dampf

Voreinstellungen werden angezeigt.
Die Gareinstellungen des Garschritts gehen beim Wechsel zu einer anderen Betriebsart verloren.

Funktion	Vorgabewert	Einstellbereich
Temperatur		
▪ Heißluft	180 °C 356 °F	30 °C ... 300 °C 86 °F ... 572 °F
▪ Kombidampf	150 °C 302 °F	30 °C ... 300 °C 86 °F ... 572 °F
▪ Dampf	99 °C 210 °F	30 °C ... 130 °C 86 °F ... 266 °F
Feuchte		
▪ Heißluft	n.a.	n.a.
▪ Kombidampf	30 %	10 % ... 30 % (in 5 %-Schritten) 30 % ... 100 % (in 10 %-Schritten)
▪ Dampf	ECOSTEAM POWERSTEAM	Konstant, Intensität veränderbar durch Vorgabeauswahl
Garzeit	00:30h	00:01h ... 23:59h / ∞ Dauerbetrieb
Kerntemperatur	70 °C 158 °F	20 °C ... 100 °C 68 °F ... 212 °F
Aktive Entfeuchtungskontrolle (nur für Heißluft)		Aktive Entfeuchtungskontrolle deaktiviert (Vorgabe)
Vorheizen	10 %	konstant, nicht veränderbar, nicht als Programmschritt verfügbar

Tab. 5: Übersicht Grundeinstellungen nach Betriebsart

Änderung der Einstellungen

Parameter	Beschreibung
Temperatureinstellung	
 	Bei Einstellung der Temperatur wechseln die Farbe des Symbols und der Wert von rot zu leuchtend-grün, grau hinterlegt. Nach Bestätigung der Eingabe wechselt das Symbol mit dem Wert von grün zu rot.
Einstellbereich	30 °C bis 300 °C durch Links-/Rechtsdrehung des Drück-/Drehgebers.
Eingabebestätigung	Drücken des Drück-/Drehgebers bzw. Berühren des Touch-Feldes.
Feuchteinstellung	
	Bei Einstellung der Feuchte wechselt die Farbe des Symbols und des Wertes von blau zu leuchtend-grün, grau hinterlegt.
Einstellbereich	10 % bis 100 % in 5 %-Schritten durch Links-/Rechtsdrehung des Drück-/Drehgebers.
Eingabebestätigung	Drücken des Drück-/Drehgebers bzw. Berühren des Touch Feldes.
Garzeit/Kerntemperatureinstellung	
- Garzeit (Grundeinstellung)	
 	Bei Einstellung der Zeit wechselt die Farbe des Symbols und des Wertes von weiß zu leuchtend-grün, grau hinterlegt.
Einstellbereich	00:00 h bis 23:59 h durch Links-/Rechtsdrehung des Drück-/Drehgebers. Dauerbetrieb ist möglich (Linksdrehung bis 0).
Eingangsbestätigung	Drücken des Drück-/Drehgebers bzw. Berühren des Touch-Feldes
- Einstellung Kerntemperatur	

Parameter	Beschreibung
	Durch Berühren des Touch-Feldes wird das Symbol für die Einstellung der Kerntemperatur aktiviert (leuchtend-grün) und das Symbol für Garzeit erscheint verkleinert links, oben (weiß) Standardwert: 70 °C Bei Einstellung der Kerntemperatur wechselt die Anzeige des Wertes von weiß zu leuchtend-grün, grau hinterlegt.
Einstellbereich	20 °C ... 100 °C durch Links-/Rechtsdrehung des Drück-/Drehgebers.
Eingabebestätigung	Drücken des Drück-/Drehgebers bzw. Berühren des Touch-Feldes Verlassen der Eingabe mit 

Tab. 6: Änderung der Einstellungen

6.1 Handhabung Manuelles Kochen

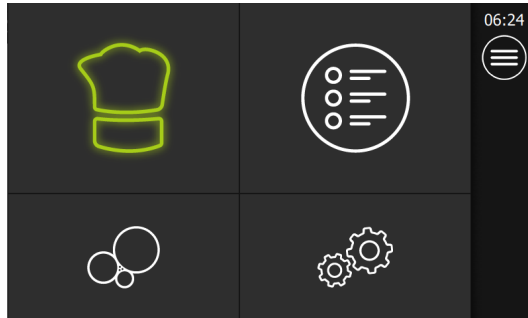


Abb. 13: Startbildschirm

Handlungsschritte

1. Feld **Manuelles Kochen** des Startbildschirms berühren.
Bildschirm *Manuelles Kochen* erscheint.
2. Gewünschtes Feld Betriebsart (z. B. Betriebsart **Kombidampf**) berühren.
Aktives Feld wird leuchtend grün hervorgehoben und grau hinterlegt dargestellt.
Einstellungen für Temperatur, Feuchtigkeit, Garzeit und Kerntemperatur, aktive Zusatzfunktionen werden angezeigt.
3. Das gewünschte Wertefeld (z. B. **Temperatur**) berühren.
Der Eingabebildschirm (z. B. Temperatur) erscheint.
4. Werte einstellen/ändern (z. B. Temperatur siehe folgende).

6.2 Gareinstellungen für Kombidampf, Dampf und Heißluft

6.2.1 Grundeinstellungen für Kombidampf-Garen

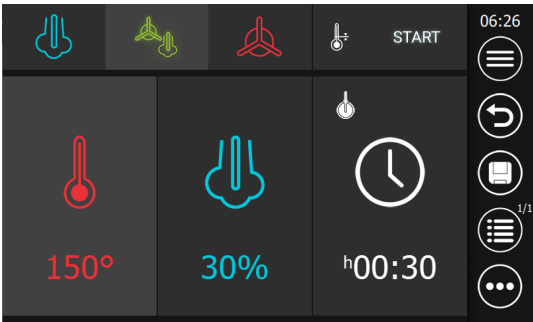


Abb. 14: Bildschirm *Manuelles Kochen* -Grundeinstellung für Kombidampf-Garen

6.2.2 Grundeinstellungen für Dampf-Garen

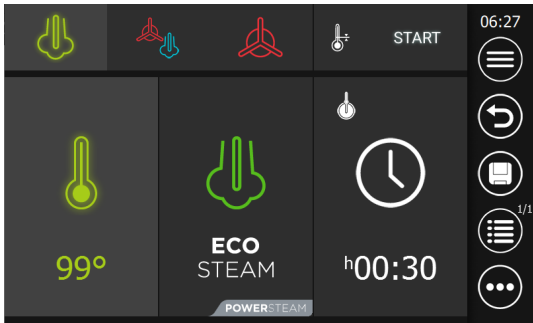


Abb. 15: Bildschirm *Manuelles Kochen* – Grundeinstellung Dampf mit ECOSTEAM

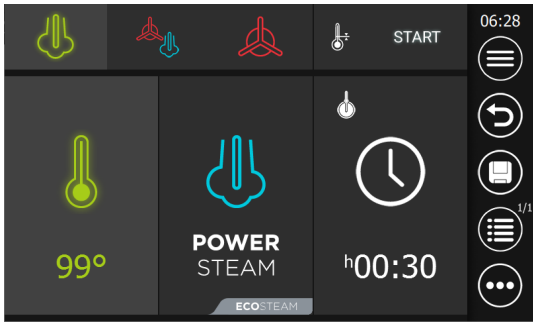


Abb. 16: Bildschirm *Manuelles Kochen* – Grundeinstellung Dampf mit POWERSTEAM

6.2.3 Grundeinstellungen für Heißluft-Betrieb

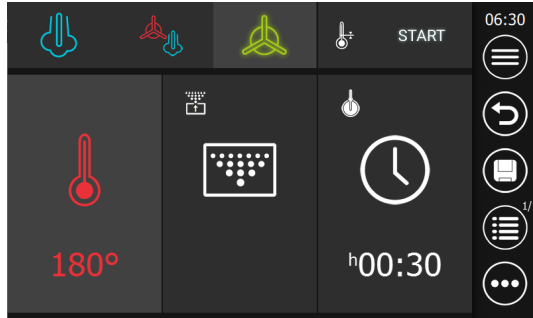


Abb. 17: Bildschirm *Manuelles Kochen* - ECOSTEAM

HINWEIS!

Temperatureingabe außerhalb des Einstellbereiches!

- ▶ Bei Unter- bzw. Überschreitung des Einstellbereiches
 - (30 °C/86 °F bis 300 °C/572 °F) in den Betriebsarten Heißluft, Kombidampf und Backen
 - (30 °C/86 °F bis 130 °C/266 °F) mittels Zifferntastatur in der Betriebsart Dampf

erscheint ein Hinweis und der Wert wird nach der Hinweisbestätigung auf den Minimum- bzw. Maximumwert gesetzt.

6.2.4 Auswahl Zusatzfunktionen

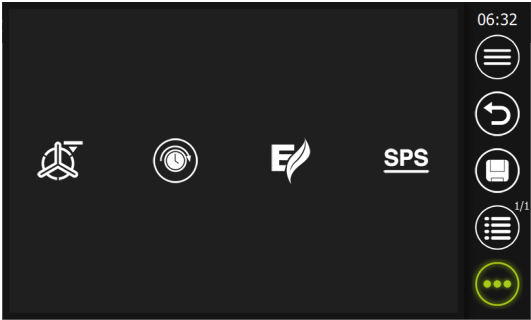


Abb. 18: Bildschirm *Manuelles Kochen* – Auswahl Zusatzfunktionen

Funktion	Vorgabewert	Einstellbereich
Lüftergeschwindigkeit	100 %	in 5 Stufen (nur bei Tischgeräten)
Vorwahl Startzeit	Aus	00:01 h ... 23:59 h
e/2 Energiesparfunktion	Aus	Ein/Aus
SPS®-Steam Protection System	Aus	Ein/Aus

Tab. 7: Übersicht Zusatzfunktionen



INFORMATION:
Durch Berühren des jeweiligen weißen Icons wird die gewünschte Zusatzfunktion entweder zur Parametereingabe aufgerufen und oder ein-/ bzw. ausgeschaltet und erscheint leuchtend-grün.

Einstellen der Lüftergeschwindigkeit/Lüftertaktung (nur bei Tischgeräten)

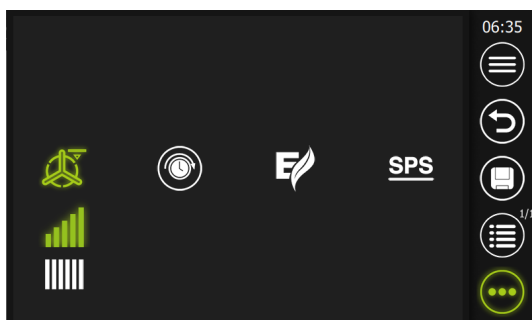


Abb. 19: Bildschirm *Einstellen Lüftergeschwindigkeit und Lüftertaktung*

Die Lüftergeschwindigkeit lässt sich von Stufe 5 (Volllast) in 5 Stufen durch Links-/Rechtsdrehen des Drück-/Drehgebers reduzieren bzw. auf Maximalgeschwindigkeit vergrößern, wobei die Anzahl der grünen Balken die aktuelle Geschwindigkeitsstufe des Lüfters anzeigt. Durch axialen Druck auf den Drück-/Drehgeber wird die Einstellung bestätigt.



INFORMATION:

Diese Funktion kann nur in den Tischgeräten MULTIMAX 6-11 und 10-11 aktiviert werden.

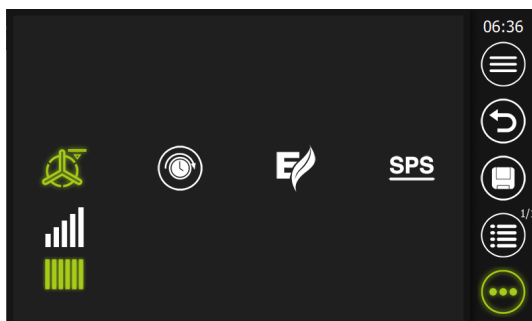


Abb. 20: Bildschirm *Einstellen Lüftergeschwindigkeit und Lüftertaktung*

Durch Berühren des unteren Icons gelangt man zu einem nichtveränderlichen Taktlauf des Lüfters. Eine Geschwindigkeitsänderung ist nicht möglich. Das Menü Lüftergeschwindigkeitsstufenwahl ist deaktiviert.

Voreinstellung der Startzeit

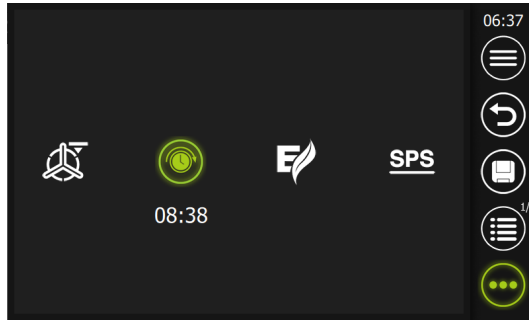


Abb. 21: Bildschirm *Voreinstellung Startzeit*

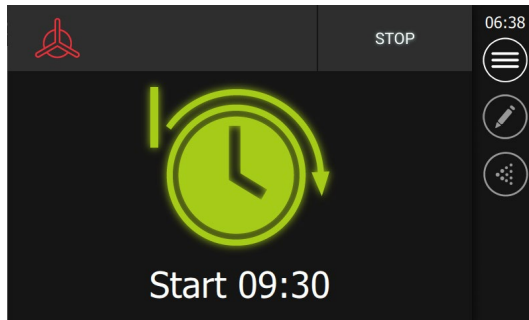


Abb. 22: Bildschirm Startzeit nach Programmstart

Die Startzeit kann von 00:00 Uhr bis 23:59 Uhr vorgewählt werden. Bei Änderung der Einstellung ist auch eine Eingabe der Stunden von 0 bis 12 AM/PM möglich. Die gewünschte Zeit wird durch Drehen des Drück- Drehgebers eingestellt und durch axialen Druck bestätigt. Nach Bestätigung erscheint die Zeit leuchtend-grün.



INFORMATION:

Es kann nur eine Startzeit gewählt werden.

Nach Programmstart wird bei

- Startzeiteingabe, die Startzeit angezeigt.

6.3 Programmschritte erstellen, auswählen und bearbeiten

6.3.1 Schrittübersicht – ein- und mehrschrittige Programme

- Durch Berühren des Symbols () erscheint der Bildschirm *Schrittübersicht*.

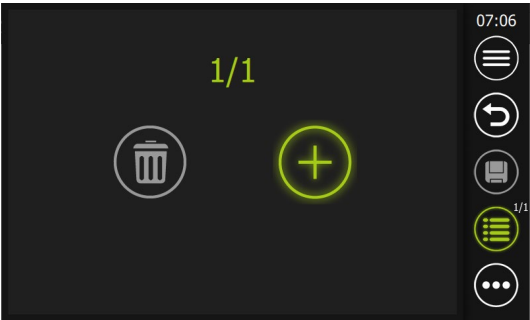


Abb. 23: Bildschirm *Schrittübersicht* mit einschrittigen Programm

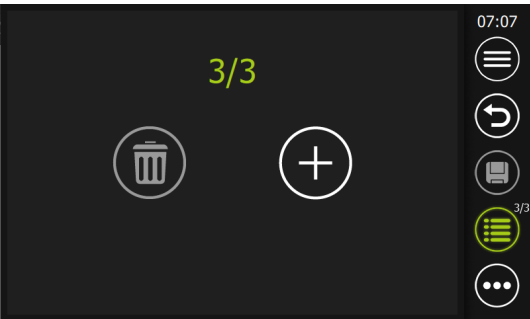


Abb. 24: Bildschirm *Schrittübersicht* mit dreischrittigen Programm

Handlungsschritte Programmschritt hinzufügen



INFORMATION:

- Maximal 9 Garschritte können für ein Programm festgelegt werden.
- Garschritte können in den Bildschirmansichten in der Schrittübersicht hinzugefügt werden.

1. Feld **Programmschritt hinzufügen** () berühren.
2. Schrittauswahl Programmschritt auswählen.
 - Bei Auswahl Programmschritt wird im Bildschirm *Betriebsart* die Anzahl der Programmschritt um eins erhöht.
Werte für Temperatur und Garzeit/Kerntemperatur sind für den gewählten Programmschritt editierbar.
3. Einstellungen für Werte, Zusatzfunktionen etc. vornehmen und bestätigen.

Programmschritt ändern

1. Zu ändernden Programmschritt im Bildschirm *Schrittübersicht* anwählen.
Bildschirm Schrittübersicht erscheint.
2. Einstellungen für Temperatur und Garzeit, Ruhezeit/Kerntemperatur, Zusatzfunktionen etc. ändern und bestätigen.

Programmschritt löschen

1. Zu löschenden Programmschritt anwählen.
2. Mit Feld **Programmschritt Löschen** () Schritt löschen.
Gewählter Programmschritt wird gelöscht.
Anzahl der Programmschritte wird um den Wert 1 verringert.

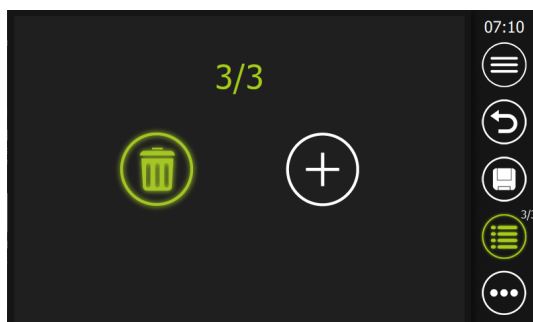


Abb. 25: Bildschirm *Programmschritt löschen*

6.3.2 Programme speichern



INFORMATION:

Voraussetzungen:

- Bildschirm *Gareinstellungen für Manuelles Kochen* ist angezeigt.
- Einstellungen für einen oder mehrere Garprogrammschritte sind festgelegt.
- Es können max. 99 Programme als Nummer mit bis zu 9 Garschritten gespeichert werden.

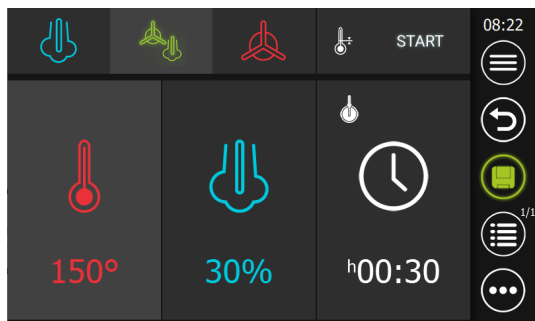


Abb. 26: Bildschirm *Programm speichern* mit weiteren Eingaben (optional)

Handlungsschritte neues Programm speichern

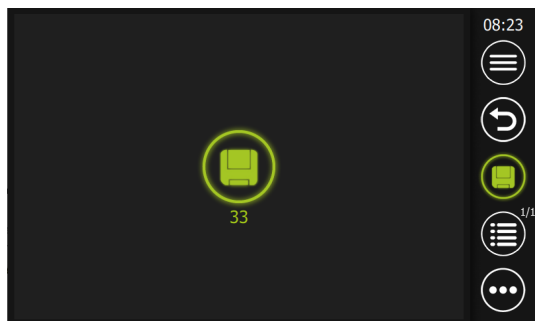


Abb. 27: Bildschirm *neues Programm speichern* mit weiteren Eingaben (optional)



INFORMATION:

Programm speichern:

- Das weiße Speicher-Icon im rechten Randmenü wird durch Berühren aktiviert und erscheint leuchtend-grün mit sofortigem Wechsel in die Speicheranzeige.

1. Feld **Speichern** () berühren.
Bildschirm Speicherdialog für ein neues Programm erscheint.
 - Nächste verfügbare Programmnummer wird angezeigt.
 - Voreingestellte Nummern können nicht geändert werden.
 - Maximal 99 Programme sind möglich.
2. Feld **neues Programm speichern** () berühren.
Programm wird unter neuer Nummer in der Programmliste abgelegt.

Handlungsschritte geändertes Programm speichern oder duplizieren

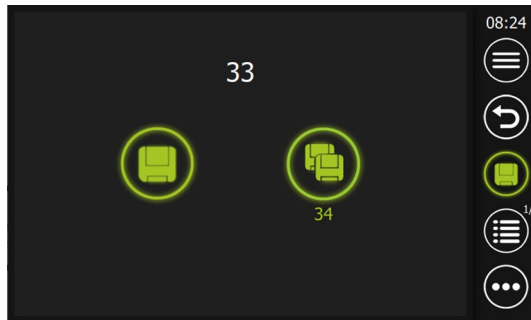


Abb. 28: Bildschirm *geändertes Programm speichern* oder duplizieren



INFORMATION:

Programm speichern:

- Das weiße Speicher-Icon im rechten Menürand wird durch Berühren aktiviert und erscheint leuchtend-grün mit sofortigem Wechsel in die Speicheranzeige.
- Nächste verfügbare Programm-Nummer wird angezeigt. Maximal 99 Programme sind möglich.
- Original-Programm-Nummer wird als Information (weiß) angezeigt.
- Das geänderte Programm kann mit neuer Nummer gespeichert werden.
- Voreingestellte Nummern können nicht geändert werden.

1. Feld **Speichern** () berühren.
Bildschirm Speicherdialog für ein neues Programm erscheint.
 - Nächste verfügbare Programmnummer wird angezeigt.
 - Voreingestellte Nummern können nicht geändert werden.
 - Maximal 99 Programme sind möglich.
2. Feld **geändertes Programm speichern** () berühren, zur Aktualisierung der ursprünglichen Programmdetails (Daten werden überschrieben) bzw.

Feld **dupliziertes Programm speichern** () berühren, um die aktualisierten Programmdaten in ein dupliziertes Programm (Daten werden unter neuer Programmnummer abgelegt) zu speichern.



INFORMATION:

- Wenn keine freie Programm-Nummer mehr existiert, dann wird das „Speichern unter...“ Icon deaktiviert und zeigt "FULL" an.
- Der Anwender kann nur die aktuelle Programm-Nummer (z. B. 15) überschreiben, wenn er das Speichern fortsetzen möchte (Abb. 18).
- Sind alle Programm-Nummern vergeben, ist keine Speicherung möglich, da beide Symbole deaktiviert sind.
- Eine weitere Speicherung kann nur nach Löschen „alter“ Programme erfolgen.

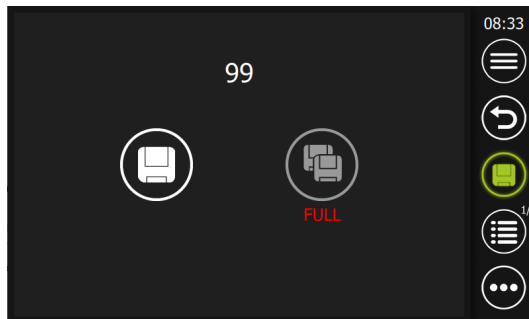


Abb. 29: Bildschirm *Programmspeicher voll*

Verwaltung der Programmbilder und -töne



INFORMATION:

Die Zuordnungen externer Bilder (.jpg) und Töne (.mp3, .wav) zu den Programmen können mit der Software ProConnect erstellt, editiert, sowie auf doppelte Zuordnung geprüft und auf einem USB-Stick gespeichert und in das Gerät übertragen werden.

6.4 Arbeiten mit der Programmliste

6.4.1 Handlungsschritte Auswahl der Programmliste

1. Durch Berühren des Icons () der Startanzeige gelangt man in die nachfolgende Garprogrammliste:

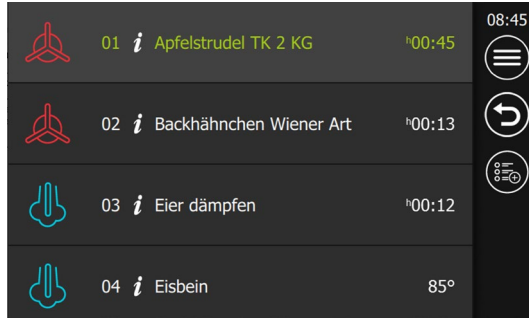


Abb. 30: Bildschirm *Programmliste*



INFORMATION:

- Durch Drehen des Drück-/Drehgebers wird durch die Liste (1 bis max. 99) gescrollt und das gewünschte Programm durch Drücken angewählt.
- Das gewünschte Programm kann auch durch Berühren des entsprechenden Anzeigefeldes gewählt werden.

2. Nach Auswahl des gewünschten Garprogrammes erscheint folgende Informationsanzeige, wenn die vollständige Eingabe vorgenommen wurde:

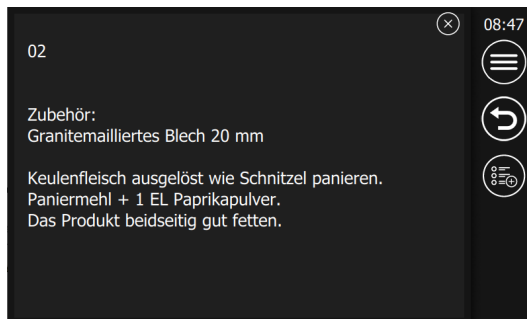


Abb. 31: Bildschirm *Programminformation*

3. Durch Berühren Symbols () wird die Informationsanzeige geschlossen und es wird die Startanzeige mit den Parametern angezeigt.

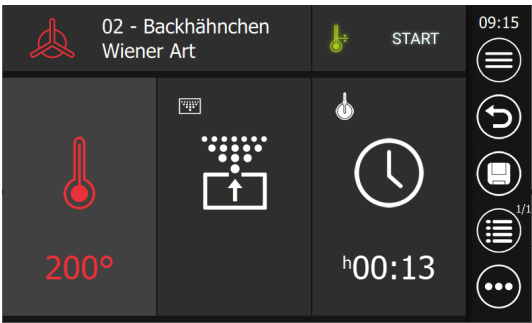


Abb. 32: Bildschirm *Programminformation*



INFORMATION:

- Der jeweilige Programmschritt sowie die Gesamtzahl der Garschritte werden angezeigt.

6.4.2 Handlungsschritte Auswahl Sonderprogramme

1. Durch Berühren des Icons () gelangt man in die Auswahl der Sonderprogramme Niedertemperatur-Garen, Delta-T-Garen und Regenerieren.

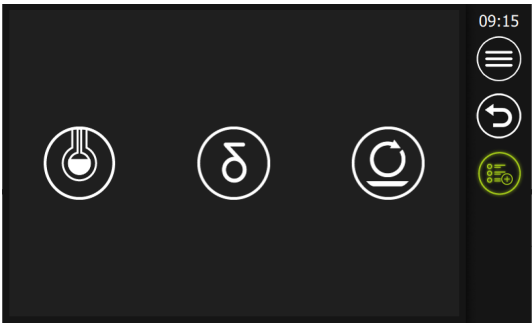


Abb. 33: Bildschirm *Sonderprogramme*



INFORMATION:

- Wenn das Icon für das jeweilige Sonderprogramm berührt wird, erscheint es leuchtend-grün und man gelangt automatisch in die Eingabemaske.
- In Sonderprogrammen können keine Programmschritte hinzugefügt bzw. gelöscht werden. Der Button Programmschritt hinzufügen ist deaktiviert (grau).

Niedertemperatur (NT)-Garen

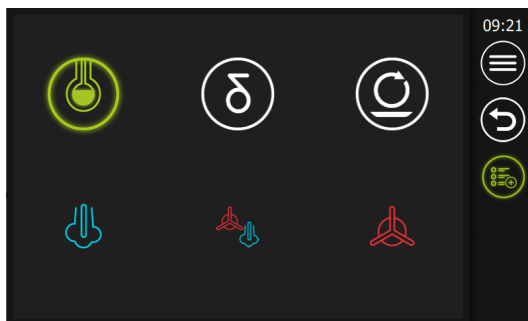


Abb. 34: Bildschirm *NT-Garen bei Dampf, Kombidampf und Heißluft*

Delta-T-Garen

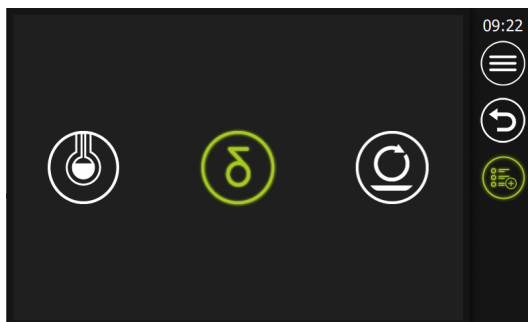


Abb. 35: Bildschirm *Delta-T-Garen*

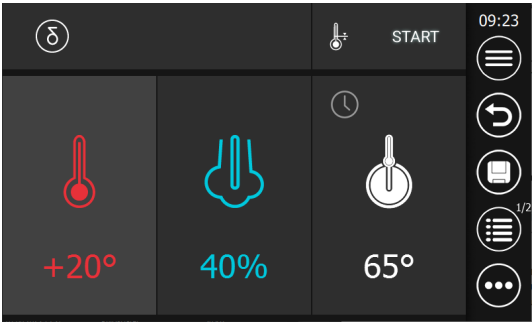


Abb. 36: Bildschirm Einstellung für Delta-T-Garen



INFORMATION:

- Delta-T-Garen ist in 2 Versionen anwendbar:
 - Entsprechend Voreinstellungen für Dampf und Heißluft
 - Einstellungen für Kombidampf

Funktion	Vorgabewert	Einstellbereich
Temperatur	70 °C	30 °C ... 300 °C
Feuchte	20 °C	10 ... 100 %
Zeit	∞	00:00 h ... 24:00 h
Lüftergeschwindigkeit	Stufe 3	Level 1 ... 5

Tab. 8: Einstellungen Delta-T-Garen

Regenerieren

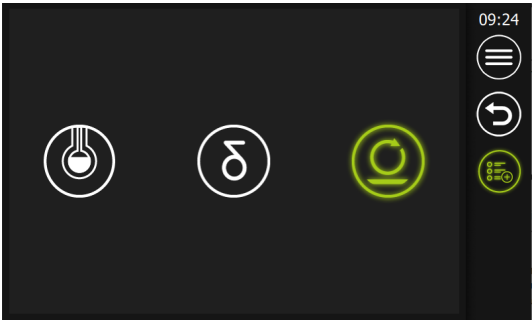


Abb. 37: Bildschirm *Regenerieren*

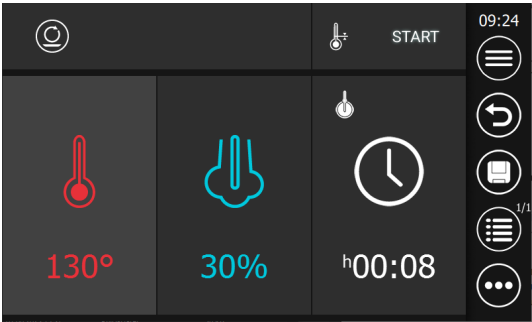


Abb. 38: Bildschirm Einstellung für *Regenerieren*

Funktion	Vorgabewert	Einstellbereich
Temperatur	130 °C	30 °C ... 300 °C
Feuchte	30 %	10 ... 100 %
Zeit	00:08 h	00:01 h ... 23:59 h
Kerntemperatur	70 °C	20 °C ... 100 °C
Vorheizen	10 %	Konstant, nicht veränderbar

Tab. 9: Einstellungen Regenerieren

6.5 Ein- und mehrschrittige manuelle Kochprogramme

6.5.1 Einschrittiges manuelles Kochprogramm



INFORMATION:

- Hierbei kann manuell in ein laufendes Garprogramm mit nur einem Programmschritt eingegriffen und die Parameter können angepasst werden.

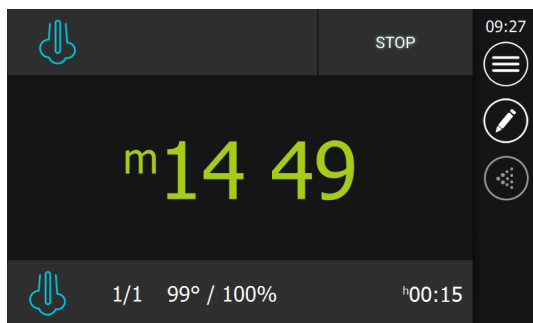


Abb. 39: Ablauf eines manuellen Programms mit einem Schritt

6.5.2 Mehrschrittiges manuelles Kochprogramm



INFORMATION:

- Manuelle Eingabe von weiteren Programmschritten ist während des laufenden Garprogrammes möglich.

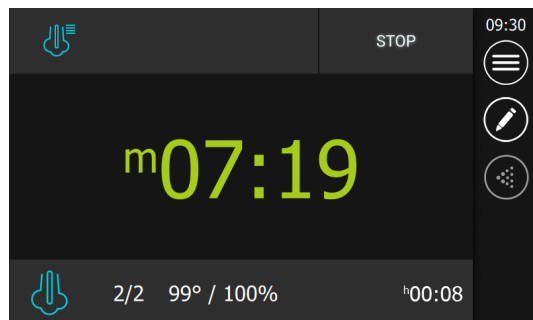


Abb. 40: Ablauf eines manuellen Programms mit mehreren Schritten

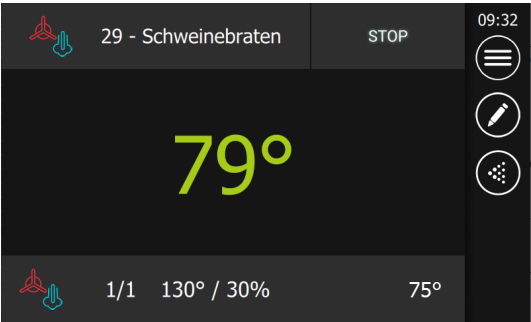


Abb. 41: Ablauf eines manuellen Programms aus der Programmliste



INFORMATION:

- Der Programmname erscheint nur, wenn dieser durch ProConnect eingegeben wurde, andernfalls ist nur die Programm-Nummer sichtbar.

6.5.3 Ablauf Sonderprogramm Regenerierung

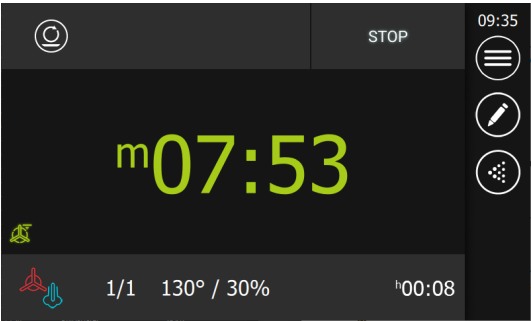


Abb. 42: Ablauf eines manuellen Programms aus der Programmliste



INFORMATION:

- Es erscheint nur das Symbol, keine Beschreibung.

7 Reinigung und Pflege

7.1 Hygieneplan

Intervall	Was	Wie
Täglich, nach Einsatzende	Bildschirm	Tuch und mildes Reinigungsmittel verwenden.
	Garraum	
	Glaspanel	
	Türgriff	
	Abtropfrinne	
	Türdichtung	
Wöchentlich	Auffangwanne	
	Scheiben und Türgläser	Tuch und mildes Reinigungsmittel verwenden.
	Verschraubung des Kerntemperaturfühlers	Tuch und mildes Reinigungsmittel verwenden.
Monatlich	Außenflächen des Gerätes	Tuch und fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.

Tab. 10: Übersicht Reinigungsintervalle (manuelle Reinigung und semi-automatische Reinigung)

7.2 Allgemeine Reinigung

In Abhängigkeit des Verschmutzungsgrades und der Häufigkeit der benötigten Reinigung kann das Gerät durch die Semi-automatische Reinigung (Optional autoclean® PRO für automatische Reinigung) gereinigt werden.



INFORMATION:

- Der Bildschirm *Reinigung und Pflege* wird durch Berühren des Feldes () im Startbildschirm aufgerufen.

7.2.1 Vorgeschriebene Reiniger oder Klarspüler

Folgende Reinigungs- und Pflegeprodukte sind, je nach Option, für die Reinigung des Garraums zugelassen:

- Eloma Multi-Clean PRO Spezialreiniger
- Eloma Multi-Clean Klarspüler
- Eloma Multi-Clean PRO Cleaner Tabs
- Eloma Multi-Clean PRO Finisher Tabs



INFORMATION:

Wenn die vorgeschriebenen Reinigungs- und Pflegeprodukte nicht verwendet werden, erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.



VORSICHT!

Verätzungsgefahr durch Reiniger und Klarspüler!

Verätzungen der Haut und Augen.

- ▶ Angaben im Sicherheitsdatenblatt beachten.
- ▶ Sicherheitshinweise des vorgeschriebenen Reinigers und Klarspülers einhalten.
- ▶ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
- ▶ Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille) tragen.
- ▶ Sprühnebel des Reinigers und Klarspülers sowie Laugendämpfe nicht einatmen.

7.3 Manuelle Reinigung des Garraums



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Verbrennungen der Haut.

- ▶ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.



VORSICHT!

Verbrühungsgefahr durch heiße Lauge bzw. heißen Dampf!

Verbrennungen der Haut

- ▶ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

7.4 Manuelle Reinigung weiterer Geräteteile

7.4.1 Reinigung des Bildschirms

HINWEIS!

Zu starker Druck auf der Bildschirmfläche!

Mechanische Zerstörung des Bildschirms.

- ▶ Nur mit leichtem Druck reinigen.

HINWEIS!

Verwendung von Spül- bzw. Reinigungsmitteln für Bildschirme!

Zerstörung des Bildschirms.

- ▶ Sprühen Sie nie direkt auf den Bildschirm.
Die Schutzschicht wird zu stark angegriffen und das Bild an dieser Stelle wird schlechter dargestellt.
- ▶ Verwenden Sie keine Fensterreiniger oder Spülmittel.

Voraussetzung

- Bildschirm ist ausgeschaltet.
- ▶ Bei leichten Verschmutzungen Bildschirm mit feuchtem Mikrofasertuch abwischen.
- ▶ Größere Verschmutzungen möglichst mit TFT-Reiniger und Mikrofasertuch entfernen.
- ▶ Bei der Reinigung von Engstellen z. B. Ecken, Ritzen einen weichen Pinsel verwenden.

7.4.2 Reinigung der Türdichtung



INFORMATION:

Türdichtung regelmäßig auf Beschädigung prüfen.
Beschädigte Türdichtung umgehend wechseln.

Voraussetzung

- Gerät ist ausgeschaltet.
- Gerät ist abgekühlt.
- ▶ Türdichtung mit einem Tuch und mildem, fettlösendem Reinigungsmittel von Hand reinigen.
- ▶ Reinigungsmittel mit klarem Wasser entfernen.

7.4.3 Reinigungsempfehlung zur Tür mit Doppelverglasung/Dreifachverglasung und Türgläser



INFORMATION:

Türaufhängung regelmäßig auf Beschädigung prüfen.
Bei Bedarf Türaufhängung reparieren lassen.

Voraussetzung

- Gerät ist ausgeschaltet.
- Gerät ist abgekühlt.

HINWEIS!

Beschädigung durch falsches Öffnen der Innentür der Tür mit Doppelverglasung/Dreifachverglasung!

Beschädigung der Türaufhängung.

- ▶ Innentür der Tür mit Doppelverglasung/Dreifachverglasung nicht weiter als 90° öffnen.
- ▶ Innentür der Tür mit Doppelverglasung/Dreifachverglasung während der Reinigung festhalten.
- ▶ Gläser mit fettlösendem Reinigungsmittel und weichem Tuch reinigen.
- ▶ Edelstahl mit Edelstahlreiniger oder mildem Reinigungsmittel und weichem Tuch reinigen.

7.5 Semi-Automatische Reinigung

- ▶ Um zum Start des Reinigungs- und Pflegeprogramms zu gelangen, wählen Sie das Feld **Reinigung und Pflege** () im Startbildschirm.

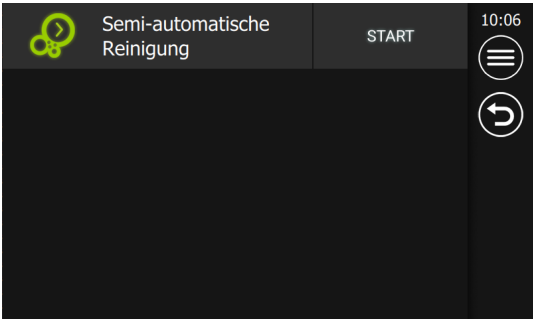


Abb. 43: Bildschirm *Semi-automatische Reinigung*

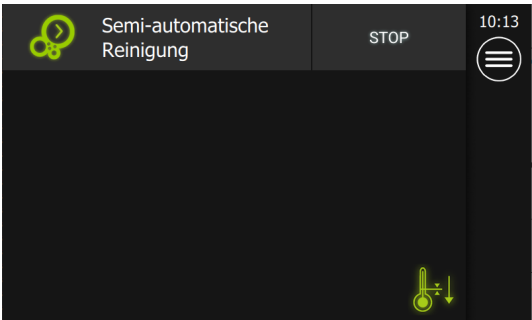


Abb. 44: Bildschirm *Cool-Down vor Start der Semi-automatischen Reinigung*

Voraussetzung

- Gar-/Backgut ist entnommen.
- Zubehör (z. B. Behälter) ist entnommen.
- Bildschirm *Reinigung und Pflege* wird angezeigt.

7.5.1 Semi-automatische Reinigung

Handlungsschritte

1. Semi-automatische Reinigung starten.
Garraum heizt/kühlt auf Reinigungstemperatur ab (unter 60 °C)
2. Tür öffnen.
3. Im Garraum mit Schlauchbrause grobe Speise- und Fettreste entfernen.
4. Tür schließen.
Garraum heizt erneut auf 60 °C auf.
5. Tür öffnen.
6. Garraum mit dem Gemisch aus Reiniger und Wasser mit Druckpumpenzerstäuber einsprühen (Hygieneplan beachten).
7. Tür schließen.
8. Reiniger 10 min einwirken lassen.
Dampf- bzw. Beschwadungsphase zum Dämpfen des Garraumes beginnt (10 min).
9. Nach Signal Tür öffnen.
10. Garraum mit Schlauchbrause ausspülen.
11. Tür schließen.
Trocknungsphase () startet, um den Garraum zu trocknen (wenn ausgewählt).
12. Feld **Stopp** betätigen.
Bildschirm Start *Reinigung & Pflege* erscheint.
13. Tür öffnen und in Raststellung bringen.

7.6 Vollautomatische Reinigung - autoclean® PRO (option)



Abb. 45: Bildschirm autoclean® PRO-Programme für Flüssigreiniger

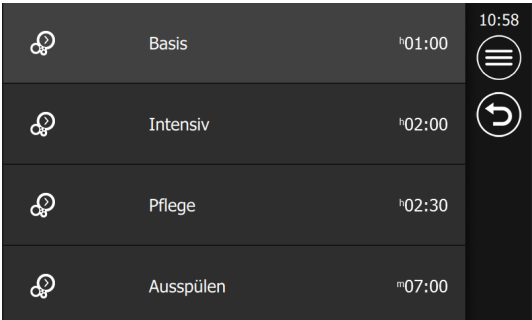


Abb. 46: Bildschirm autoclean® PRO-Programme für Feststoffreiniger



INFORMATION:
Garraum täglich mind. mit Schnellreinigung reinigen und spülen.
Alle äußeren Teile und Flächen manuell reinigen.

- ▶ Um zum Start des Reinigungs- und Pflegeprogramms zu gelangen, wählen das Feld **Reinigung und Pflege** () im Startbildschirm.

Zusätzliche Parametereinstellung unter *Service/Einstellungen*

Folgende Optionen zum Herunterkühlen stehen zur Verfügung:

- Manual-Temp: Herunterkühlen ohne Wasser, geringer Energieverbrauch (Lüfter), muss jedoch vom Anwender unterstützt werden (Öffnen der Tür).
- Auto-Temp: langsames Herunterkühlen ohne Wasser, geringer Energieverbrauch (Lüfter)
- Active-Temp: schnelles Herunterkühlen, verbraucht jedoch zusätzlich Wasser und Energie.

Voreinstellung: Auto-Temp bei autoclean® PRO mit Flüssigreiniger. Active-Temp bei autoclean® PRO mit Feststoffreiniger.



INFORMATION:

Tür zum Start des Reinigungsprogrammes schließen!

7.6.1 autoclean® PRO mit Flüssigreiniger

Voraussetzung

- Gargut ist entnommen.
- Zubehör (z. B. Behälter) ist entnommen.
- Bei Standgeräten: Hordengestellwagen befindet sich im Garraum.
- Bildschirm Reinigung und Pflege wird angezeigt.

Handlungsschritte



WARNUNG!

Verätzungsgefahr durch Reiniger

Verätzungen der Haut und Augen.

- ▶ Horden-/Tellergestellwagen gleichmäßig von unten nach oben beschicken.
- ▶ Maximale Last beachten.

1. Zeile des Reinigungsprogramms berühren.
2. Reinigungsprogramm mit Feld **Start** starten.
3. Nach Ablauf des Reinigungsprogramms Feld **Stopp** betätigen.
Bildschirm *Reinigung & Pflege* erscheint. Die Meldung „Reinigung abgeschlossen“ erscheint.

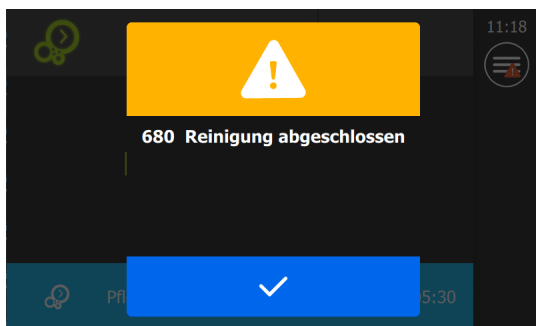


Abb. 47: Bildschirm *Reinigung beendet*

4. Tür öffnen und in Raststellung bringen.



INFORMATION:

Bei den Kurzprogrammen Schnellreinigung, Ausspülen und Inbetriebnahme ist die Trocknungsphase nicht verfügbar.

Reinigungs- und Pflegeprogramme

Reinigungsprogramm	Anwendung
Kompakt / Level 1 00:45:00 h	Leichte Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren oder Fisch und gelegentliches Zubereiten von Brat- oder Grillwaren
Basis / Level 2 01:10:00 h	Mittlere (normale) Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren oder Fisch und gelegentliches Zubereiten von Brat- oder Grillwaren
Standard / Level 3 01:35:00 h	Mittlere bis starke Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren oder Fisch und gelegentliches Zubereiten von Brat- oder Grillwaren
Intensiv / Level 4 02:00:00 h	Starke Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Brat- oder Grillwaren
Ausspülen 00:07:00 h	Bei leichten Verschmutzungen oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf
Inbetriebnahme 00:01:00 h	Nach Wechsel des Kanisters für Reiniger oder Klarspüler und bei Erstinbetriebnahme zum Füllen der Saugschläuche

Tab. 11: Liste der Reinigungs- und Pflegeprogramme

7.6.2 autoclean® PRO mit Feststoffreiniger

Voraussetzung

- Gargut ist entnommen.
- Zubehör (z. B. Behälter) ist entnommen.
- Bildschirm Reinigung und Pflege ist angezeigt.

Handlungsschritte

1. Zeile des Reinigungsprogramms berühren.
2. Wenn eine Trocknung nach der Reinigung des Gerätes gewünscht ist, bitte die Trocknungsphase (Parameter 163) unter Einstellungen & Service aktivieren.
3. Reinigungsprogramm mit Feld Start starten.
Sollte die Garraumtemperatur zu hoch sein, kühlt das Gerät automatisch auf 60°C ab (Active-Temp). Dies wird durch einen Doppelpfeil angezeigt.
4. Nach Erreichen der Zieltemperatur, wird eine Meldung angezeigt, wie viele Tabs auf der Tab-Ablage entsprechend der Programmauswahl positioniert werden müssen.



INFORMATION:

Anzahl Cleaner Tabs und Finisher Tabs:

- Basis: 1 Cleaner Tab; 0 Finisher Tabs
- Intensiv: 2 Cleaner Tab; 0 Finisher Tabs
- Pflege: 2 Cleaner Tab; 1 Finisher Tab
- Ausspülen: 0 Cleaner Tabs; 0 Finisher Tabs



Abb. 48: Bildschirme Anzahl und Positionierung Cleaner-/ Finisher-Tabs

5. Nach Einlegen der Tabs und Schließen der Tür, das Feld Start berühren.
Reinigung wird sofort gestartet.

6. Nach Ablauf des Reinigungsprogramms wechselt die Anzeige auf die Startseite und die Meldung „Reinigung abgeschlossen“ erscheint. Die Reinigung ist beendet.

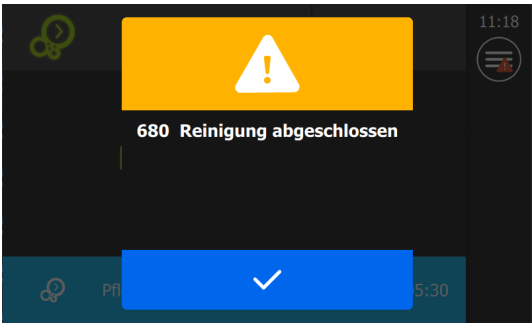


Abb. 49: Bildschirm *Reinigung beendet*

7. Tür öffnen und in Raststellung bringen.



INFORMATION:

Bei den Kurzprogrammen Schnellreinigung und Ausspülen ist die Trocknungsphase nicht verfügbar.

Zum Schutz vor Verkalkung muss das Pflegeprogramm in regelmäßigen Abständen durchgeführt werden. Die Häufigkeit ist von der Geräteinstallation ermittelten und im Gerät eingestellten Wasserhärte abhängig:

Wasserhärte kleiner oder gleich [°dH]	Anzahl der möglichen Reinigungen, bis das Pflegeprogramm ausgeführt werden muss
3.0	5
8.0	4
13.0	3
14.0	2

- Sobald der Schwellwert für die Durchführung des Pflegeprogramms erreicht ist, zeigt das Gerät die Meldung „Beim nächsten Mal bitte Pflegeprogramm starten“ an.

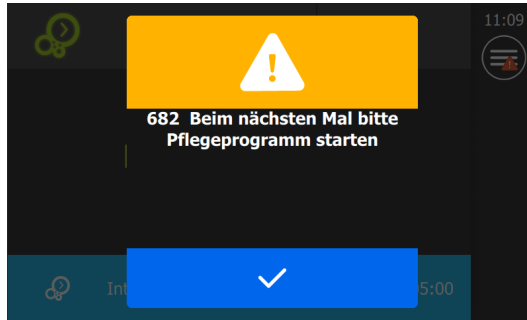


Abb. 50: Bildschirm *Beim nächsten Mal bitte Pflegeprogramm starten*

- ▶ Die Meldung erscheint immer nur nach Abschluss einer Reinigung anstelle der Meldung „Reinigung abgeschlossen“
- ▶ Das Gerät erinnert Sie an die Durchführung des Pflegeprogramms, sobald Sie die Reinigungsebene aufrufen und zeigt die Meldung „Pflegeprogramm bitte jetzt starten“ an.

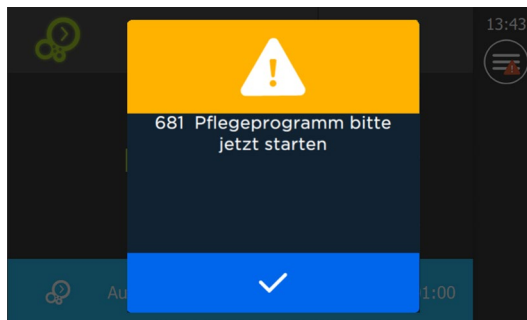


Abb. 51: Bildschirm *Pflegeprogramm bitte jetzt starten*

- ▶ Wird das Pflegeprogramm vollständig durchgeführt, werden diese Meldungen wieder ausgeblendet.



INFORMATION:

Für Geräteausfälle, die auf Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Zyklen für das Pflegeprogramm zurückzuführen sind, besteht kein Garantieanspruch.

- ▶ Bei einer eingestellten Wasserhärte $>14^{\circ}\text{dH}$ erscheint die Meldung „Wasserhärte zu hoch. Bitte eine Enthärtungsanlage installieren.“

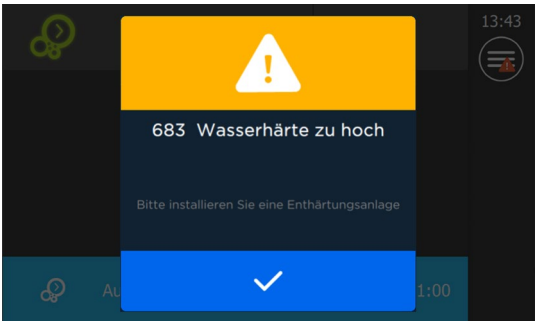


Abb. 52: Bildschirm Wasserhärte zu hoch. Bitte eine Enthärtungsanlage installieren

Reinigungs- und Pflegeprogramme

Reinigungsprogramm	Anwendung
Basis 01:00:00 h	Leichte bis mittlere (normale) Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren oder Fisch und gelegentliches Zubereiten von Brat- oder Grillwaren
Intensiv 02:00:00 h	Mittlere bis starke Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren, Fisch oder Brat- und Grillwaren
Pflege 02:30:00 h	Mittlere bis starke Verschmutzung durch Zubereiten von gedämpftem Gemüse, Fleischwaren, Backwaren, Fisch oder Brat- und Grillwaren Entkalken und Klarspülen durch Einsatz eines Finisher-Tabs
Schnellreinigung 00:30:00 h	Entfernung grober Verunreinigungen oder Verschmutzungen im Tagesablauf Ist keine vollständige Reinigung und kühlt das Gerät ab
Ausspülen 00:07:00 h	Bei leichten Verschmutzungen oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf
Warmes Ausspülen 00:11:00 h	Bei leichten Verschmutzungen oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf

Tab. 12: Liste der Reinigungs- und Pflegeprogramme

7.7 Abbruch der Reinigung

7.7.1 Abbruch der vollautomatischen Reinigung (autoclean® PRO)



INFORMATION:

Die vollautomatische Reinigung autoclean® PRO kann jederzeit beendet werden. Es wird mit einem Sicherheitsausspülen fortgesetzt.

- ▶ Feld **Stopp** betätigen.
Bildschirm *Bestätigung Programm beenden* erscheint.

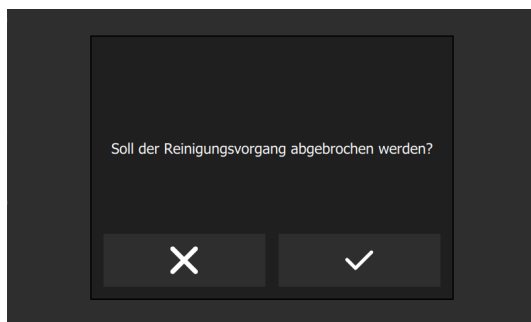


Abb. 53: Bildschirm *Stopp Reinigungsvorgang*

- ▶ Feld **Bestätigung Programm beenden** betätigen.
Bildschirm *Programm Sicherheitsausspülen* erscheint.

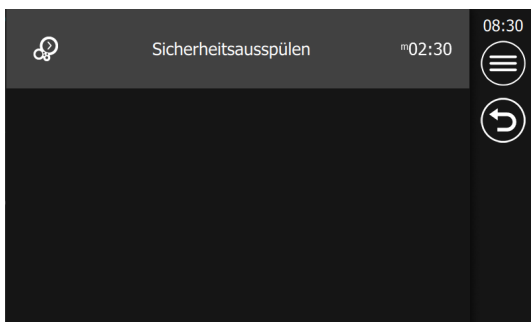


Abb. 54: Bildschirm *Anzeige Programm Sicherheitsausspülen*

- ▶ Feld **Programm Sicherheitsausspülen** betätigen.
Bildschirm *Start Sicherheitsausspülen* erscheint.

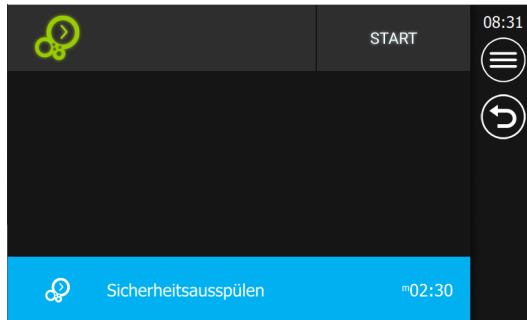


Abb. 55: Bildschirm *Anzeige Programm Sicherheitsausspülen*

- ▶ Feld **Start** betätigen.
Programm Sicherheitsausspülen startet und endet nach Ablauf automatisch.
- ▶ Nach Ablauf des Programm Sicherheitsausspülen, Programm beenden und Tür öffnen.

8 Einstellungen und Service

- Einstellungen und Service wird durch Berühren des Feldes () im Startbildschirm aufgerufen.

Einstellungen/Service ohne Passwortfreigabe

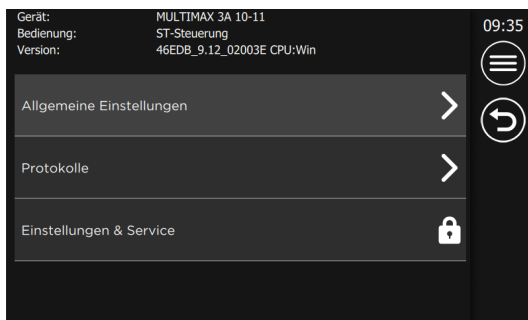


Abb. 56: Auswahlbildschirm *Einstellungen/Service ohne Passwortfreigabe*

Einstellungen/Service mit Passwortfreigabe

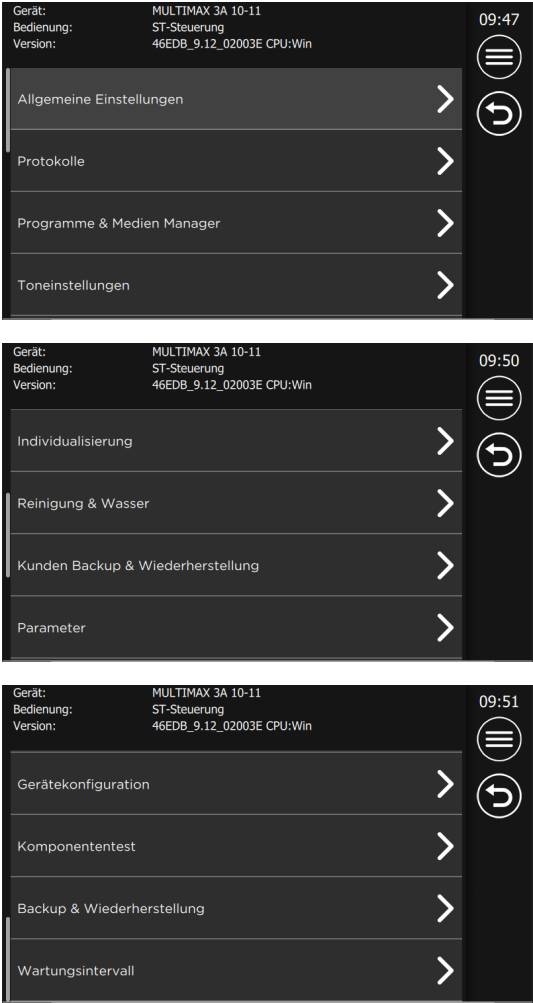


Abb. 57: Auswahlbildschirm *Einstellungen/Service mit Passwortfreigabe*

- ▶ Gewünschte Auswahlzeile berühren.
Gewählter Bildschirm erscheint.

8.1 Ändern der allgemeinen Einstellungen

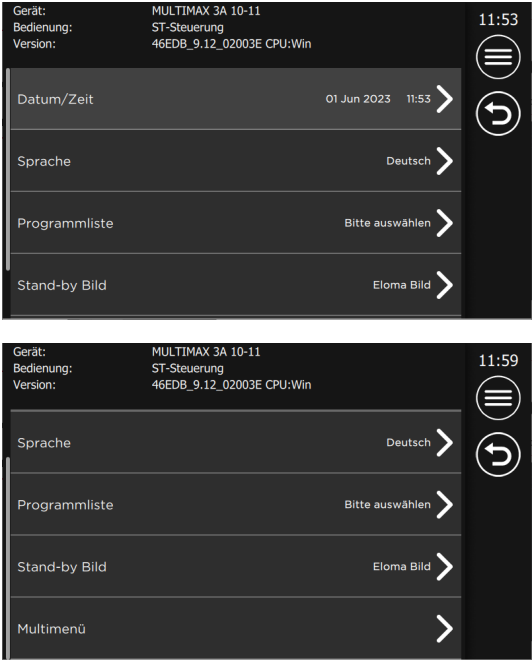


Abb. 58: Bildschirm Auswahl Allgemeine Einstellungen

Zeile	Benennung/Funktion
Datum/Zeit	Zeile Datum/Zeit ► Zur Einstellung/Änderung von Datum/ Uhrzeit wechseln.
Sprache	Zeile Sprache ► Zur Einstellung/Änderung der Sprache wechseln.
Programmliste	Zeile Programmliste ► Zur Einstellung/Änderung der Programmliste wechseln.
Stand-by Bild	Zeile Stand-by Bild ► Zur Einstellung/Änderung des Stand-by Bildes wechseln.
Multimenü	Zeile Multimenü ► Zur Einstellung/Änderung des Multimenüs wechseln.

Tab. 13: Elemente des Bildschirms Allgemeine Einstellungen (abhängig vom Passwortzugang)

8.1.1 Datum/Uhrzeit, Zeitzone und Sommer-/Winterzeit ändern

Datum/Uhrzeit und Zeitzone

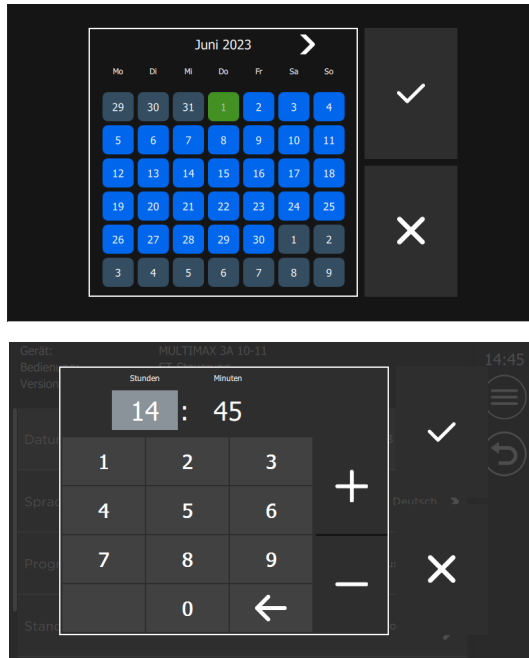


Abb. 59: Eingabe/Ändern Datum und Uhrzeit

Handlungsschritte

1. Zeile **Datum/Uhrzeit** in *Allgemeinen Einstellungen* mit (>) anwählen.
Bildschirm *Kalender* erscheint.
Aktuell eingestellter Tag ist grün markiert.
2. **Monat, Jahr** und **Tag** auf Kalender auswählen und bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Einstellung der Uhrzeit* erscheint nach Bestätigung.
3. **Uhrzeit** (hh:min) über Zahlentasten bzw. Tasten (+/-) für Stunden und Minutenfeld eingeben. Felder durch Berühren aktivieren (aktives Feld ist grau hinterlegt). Zeiteingabe bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.
Der Wechsel des Anzeigeformates (12 h/24 h) kann unter *Individualisierung*, durch den Parameter 011, angepasst werden.

8.1.2 Sprache ändern

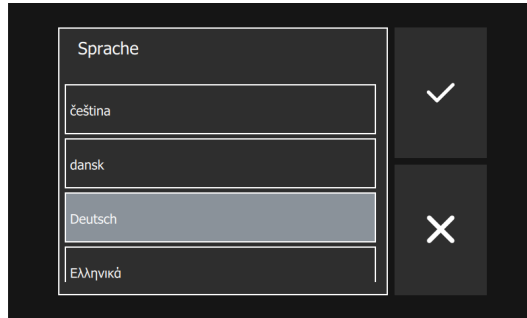


Abb. 60: Bildschirme *Auswahl/Änderung Sprache*

Handlungsschritte

1. Zeile **Sprache** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Auswahlbildschirm *Sprache* erscheint.
2. Gewünschte Sprache auswählen und bestätigen oder abbrechen.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.

8.1.3 Programmliste auswählen/laden



INFORMATION:

Für die Programmliste sind folgende Quellen möglich:

- Programmliste(n), bereitgestellt von Eloma
- Vorinstallierte Programmliste(n) des Gerätes
- Programmliste(n) vom Benutzer, (Muss unter *Programme und Medien Manager* und *Verwaltung Programmlisten* hochgeladen werden!)

Auswahl installierter Programmlisten



Abb. 61: Bildschirm *Ablauf Ändern/Laden von Programmlisten*

Handlungsschritte

1. Zeile **Programmliste** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Bildschirm *Auswahl Programmliste* wird angezeigt.
2. Auswählen aus
 - voreingestelltem Eloma-Programmliste
 - Vorinstallierte Programmliste(n) des Gerätes
 - eigene Programmliste(n) (Muss unter *Programme und Medien Manager* und *Verwaltung Programmlisten* hochgeladen werden!).
3. Nach erfolgreichem Abschluss erscheint die Bestätigungsanzeige und diese wird bestätigt.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.

8.1.4 Stand-by Bild auswählen



INFORMATION:

- Werkseitig wird ein voreingestellte Stand-by Bild eingestellt.
- Es kann auch ein eigenes Stand-by Bild mittels USB-Stick (FAT32) über den Upload eingestellt werden. Diese Bilddatei muss eine JPG- oder PNG-Datei sein, die im Ordner StandbyImage auf dem USB-Stick mit dem Namen „standby.png“ oder „standby.jpg“ gespeichert ist, damit ein automatischer Upload erfolgen kann!
- Die Stand-by Bilder müssen das Pixelformat 480x800px erfüllen.

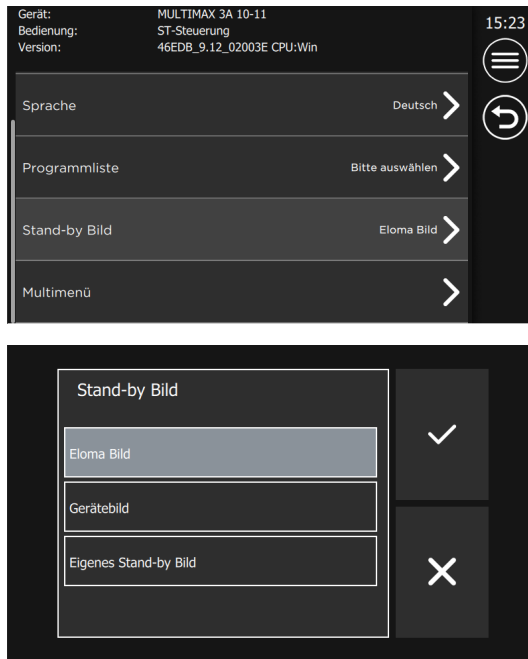


Abb. 62: Bildschirme Auswahl und Pausenzeiten für Stand-by Bildschirm

Handlungsschritte

1. Zeile **Stand-by Bild** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Bildschirm *Auswahl Bildquelle* wird angezeigt.
2. Auswählen aus
 - voreingestelltem Eloma-Stand-by Bild
 - Gerätebild
 - eigenem Stand-by Bild (Muss mittels USB-Stick hochgeladen werden!).und bestätigen oder schließen.

8.1.5 Multimenü Option

Unter *Multimenü Option* können die Optionen das angezeigte Funktionsmenüs ein und ausgeblendet werden.

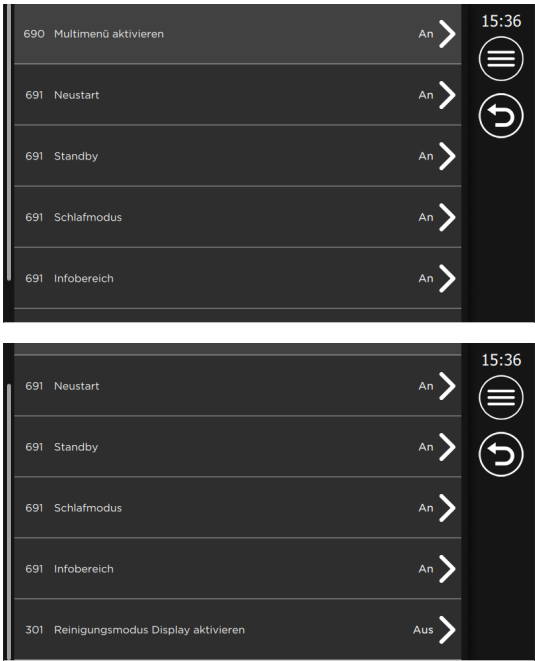


Abb. 63: Liste der Multimenü Optionen unter Einstellungen & Service

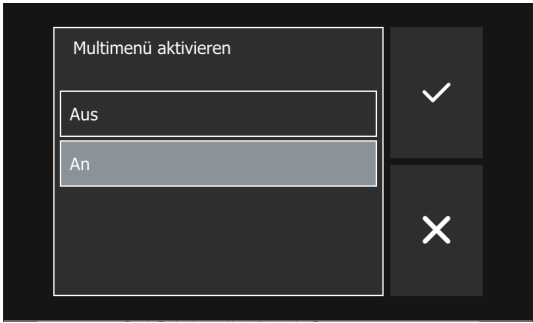


Abb. 64: Liste der Multimenü Optionen Ein/Aus

Folgenden Optionen können hierbei an- oder abgewählt werden:

- Multimenü Option
 - o Anzeige der Multimenü Option auf allen Screens Ein/Aus
- Reboot Button
 - o Gerät wird nach Bestätigung neu gestartet
- Standby Button
 - o Gerät wird direkt in Standby versetzt (Anzeige Standby-Bildschirm)
- Sleep Mode Button
 - o Gerät wird bei längeren Pausen in tiefes Standby versetzt (Anzeige ausgeschalten)
- Info Section Button
 - o Schnellzugriff zu Bedienungsanleitung via QR-Code, sowie Legende angezeigter Symbole
- Displayreinigung Button
 - o Anzeige des Buttons Displayreinigung auf dem Standby-Bildschirm (Siehe Displayreinigung)

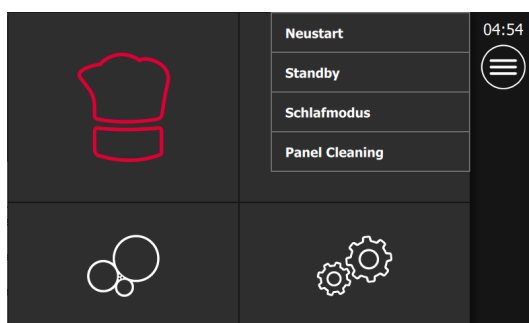


Abb. 65: Bildschirm Optionen Multimenü auf Startbildschirm

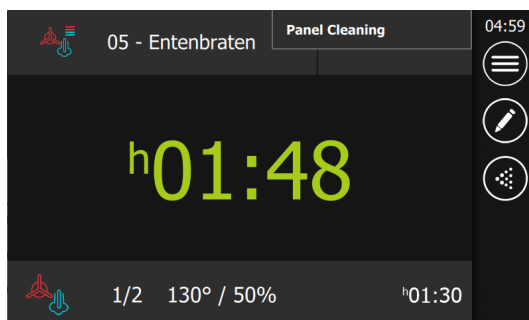


Abb. 66: Bildschirm Optionen Multimenü im laufenden Programm

Handlungsschritte

1. Zeile *Multimenü Option* in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Es erscheint die Auswahl *Multimenü Option* mit
 - Funktions- / Optionsfelder
2. Ein- / auszuschaltende Option anwählen und Auswahl bestätigen oder schließen.
Bildschirm *Multimenü Option* erscheint.

8.1.6 Startup bei Gerätereustart



INFORMATION:

- Diese Einstellungen wurden bereits beim Erststart abgefragt.
- Das Startup kann jederzeit über Allgemeine Einstellungen im Bildschirm Einstellungen und Service wieder durchgeführt werden. Dazu muss das Gerät zuerst durch langes Drücken des EIN/AUS-Schalters (mind. 5 sec) oder Trennen vom Stromnetz ausgeschaltet werden. Nach dem Einschalten beginnt der Startup selbständig.
- Änderungen/Ergänzungen können später auch über Einstellungen/Service vorgenommen werden.

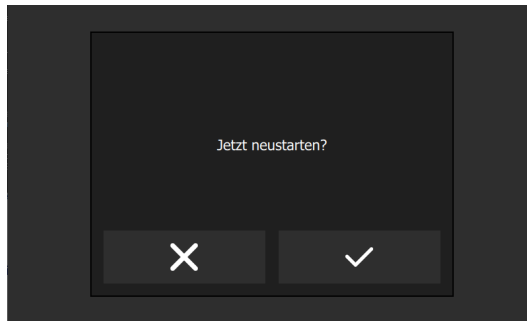


Abb. 67: Abfrage zur Durchführung des Startups beim nächsten Gerätestart

Handlungsschritte

1. Zeile **Restart Startup** in *Allgemeinen Einstellungen* anwählen.
Es erscheint der *Abfragebildschirm*.
2. Bestätigen/Abbrechen.
Nach Bestätigung erfolgt das Startup nach dem Gerätereustart.
Bildschirm *Allgemeine Einstellungen* erscheint.

8.2 Protokollverwaltung

Neben den HACCP-Protokollen zu den abgelaufenen Gar- und Reinigungsprogrammen sind noch weitere Geräteanalyseprotokolle für die letzten dreißig Tage abrufbar und können auf einen USB-Stick geladen werden. Mit der Software ProConnect können diese Daten archiviert, gedruckt bzw. bearbeitet werden.

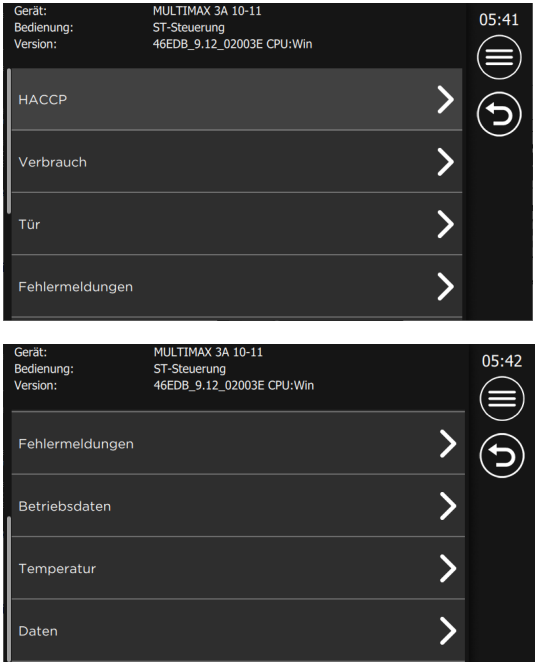


Abb. 68: Bildschirm zur Auswahl der Protokolltypansichten

Protokolltyp	Beschreibung
HACCP	Zeigt die HACCP-Protokolle der Gar-, Back- und Reinigungsvorgänge, sortiert nach Tagen.
Verbrauch	Zeigt Verbrauchsdaten für die protokollierten Gar-, Back- und Reinigungsvorgänge, sortiert nach Tagen.
Tür	Zeigt, wie oft die Tür geöffnet und geschlossen wurde.
Fehlermeldungen	Zeigt die aufgetretenen Fehlermeldungen und Warnungen, sortiert nach dem zeitlichen Auftreten.
Betriebsdaten	Zeigt Betriebs- und Verbrauchsdaten an.
Daten	Kopieren auf USB • alle Daten • Daten der letzten 7 Tage

Tab. 14: Übersicht mögliche Protokolltypen

8.2.1 Bildschirmansicht von Protokollen



Abb. 69: Auswahl Protokoll nach Datum (oben) und Anzeige der Programme (unten)



Abb. 70: Bildschirm *Ansicht Protokoll* (z. B. HACCP)

Symbol	Benennung/Funktion
Freitag	Wochentag
2019-11-29	Datum
HACCP-Protokoll	Protokolltyp
	Feld <i>Download</i> ▶ Download vom USB-Stick
	Feld <i>Download letzten 7 Tage</i> ▶ Download vom USB-Stick

Tab. 15: Elemente des Bildschirms *Protokolle*

Handlungsschritte

1. Zeile **Protokolle** in *Einstellungen und Service* anwählen.
Bildschirm *Auswahl der Protokolltypansichten* erscheint.
2. Zeile des **Protokolltyps** (z. B. HACCP) anwählen.
Liste der letzten 30 Tage erscheint.
3. Zeile des **Tages** anwählen.
Liste der Programme für diesen Tag erscheint.
4. **Programmzeile** anwählen.
 - Bildschirmansicht des Protokolls erscheint.

8.2.2 Up-/Download von Protokollen

Handlungsschritte

1. Zeile **Protokolle** in *Einstellungen und Service* mit anwählen.
Bildschirm *Auswahl der Protokolltypansichten* erscheint.
2. Zeile des **Protokolltyps** (z. B. HACCP) anwählen.
Liste der letzten 30 Tage erscheint.
3. Zeile(n) des **Tages/der Tage** anwählen.
Liste der Programme für diese(n) Tag(e) erscheint.
4. USB-Stick in Buchse des Geräts stecken.
5. Protokoll(e) downloaden.
Nach Abschluss erscheint Bildschirm *Protokollliste*.

8.3 Individualisierung

Die Individualisierung erlaubt das Anpassen von ausgewählten Parametern, für die spezifisch auf den Kunden zugeschnittene Speisen- und Backwarenzubereitung.

Dies stellt einen Vorteil für z. B. für Groß- und Kettenkunden dar (siehe auch Parameterliste).

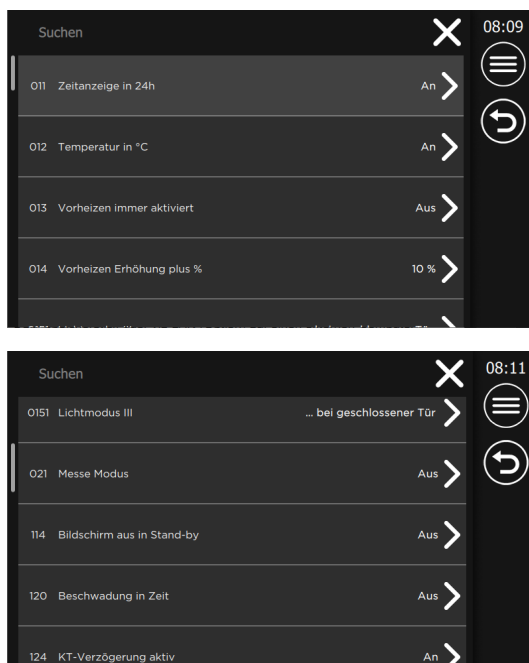


Abb. 71: Bildschirm *Individualisierung*

Alle Programm- und Geräteeigenschaften sind in einer internen Parameterliste hinterlegt.

In dieser Liste können neben dem Zeit- und Temperaturformat, Bildschirm- und Barcode-Anzeige für Garprogramme, Modi noch weitere bedienungs- und sicherheitsrelevante Anpassungen aktiviert und vorgenommen werden.

8.3.1 Individualisierung bearbeiten

Handlungsschritte

1. Zeile **Einstellungen/Service** anwählen.
Bildschirm *Passworteingabe mit Tastatur* erscheint.
2. Passwort eingeben und bestätigen.
Bildschirm *erweiterte Anzeige Einstellungen/Service* erscheint.
3. Zeile **Individualisierung** anwählen.
Liste aller Parameter erscheint.
4. Zur gewünschten Parameterzeile scrollen und anwählen.
Parameterliste oder numerische Eingabeaufforderung erscheint.
5. Zeile auswählen bzw. Zahlenwert eingeben (+/- oder Tastatur) und bestätigen oder schließen.
Bildschirm **Individualisierung** erscheint.

8.3.2 Parameterliste

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
011: Zeitanzeige in 24h	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Aktiviert	Die Zeitanzeige kann auf 24h Format oder 12 h (AM, PM) umgestellt werden. Aktiviert: 24 h; Deaktiviert: 12 h
012: Temperatur in °C	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Aktiviert	Die Temperatur kann in Grad Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) angezeigt werden. Aktiviert: °C; Deaktiviert: °F
013: Vorheizen immer aktiviert	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Die Vorheizphase kann als Standard aktiviert werden, ohne dass diese vor jedem Garvorgang vom Anwender individuell aktiviert werden muss.
014: Vorheizen Erhöhung plus %	Mit Auf/Ab Pfeiltasten einstellen Default: 10 %	Die Vorheiz-Temperatur kann prozentual zur Soll-Temperatur eingestellt werden. Dies bedeutet, bei einer Soll-Temperatur von 150 °C und 10 % Erhöhung, wird auf 165 °C vorgeheizt.
015: Lichtmodus	Bei geschlossener Tür Default: bei geschlossener Tür	Lichtmodus III bei geschlossener Tür: Die Garraumbelichtung ist nach Schließen der Tür eingeschaltet.
016: Blinken bei Garende	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Aktiviert: Das Licht blinkt bei Garende. Deaktiviert: Das Licht blinkt nicht bei Garende
021: Messe Modus	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Im Messe Modus werden alle Funktionen angezeigt und können vorggeführt werden, aber das Gerät heizt und dämpft nicht.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
031: Vorheizen Ende Ton	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: ReachPreheat	Am Ende des Vorheizens ertönt ein Ton für eine bestimmte Zeit. Der Anwender hat die Möglichkeit aus einer Reihe von unterschiedlichen Tönen, einen Ton auszuwählen
031: Standby-Bild	Eloma Bild, Eloma Bild, Eigenes Bild Default: Eloma Bild	Einstellen des Standby-Bildes
032: Vorheizen Ende Lautstärke	von Lautstärke-Niveau 0 bis Lautstärke-Niveau 10 Default: 5	Die Lautstärke des Tons, der am Ende des Vorheizvorgangs erklingt, kann eingestellt werden.
033: Vorheizen Ende Tondauer	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Die Abspieldauer des Tons ist einstellbar.
034: Vorheizen Ende Wiederholung	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Der Ton kann nach einer bestimmten Zeit wiederholt werden. Diese Zeit kann eingestellt werden.
035: Programm Ende Ton	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: EndProgram	Um das Ende eines Programms zu kennzeichnen, ertönt ein Ton für eine bestimmte Zeit. Der Anwender hat die Möglichkeit aus einer Reihe von unterschiedlichen Tönen, einen Ton auszuwählen.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
036: Programm Ende Lautstärke	von Lautstärke-Niveau 0 bis Lautstärke-Niveau 10 Default: 5	Die Lautstärke des Tons, der am Ende des Programms erklingt, kann eingestellt werden.
037: Programm Ende Tondauer	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Die Abspieldauer des Tons ist einstellbar.
038: Programm Ende Wiederholung	von 0 s bis 999 s Default: 5 s	Der Ton kann nach einer bestimmten Zeit wiederholt werden. Diese Zeit kann eingestellt werden.
051: Schritt Ende Ton	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: EndStep	Um das Ende des Garschritts zu kennzeichnen, ertönt ein Ton für eine bestimmte Zeit. Der Anwender hat die Möglichkeit aus einer Reihe von unterschiedlichen Tönen, einen Ton auszuwählen.
052: Schritt Ende Lautstärke	von Lautstärke-Niveau 0 bis Lautstärke-Niveau 10 Default: 5	Die Lautstärke des Tons, der am Ende des Garschritts erklingt, kann eingestellt werden.
053: Schritt Ende Tondauer	von 0 s bis 999 s Default: 2 s	Die Abspieldauer des Tons ist einstellbar.
055: Warmhalten Ton	EndCombiProgram EndProgram EndStep KeepWarm ReachPreheat StartCombiProgram Default: KeepWarm	Dieser Ton ertönt am Ende der Vorheizphase, beim Erreichen der korrekten Vorheiztemperatur.
061: Kritischer Fehler Lautstärke	von Lautstärke-Niveau 0 bis Lautstärke-Niveau 10 Default: 10	Wenn ein Fehler auftritt, der das Gerät abschaltet, ertönt ein Ton. Die Lautstärke des Tons kann eingestellt werden.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
064: Zeitzone	UTC-12; UTC-11; UTC-9:30; UTC-9; UTC-8; UTC-7; UTC-6; UTC-5; UTC-4; UTC-3:30; UTC-3; UTC-2; UTC-1; UTC±0; UTC+1; UTC+2; UTC+3; UTC+3:30; UTC+4; UTC+4:30; UTC+5; UTC+5:30; UTC+5:45; UTC+6; UTC+6:30; UTC+7; UTC+8; UTC+8:30; UTC+9; UTC+9:30; UTC+10; UTC+10:30; UTC+11; UTC+12; UTC+12:45; UTC+13; UTC+14 Default: UTC+1	Der Anwender kann die Differenz zur Weltzeit (UTC) hier auswählen.
124: Kerntemperaturverzögerung aktiv	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: aktiviert	Die Verzögerung der KT-Verzögerung ein- oder ausschalten.
125: KT-Verzögerung Dauer	von 1 s bis 300 s Default: 30 s	Dieser Parameter definiert nach wie vielen Sekunden ab Programmstart die Kerntemperatur gemessen wird, um Fehlmessungen bei zu hoher Temperatur des Kerntemperaturfühlers zu vermeiden.
135: Dampfstoß Icon sperren	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Das Feld manuelle Beschwädung kann im laufenden Betrieb ausgeblendet werden.
144: Abbruch Lüftertakteten Temperatur-Differenz	von 1 °C bis 100 °C Default: 5 °C	Dieser Parameter gibt an, um wieviel °C die Temperatur während der Taktung fallen darf, bis der Lüfter wieder einschaltet.
146: Warnhinweis autoclean® PRO "Nicht öffnen"	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Bei der Aktivierung dieses Parameters, wird ein Warnhinweis angezeigt, die Türe während der laufenden Reinigung nicht zu öffnen.

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
153: Reinigungsanforderungsmodus	Aus, Info, Blockieren Default: Deaktiviert	Reinigungsintervall einschalten, Info zeigen nach X Stunden (Parameter 154) oder Kochen blockieren, nachdem die Info angezeigt wurde und am Folgetag bis X Uhr (Parameter 168) nicht gereinigt wurde
154: Reinigungsintervall	5h - 100h	Kochdauer, bis der Hinweis zum Reinigen angezeigt wird
155: Ausblenden von Reiniger-Zurücksetzen Feld	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Nach Wechsel des Reiniger Behälters, wird durch Berühren des Feldes auf 100 % zurückgesetzt und quittiert. Dieses Feld kann ausgeblendet werden.
156: Ausblenden von Wasserfilter-Zurücksetzen Feld	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Deaktiviert	Nach Wechsel des Wasserfilters, wird durch Berühren des Feldes auf 100 % zurückgesetzt und quittiert. Dieses Feld kann ausgeblendet werden.
163: Trocknung aktiviert	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: aktiviert	Trocknen nach Reinigung aktivieren/deaktivieren.
164: Cool Down Modus-Reinigung	Active-Temp Auto Temp Manual-Temp Default: Auto-Temp	Hier wird festgelegt, wie das Gerät vor einem Reinigungsprogramm herunterkühlt. Active-Temp: Schnelles Herunterkühlen. Wasser wird zum Herunterkühlen verwendet Auto Temp: Langsames Herunterkühlen: Energie wird gespart und es wird kein Wasser verwendet

Nr.: Text	Auswahloption/Default	Beschreibung
		Manual-Temp: Herunterkühlen durch öffnen der Garraumtür
167: Cooldown Garen	Auswahl: Auto Temp Manual-Temp	Art des Cooldowns vor Kochen einstellen.
168: Garzeit blockieren	0 – 23 Uhr Default: 2 Uhr	Zeitpunkt des Blockierens des Kochens am Tag nachdem das Reinigungsintervall ausgelöst wurde.
173: Programminfo- Popup überspringen	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: aktiviert	Popup für Programminfo überspringen aktivieren/deaktivieren
186: Enable Daily Auto Reboot	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Ein	Daily Reboot aktivieren oder deaktivieren
187: Auto Reboot Hour	0 – 23 Uhr Default: 2 Uhr	Gibt an, zu welcher Stunde der Tageszeit der Reboot startet
188: Auto Reboot Minute	0 – 59 Minuten Default: 0	Gibt an, zu welcher Minute der gewählten Stunde der Reboot startet
250: Licht an während Reinigung	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Aus	Licht während der Reinigung aktivieren oder deaktivieren
251: Anzeige verbleibende Garzeit	Mit Taste aktivieren/deaktivieren Default: Ein	Die Anzeige verbleibende Garzeit aktivieren oder deaktivieren

Tab. 16: Parameterliste

8.4 Programme und Medien Manager

Mittels *Programme und Medien Manager* können vom/zum Gerät

- Garprogramme und Programmlisten,
- Betriebs- und Signaltöne übertragen werden.

Weiterhin können Favoriten verwaltet werden.



Abb. 72: Auswahlbildschirm *Programme und Medien Manager*



Abb. 73: Bildschirme *Download/Upload Back-/Garprogramme*

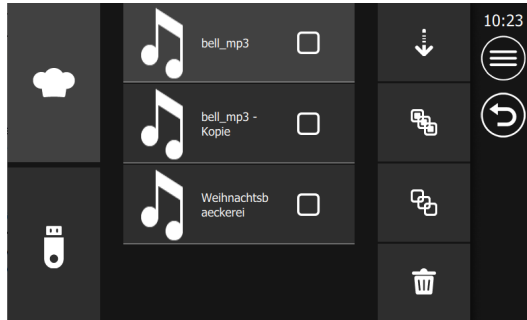


Abb. 74: Bildschirme *Download und Upload Töne*

Handlungsschritte Up-/Download

1. USB-Stick in die USB-Buchse des Geräts einstecken.
2. Zeile **Einstellungen/Service** anwählen.
Bildschirm *Passworteingabe mit Tastatur* erscheint.
3. Passwort eingeben und bestätigen.
Bildschirm *erweiterte Anzeige Einstellungen/Service* erscheint.
4. Zeile *Programme und Medien Manager* anwählen.
Bildschirm *Auswahl Dateityp* erscheint.
5. Zeile des gewünschten *Dateityps* (**Programme, Programmlisten, Bilder, Töne etc.**) anwählen.
Gewünschter *Auswahlbildschirm* erscheint.
6. Alle () oder einzelne () Dateien markieren und Upload ()
/Download () aufrufen und Datentransfer starten.
Nach Ende des Transfers werden die Dateien im Bildschirm ergänzt.



INFORMATION:

Wenn Datenübertragung unterbrochen wurde, erscheint eine Warnung!

8.5 Toneinstellungen

Durch Toneinstellungen können bestimmten Ereignissen bestimmte Töne mit Zeitdauer und Lautstärke sowie deren Auslösezeiten zugewiesen werden.

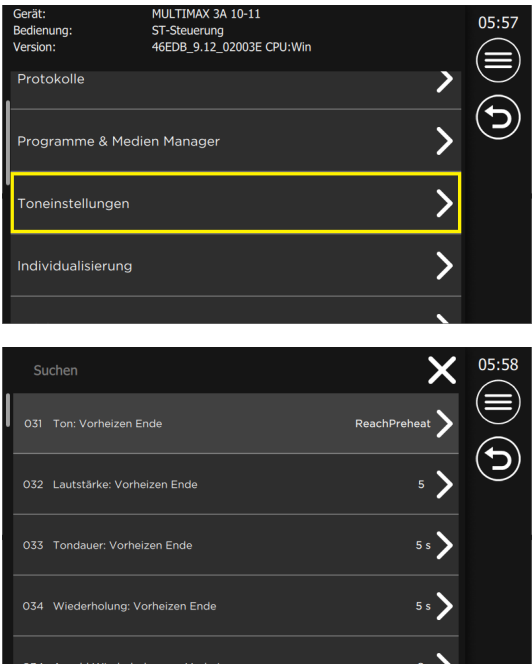


Abb. 75: Bildschirm *Auswahlliste Toneinstellungen*



Abb. 76: Bildschirme Ereignisauswahl (oben), Einstellen/Ändern der Tondauer (mitte) und Einstellen/Ändern Tonlautstärke (unten)

8.6 Reinigung und Wasserbehandlung

Hier können Parametereinstellungen zu Laufzeit und Durchlaufmenge bis zur Wasseraufbereitung und zum Filterwechsel getroffen werden. Außerdem wird mit Hilfe des Reinigungsmanagers eine effektive Reinigung garantiert. Das hilft Energie und Ressourcen zu sparen.

Durch Angabe von Reinigungs- und Filterwechselintervallen mit Erinnerungsmeldung wird für die nötige Hygiene und ein schonender Umgang mit dem Gerät gesorgt.



Abb. 77: Auswahlbildschirm *Reinigungs- und Wasserbehandlung*

8.6.1 Wasseraufbereitung

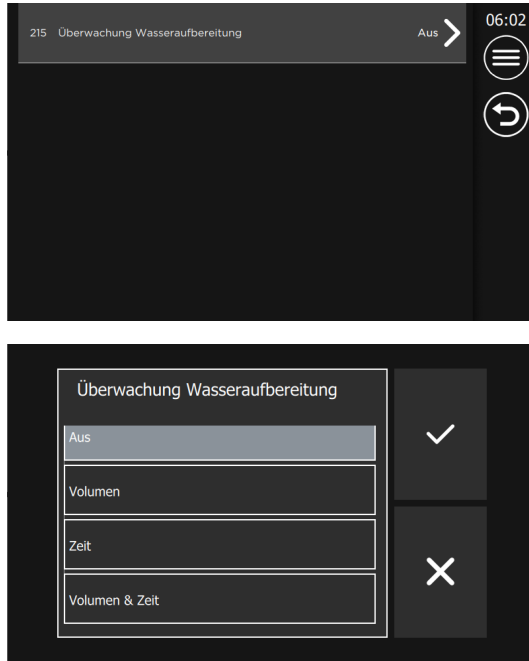


Abb. 78: Bildschirm *Wasseraufbereitung*

Es können durch Anwahl der Parameter für die Wasseraufbereitung

- die Überwachung ein-/ausgeschaltet,
- die Durchlaufmenge eingestellt/verändert,
- die Überwachungsdauer aktiviert und eingestellt/verändert werden.

8.6.2 Reinigung und Klarspüler



Abb. 79: Bildschirm *Reinigungsmanager*

Es können durch Anwahl der Parameter des Reinigungsmanagers die Füllstandsüberwachung und die Gebindegrößen für den Reiniger PRO und den Klarspüler definiert werden.

8.6.3 Erinnerungsfunktionen für die Reinigung

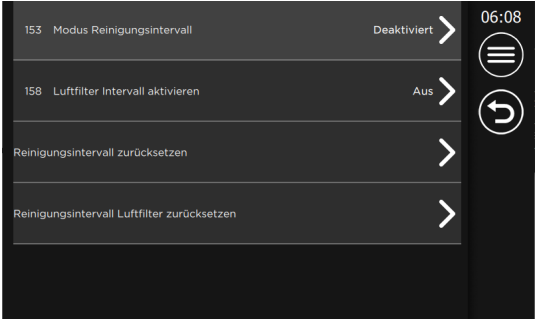


Abb. 80: Bildschirm *Erinnerungsmenü*

Es können Vorgaben zu Reinigungs- und Filterwechselintervallen sowie Sperrzeiten für das Gerät angegeben werden.

8.6.4 Auswahl Reinigungsprogramme

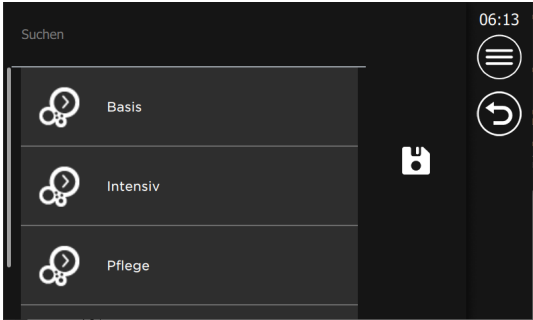


Abb. 81: Bildschirm *Auswahl Reinigungsprogramme*

Es können die unter dem Hauptmenü *Reinigung und Pflege* anzuzeigenden Reinigungs- und Pflegeprogramme definiert werden.

8.6.5 Einstellung Wasserhärte

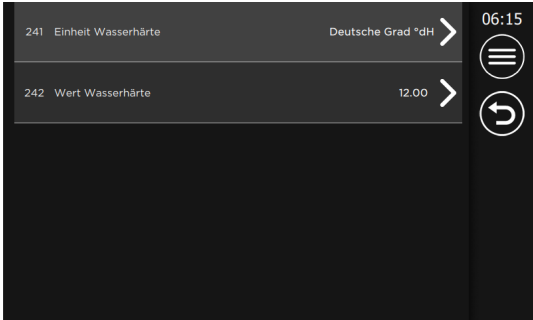


Abb. 82: Bildschirm *Einstellung Wasserhärte*

Es können Vorgaben zu Einheit und Wert der Wasserhärte angegeben werden.

8.6.6 Displayreinigung

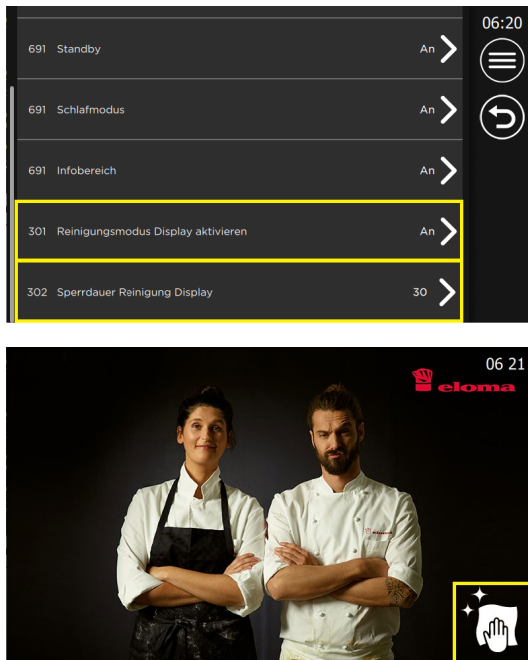


Abb. 83: Bildschirm *Displayreinigung*

Unter *Allgemeine Einstellungen - Multimenü - Reinigungsmodus Display* kann der Reinigungsmodus aktiviert / deaktiviert und unter *Sperrdauer Reinigung Display* die Sperrdauer des Displays zur Reinigung (oben) angegeben werden. Zur Displayreinigung auf Standbybildschirm das Reinigungssymbol anwählen (unten).

8.7 Netzwerkeinstellungen

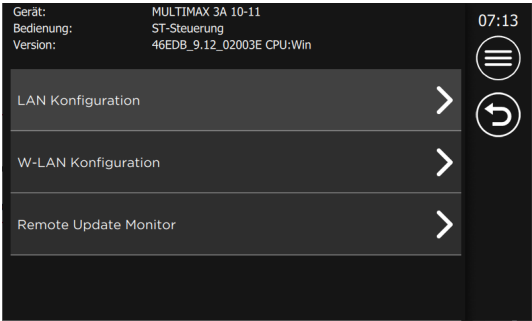


Abb. 84: Bildschirm zur *Netzwerkkonfiguration (LAN und W-LAN)*

8.8 Kunden Backup und Wiederherstellung

Mittels *Kunden Backup und Wiederherstellung* können Backups und Softwaresicherungen des aktuellen Standes angelegt und vorherige Stände wiederhergestellt werden.

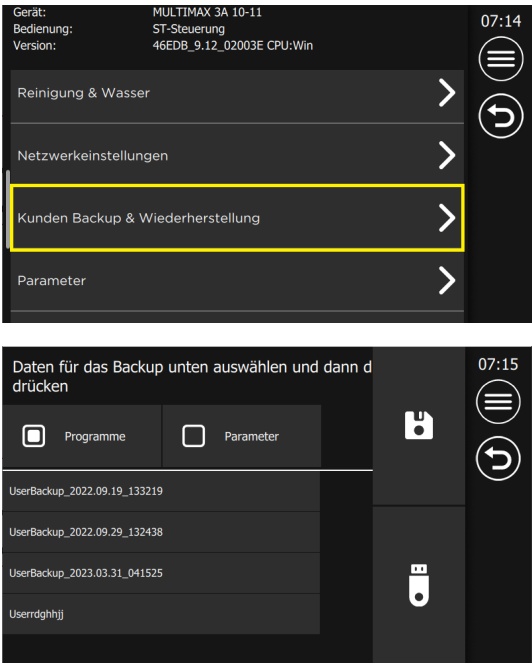


Abb. 85: Bildschirm Kunden Backup und Wiederherstellung

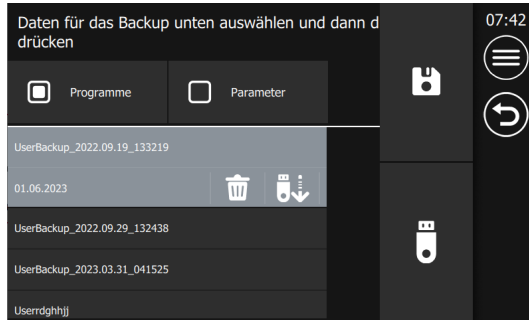


Abb. 86: Bildschirm Kunden Backup und Wiederherstellung

Handlungsschritte

1. USB-Stick in die USB-Buchse des Gerätes einstecken.
2. Zeile **Einstellungen/Service** anwählen.
Bildschirm *Passworteingabe mit Tastatur* erscheint.
3. Passwort eingeben und bestätigen.
Bildschirm *erweiterte Anzeige Einstellungen/Service* erscheint.
4. Zeile *Kunden Backup und Wiederherstellung* anwählen.
Bildschirm *Kundenkonfiguration* erscheint.
5. Zeile des gewünschten *Dateityps (Programme und Medien Manager etc.)* anwählen.
Gewünschter *Auswahlbildschirm* erscheint.
6. Einzelne () Datenelemente markieren und auf Gerät sichern () /
auf USB-Stick sichern () und Datentransfer starten.
7. Vorhandene Backups und Kundenkonfigurationen auf einen USB-Stick speichern / auf System anwenden, gewünschte Backup-Datei anwählen und
Datei Löschen (), auf USB-Stick sichern () oder durch
Bestätigen auf aktuellem System Wiederherstellen.
Nach Ende des Vorgangs werden die Dateien im Bildschirm ergänzt / entfernt oder auf dem USB-Stick abgelegt.

9 Fehlermeldungen und Beseitigung von Störungen

9.1 Fehlermeldungen und -beseitigung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten	Externer Hauptschalter hat ausgeschaltet.	▶ Hauptschalter einschalten.
	Sicherung hat ausgelöst.	▶ Sicherungen in der Hausverteilung prüfen.
	Umgebungstemperatur des Geräts war für längere Zeit unter +4 °C / +39 °F.	▶ Garraum auf >20 °C / >68 °F erwärmen.
		▶ Gerät nur in frostsicheren Räumen betreiben.
Wasser im Garraum läuft nicht ab.	Ablauf ist verstopft.	▶ Ablaufsieb reinigen. ▶ Geräteablauf reinigen. ▶ Sicherstellen, dass das bauseitige Ablaufsystem frei ist.
Weißer Flecken im Garraum	Wasserhärte ist zu hoch.	▶ Wasserenthärter installieren oder wechseln.
Schwarze Flecken im Garraum	Wasserqualität ist schlecht.	▶ Wasserfilter installieren oder wechseln.
	Falscher Reiniger wurde verwendet.	▶ Eloma Multi-Clean PRO verwenden. Schäden durch falschen Reiniger können nicht behoben werden.
Wasser tropft aus Gerätetür	Türdichtung ist verschlissen oder beschädigt.	▶ Türdichtung wechseln.
Gerät heizt nicht	Messe-Modus ist eingeschaltet.	▶ Messe-Modus ausschalten.

Tab. 17: Beschreibung von Fehlern, möglichen Ursachen und Maßnahmen

9.2 Störungen beseitigen

Code/Symbol	Mögliche Ursache	Maßnahme
600	Reiniger ist leer. (15 %)	▶ Reiniger wechseln.
604	Reiniger ist leer. (30 %)	
601	Klarspüler ist leer. (15 %)	▶ Klarspüler wechseln.
605	Klarspüler ist leer. (30 %)	
602	Wasserfilter ist leer.	▶ Wasserfilter wechseln.
	Wasserdruck ist zu gering.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
001	Garraumtür ist geöffnet.	▶ Garraumtür schließen.
318	Wassermangel für Dampferzeugung	▶ Wasseranschluss prüfen.
551	USB-Stick ist nicht eingesteckt.	▶ USB-Stick einstecken.
550		▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
111	Garraumfühler 1 ist defekt.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
112	Garraumfühler 2 ist defekt.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
113 – 116	Kerntemperaturfühler ist defekt.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren. ▶ Kombidämpfer kann eingeschränkt betrieben werden.
117 / 127	Fühler für Wrasenablösung ist defekt.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren. ▶ Kombidämpfer kann nicht betrieben werden.
211 / 212	Überhitzung des Garraums oder Überhitzung des Antrieb-Garraumlüfter	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.

Fehlermeldungen und Beseitigung von Störungen

Code/Symbol	Mögliche Ursache	Maßnahme
213	Motor dreht nicht.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
311	Wasserdruck ist zu gering.	▶ Bauseitigen Wasserhahn öffnen. ▶ Bauseitigen Wasserdruck prüfen. ▶ Gerät kann eingeschränkt betrieben werden. ▶ Das autoclean® PRO-Reinigungsprogramm wird unterbrochen und kann nicht betrieben werden. ▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
312	Zu wenig Wasser für Betriebsart Dampf vorhanden.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren. ▶ Gerät kann eingeschränkt betrieben werden.
511- 513	Überhitzung von elektrischen Komponenten.	▶ Eloma Servicepartner kontaktieren.
711		▶ Gassystem 1 neu starten.
683	Wasserhärte zu hoch	▶ Bitte installieren Sie eine Enthärtungsanlage.
686	Gegendruck am Differenzdrucksensor zu hoch, Partikelfilter gesättigt.	▶ Bitte den Partikelfilter ersetzen.
687	Aktivkohlefilter verbraucht / gesättigt.	▶ Bitte Kohlefilter austauschen.

Tab. 18: Beschreibung von Störungsmeldungen, mögliche Ursache und Maßnahmen

10 Wartungshinweise

10.1 Füllstandsüberwachung Eloma-Flüssigreiniger PRO bzw. Eloma-Klarspüler



WARNUNG!

Verätzungsgefahr durch Reiniger/Klarspüler!

Verätzungen der Haut und Augen.

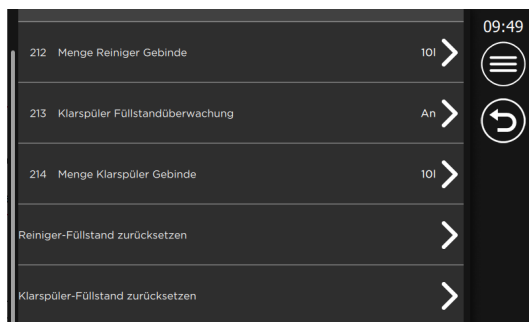
- ▶ Unbedingt Angaben im Sicherheitsdatenblatt beachten.
- ▶ Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille) tragen.
- ▶ Sicherheitshinweise des vorgeschriebenen Reinigers und Klarspülers einhalten.



INFORMATION:

Über die Füllstandsüberwachung können die Gebindegrößen eingestellt und die Füllstandsüberwachung aktiviert werden.

Die Anschlüsse für Eloma-Flüssigreiniger PRO (schwarz) und Eloma-Klarspüler (blau) sind am Gerät gekennzeichnet



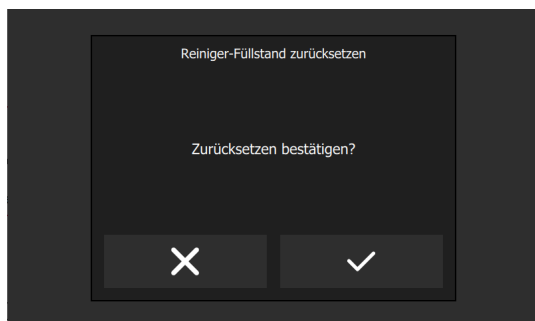


Abb. 87: Auswahlbildschirm *Kanisterwechsel* und *Frage nach dem Austausch*

Voraussetzung

- Gerät ist ausgeschaltet.

Handlungsschritte

1. Schläuche an leeren Kanister für Reiniger und/oder für Klarspüler lösen.
2. Neue gefüllte Kanister unterhalb des Geräts platzieren.
3. Kennzeichnung der Anschlüsse am Kombidämpfer beachten:
 - Reiniger immer am schwarzen Kanisteranschluss anschließen.
 - Klarspüler immer am blauen Kanisteranschluss anschließen.
4. Gerät einschalten.
5. Feld **Reiniger und Klarspüler** anwählen.
Bildschirm *Reiniger und Klarspüler* wird angezeigt.
6. Feld **Kanister Flüssigreiniger/Klarspüler zurücksetzen**.
Bildschirm mit *Sicherheitsnachfrage* erscheint.
7. Frage bestätigen oder schließen.
Füllstandanzeige für Flüssigreiniger/Klarspüler wird auf 100 % gesetzt.



INFORMATION:

Reinigungsprogramm Inbetriebnahme stets nach dem Wechsel des Flüssigreinigerkanisters starten.

10.2 Wasseraufbereitung

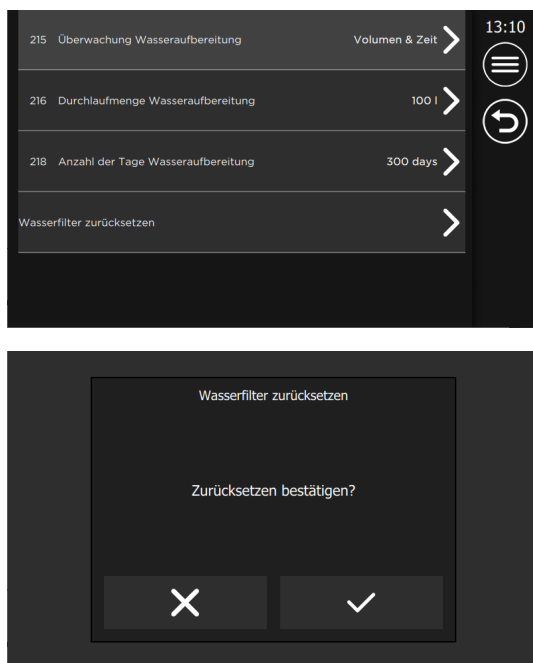


Abb. 88: Auswahlbildschirm Wasseraufbereitung

Voraussetzung

- Gerät ist ausgeschaltet.

Handlungsschritte

1. Bauseitigen Wasserhahn schließen.
2. Wasserfilter wechseln.
3. Bauseitigen Wasserhahn öffnen.
4. Das Gerät einschalten.
5. Feld **Wasseraufbereitung** anwählen.
6. Bildschirm *Wasseraufbereitung* wird angezeigt.
7. Feld **Wasserfilter** zurücksetzen.
8. Zähler für Wasserfilter wird zurückgesetzt.
9. Zurückkehren mit Feld *Wasseraufbereitung*.

10.3 Reinigungsprogramm Inbetriebnahme



INFORMATION:
Reinigungsprogramm Inbetriebnahme stets bei Erstinstallation und nach Wechsel des Flüssigreinigerkanisters starten.

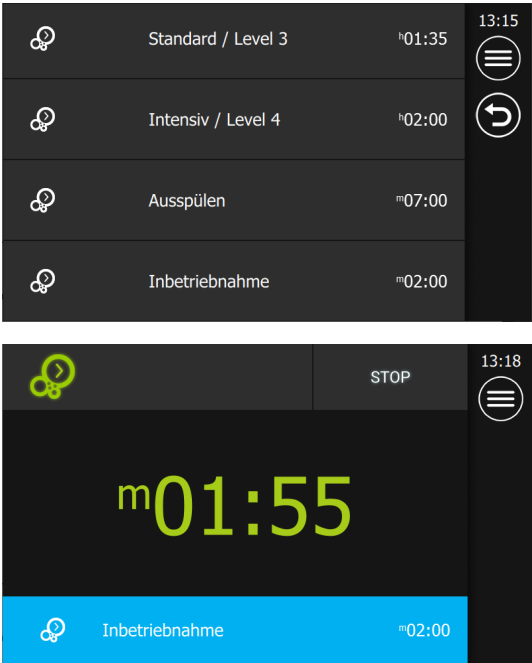


Abb. 89: Bildschirme *Auswahl Reinigung Inbetriebnahme Fortschrittsanzeige*

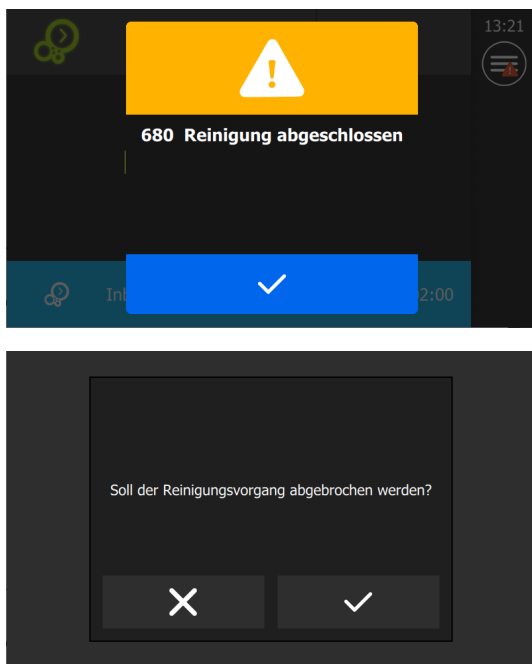


Abb. 90: Bildschirme *Ende der Reinigung Inbetriebnahme* und *Nachfrage*

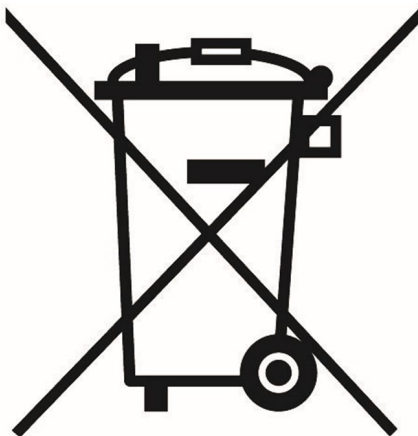
Voraussetzung

- Gerät ist betriebsbereit.

Handlungsschritte

1. Feld **Reinigung und Pflege** anwählen.
Bildschirm *Reinigung und Pflege* wird angezeigt.
2. „**Inbetriebnahme**“ auswählen.
3. Feld **Start** betätigen.
4. Bildschirm Fortschritt Reinigung erscheint und Zeit wird bis 00:00:00 zurückgezählt.
5. Nach Ende des Programms bestätigen.
6. Bildschirm mit *Sicherheitsnachfrage* erscheint.
7. Frage bestätigen oder schließen.
8. Bildschirm Reinigung und Pflege wird angezeigt.

11 Entsorgung und Umweltschutz



Die konsequente Einhaltung der gesetzlichen Regelungen, Qualitätsnormen und Vorschriften sowie ein hohes Umweltbewusstsein, bilden die Grundstandards bei Entwicklung, Fertigung und Service der Geräte in unserem Hause. Jedoch enthalten diese Geräte mit elektronischen Schaltungen neben wertvollen recyclebaren Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit jedoch notwendig waren.

HINWEIS!

Altgeräteentsorgung!

- ▶ Das Gerät darf nach Ende seiner Lebenszeit nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgegeben werden.
- ▶ Gerne sind wir bzw. unsere Servicepartner bei der Entsorgung des Gerätes behilflich.

Der Eloma-Kundenservice stellt Ihnen gern folgende Informationen zur günstigsten Rücknahme/Entsorgung von gebrauchten Eloma-Erzeugnissen in Ihrer Region bereit:

- Name, Adresse, Telefonnummer der Entsorgungsfirma
- Erzeugnisarten, welche zurückgenommen werden.
- Öffnungszeiten/Geschäftszeiten der Entsorgungsfirma
- Hinweise über kostenlose Rücknahme-Optionen

Für weitere Rückfragen steht Ihnen unser Kundenservice gern zur Verfügung.

WIR VON ELOMA HELFEN IHNEN BEI ALLEN FRAGEN RUND
UM UNSERE PRODUKTE GERNE WEITER

CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-164
sales@eloma.com

ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150
applications@eloma.com

TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 359-156
service@eloma.com



Eloma GmbH
An ALI Group Company



The Spirit of Excellence