

Vorbereitung des Verkaufsstandes

- [Aufbau Bain Maries | Ausgabe](#)
- [Inbetriebnahme & Nutzung Geschirrspüler](#)
- [Inbetriebnahme & Nutzung Kombidämpfer](#)
- [Dekoration aufhängen](#)

Aufbau Bain Maries | Ausgabe

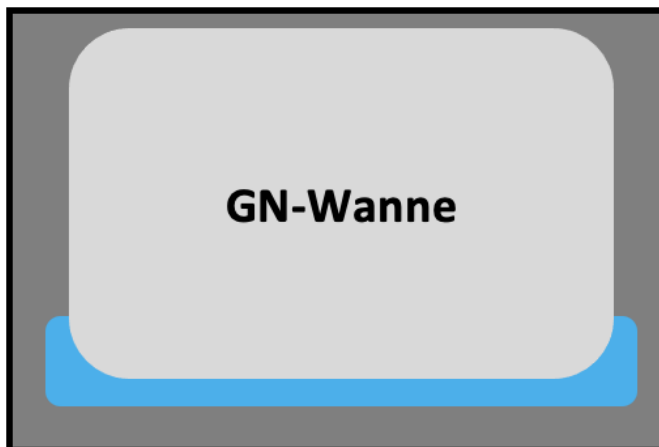
AUFBAU BAIN MARIES MIT GN BEHÄLTERN

SCHALEN WÄRMEN <i>Direkt im Wasser ohne Wanne</i>	SEMMELKNÖDEL <i>GN 1/1 Wanne + gelochte Wanne</i>	SPINATKNÖDEL <i>GN 1/1 Wanne + gelochte Wanne</i>	BRATEN <i>GN 1/6</i>	BUTTER <i>GN 1/6</i>	TOPFENKNÖDEL <i>GN 2/3 Wanne + gelochte Wanne</i>
			ROTKOHL <i>GN 1/3</i>		
PULLED PORK <i>GN 1/3</i>			PILZRAHM <i>GN 1/3</i>	VANILLE <i>GN 1/6</i>	ZWETSCH <i>GN 1/6</i>

BEFÜLLEN BAIN MARIES MIT WASSER

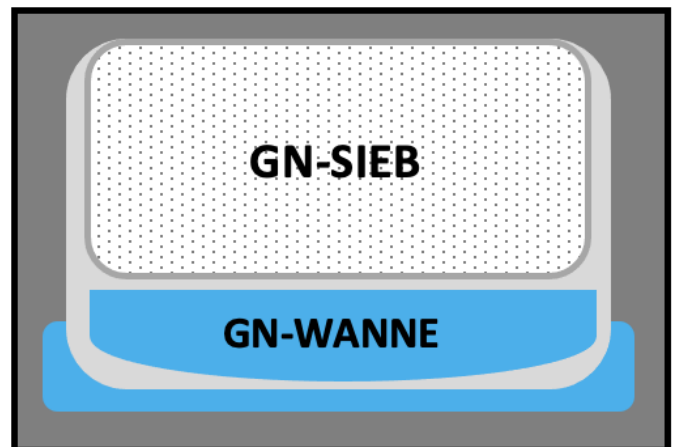
NUR WANNE

Es muss soviel Wasser in die Bain Marie, dass die Wanne im Wasser steht, aber nicht hochgedrückt wird.

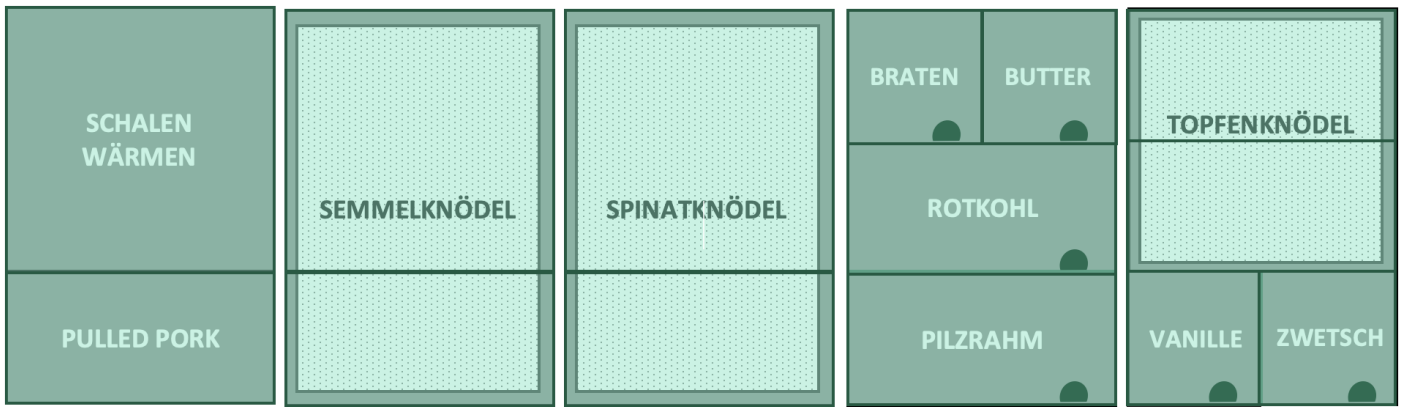


WANNE & SIEB

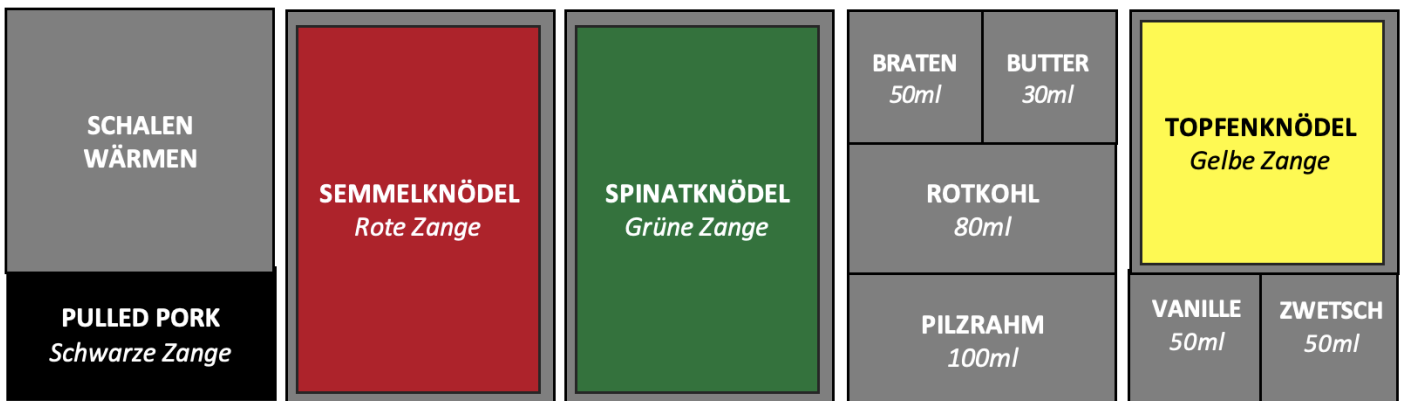
Die Bain Marie wird wie links beschrieben befüllt. Die Wanne wird so befüllt, dass das Wasser nicht durch das Sieb drückt, aber ziemlich voll ist.



DECKEL BAIN MARIES



ZANGEN & KELLEN BAIN MARIES



WAS PASST MAXIMAL IN EINE BAIN MARIE

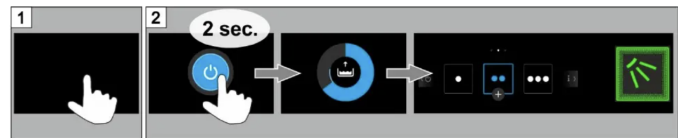
KNÖDEL	BEILAGEN
<ul style="list-style-type: none"> • Semmelknödel: 2 Bleche • Spinatknödel: 2 Bleche • Topfenknödel: 1 Blech 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulled Pork: 1 Beutel • Bratensauce: 1 Beutel • Rotkohl: 2 Beutel • Pilzrahm: 2 Beutel • Vanillesauce: 1 Beutel • Zwetschgen: 1 Beutel

Inbetriebnahme & Nutzung Geschirrspüler

INBETRIEBNAHME

Einschalten der Maschine

1. Auf den **Bildschirm tippen**
2. Einschalttaste für **2 sec. drücken**
3. Die Maschine füllt sich mit Wasser und heizt auf
4. Wenn das **grüne Spülzeichen** leuchtet, ist die Maschine **betriebsbereit**



Spülprogramm auswählen

1. Ist die Maschine betriebsbereit, kann zwischen **verschiedenen Spülgängen** gewählt werden
2. **Wähle** das angezeigte **Kurzprogramm** aus

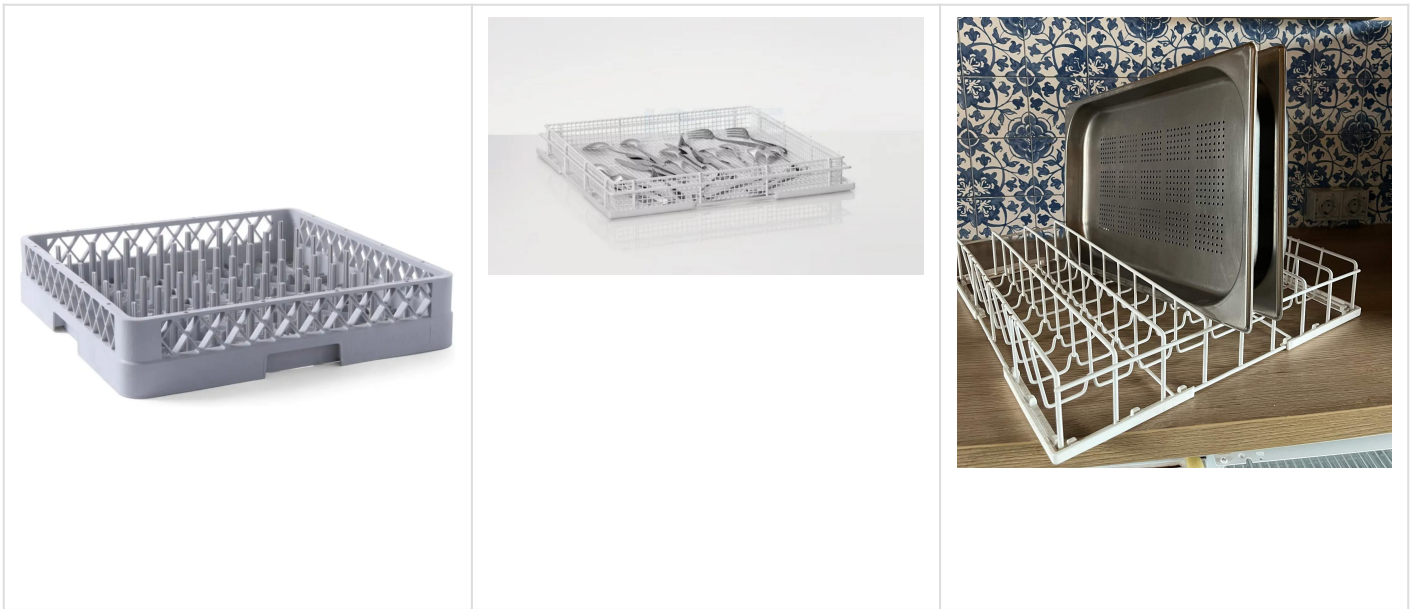


SPÜLKÖRBE

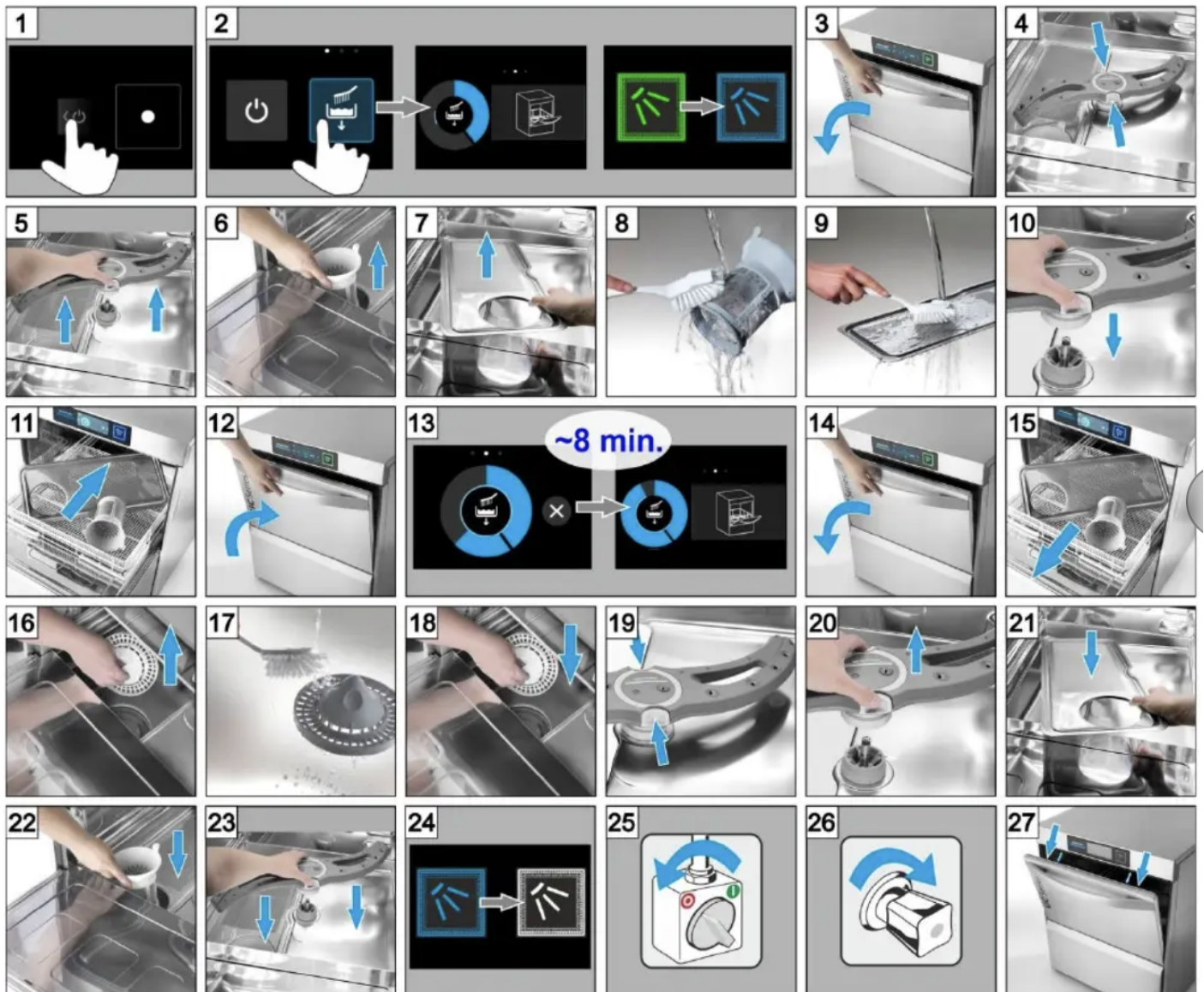
Korb für Schalen

Korb für Besteck

Korb für Bleche



REINIGUNG DER MASCHINE



Inbetriebnahme & Nutzung Kombidämpfer

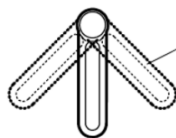
KOMBIDÄMPFER EIN- UND AUSSCHALTEN



Ein- und Ausschalttaste

- Ist das Gerät angeschaltet leuchtet die Ring-Kontrollleuchte um den Ein-/ Ausschaltknopf herum

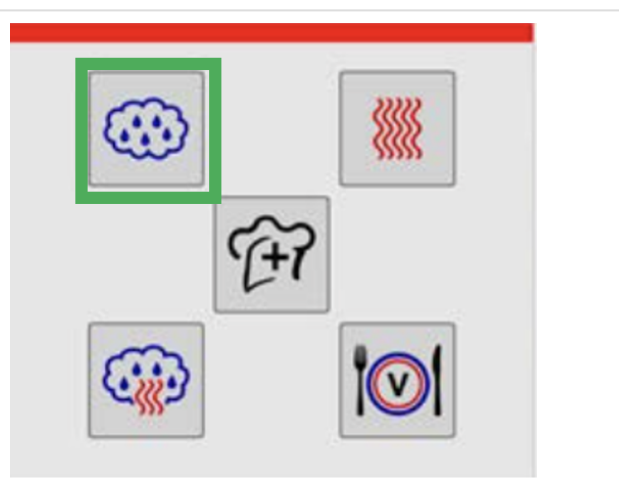
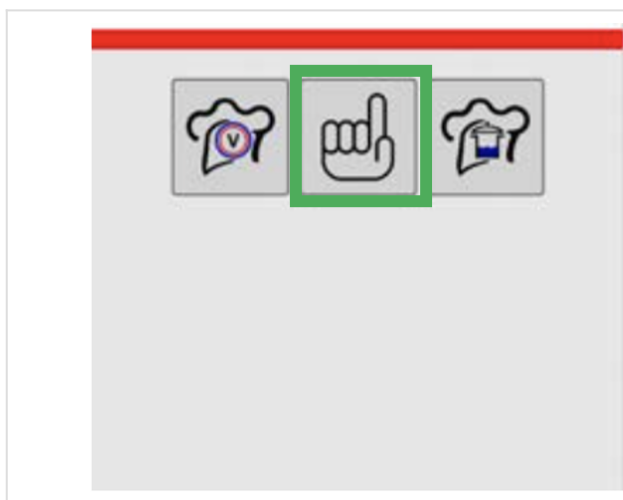
Bedienen des Türgriffes

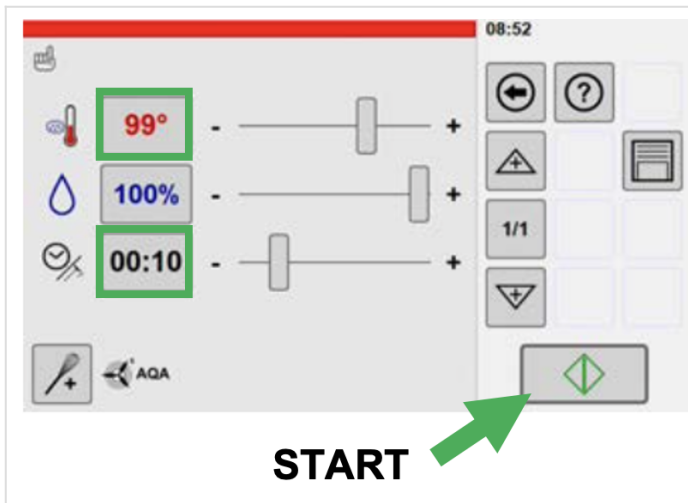


Türgriff

Die Garraumtür kann durch Schwenken des Türgriffes in beide Richtungen entriegelt werden.

GARPROGRAMM FÜR KNÖDEL UND BEILAGEN





99°
100% Dampf
Knödel: 13 Min.
Beilagen min. 10 Min

**STELL DIE ZEIT ALLGEMEIN AUF 15 MINUTEN,
SO FERN IHR NICHT IM STRESS SEID**

REINIGUNG KOMBIDÄMPFER

- Taste „**AutoClean**“ antippen
- Das Fenster „Reinigung“ wird angezeigt



- das "kleinste" Reinigungsprogramm auswählen



- **Taste Start/Stopp antippen**

- Das Symbol in der Taste Start/Stopp wechselt von grün nach rot
- Der Einweichvorgang beginnt, der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorgangs
- Ist der **Einweichvorgang abgeschlossen**, erfolgt die Meldung „**Reiniger zuführen**“

Einbringen des Pulverreinigers

- Garraumtür öffnen.
- Pulverreiniger über dem Ablaufsieb verteilen (Dosierung 35g)
- Pulverreiniger nicht im Garraum verteilen!
- Garraumtür schließen.
- Der Hinweis „Reinigungsprozess starten?“ erscheint
- Taste „Bestätigen“, antippen
- Das Reinigungsprogramm läuft
- Der Fortschrittsbalken zeigt den Zeitverlauf des Vorganges an.
- Nach Ablauf des Reinigungsvorganges erlischt die Anzeige „Reinigungsprogramm“, – es erscheint die Anzeige „Startbildschirm“
- Gerät anschließend ausschalten



Dekoration aufhängen

