



sisisi QEAMER

Ergänzungen zur Bedienungsanleitung
sisisi QEAMER 230V und 400V



CAROGUSTO

Carogusto AG
Fehlweisstrasse 20
CH-8580 Amriswil

www.sisisi.com



Sofern in den nachfolgenden Ergänzungen nichts anderes erwähnt ist, gilt die Bedienungsanleitung Version 2.0 vom September 2020.

2 WICHTIGE HINWEISE

2.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Verwendung dieses Geräts ist ausschliesslich Fachpersonal oder geschultem Personal vorbehalten und dient einzig und allein der Zubereitung der speziell für den QEAMER entwickelten sisisi Gourmet Gerichten. Jegliche andere Verwendung wird als nicht bestimmungsgemäss betrachtet. Die Carogusto AG übernimmt keine Haftung für eventuelle Folgen, die sich aus einer nicht bestimmungsgemässen Verwendung ergeben könnten.

Die Bedienungsanleitung und dieses Beiblatt sind vor Gebrauch des QEAMERS zu lesen und zu beachten. Dieses Beiblatt ist genauso wie die Bedienungsanleitung vom QEAMER bereitzuhalten und an nachfolgende Anwender weiterzugeben.

Der Betrieb ist nur unter folgenden Bedingungen zugelassen:

- Bedienung durch
 - geschultes Personal oder
 - Überwachte Selbstbedienung
- Betriebsarten zur Restwasserentsorgung
 - Kanisterbetrieb
 - Sockelbetrieb (Unterbau mit Abwasserschublade)
- Aufstellungsort
 - Stationäre Aufstellung innerhalb trockener Räumlichkeiten
 - Stationäre Aufstellung Im Freien nur bei trockenem Wetter

Der Betrieb ist unter folgenden Bedingungen nicht zugelassen:

- Nichtüberwachter Selbstbedienungsbetrieb
- An Standorten mit Luftfeuchtigkeit >90%
- Ungeschützt im Freien bei nassem Wetter
- Der QEAMER darf nicht an mobilen Einsatzorten (z.B. Schiffe, Busse usw.) betrieben werden.

Siphonbetrieb

- Bei Siphonbetrieb ist es wichtig, dass der Siphon offen und belüftet ist.
- Es wird empfohlen, den QEAMER nicht direkt an einen Siphon des Spülbeckens anzuschliessen, da der Siphon durch anfällige Speisereste verstopfen und überfluten kann.



Sollte der QEAMER auf Wunsch trotzdem im Siphonbetrieb installiert werden, haftet die Firma Carogusto AG nicht für entstandene Wasserschäden.

2.2 Zu Ihrer Sicherheit

Nachfolgend finden Sie die Aktualisierungen zur aktuellen Bedienungsanleitung, die die Sicherheit des QEAMERs betreffen.



So vermeiden Sie Lebensgefahr durch einen Stromschlag:

(Korrektur zur Version 400V, S.8)

- Der QEAMER ist immer am Hauptschalter auszuschalten.
- Der Netzstecker ist erst aus der Netzsteckdose zu ziehen, wenn der Hauptschalter aus ist.
- Bei Berührung von stromführenden Elementen besteht Lebensgefahr.
- Keinesfalls Abdeckungen entfernen, sofern nicht explizit dazu aufgefördert wird.
- Niemals Schrauben und damit befestigte Gehäuseteile entfernen.
- Den QEAMER oder den Aufstellbereich des QEAMERs nicht mit einem Wasserstrahl, Hochdruck- oder Dampfreiniger reinigen. Den QEAMER niemals mit Wasser übergiessen.



Transportstellung (Ergänzung zur QEAMER Version 230V, S. 29/ 400V, S.30)

- Der QEAMER darf nur nach der Systementleerung und in der Transportstellung transportiert werden.
Die Transportstellung beinhaltet ein Programm zur Systementleerung, das im Winter Frostschäden vermeidet.
- Kann der QEAMER infolge einer Störung nicht in die Transportstellung gebracht werden, muss der QEAMER frostsicher gelagert werden.



Verbrühungsgefahr

- Durch heisse Bauteile sowie Flüssigkeiten besteht Verbrühungsgefahr.
- Während des laufenden Betriebs des QEAMERs keine Körperteile in die Zubereitungszone halten.
- Das Wasser in der Ablaufmulde kann heiss sein kann.
- Nach der Zubereitung kann die Unterseite sowie die Seiten der Bowl heiss sein, die heisse Bowl immer mittels einer Serviette entnehmen.



Fehlfunktionen

- Bei sichtbaren Schäden oder erkennbaren Fehlfunktionen können wichtige Sicherheitsfunktionen gestört sein. Erkennbare Fehlfunktionen sind Fehlermeldungen am Display, austretendes Wasser, Geruchs- und Hitzeentwicklung.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts ist es von entscheidender Bedeutung, dass sofort angemessene Massnahmen ergriffen werden, um potenzielle Risiken zu minimieren und die Sicherheit aller Beteiligten zu gewährleisten. Zunächst sollte das betroffene Gerät unverzüglich ausser Betrieb genommen und jegliche Nutzung gestoppt werden, um weitere Komplikationen zu verhindern.
- Bei einer eventuellen Fehlfunktion ist der Hauptschalter des Geräts auf Position 0 zu stellen und anschliessend der Netzstecker zu ziehen, um die Stromzufuhr zu unterbrechen. Um das Problem zu beheben, empfiehlt es sich, den QEAMER von einem qualifizierten Techniker überprüfen und reparieren zu lassen.

2.3 Allergene

Lebensmittelbestandteile, welche eine Reaktion im menschlichen Körper auslösen können, können nicht zerstört, sondern nur entfernt werden.

Durch die Zubereitung von sisis Bowls im QEAMER kann es zur Verschleppung von Allergenen von vorher zubereiteten Gerichten kommen. Die Zwischenspülung sowie die manuelle Spülung können eine Verschleppung nicht verhindern.

Die Allergene können über mehrere Zubereitungen hinweg verschleppt werden. Um die lebensmittelberührenden QEAMER Teile frei von Allergenen und deren Spuren zu bekommen, bedarf es einer Reinigung der Mischeinheit gemäss «7 Neudefinition Reinigung». Besteht ein Zweifel über die Sauberkeit (allergieauslösende Partikel sind nicht mit blossem Auge erkennbar), ist von der Ausgabe von Menüs an Personen mit einer bekannten Allergie auf eines der verwendeten Allergene zu verzichten.

Fachpersonal oder geschultes Personal muss sich über die im QEAMER verwendeten Allergene informieren, um allergische Reaktionen auszuschliessen:

- Jedes sisis Gericht verfügt über die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung der Allergene und möglicher Spuren.
- Eine Übersicht über alle sisis Bowls und der darin enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Spuren finden sie unter: www.sisis.com/ Bereich FAQ & Downloads.
- Neben den kennzeichnungspflichtigen Allergenen gibt es weitere Allergene, welche teilweise auch in den Gerichten enthalten sein können. Bei weitergehenden Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

Es wird empfohlen, den zusätzlich verfügbaren QEAMER Sticker, der u.a. einen Hinweis auf die Allergenverschleppung enthält, gut sichtbar auf dem QEAMER anzubringen, so dass neben der Verpackung auch auf dem QEAMER auf das bestehende Risiko einer Kreuzkontamination hingewiesen wird. QEAMER Sticker können bei Bedarf über den Carogusto Kundenservice bestellt werden.

3 ERSTINBETRIEBNAHME

3.7 Wassertank füllen



Das für den Wassertank verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität entsprechen.

Wasserversorger garantieren die Qualität des gelieferten Wassers nur bis zur Grundstücksgrenze. Deshalb wird empfohlen, die Qualität des verwendeten Wassers regelmässig im Monitoring zu überprüfen, um die Kontamination mit Mikrobiologie oder Schadstoffen durch Rohre oder Wasserleitungen zu vermeiden.

7 NEUDEFINITION REINIGUNG

Um eine sichere Zubereitung der sisisi Gourmet Bowls zu ermöglichen, sind folgende Reinigungsabläufe und -intervalle einzuhalten:

7.1 Start der Reinigung



Mit der Einschalt-Taste kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden. Nach der Betätigung der Einschalt-Taste wird der Spülzyklus gestartet.

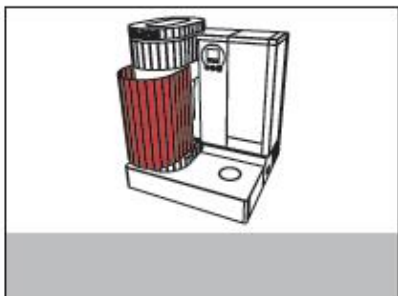


Beim Spülzyklus fährt die Mischeinheit auf die Spülmulde. Es ist darauf zu achten, dass sich keine Gegenstände zwischen Mischeinheit und Spülmulde befinden. Im Bereich der Spülmulde dürfen keine Manipulationen durchgeführt werden. Während des Spülprozesses erscheint auf dem Display das Symbol „Spülen“.

7.2 Reinigung der Mischeinheit

Die Mischeinheit muss spätestens 4 Stunden nach der Inbetriebnahme gereinigt und desinfiziert werden (Intervall alle 4 Stunden nach erneuter Menüzubereitung).

Alternativ kann der Mischkopf durch einen sauberen zweiten Mischkopf ersetzt werden und später gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung kann die Reinigung in kürzerem Intervall durchgeführt werden.



Die Abdeckung der Zubereitungseinheit ist zu entfernen, indem sie angehoben und nach vorn abgezogen wird. Die Mischeinheit wird sichtbar.

Teile der Mischeinheit können sehr heiss sein. Die Entnahme ist mit einem Schutzlappen durchzuführen.



An der rechten Seite der Mischeinheit befindet sich der Entriegelungsgriff. Vor dem Drücken des Griffes ist die Mischeinheit mit dem Schutzlappen zu halten. Danach kann der Entriegelungsgriff betätigt und die Mischeinheit nach unten entnommen werden.

Um den Mischkopf zu reinigen, zerlegen Sie bitte den Mischkopf in seine 3 Hauptkomponenten (Niederhalter, Dampfkopf und Dichtung).



Damit keine Verunreinigungen in die Mischeinheit gelangen muss der rote Verschluss-Zapfen zwingend vor der nachfolgenden Reinigung aufgesetzt werden.

Am effektivsten ist die händische Reinigung der Mischeinheit mit Spülmittel, warmem Wasser und einem sauberen Schwamm. So werden alle Stellen zuverlässig erreicht. Zur Reinigung werden die Komponenten einzeln händisch gereinigt (so wie man Geschirr abwäscht).

Eine Reinigung im Geschirrspüler* ist möglich, muss aber vom Betreiber eigenständig validiert werden.

Nach der Reinigung ist der rote Verschluss-Zapfen zu entnehmen und alle Komponenten sind mit sauberem Trinkwasser zu spülen. Es ist zu kontrollieren, ob die Düsen durchlässig sind. Dazu kann Trinkwasser in die Zubereitungseinheit gegeben werden und an jedem Dampffinger sollte das Wasser an 3 Stellen austreten.

* Die Reinigungsleistung eines Geschirrspülers variiert je nach Hersteller, Modell, Programm und verwendetem Spülmittel. Die Entfernung allergener Spuren im Geschirrspüler muss vom Betreiber validiert werden, sofern das nachfolgend zubereitete Produkt als frei von allergenen Spuren vorher zubereiteter Gerichte verkauft werden soll.

7.3 Reinigung der Oberflächen

Oberflächen inkl. der Spülmulde sind spätestens 4 Stunden nach der ersten Menüzubereitung zu reinigen und zu desinfizieren. Bei starker Verschmutzung kann die Reinigung in kürzerem Intervall durchgeführt werden.

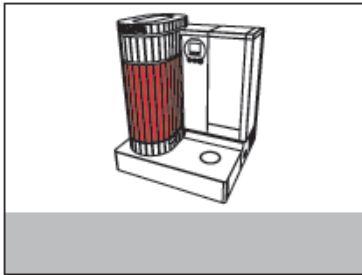
Die groben Verschmutzungen sind von der Arbeitsfläche und aus der Spülmulde zu entfernen. Die Arbeitsfläche und Spülmulde sind mit Hilfe von Spülmittel und warmem Wasser zu reinigen. Ca. ½ Liter eines Gemisches aus Reinigungsmittel und Wasser ist in den Auslauf zu kippen, um die Oberfläche des Schlauches zu reinigen. Die gesäuberten Oberflächen sind mit einem feuchten, sauberen Lappen nach zu wischen und die Spülmittelrückstände zu entfernen. Die Oberflächen trocknen lassen und anschliessend die Arbeitsfläche und Spülmulde inkl. Abflussschlauch soweit wie möglich desinfizieren.

7.4 Abschluss der Reinigung

Anschliessend müssen die Komponenten getrocknet werden.



Die saubere Mischeinheit darf nur mit sauberen, desinfizierten Händen wieder zusammen- und eingebaut werden.



- Die Dichtung ist mit der Nut in die Fuge an der Unterseite des Niederhalters einzudrücken. Achten Sie darauf, dass die Dichtung rundherum gleichmässig eingedrückt ist.
- Der Niederhalter (siehe 1.3) ist auf die Oberseite der Mischeinheit einzusetzen.
- Um die gereinigte Mischeinheit einzusetzen, beachten Sie bitte folgendes:
 - Die Positionshilfe (siehe 1.3 Mischeinheit) auf dem Niederhalter muss nach vorne zum Bediener gerichtet sein.
 - Die Kupplung der Mischeinheit ist in die Öffnung der Zubereitungseinheit einzuführen und nach oben zu drücken bis die Mischeinheit nach oben eingerastet ist.
 - Durch leichtes Ziehen nach unten ist zu spüren, ob die Mischeinheit richtig eingerastet ist.
- Nun ist die Abdeckung der Zubereitungseinheit wieder auf zu setzen.

Vor dem Einsetzen der Abdeckung sind die trockenen Oberflächen der Mischeinheit mit einem Desinfektionsspray zu desinfizieren.



Beim Desinfektionsspray ist auf die Lebensmitteltauglichkeit und Bestimmung für die verwendeten Materialien zu achten. Hinweise auf dem Desinfektionsspray beachten. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Carogusto Kundenservice.

7.5 Tägliche Reinigung weiterer QEAMER Teile

Nur die Mischeinheit kann im Geschirrspüler gereinigt werden, alle anderen abnehmbaren Teile müssen händisch gereinigt und desinfiziert werden.

- Der Wassertank ist täglich einmal mit sauberem Trinkwasser zu spülen. Ist der QEAMER nicht in Betrieb, z.B. über Nacht oder am Wochenende, so ist der Tank nach dem Spülen offen zu trocknen.
- Täglich die abnehmbaren QEAMER Teile entnehmen und die groben Verschmutzungen entfernen und anschliessend mit einem Gemisch aus Spülmittel und Wasser reinigen. Gereinigte Teile müssen anschliessend getrocknet und desinfiziert werden. Saubere Teile sind auf einer gereinigten Oberfläche zwischen zu lagern.
- Mindestens einmal täglich den Auffangbehälter unter dem QEAMER entleeren und reinigen. Dazu wird der Auffangbehälter ausgespült und mit Reinigungsmittel ausgewaschen. Es wird empfohlen, den Auffangbehälter einmal wöchentlich mit Reinigungsmittel einzuweichen, um eine Geruchsbildung zu reduzieren.

7.6 Handhabung bei längerem Stillstand

Sollte der QEAMER über längere Zeit unbenutzt bleiben, sind folgende Punkte zu befolgen:

- Alle Teile des QEAMERs müssen gründlich gereinigt werden.
- Es wird empfohlen, den QEAMER zusätzlich zu entkalken (z.B. vor Betriebsferien).
- Der QEAMER muss in Transportstellung (siehe Punkt 10.3 der Bedienungsanleitung) gebracht werden.
- Vor der Wiederaufnahme des Betriebs ist ein neuer Filter einzusetzen (bitte zusätzlichen Punkt 10.1 beachten). Es ist eine zusätzliche manuelle Spülung durchzuführen, alle Oberflächen inkl. Mischkopf und Dichtungsring sind zu desinfizieren und es sollten 3 Dampfbezüge durchgeführt werden.

Für diese Bezüge ist bitte eine mit Wasser gefüllte Schale in den QEAMER einzusetzen und Start zu drücken. Auf dem Display erscheint das Defaultprogramm: Taste links («Pfeil hoch») drücken -> Defaultprogramm <55ml – 10s Pause> mit OK bestätigen. Vorgang drei Mal wiederholen. Der QEAMER ist dann wieder einsatzbereit.

7.7 Empfehlung Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Die Oberflächen des QEAMERs lassen sich optimal mit einem handelsüblichen Handspülmittel (Spülmittel für Geschirr) reinigen.

Beim Desinfektionsmittel ist bitte auf die Eignung für den Einsatz im Lebensmittelbereich zu achten. Carogusto empfiehlt die Verwendung von Desinfektionsmitteln auf Alkoholbasis.



Bitte die Herstellerhinweise, ob das Desinfektionsmittel nachgespült werden muss vor dem erneuten Lebensmittelkontakt, beachten.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für folgende Oberflächen geeignet sein: Silikon, PA, PWT, PP, Inox 1.4301 (Edelstahl), ABS, ASA und SMMA. ABS, PA, PP, PWT und Silikon sind gefärbt. Hersteller von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln können Ihnen Auskunft über die Verträglichkeit ihrer Mittel geben.

7.8 Lebensmittelsicherheit

Die Reinigung des QEAMERs wurde im angegebenen Reinigungsintervall mit dem beschriebenen Reinigungsablauf validiert. Andere Reinigungswege (z.B. Verwendung des Geschirrspülers) oder ein längeres Intervall sind durch den Betreiber eigenständig zu validieren, der die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit der von ihm angebotenen Gerichte trägt.

Eine Gefahrenanalyse (HACCP) für die Menüzubereitung im QEAMER liegt vor und kann über unseren Kundendienst angefragt werden.



Der sisis QEAMER ist ausschliesslich für sisis Bowls vorgesehen.

Dies ist entscheidend, um einen klaren Überblick über die möglichen Allergene zu erhalten, die sich an den Mischfingern befinden könnten. Werden andere, selbstgekochte Gerichte erwärmt, können Allergene eingetragen werden, die nicht in einem der sisis Gerichte enthalten sind. Diese würden daher in den Allergen-hinweisen nicht berücksichtigt werden. Zudem beeinflusst das Verfahren zur Haltbarmachung der sisis Gerichte den mikrobiologischen Status. Bei Nicht sisis Gerichten kann dieser unbekannte Status sich negativ auf die Reinigungsdauer auswirken.

10 PFLEGE

10.1 Filterpatrone wechseln

Beim Filterwechsel ist der Tank vor dem erneuten Einsetzen der sisisi Filterpatrone zu reinigen. Dazu wird der Tank (ohne Filterpatrone) mit Spülmittel, Wasser und einem Schwamm gründlich gereinigt. Anschliessend den Wassertank mit ausreichend Trinkwasser nachspülen, bevor eine neue Filterpatrone eingesetzt wird.

15 Carogusto KONTAKTE / RECHTLICHE HINWEISE

Carogusto AG

Fehlwiesstrasse 20
CH-8580 Amriswil
Tel. +800 14 11 77 00

Weitere Kontaktdaten für Ihr Land finden Sie online unter:
www.sisisi.com/ Bereich FAQ & Downloads.

Bezugsquellen für Ersatzteile und Zubehör finden Sie unter:
www.sisisi.com/ Bereich FAQ & Downloads.

Richtlinien:

2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
2004/108/EG Elektromagnetische Verträglichkeit
2011/65/EU RoHS Richtlinie

Technische Änderungen:

Technische Änderungen vorbehalten. Die in dieser Bedienungsanleitung verwendeten Illustrationen sind stilisiert und zeigen nicht die Originalfarben des Gerätes.

Copyright

Fotokopien oder Übersetzungen in eine andere Sprache sind ohne vorhergehende schriftliche Zustimmung durch die Carogusto AG nicht zulässig.

Version 1.0, September 2023