

12/2018

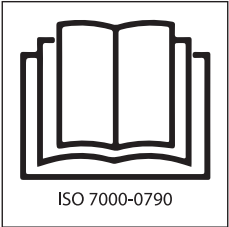
Mod: CGE23-P

Production code: NB-UA-304E DI



Diamond
catering equipment

DE	HEISSLUFTÖFEN ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR, BETRIEB-UND WARTUNG
-----------	--



GUA-304EB	GUA-606EB
GUA-404EB	GUA-006EB
GUA-104EB	GUA-110EB
GUA-604EB	GUA-610EB
GUA-004EB	GUA-010EB
GUA-106EB	

2200742
2200744
2200746

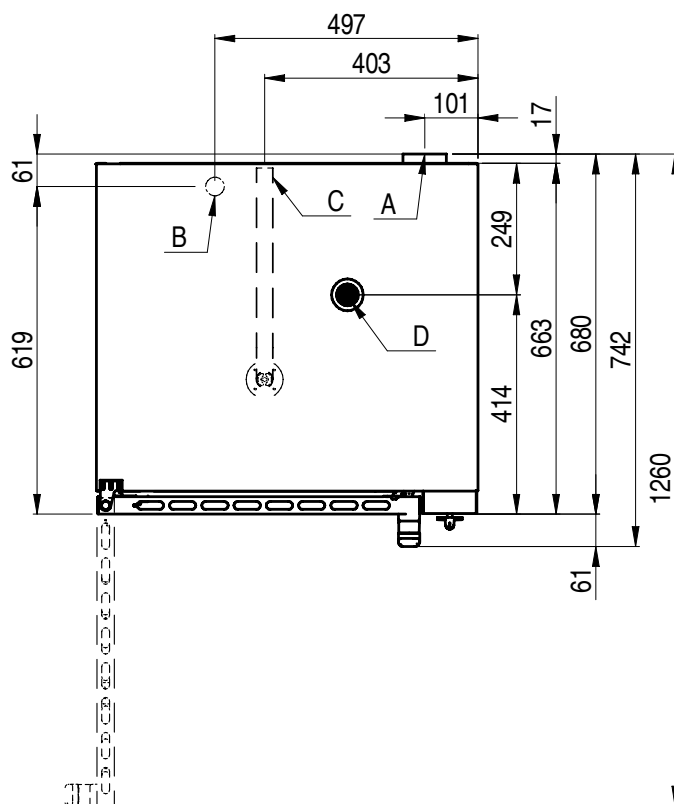
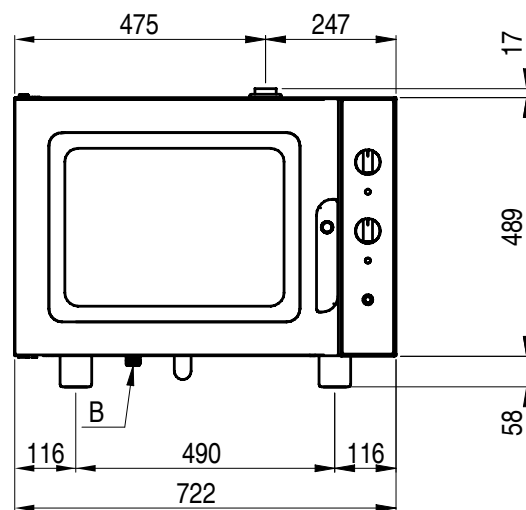
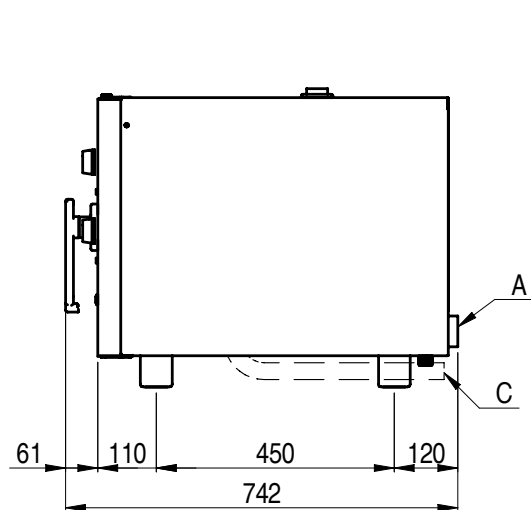
FML423
FML443
FML461
FML661
FML1061

E104-UAE
E106-UAE
E110-UAE
E604-UAE
E606-UAE
E610-UAE

CPE434-P
CPE644-P
CPE664-BP
CGE23-P
CGE11-P
CGE611-BP

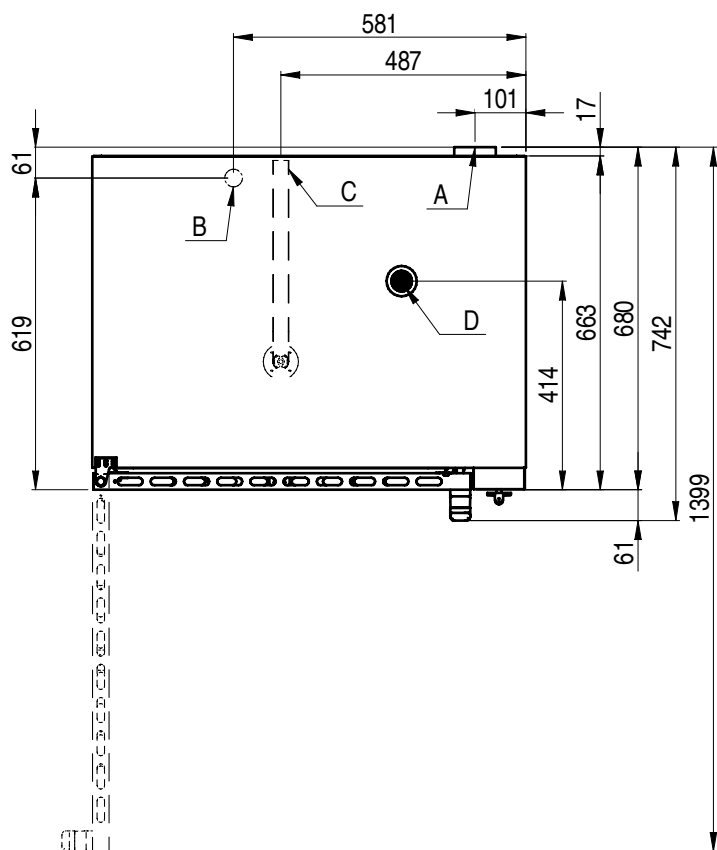
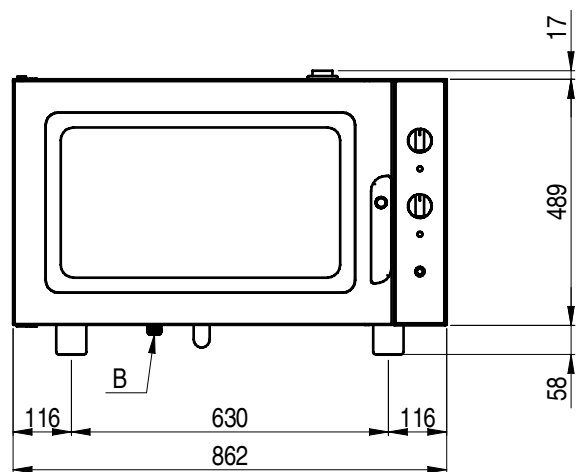
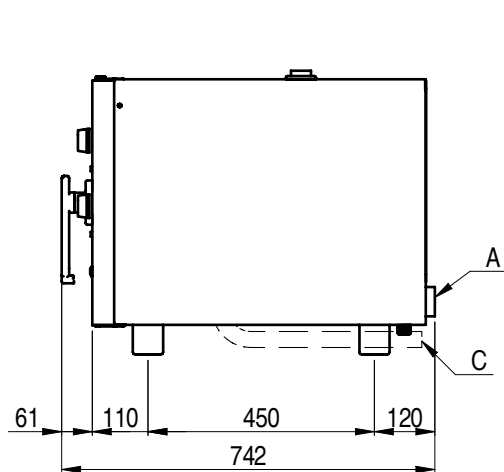
NB-UA-304E	NB-SA-006E
NB-UA-404E	NB-UA-610E
NB-UA-604E	NB-UA-010E
NB-UA-004E	NB-SA-010E
NB-SA-004E	GDA-004E
NB-UA-606E	GDA-006E
NB-UA-006E	GDA-010E

	DE INHALT
	Abmessungen
	Vorwort
1.0	Konformitätserklärung
1.1	Europäische Richtlinie ROHS 2012/19/UE
1.3	Transport des Ofens und Entfernung der Verpackung
1.4	Informationsetiketten
	INSTALLATION
1.5	Positionierung des Ofens
1.6	Elektroanschluss
1.7	Tabelle technische Daten Elektro- anschluß
2.5	Anschluss ans Wassernetz Wasserzufuhr
2.6	Anschluss an das wassernetz wasserablauf
3.1	Austausch der ersatzteile
3.2	Kontrolle der funktionen
	BEDIENUNGS-UND WARTUN- GSANLEITUNG
4.0	Programmierung und Betrieb
4.5	Steuerung und Kontrollvorrichtungen
4.6	Ausschalten des Gerätes
9.0	Wartung
9.1	Anweisungen bei Störungen und/ oder längerem Gerätestillstand
10.1	Abhilfe bei anormalem Garen



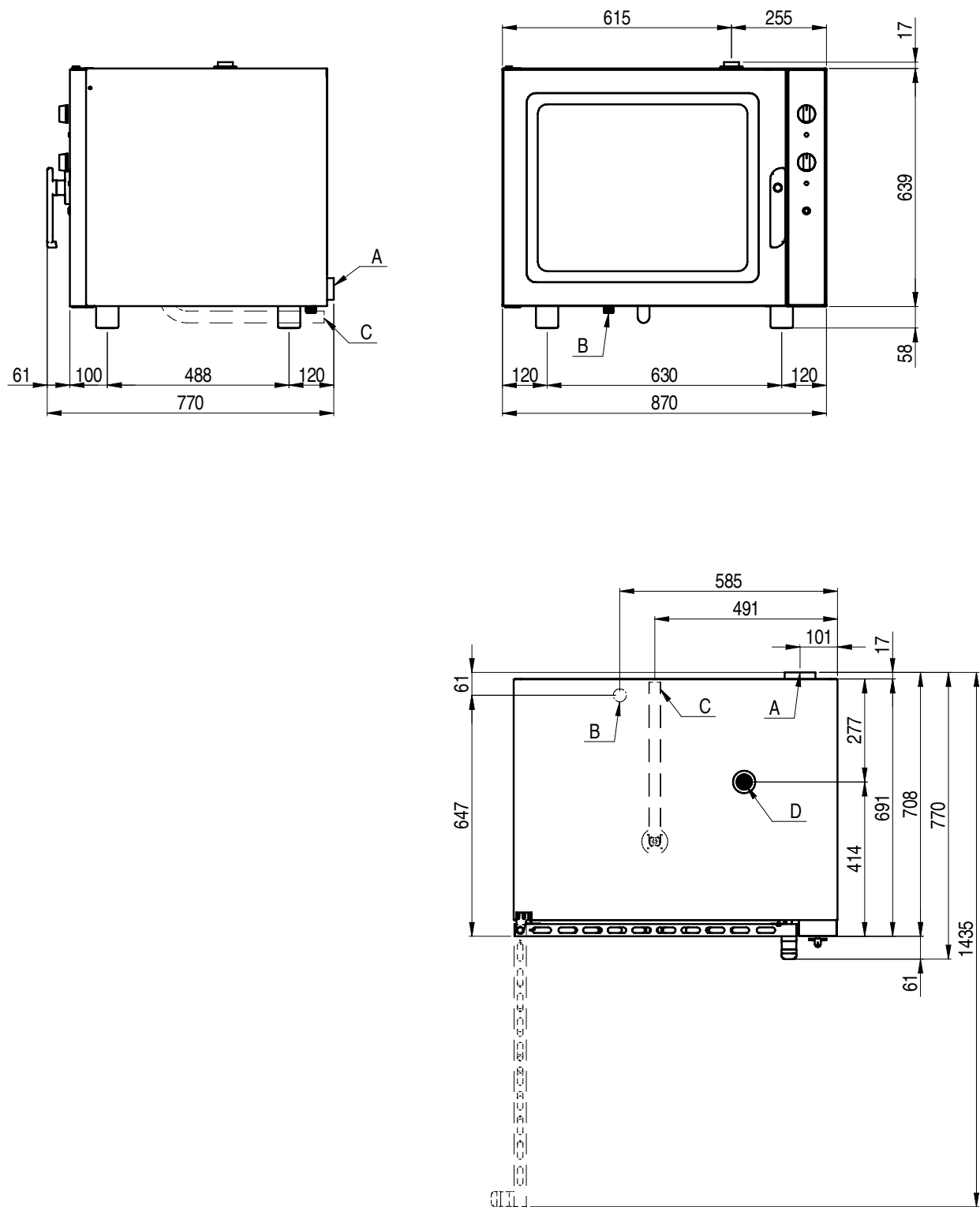
4 x 2/3 GN - 4 x 460x340

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 722 x 742 x h 564	4 x 2/3 GN 4 x 460x340	75 mm	40 kg



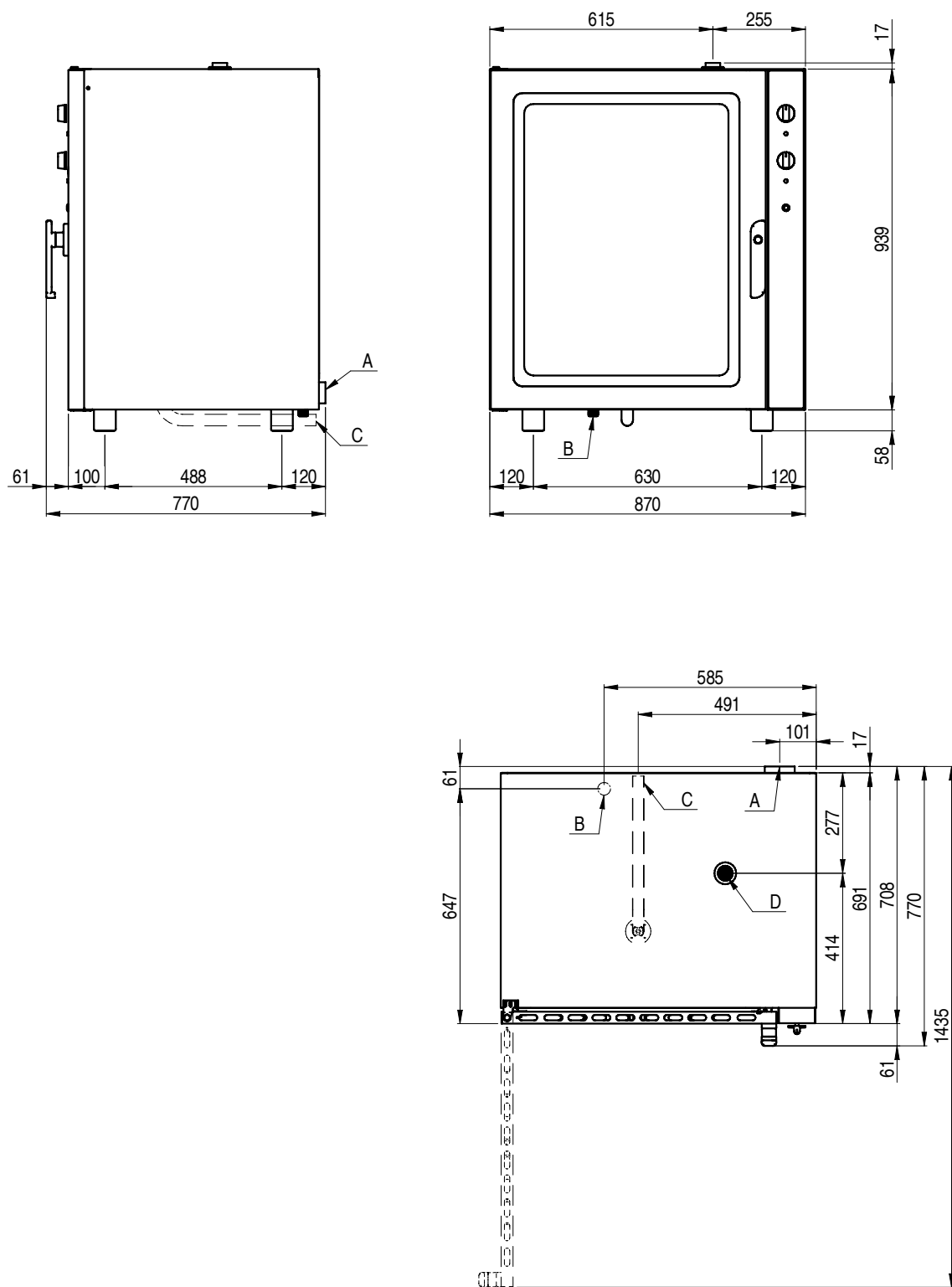
4 x 1/1 GN - 4 x 60x40 - 4 x 1/1 GN 60x40

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 862 x 742 x h 564	4 x 1/1 GN 4 x 60x40 4 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	



6 x 1/1 GN - 6 x 60x40 - 6 x 1/1 GN 60x40

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 870 x 770 x h 714	6 x 1/1 GN 6 x 60x40 6 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	



10 x 1/1 GN - 10 x 60x40 - 10 x 1/1 GN 60x40

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 870 x 770 x h 1014	10 x 1/1 GN 10 x 60x40 10 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	

VORWORT

Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen Funktionen könnten in Ihrem Produkt eingeschlossen sein.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die gültigen Richtlinien bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen. Das Gerät darf nur für den ursprünglich vorgesehenen Zweck, d. h. zum Regenerieren von vorgekochten Speisen und Warmzuhalten verwendet werden.

WARNUNG! Bevor Sie irgendeine Art von Verbindung dieser Geräte (elektrische oder hydraulische), lesen Sie bitte die Anweisungen in diesem Handbuch.

Dieses Handbuch soll mit Sorgfalt zu Referenzzwecken zur Verfügung von Benutzern oder Wartungstechnikern aufbewahrt werden. Die Installation darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

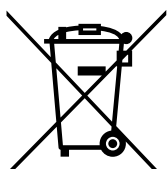
1.0 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller bestätigt, dass die Geräte den EU-Vorschriften entsprechen. Die Installation muss, insbesondere bezüglich der Belüftung der Räume und der Abgasleitung, gemäß den gültigen Normen durchgeführt werden.

Achtung: Der Hersteller haftet nicht für direkte Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, falsche Installation, oder mangelnde Wartung verursacht worden sind.

1.1 EUROPÄISCHE RICHTLINIE 2012/19/UE

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen



Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.



Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer.

1.3 TRANSPORT DES OFENS UND ENTFERNUNG DER VERPACKUNG

Beim Eingang des Ofens und vor der Installation, überprüfen, daß die Verpackung intakt ist und es keine sichtliche Schäden gibt.

Überprüfen Sie, daß es zusammen mit dem Ofen die dazugehörigen Dokumentation gibt und zwar:

- Installation.Gebrauch-und Wartungsanleitungen
- Formular für die Überprüfung der korrekten Installation
- Schaltplan
- Etikette ISO 3864-1

Vor dem Transport des Ofens bis zu dem Punkt, wo er installiert werden muss, überprüfen Sie daß:

- Die Türen sind groß genug um den Durchgang des Ofens zu gewähren;
- Der Bodenbelag das Gewicht tragen kann.

Je nach dem Modell des Ofens, seinen Abmessungen und seinem Gewicht, geeignete Einrichtungen verwenden, um die Ware während Transport und Installation zu bewegen, um die Stabilität zu gewähren und Fälle, Umkippen oder unkontrollierte Bewegung des Gerätes und seine Teile zu vermeiden.

Die Verpackung des Ofens halten, bis der Ofen installiert wird.

Die Verpackung macht die Bewegung der Ware einfacher und schützt den Ofen vor zufälligen Stößen.

Während des Umzugs und der Installation des Ofens, muss der Installateur die Unfallverhütungsvorschriften in Kraft am Ort der Installation respektieren (Verwendung von Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.).

Die Verpackung entfernen, ohne den Ofen zu schaden. Die Klebefolie, die die Edelstahloberfläche schützt kann entfernt werden, auch nach der Platzierung des Ofens über das entsprechende Untergestell oder auf der Auflagefläche.



ACHTUNG: Die Materialien der Verpackung und die Klebefolie sind potenziell gefährlich.

Aus diesem Grund sollen sie außerhalb der Reichweite der Kinder und richtig gehalten werden, in Übereinstimmung der lokalen Bestimmungen.

Sie sollten die Verpackungsmaterialien (Holz, Pappe, Plastik...) trennen und entsorgen Sie diese separat, in Übereinstimmung der gültigen Vorschriften am Ort der Installation.

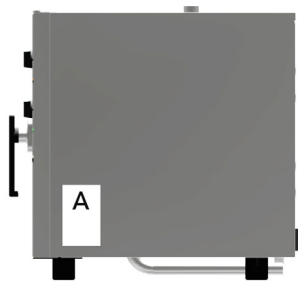
Achtung: Vor Inbetriebnahme des Geräts die Schutzfolie von den Stahlteilen abziehen. Dafür dürfen keine Scheuermittel bzw. Metallgegenstände verwendet werden.

Klebrige Rückstände mit einem in Lösungsmittel getränkten Schwamm entfernen.

Wenn der Ofen in Betrieb gesetzt wird, ohne die Klebefolie wegzunehmen, wird die Entfernung der Klebefolie und die Reinigung der klebrigen Rückstände immer schwieriger.

1.4 INFORMATIONSETIKETTEN

Auf jedem Ofen finden Sie Metalletiketten, die wichtige Info über Merkmale des Ofens, Strom-und Wasseranschlüsse und eventuell Ablaufanschluss geben.



Auf der rechten Wand liegt die Etikette A.
Die Informationen auf dieser Etikette sind die folgende:

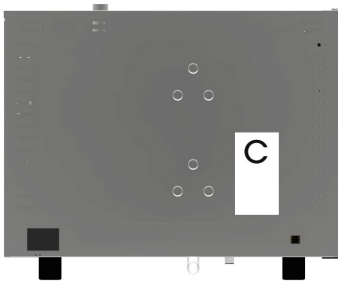
- Name und Adresse des Herstellers
- Ofenmodell
- IPX-Schutz gegen Wasserstrahl
- Konformität europäischen Vorschriften
- Leistung und Art der Stromversorgung (einphasig oder dreiphasig).
- Seriennummer der Öfen
- Symbol der europäischen Vorschrift 2012/19/UE



Durch das Entfernen der hinteren Wand, finden Sie auf Ofenboden die Etikette B.

Auf dieser Etikette wird die Seriennummer des Ofens wiederholt.

Auf diesem Fall, kann der Kunde oder der Installateur die Seriennummer des Ofens finden, wenn die Etikette A schmutzig oder geschädigt ist.



Wenn der Ofen mit Beschwädung ausgerüstet ist, am Rücken des Ofens, neben dem Verbinder für Wasseranschluss liegt die Etikette C.

Die Etikette C zeigt die notwendigen Wassermerkmale für einen korrekten Betrieb des Ofens.

Die gleichen Merkmale sind am Abschnitt 2.4 dieses Handbuchs gelistet.

INSTALLATION

1.5 POSITIONIERUNG DES OFENS

Die Wasser- und Stromversorgungsanlagen, sowie der Aufstellort, müssen den geltenden Installations- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

Das Lokal, wo der Ofen installiert werden soll, muss die folgenden Anforderungen erfüllen und zwar:

- Vor Witterungseinflüssen geschützt werden und einen ausreichenden Luftaustausch haben;
- Einhaltung der Vorschriften zur Arbeitssicherheit;
- Eine Raumtemperatur zwischen 5°C und 35°C mit Feuchtigkeit nicht über 70%;

Stellen Sie den Ofen in Gleichgewicht durch den verstellbaren Füßen.

Für die Tischaufsatzgeräte halten Sie einen Abstand von min. 6 cm vom Ofenboden und dem Tisch (Fußstütze). Einen Hinterabstand halten, damit die Etikette für EquipotentialKlemme sichtbar ist, wenn der Ofen installiert wird.

Die gleiche Klemme muss zugänglich sein, um Pa Kabel zu installieren, nachdem der Ofen gemäß der Bedienungsanleitungen installiert worden ist. Das Gerät so aufstellen, dass die rechte Seite des Geräts für Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten zugänglich sind. Den Mindestabstand zwischen den Wänden des Backofens (hintere Wand und rechte Seitenwand) und Mauern oder anderen Geräten beachten.

1.7 ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird werksgemäß für den Betrieb mit der auf dem Typenschild (auf der rechten Seite des Geräts angebracht) angegebenen Versorgungsspannung eingestellt. Des weiteren muss das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingeschlossen werden, dessen Wirksamkeit den geltenden Richtlinien entsprechen muss.

Der Anschluss wird mit der Schraube am Rücken des Ofens durchgeführt, die mit EQUIPOTENTIAL gekennzeichnet ist und sich in der Nähe der Kabelklemme befindet.

Die Herstellerfirma übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsmaßnahme keine Verantwortung.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um gleiches Risiko zu vermeiden.

1.7 TABELLE TECHNISCHE DATEN ELEKTROANSCHLUSS

Modelle	Leistung und Spannung	Anz. und Motorleistung	Heizleistung	Strom	Querschnitt Anschlusskabel
4 x 2/3 GN	3.3 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	1 x 240 W	3.0 kW	14.0 A	cable included
4 x 460x340					
4 x 1/1 GN	3.3 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz	1 x 240 W	3.0 kW	14.0 A	cable included
4 x 60x40	6.5 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	2 x 240 W	6.0 kW	11.0 A	5 x 2.5 mm ²
4 x 1/1 GN 4 x 60x40					
6 x 1/1 GN	7.9 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	2 x 240 W	7.4 kW	13.5 A	5 x 2.5 mm ²
6 x 60x40					
6 x 1/1 GN 6 x 60x40					
10 x 1/1 GN	11.9 kW 380-415 V 3N ~ 50/60 Hz	3 x 240 W	11.1 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm ²
10 x 60x40					
10 x 1/1 GN 10 x 60x40					

2.5 ANSCHLUSS ANS WASSERNETZ – WASSERZUFUHR

Wenn das manuelle Befeuchtungssystem installiert ist (optional), sind die Geräte auf der Rückseite mit einem Wasseranschluss ausgerüstet. **Zwischen dem Gerät und dem Wasserversorgungsnetz muss ein leicht zugängliches Absperrventil zwischengeschaltet werden.**

Außerdem ist es ratsam, in der Wasserzuleitung einen Filter mit Einsatz zu montieren.

Der Wasseranschluss muss immer mit Kaltwasser erfolgen.

Die Wasserversorgung muss für den Menschengebrauch geeignet ist und das die folgenden Merkmale hat:

Temperatur: muß zwischen 15 und 20°C liegen

Wasserhärte: Diesem Gerät muß Wasser zugeführt werden, dass eine Härte von 4 bis 12 französischen Grad aufweist. Es wird empfohlen einen Entkalker dem Gerät beizugeben, damit der Härtegrad des Wassers zwischen diesen Werten liegt. Wird Wasser mit höherem Härtegrad verwendet, entstehen innerhalb kurzer Zeit Kalkablagerungen auf den Garraumwänden.

Wasserdruck: zwischen 150 und 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

ACHTUNG. Höhere Drücke führen zu übermäßigem Wasserverbrauch und können wichtige Komponente beschädigen.

Maximale Chlorid konzentration (Cl⁻): unter 150 mg/Liter.

Chlorkonzentration (Cl₂): unter 0.2 mg/Liter.

pH: über 7

Leitfähigkeit des Wassers: von 50 bis 2000 µS/cm.

Achtung: Die Verwendung anderer Wasseraufbereitungssysteme als das von der Herstellerfirma gelieferte ist unzulässig und führt zum vollständigen Verfall der Garantie. Der Einsatz von Geräten zur Dosierung von Mitteln zur Vermeidung von Ablagerungen in den Rohrleitungen (z.B. Polyphosphat Dosierter) ist ebenfalls untersagt, da diese die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchtigen können.

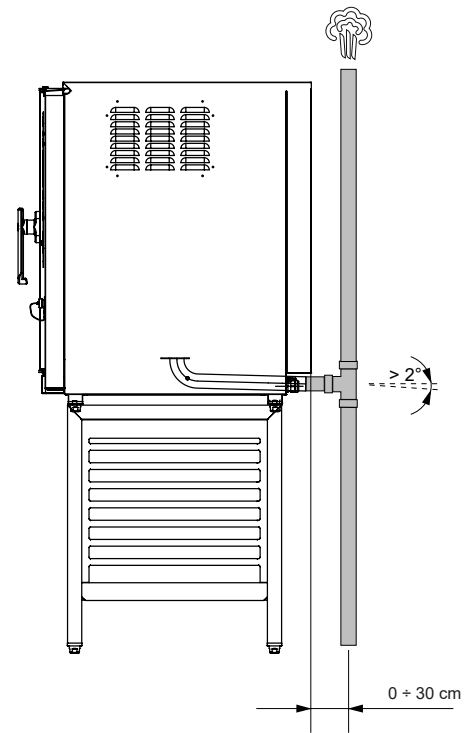
2.6 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ – WASSERABLAUF (mod. Combi mit direkt Dampf)

Die Backöfen sind auf der Rückseite mit einem Wasserablauf ausgerüstet; sodass der Wasseranschluss direkt am Edelstahl-Ablaufrohr vorgenommen werden muss.

Der Ablauf darf keinen Siphon haben und muss aus bis zu 110°C hitzebeständig, unbiegsamen Rohren hergestellt werden.

Der Durchmesser des Ablaufrohrs darf auf keinen Fall verringert werden und die Rohrleitung muss für den atmosphärischen Druck geeignet und mit der notwendigen trichterförmigen Luftansaugung ausgestattet sein.

Eine eventuelle Verstopfung des Ablaufrohrs kann einen Dampfaustritt aus der Tür und eine Geruchbildung im Garraum zur Folge haben.



3.1 AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE

Die Ersetzung von beschädigten Teilen muss unbedingt mit Fachpersonal folgen. Um dem Hersteller nach Ersatzteilen zu fragen, muss man immer das genaue Ofensmodell und die Seriennummer mitteilen.

Diese Daten finden Sie auf der Etikette Technische Daten auf der rechten Seite des Ofens (Absatz 1.4). Bevor die Ersatzteile ausgetauscht werden, muss aus Sicherheitsgründen der elektrische Schutzschalter ausgeschaltet und das Wassersperrventil, geschlossen werden.

3.2 KONTROLLE DER FUNKTIONEN

Wenn die Installation fertig ist, muss man überprüfen, dass alle Röhre wassergeprüft und eventuell gasgeprüft sind.

Der Installateur muss den regelmäßigen Betrieb des Ofens kontrollieren, dem Kunden die notwendigen Hinweisungen erteilen und ihm auch die Bedienungsanleitungen geben, die er gewissenhaft folgen muss.



Die seitige Etikette ISO 3864-1 muss auf eine sichtbare Oberfläche aufgeklebt werden, auf eine Höhe von 1.6 Mt vom Boden.

Auf Tischmodelle ist die Etikette schon in der geeigneten Position aufgeklebt.

Auf Standgeräte wird die Etikette zusammen mit Ofenunterlagen geliefert; sie muss nach der Installation auf eine sichtbare Oberfläche auf eine Höhe von 1.6 Mt vom Boden aufgeklebt werden. Der Installateur muss den regelmäßigen Betrieb des Ofens kontrollieren, dem Kunden die notwendigen Hinweisungen erteilen und ihm auch die Bedienungsanleitungen geben, die er gewissenhaft folgen muss.

WICHTIG: Bevor der Benutzer den Ofen einschaltet und einen Gar-oder Waschzyklus einstellt, ist es notwendig der Installateur oder ein Fachtechniker überprüft, dass alle Verbindungen in Ordnung sind gemäß der Bedienungsanleitungen.

Der Techniker oder der Installateur müssen das folgende überprüfen:

- Der Ofen muss stehen (waagrecht) und an einem Untergestell oder Regal setzen, um stabil zu sein.
- Elektroanschlüsse müssen gemäß der Richtlinien sein und der Querschnitt der Anschlusskabeln soll nicht kleiner als den in den Bedienungsanleitungen sein.
- Druck und Härte des Wassers, das den Ofen versorgt müssen die Werte der Bedienungsanleitung entsprechen;
- Im Fall der Ofen mit Ablauf ausgestattet ist, soll er korrekt installiert werden und die Materialien die Betriebstemperaturen widerstehen.

Nachdem Sie alles überprüft haben, den Wasserabscherrventil und der Schutzschalter, alle rückwärts montiert. Der Installateur muss den regelmässigen Betrieb des Ofens überprüfen und dem Benutzer den notwendigen Bedienungsanleitungen geben.

Der Installateur soll das Formular für die korrekte Installation ausfüllen und unterschreiben und der Kunde soll es für die Garantiezeit des Ofens aufbewahren.

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

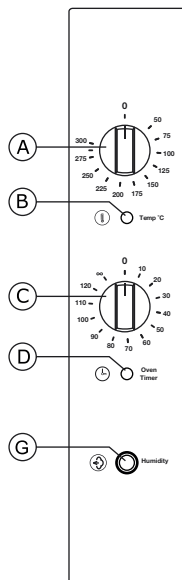
ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS

- Überprüfen Sie den Ofen in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind.
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Immer vorsichtig sein, weil der Boden wegen Dampf beim Garen rutschig sein könnte.
- Um Brandwunden zu vermeiden, nie Bleche oder Behälter verwenden mit Flüssigkeiten über ein Niveau, das man scharf bewachen kann.
- Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Ofen legen.
- Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Ofens verändern könnten oder gefährlich sein.
- Oft den Ofen sauber machen, gemäß den Anweisungen in diesem Buchlein.

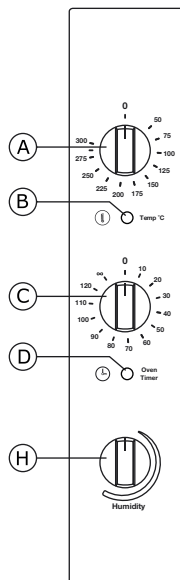
MAX. ESSENVERLADUNG

Kapazität	Essenverladung
4 x 2/3 GN - 4 x 460x340	8 kg
4 x 1/1 GN - 60x40	13 kg
6 x 1/1 GN - 60x40	18 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

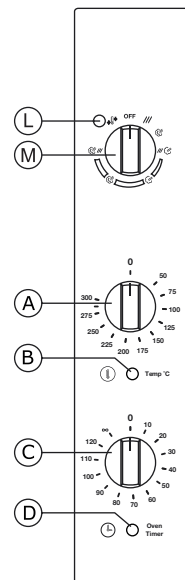
4.0 BESCHREIBUNG BESTANDTEILE DER BEDIENUNGSTAFEL



Heissluft mit Beschwadung



Heissluft mit Dampf



Combi mit direkt Dampf

- A** Garraumthermostat. Temperaturbereich 50 - 270 °C
- B** Signalleuchte Vorwärmen des Garraums in Betrieb
- C** Timer. Einstellung von 0 bis 120 Minuten oder ununterbrochener Betrieb.
- D** LED-Betriebsanzeige des Timers in Funktion
- G** Manuelle Befeuchtungstaste (Modelle Heissluft mit Beschwadung)
- H** Dampfregulierung (Modelle Heissluft mit Dampf)
- L** Zykluswählschalter
- M** Backofen-Betriebsanzeige

4.5 INBETRIEBNAHME

Die dem Gerät vorgeschaltete Wasserabsperrventile und den elektrischen Sicherheitsschalter öffnen, wenn das manuelle Befeuchtungssystem installiert ist.

Die Garzeit auf dem Timer (C) einstellen, die bis maximal 120 Min. regulierbar ist; für längere Zeiten die Position (∞) wählen. Die Einstellung des Timers bei geschlossener Tür, startet die Garphase mit Betrieb des Motor-gebläses, Vorwärmung und Dampferzeugung, sofern gewählt. Bei Beendigung der eingestellten Zeit, signalisiert ein akustischer Ton das Ende der Garphase mit relativer Unterbrechung aller Funktionen.

Bei der Wahl der Garzeit muss die nötige Zeit für das Vorwärmen des Dämpfers mit einberechnet werden.

Es ist ratsam, diese Anweisung vor Einführung der Speisen in den Garraum zu befolgen.

4.6 AUSSCHALTEN DES DÄMPFERS

Das Ausschalten des Gerätes erfolgt mit der Einstellung des Timer Knopfes für die Auswahl der Zyklen auf die Position 0.

9.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und das Wasserabsperrventil zu schließen - beide befinden sich dem Gerät vormontiert.

Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

Die Edelstahlteile sind täglich:

1. mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen
2. danach mit Wasser nachzuspülen;
3. sorgfältig trockenzureiben. Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.

DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.

FÜR DAS REINIGEN DES INOX EDELSTAHLS KEINE PRODUKTE BENUTZEN, DIE CHLOR (SALZSÄURE ETC) ENTHALTEN AUCH WENN DIESE IN WASSER GELÖST SIND.

Der Ventilator muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich auf den Ventilatorflügeln kein Fett absetzt.

Fettablagerungen verursachen eine Verminderung der Motordrehzahl und der Luftzufuhr, wodurch eine gefährliche mechanische Beanspruchung des Motors hervorgerufen wird.

Bei längerem Gerätestillstand wie folgt vorgehen:

1. den Schutzschalter ausschalten;
2. das Wasserabsperrventil schließen (beide dem Geräts vormontiert);
3. zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
4. auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

9.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei Fehlbetrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen.

Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden.

10.1 ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

Bei ungleichmäßigem Garen:

Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt. Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts. Sicherstellen, dass die zu garenden Speisen nicht zu nahe beieinander liegen und dadurch eine korrekte Belüftung zwischen den Produkten verhindern. Die Gartemperatur könnte zu hoch sein. Eine niedrigere Temperatur einstellen. Wenn das Produkt den direkten Kontakt mit der Heißluft nicht verträgt, muss es in einem Gastro-Norm-Behälter mit angemessener Tiefe angeordnet werden.

Bei zu trockenen Speisen:

Die Garzeit verkürzen.

Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden. Dabei beachten, dass je niedriger die Temperatur eingestellt ist, um so geringer der Gewichtsverlust ist.

Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.

Die zu garende Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.