

1 Zielsetzung / Zweck

Das Ziel der Bedienungsanleitung ist, eine sichere und nachhaltige Benutzung des Geräts sicherzustellen. Auch der Zustand, in dem das Gerät nach Benutzung an den Eigentümer zurückzugeben ist, wird hier beschrieben. Sollte der Zustand, vor allem in Bezug auf Sauberkeit und Reinigung, nicht dem hier beschriebenen Zustand entsprechen, behält sich der Eigentümer vor, den entstehenden Reinigungsaufwand an den Nutzer/Mieter weiter zu berechnen. Anleitung zum Ein- und Ausschalten (On/Off) – Konvektomaten

2 Geltungsbereich

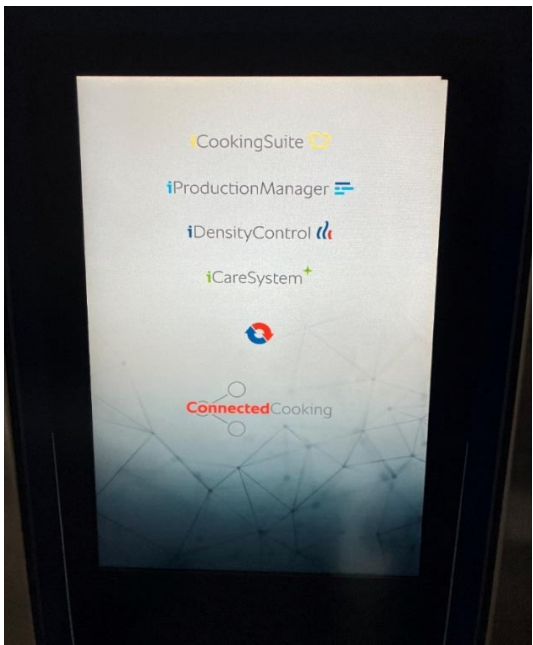
Diese Bedienungsanleitung ist ausschließlich für die Konvektomaten der Küche des Kurgarten Cafés geeignet und darf nicht für andere Geräte angewendet werden.



Konvektomat Fa. Rational

Anleitung zum Ein- und Ausschalten (On/Off)

3 Bedienungsanleitung

	1. Einschalten (Konvektomat) On/Off Taste für ca. 2 Sekunden drücken, damit das Gerät gestartet werden kann. Wichtig: Lüftung der Küche einschalten ! Betätigung der Taste „Stufe 2“ (Analog zur Inbetriebnahme Gasherd)
	2. Gerät fährt hoch Wasser, Beleuchtung und Lüfter werden aktiviert.

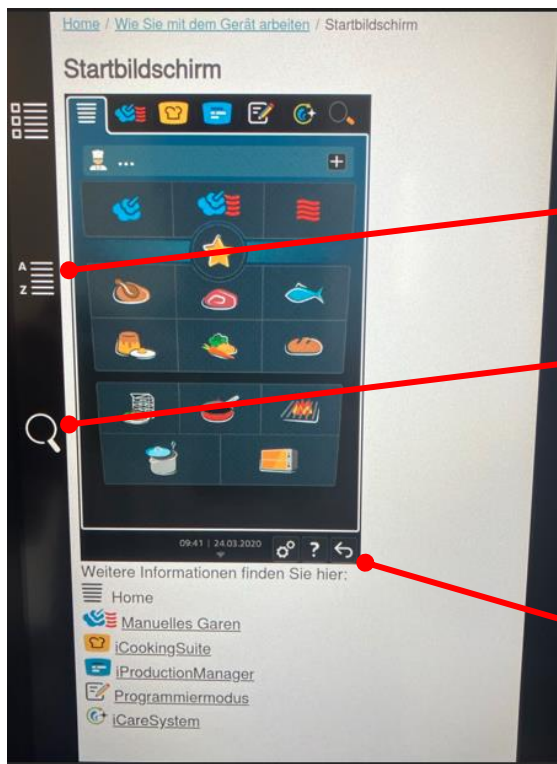


3. Gerät betriebsbereit

Bedienungsanleitung

Über das Fragezeichen gelangt man auf den Startbildschirm.

Über die Return-Taste gelangt man wieder auf die Startseite.



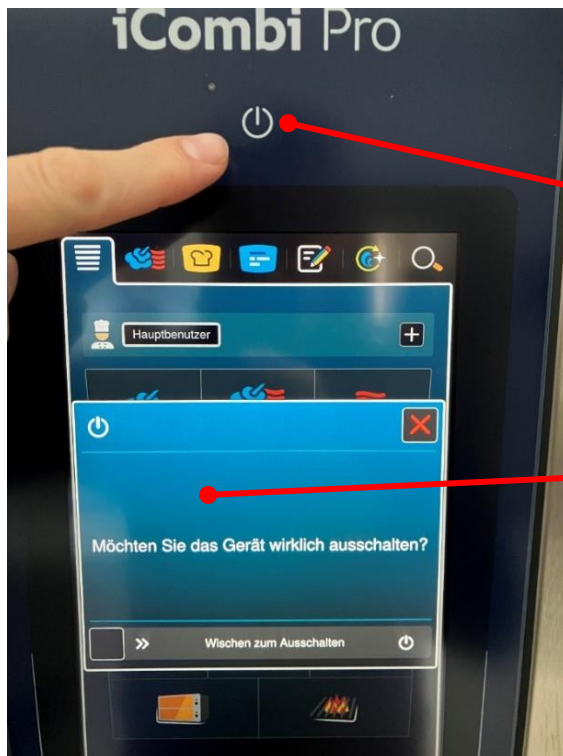
4. Startbildschirm – Übersicht

Stichwortverzeichnis A-Z (Bedienungsanleitung etc.). Durch scrollen nach unten/oben können bestimmte Programme ausgewählt werden.

Suchfunktion – hier können bestimmte Programme

Durch drücken der entsprechenden Kachel, kann das bestimmte Programm aufgerufen werden.

Über die Return-Taste gelangt man immer wieder auf die Startseite – von dort aus kann das Gerät ausgeschaltet werden.



5. **Gerät außer Betrieb nehmen**
(ausschalten)

On/Off „Taster“ gedrückt halten
bis sich das Ausschaltfenster öffnet.

Aufforderung: Das Gerät ausschalten?



6. Quadratisches Feld betätigen und
nach rechts ziehen – Gerät geht aus.



7. Türe nach der Reinigung öffnen

4 Pflege, Überprüfung, Aktualisierung und Archivierung

Regelmäßige Wartungen der Geräte und die Aktualisierung der Arbeitsanweisung liegt im Bereich technisches Gebäudemanagement.

5 Historie

Revision	Änderung	durch
A1	Erstellung	Martin Korndörfer

Erstellt 10.02.2026 / Martin Korndörfer	Geprüft 10.02.2026 / André Fuchs	Veröffentlicht 10.02.2026 / Mirko Zimmermann
Datum, Name, Unterschrift	Datum, Name, Unterschrift	Datum, Name, Unterschrift

Bayer. Staatsbad Bad Kissingen GmbH | Im Luitpoldpark 1 | 97688 Bad Kissingen

Zur besseren Lesbarkeit wird im Dokument das generische Maskulinum verwendet. Eine Benachteiligung im Sinne von § 1 AGG gleich welcher Art von Beschäftigten ist damit nicht intendiert.

[https://o365sbk.sharepoint.com/sites/Managementdokumentation-ORG/Leitung/GM Gebäudemanagement/GM01 - Technisches GM/Arbeitsanweisung/GM01-AA-007-A1-Bedienungsanleitung-Konvektomat Küche Catering.docx](https://o365sbk.sharepoint.com/sites/Managementdokumentation-ORG/Leitung/GM%20Geb%C3%A4udemanagement/GM01-Technisches%20GM/Arbeitsanweisung/GM01-AA-007-A1-Bedienungsanleitung-Konvektomat%20K%C3%BChe%20Catering.docx)