

Hersteller Information/Anleitung

Reinigung, Wartung der **Mise en place®COMBI / COMBI Duo Kompakt**

Gerätepflege iCombi-Serie

Eine regelmäßige Reinigung gewährleistet den Werterhalt und reibungslosen Betrieb Ihres COMBI sowie eine jederzeit hygienische Speisenzubereitung. Bitte nutzen Sie zur Reinigung nur sanfte, verdünnte Reinigungsmittel, z.B. alkoholhaltige Reiniger wie Glasreiniger oder Hand-/Geschirr-Spülmittel. Bitte verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, z.B. starke Säuren und Laugen, unverdünnte Alkohole, Ofenreiniger oder andere organische Lösemittel. **Achtung:** Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen, durch Dampf oder heißes Wasser! Bei einer Reinigung direkt nach dem Gebrauch kann sich Wasser durch den heißen Garraum schnell erhitzen.



Zwischen- & Grundreinigung: Tägliche Reinigung

Außenfläche des COMBI

- Reinigen Sie die Außenfläche mit einem feuchten weichen Tuch.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger, Dampfstrahler oder direkten Wasserstrahl.

Innenscheibe des COMBI

- Öffnen Sie die Innenscheibe durch Betätigen der Stahlclip-Elemente.
- Reinigen Sie die Glasscheibe mit einem feuchten Tuch und schließen die Scheiben wieder.

Reinigung der Türdichtung

- Reinigen Sie die Türdichtung sorgfältig mit einem weichen feuchten Tuch, um die Standzeiten der Türdichtung erheblich zu verlängern.
- Dies ist bei häufigen Gartemperaturen über 220 Grad sowie Grillanwendungen besonders wichtig (idealerweise nach jedem Garvorgang).

Ablauf der Tür- und Gerätetropfwanne

- Reinigen Sie die Ablaufrinnen mit einem feuchten, weichen Tuch und spülen diese mit 1-2 Litern warmem Wasser durch.
- Dies ist bei häufigem Grillen oder der Zubereitung stark fett- oder gelatinehaltiger Lebensmittel besonders wichtig.
- Verwenden Sie zusätzlich bei starker Verschmutzung eine Reinigungsbürste zum Lösen von Verstopfungen des Ablaufsystems.

Handbrause

- Spülen Sie die Handbrause täglich 2x für 30 Sekunden durch, um Keimbildungen in der Wasserleitung zu verhindern.

Automatische Reinigung

- Reinigen Sie Ihren COMBI täglich mit der automatischen Reinigung, auch bei vorwiegendem Dampfbetrieb.
- Nutzen Sie hierbei ausschließlich originale Reinigungsprodukte (Rational). – Bei Nichteinhaltung der Reinigungsempfehlung können sich durch die mangelhafte Reinigung Fettrückstände entzünden.



Hersteller Information/Anleitung

Reinigung, Wartung der **Mise en place®COMBI / COMBI Duo Kompakt**

Gerätepflege iCombi-Serie

Eine regelmäßige Reinigung gewährleistet den Werterhalt und reibungslosen Betrieb Ihres COMBI sowie eine jederzeit hygienische Speisenzubereitung. Bitte nutzen Sie zur Reinigung nur sanfte, verdünnte Reinigungsmittel, z.B. alkoholhaltige Reiniger wie Glasreiniger oder Hand-/Geschirr-Spülmittel. Bitte verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, z.B. starke Säuren und Laugen, unverdünnte Alkohole, Ofenreiniger oder andere organische Lösemittel. **Achtung:** Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen, durch Dampf oder heißes Wasser! Bei einer Reinigung direkt nach dem Gebrauch kann sich Wasser durch den heißen Garraum schnell erhitzen.



Grundreinigung: Regelmäßige

Wechsel/Reinigung Luftfilter

- Gerätegröße XS 6-2/3: Drücken Sie das Lüftungsgitter vorne nach unten und ziehen den Filterhalter heraus. Reinigen Sie den Filter in milder, warmer Seifenlösung (<80 °C/176 °F) und lassen Sie ihn trocknen. Schieben Sie den gereinigten Luftfilter wieder von unten in die Bedienblende und rasten Sie das Gitter ein.
- Gerätegröße 6-1/1 - 10-2/1: Hebeln Sie das Lüftungsgitter im Sockel unter der Bedienblende mit Hilfe eines Schraubendrehers vorsichtig auf. Hebeln Sie das Filterelement aus der Halterung und ziehen Sie es heraus. Reinigen Sie den Filter in milder, warmer Seifenlösung (<80 °C/176 °F) und lassen Sie ihn trocknen. Schieben Sie den gereinigten Filter in die Halterung. Setzen Sie das Lüftungsgitter wieder ein.
- Gerätegröße 20-1/1 - 20-2/1: Verständigen Sie Ihren Servicepartner.

LED-Beleuchtung

- Die LED-Beleuchtung hinter der inneren Glasscheibe ist unter normalen Umständen vor Verschmutzung geschützt. Im Falle von Verschmutzung verwenden Sie zur Reinigung ein weiches, feuchtes Tuch. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

Austausch der Türdichtung

- Ziehen Sie die alte Dichtung aus der Führung und reinigen Sie die Führungsschiene mit einem feuchten weichen Tuch.
- Befeuchten Sie die Haltelippen mit Seifenwasser. Stecken Sie den rechteckigen Teil der Dichtung, beginnend in den Ecken, vollständig in den Aufnahmerahmen.

Im Servicecenter (Geräte QR-Code) oder unter folgenden Links finden Sie auch Videos für die Reinigung des Gerätes:

Selbstreinigung starten: <https://youtu.be/ACwldC7ojMU>

Dichtungswechsel: <https://youtu.be/8xlE0ynMgHU>

Reinigung Scheiben: <https://youtu.be/wD808FKwWbo>

Reinigung Filter: https://youtu.be/6OOO_PQU_to / <https://youtu.be/LozGV8ZFAT4>



Hersteller Information/Anleitung

Reinigung, Wartung der **Mise en place®COMBI / COMBI Duo Kompakt**



MISE EN PLACE
GASTRO SOLUTIONS



Gerätepflege SCC-Serie

Eine regelmäßige Reinigung gewährleistet den Werterhalt und reibungslosen Betrieb Ihres COMBI sowie eine jederzeit hygienische Speisenzubereitung. Bitte nutzen Sie zur Reinigung nur sanfte, verdünnte Reinigungsmittel, z.B. alkoholhaltige Reiniger wie Glasreiniger oder Hand-/Geschirr-Spülmittel. Bitte verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, z.B. starke Säuren und Laugen, unverdünnte Alkohole, Ofenreiniger oder andere organische Lösemittel. **Achtung:** Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen, durch Dampf oder heißes Wasser! Bei einer Reinigung direkt nach dem Gebrauch kann sich Wasser durch den heißen Garraum schnell erhitzen.



Tägliche Reinigung

Außenfläche

Die Außenfläche des Gerätes darf nur mit einem feuchten weichen Tuch gereinigt werden. Aggressive und scheuernde Reinigungsmittel sind nicht zulässig. Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreiniger, Dampfstrahler oder einem direkten Wasserstrahl gereinigt werden.

Türglas

Die Innenscheibe der Türe kann durch Betätigen der beiden Schnapper geöffnet werden. Bitte reinigen Sie die Glasscheibe ebenfalls nur mit einem weichen feuchten Tuch. Aggressive und scheuernde Reinigungsmittel sind nicht zulässig.

Türdichtung

Bei Gartemperaturen über 220 °C und häufiger Anwendung von Grillprozessen sollte die Türdichtung mehrmals täglich (idealerweise nach jedem Garprozess) gereinigt werden. Durch sorgfältiges Abwischen der Türdichtung mit einem feuchten Tuch nach jeder Anwendung kann die Standzeit der Türdichtung erheblich verlängert werden. Bitte benutzen Sie keine scharfen, essighaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel zum Reinigen der Türdichtung. Bitte betreiben Sie das Gerät nicht bei sehr hohen Temperaturen im Leerlauf.

Ablauf Gerätetropfwanne

Bitte stellen Sie sicher dass der Ablauf der Türtropfwanne nicht durch Fett oder andere Fremdkörper verstopft ist.

Verwenden Sie nur Reiniger- und Care-Tabs des Geräteherstellers. Die Benutzung von anderer Reinigungsschemie kann zu einer Schädigung des Gerätes führen. Eine Haftung für Folgeschäden wird ausgeschlossen!

Hersteller Information/Anleitung

Reinigung, Wartung der **Mise en place®COMBI / COMBI Duo Kompakt**

Gerätepflege SCC-Serie

Eine regelmäßige Reinigung gewährleistet den Werterhalt und reibungslosen Betrieb Ihres COMBI sowie eine jederzeit hygienische Speisenzubereitung. Bitte nutzen Sie zur Reinigung nur sanfte, verdünnte Reinigungsmittel, z.B. alkoholhaltige Reiniger wie Glasreiniger oder Hand-/Geschirr-Spülmittel. Bitte verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, z.B. starke Säuren und Laugen, unverdünnte Alkohole, Ofenreiniger oder andere organische Lösemittel. **Achtung:** Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen, durch Dampf oder heißes Wasser! Bei einer Reinigung direkt nach dem Gebrauch kann sich Wasser durch den heißen Garraum schnell erhitzen.



Regelmäßige Pflege

Wechsel/Reinigung Luftfilter

Je nach Umgebungsbedingungen ist der Luftfilter in regelmäßigen Intervallen (3–12 Monate) zu wechseln.

61–102: Dieser Luftfilter befindet sich unter der Bedienblende.

- Lösen Sie den Luftfilter durch Drücken des Rahmens an den beiden aufgerauten Stellen.
- Kippen Sie den Filter nach unten weg und ziehen Sie diesen komplett vom Gerät ab.
- Setzen Sie den neuen Luftfilter zuerst mit den hinteren Haken in die Löcher auf der Geräteunterseite ein.
- Verrasten Sie diesen anschließend durch Andrücken von unten nach oben (umgekehrt zur Entnahme des Filters). (# 40.03.461)

201–202: Verständigen Sie Ihren Servicepartner.

Austausch Türdichtung

Die Türdichtung ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

- Alte Dichtung aus der Führung herausziehen.
- Führungsschiene reinigen.
- Neue Dichtung in die Führung stecken (Haltelippen mit Seifenwasser anfeuchten).
- Rechteckiges Teil der Dichtung muss vollständig im Aufnahmerahmen stecken.

Austausch der Garraumbeleuchtung

Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

- Geräteablauf im Garraum abdecken.
- Rahmen mit Glas und Dichtung entfernen.
- Halogenglühlampe ersetzen (# 3024.0201P), Halogenglühlampe nicht mit Fingern berühren.
- Dichtungsrahmen ebenfalls ersetzen (# 40.00.094).
- Rahmen mit Glas und Dichtung festschrauben.



Hersteller Information/Anleitung

Reinigung, Wartung der **Mise en place®COMBI / COMBI Duo Kompakt**



MISE EN PLACE
GASTRO SOLUTIONS



Gerätepflege SCC-Serie

Eine regelmäßige Reinigung gewährleistet den Werterhalt und reibungslosen Betrieb Ihres COMBI sowie eine jederzeit hygienische Speisenzubereitung. Bitte nutzen Sie zur Reinigung nur sanfte, verdünnte Reinigungsmittel, z.B. alkoholhaltige Reiniger wie Glasreiniger oder Hand-/Geschirr-Spülmittel. Bitte verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, z.B. starke Säuren und Laugen, unverdünnte Alkohole, Ofenreiniger oder andere organische Lösemittel. **Achtung:** Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen, durch Dampf oder heißes Wasser! Bei einer Reinigung direkt nach dem Gebrauch kann sich Wasser durch den heißen Garraum schnell erhitzen.



Regelmäßige Pflege

Entkalkung der Beschwadungsdüse

1. Gerät ausschalten.
2. Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte schwenken.
3. Überwurfmutter der Beschwadungsdüse lösen (Drehrichtung gegen Uhrzeiger – Schlüsselwert 15).
4. Beschwadungsdüse in die Entkalkerflüssigkeit legen und einwirken lassen (Beschwadungsdüse muss kalkfrei sein).
5. Montage in umgekehrter Reihenfolge – Einbauanleitung beachten.



Hinweis: Warnung! – Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr! Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsmaske.



Im Servicecenter (Geräte QR-Code) oder unter folgenden Links finden Sie auch Videos für die Reinigung des Gerätes:

Selbstreinigung starten: <https://youtu.be/ACwldC7ojMU>

Dichtungswechsel: <https://youtu.be/8xlE0ynMgHU>

Reinigung Scheiben: <https://youtu.be/wD808FKwWbo>

Reinigung Filter: https://youtu.be/6OOO_PQU_to / <https://youtu.be/LozGV8ZFAT4>

Hersteller Information/Anleitung

Reinigung, Wartung der **Mise en place®COMBI / COMBI Duo Kompakt**



MISE EN PLACE
GASTRO SOLUTIONS



Reiniger Information iCombi / SCC - Serie

Reiniger Tabs rot

- Für SCC-Serie

- › Größere Tab (60g)
- › Enthält Phosphat
- › 100 Tabs pro Reiniger-Eimer



Reiniger Tabs grün (Active Green)

- Für iCombi-Serie

- › Kleinerer Tab (35g)
- › Phosphat- bzw. phosphorfrei
- › Neue Rezeptur mit höherem Wirkstoff bewirkt eine Reduzierung der Anzahl an benötigter Tabs
- › 150 Tabs pro Reiniger-Eimer (Längere Reichweite)

