

02/2014

Mod: DFV-411/S

Production code: SDA-104E



Diamond
catering equipment

**HEISSLUFTDÄMPFER
ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR,
BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG**

CONVECTION
CONVECTION+HUMIDIFICATION
COMBI DIRECT

304/104/107
ANALOGIC

DE



WARNUNG!

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

Die Installation darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

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.

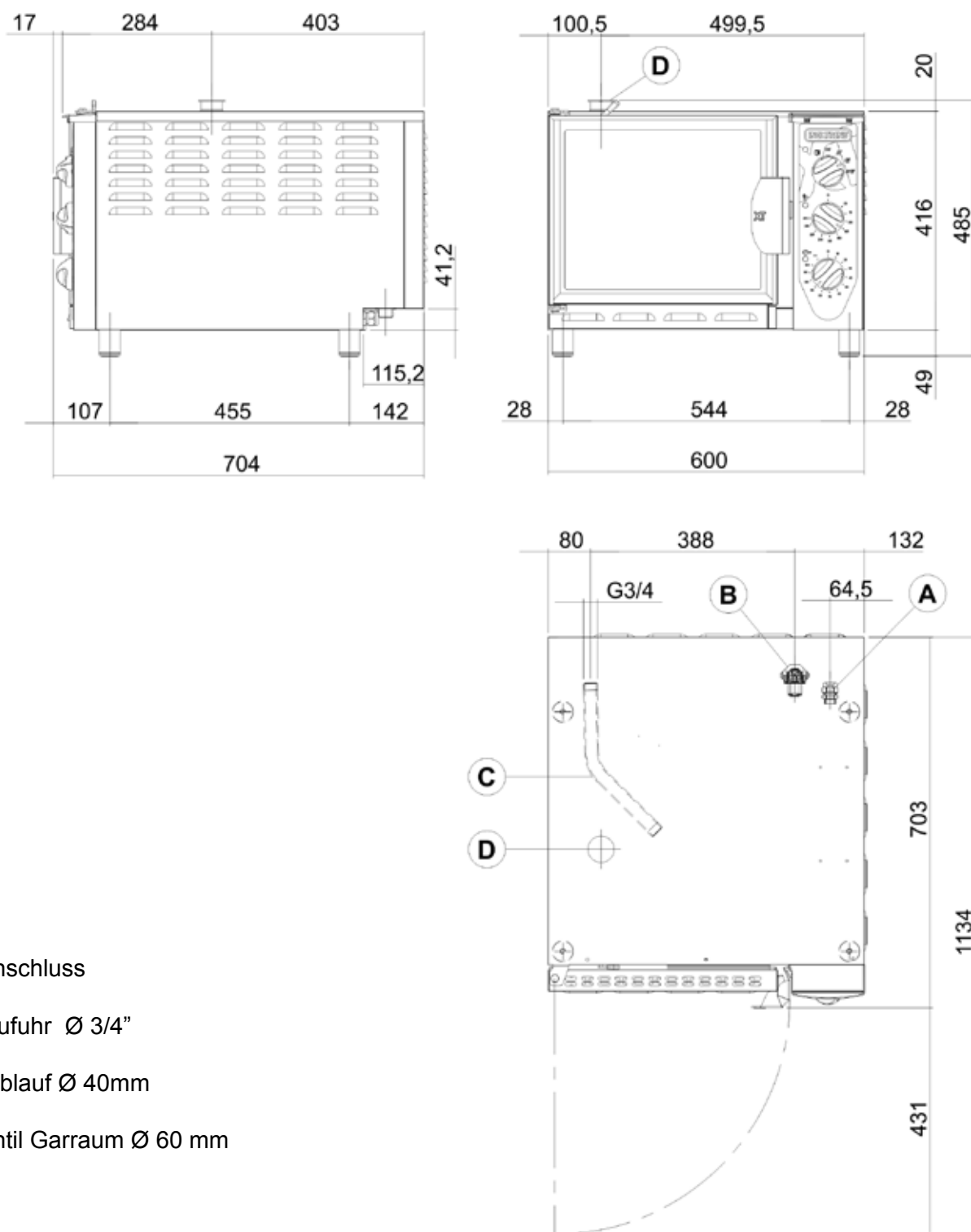
INHALT

0.0A	Abmessungen 4 x 2/3 GN
0.0B	Abmessungen 4 x 1/1 GN
0.0C	Abmessungen 7 x 1/1 GN
	Abmessungen Untergestell

	INSTALLATION
1.0	Konformitätserklärung
1.1	Europäische Richtlinie ROHS 2011/65/UE
1.6	Tabelle technische daten elektroanschluß
2.0	Geräteinstallation
2.2	Elektroanschluss
2.3	Anschluss ans wassernetz – wasserzufuhr
2.3A	Tabelle Technische daten für die wasserleitung
2.4	Anschluss an das wassernetz – wasserablauf
3.0	Kontrolle und sicherheits automatismen
3.1	Austausch der ersatzteile
3.2	Kontrolle der funktionen

	BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG
4.1	Programmierung und Betrieb mod. Convection
4.1A	Beschreibung der Bestandteile elektro-mechanische Bedienungstafel
4.2	Programmierung und Betrieb mod. Convection + Humidification
4.2A	Beschreibung der Bestandteile elektro-mechanische Bedienungstafel
4.3	Programmierung und Betrieb mod. Combi Direct
4.3A	Beschreibung der Bestandteile elektro-mechanische Bedienungstafel
4.4	Inbetriebnahme der elektro-mechanischen Modelle
4.5	Steuerung und Kontrollvorrichtungen
4.6	Ausschalten des Gerätes
9.0	Wartung
9.1	Anweisungen bei Störungen und/oder längerem Gerätestillstand
10.0	Nützliche Hinweise beim Garen
10.1	Abhilfe bei anormalem Garen

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



A- Elektroanschluss

B- Wasserzufuhr Ø 3/4"

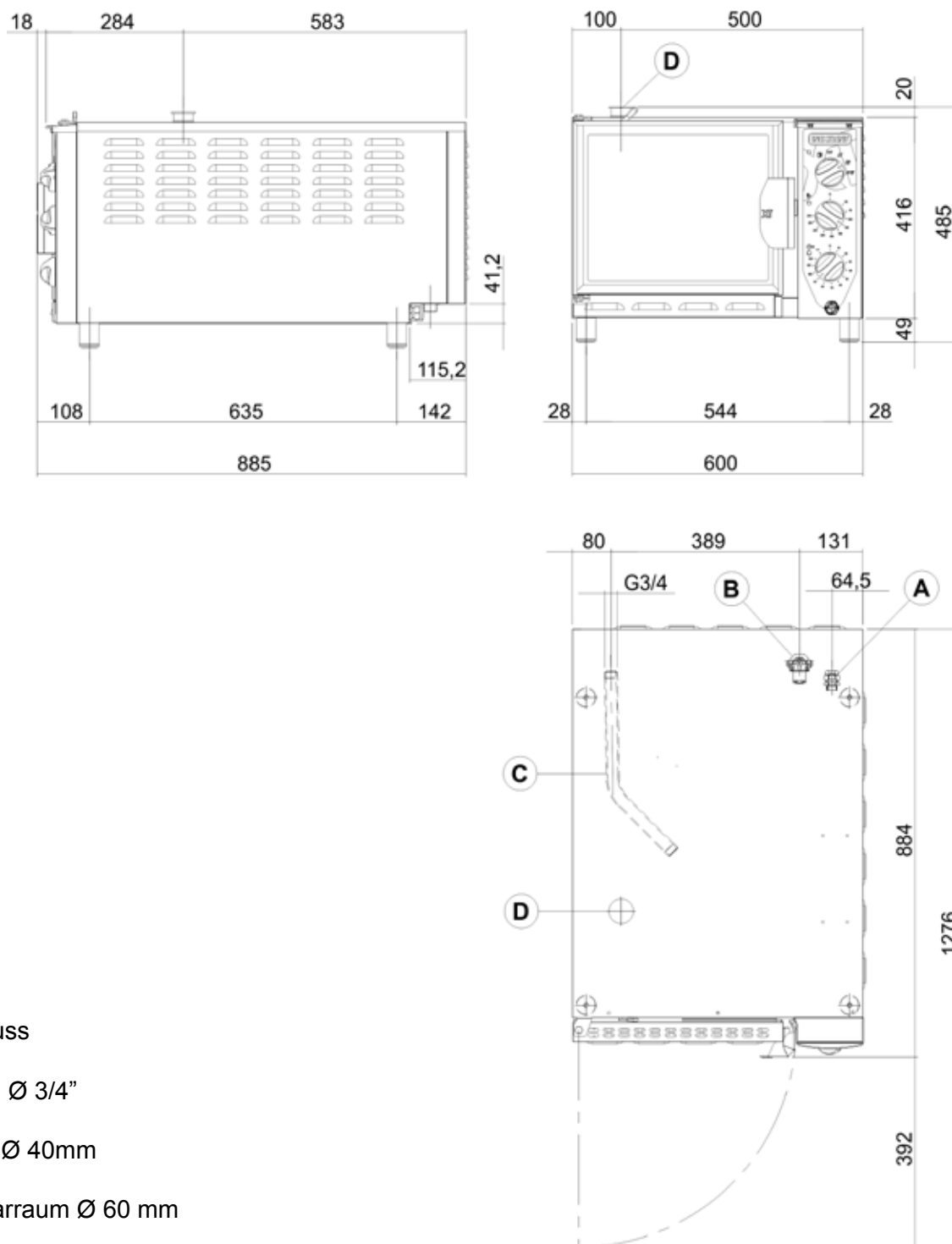
C- Wasserablauf Ø 40mm

D- Ablassventil Garraum Ø 60 mm

4 x 2/3 GN

0.1A Abmessungen modelle 4 x 2/3 GN			
Modelle	Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand
4 x 2/3 GN Elektrische	cm 60 x 70 x h 48	4 x 2/3 GN 4 x 1/2 GN	67 mm

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



A- Elektroanschluss

B- Wasserzufuhr Ø 3/4"

C- Wasserablauf Ø 40mm

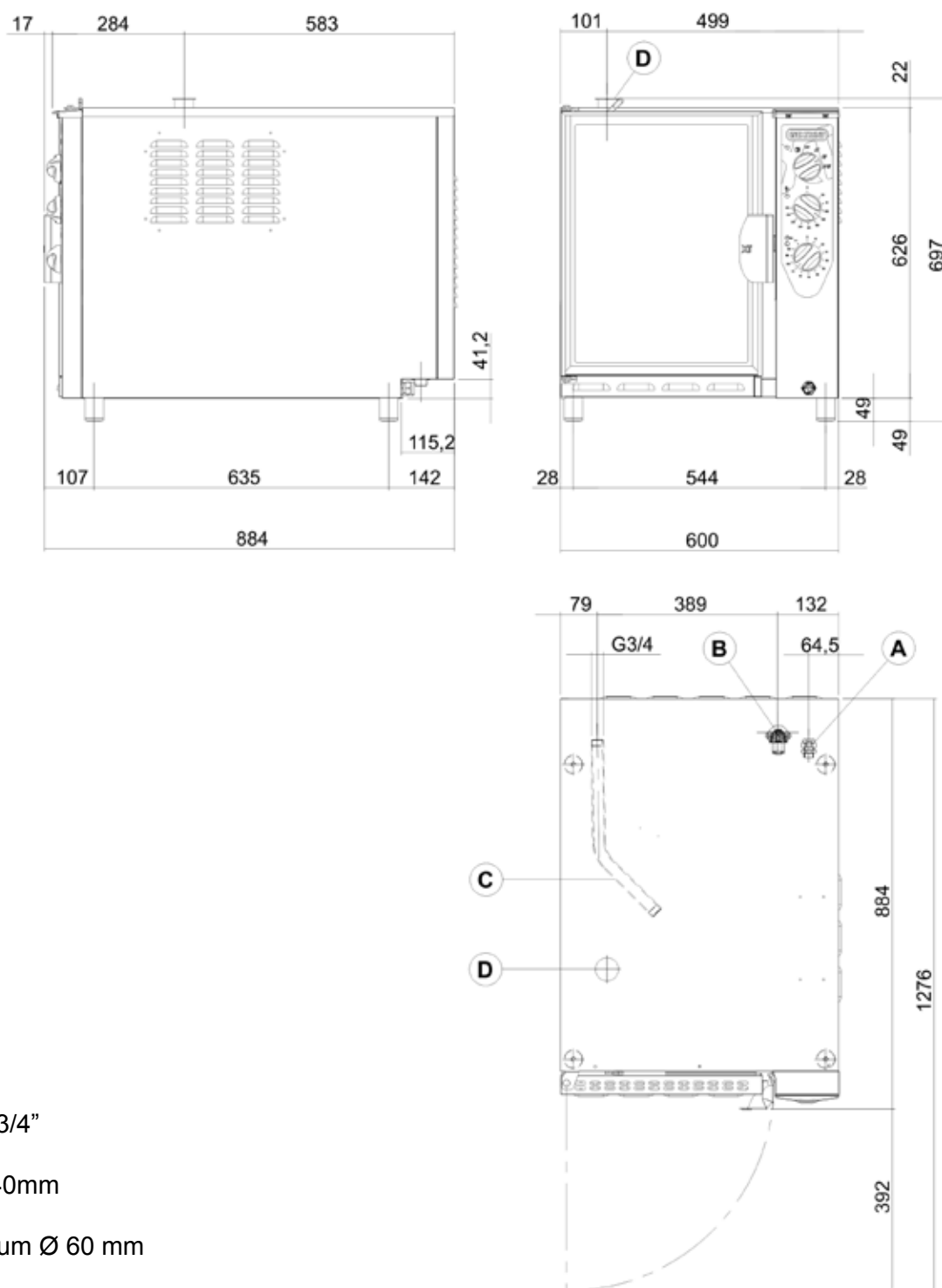
D- Ablassventil Garraum Ø 60 mm

4 x 1/1 GN

0.1B Abmessungen modelle 4 x 1/1 GN

Modelle	Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand
4 x 1/1 GN Elektrische	cm 60 x 88 x h 48	4 x 1/1 GN 8 x 1/2 GN	67 mm

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



A- Elektroanschluss

B- Wasserzufuhr Ø 3/4"

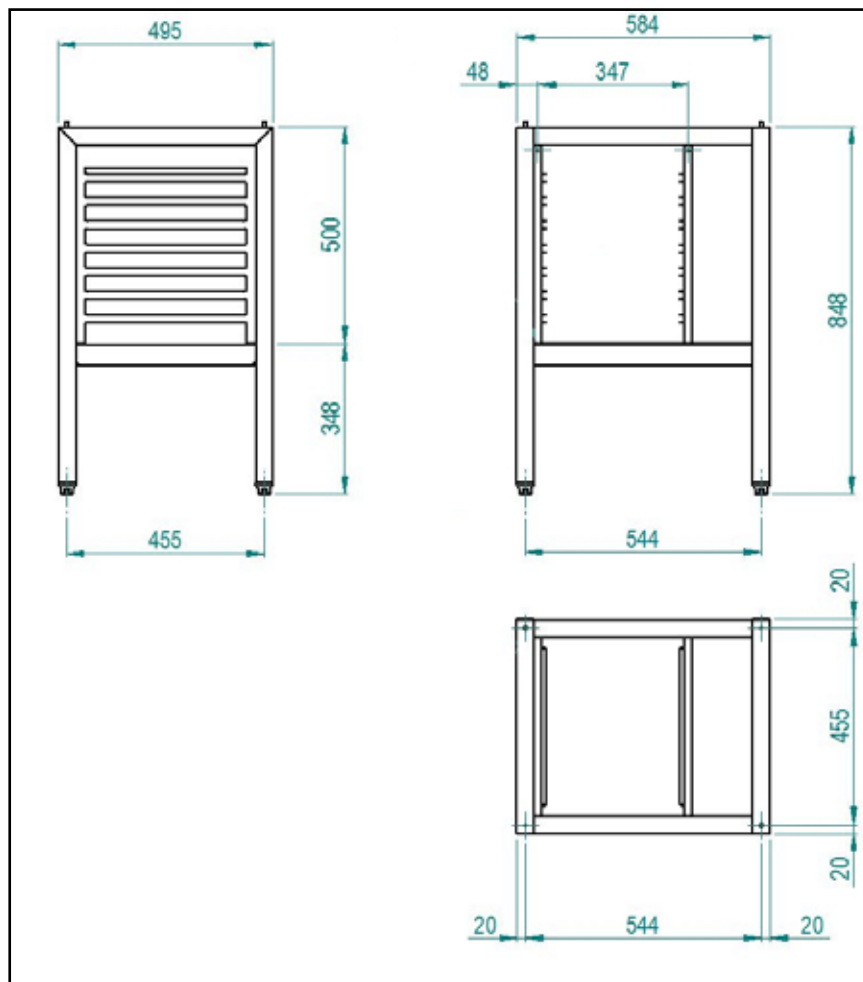
C- Wasserablauf Ø 40mm

D- Ablassventil Garraum Ø 60 mm

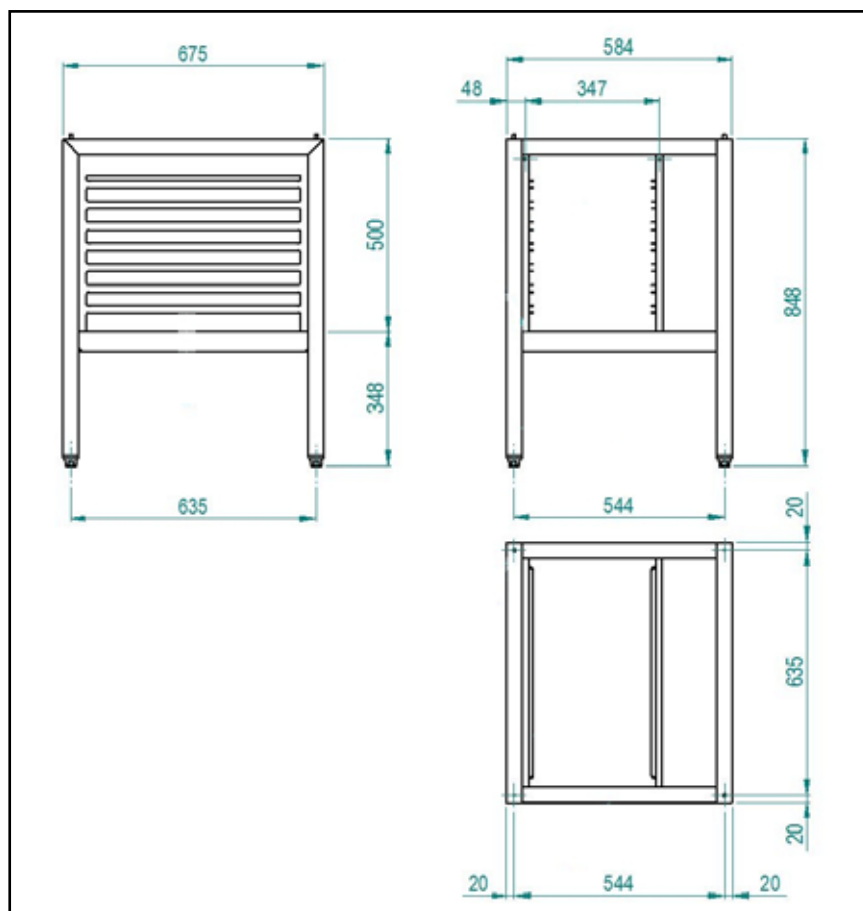
7 x 1/1 GN

0.1C Abmessungen modelle 7 x 1/1 GN			
Modelle	Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand
7 x 1/1 GN Elektrische	cm 60 x 88 x h 70	7 x 1/1 GN 14 x 1/2 GN	67 mm

Untergestell
für mod. 0.1A (4 x 2/3 GN)



Untergestell
für mod. 0.1B (4 x 1/1 GN)
und mod. 0.1C (7 x 1/1 GN)



4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC

INSTALLATION

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 ROHS 2011/65/UE

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2011/65/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.

Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

1.6 TABELLE TECHNISCHE DATEN ELEKTROANSCHLUSS

Modelle	Leistung und Spannung	Anz. und Motorleistung	Heizleistung	Strom	Querschnitt Anschlusskabel
4 x 2/3 GN	3.0 kW 230V+ 1 ~ 50/60 Hz	1 x 250 W	2.6 kW	5.0 A	3 x 1.5 mm ²
4 x 2/3 GN	4.3 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	3.9 kW	7.5 A	5 x 1.5 mm ²
4 x 1/1 GN	5.2 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	4.9 kW	8.5 A	5 x 1.5 mm ²
7 x 1/1 GN	7.5 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	7.2 kW	12.5 A	5 x 2.5 mm ²

2.0 GERÄTEINSTALLATION

Die Geräteinstallation darf ausschließlich von Fachpersonal, gemäß den in diesem Handbuch angeführten Anleitungen und den gültigen Normen durchgeführt werden.

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

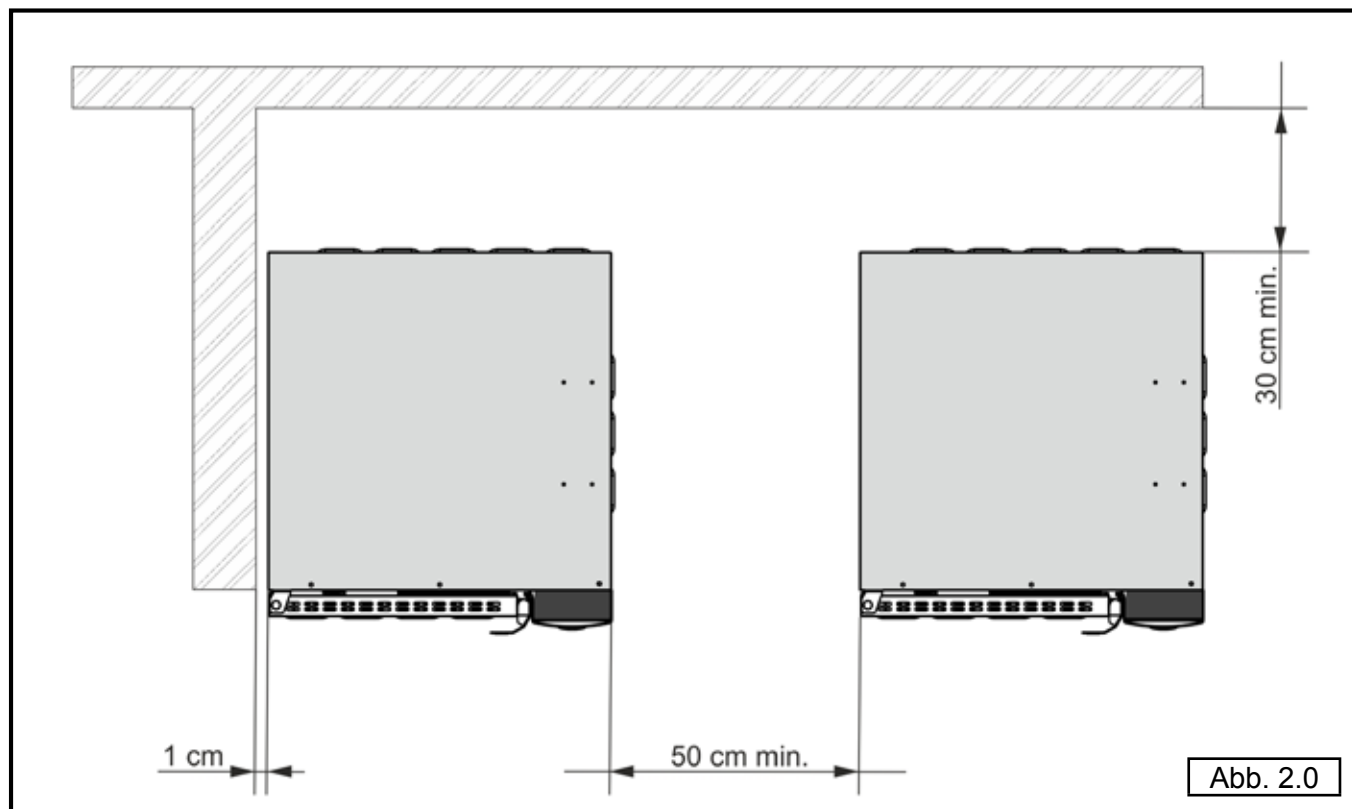


Abb. 2.0

Den Mindestabstand zwischen den Wänden des Backofens (hintere Wand und rechte Seitenwand) und Mauern oder anderen Geräten beachten (Abb.2.0).

Den Backofen in einem gut belüfteten Raum aufstellen und mit den höhenverstellbaren Füßen waagrecht ausrichten, sodass ein Mindestabstand von 6cm zwischen dem Backofenboden und der Stellfläche der Füße bleibt.

Das Gerät so aufstellen, dass die rechte Seite des Geräts für Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten zugänglich sind.

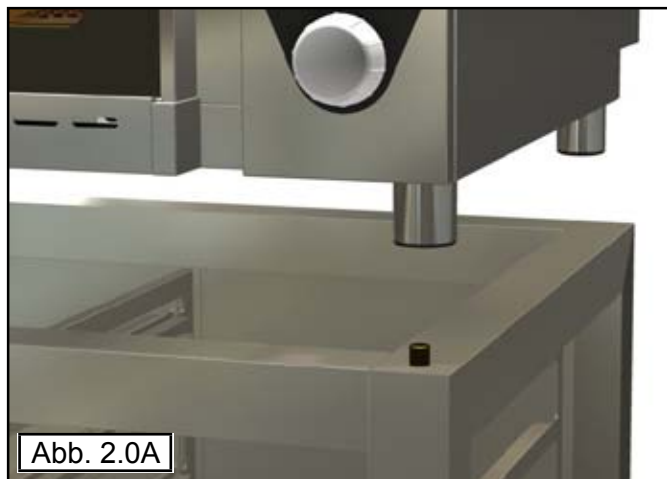


Abb. 2.0A

Sollte der Backofen auf den dafür vorgesehenen Abstellflächen - auf Anfrage lieferbar - aufgestellt werden, ist darauf zu achten, dass der entsprechende Stellzapfen der Abstellfläche in das zentrale Loch im Stellfuß eingeschoben wird, wodurch ein fester und sicherer Stand des Backofens gewährleistet wird, (Abb. 2.0).

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

2.2 ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird werksgemäß für den Betrieb mit der auf dem Typenschild (auf der rechten Seite des Geräts angebracht) angegebenen Versorgungsspannung eingestellt.

Die Anschlussklemmleiste wird durch Abnehmen der rechten Seitenwand zugänglich.

Bevor dem Netzkabel zu verbinden, das Schutz-Stahlblech, das zur Grundfläche des Ofens mit den spezifischen Schrauben befestigt ist, abnehmen (Abb. 2.2A).

Das Kabel in den Kabelklemmen stecken und durch das Loch (im Raum der Klemmleiste) mit der Dichtung in der Nähe vom Klemmleiste einführen.

Als die elektrische Verbindung durchgeführt wurde, nochmals das Schutz-Stahlblech wieder anschrauben.

Der Anschluss muss mit einem Netzkabel mit den Eigenschaften des Typs H07 RN-F mit Gummiisolierung durchgeführt werden. Die Leiterquerschnitte müssen jenen unter „Technische Daten“ angeführten entsprechen.

Vor dem Gerät muss ein automatischer Schutzschalter, mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite, eingebaut werden

Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich auf der Anschlussklemmleiste eine Klemme mit entsprechendem Symbol $\perp$, an die der Erdleiter angeschlossen werden muss.

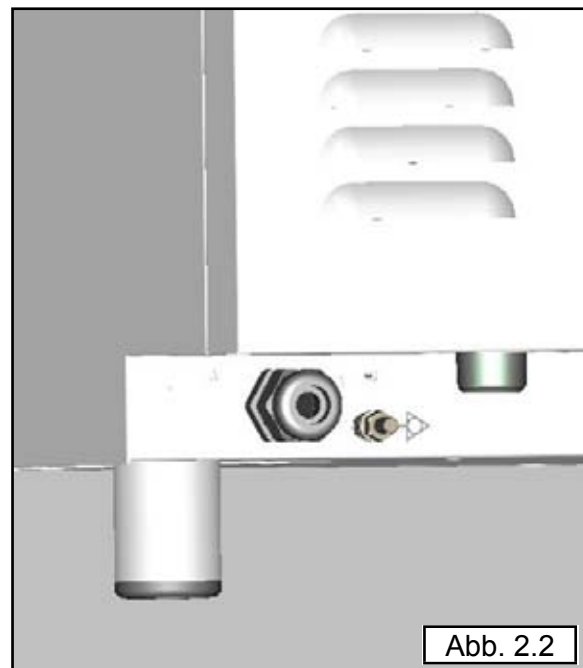


Abb. 2.2

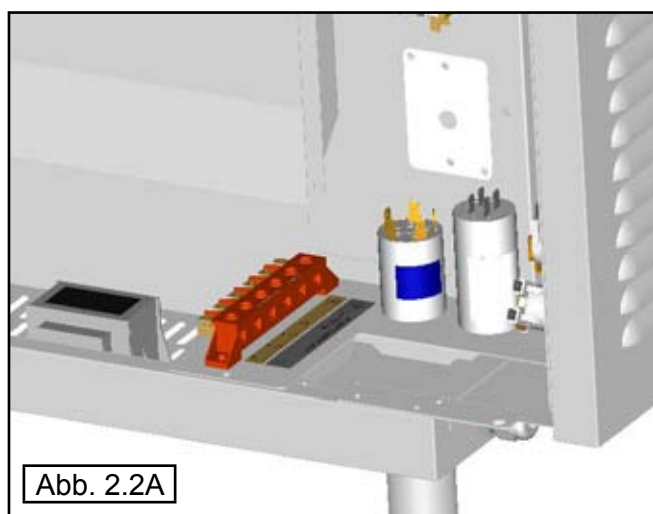


Abb. 2.2A

Des weiteren muss das Gerät in ein Potentialausgleichssystem (Abb. 2.2) eingeschlossen werden, dessen Wirksamkeit den geltenden Richtlinien entsprechen muss. Der Anschluss wird mit der Schraube durchgeführt, die mit EQUIPOTENTIAL gekennzeichnet ist und sich in der Nähe der Kabelklemme befindet.

Die Herstellerfirma übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsmaßnahme keine Verantwortung.

2.3 ANSCHLUSS ANS WASSERNETZ – WASSERZUFUHR

Die Geräte sind 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.

In den Modellen Heissluft + Beschwadung, versorgt das Elektroventil (B) das Dampferzeugungssystem im Mischbetrieb (Abb. 2.3).

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 8 französischen Graden aufweist.

Es wird empfohlen einen Entkalkter 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.

Eventuelle, dadurch notwendige Reparaturen werden nicht von der Garantie gedeckt.

Wasserdruck: zwischen 100 und 200 KPa (1 – 2 bar).

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

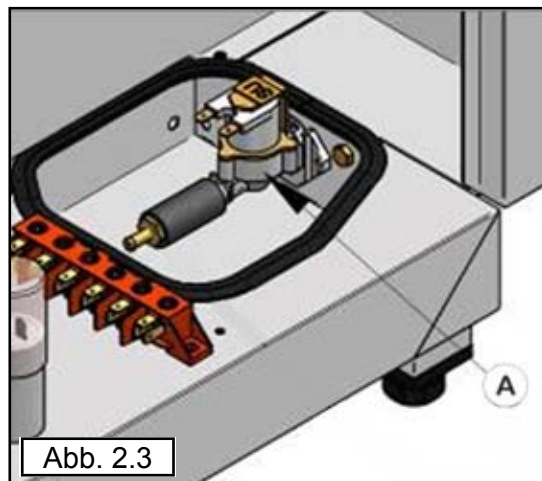
Maximale Chlorid konzentration (Cl⁻): unter 150 mg/Liter.

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.



2.3A TECHNISCHE DATEN FÜR DIE WASSERLEITUNG

Convection + Humidification			
	304 4 x 2/3 GN	104 4 x 1/1 GN	107 7 x 1/1 GN
Durchflussmengenregler Kondensierung (optional) - Abb. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Durchflussmengenregler Kombibetrieb Abb. 2.3	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.5 mm

Combi direct			
	304 4 x 2/3 GN	104 4 x 1/1 GN	107 7 x 1/1 GN
Durchflussmengenregler Kondensierung Abb. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Durchflussmengenregler Kombibetrieb und Dampfbetrieb - Abb. 2.3	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.5 mm

2.4 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ – WASSERABLAUF

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.

Achtung: Die Abluftanlage muß so installiert werden, dass eventuell vom „Air-Break“ austretende Dämpfe nicht in die Belüftungsöffnungen am Boden des Gerätes gelangen können. (Abb. 2.4 und 2.4A)

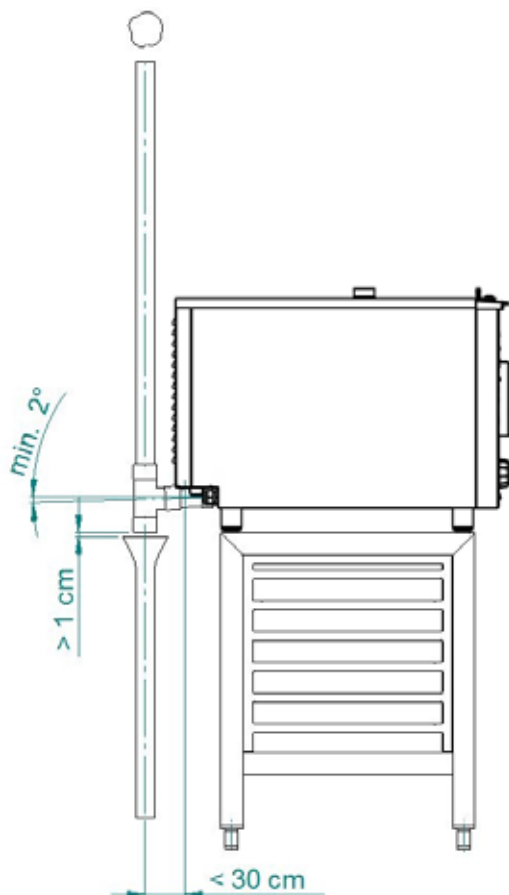


Abb. 2.4

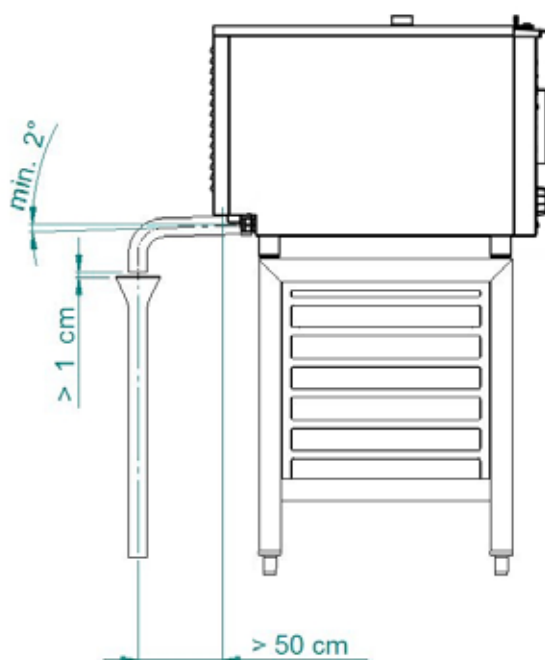


Abb. 2.4A

3.0 KONTROLL UND SICHERHEITSAUTOMATISMEN

Die Backöfen sind mit einer Reihe von automatischen Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen für Strom- und Wasserkreise ausgerüstet.

3.0A Schmelzsicherung 2A: ist in den Hilfsstromkreis eingebaut, um die elektrische Anlage vor einem Kurzschluss zu sichern und befindet sich im dafür vorgesehenen Träger am Befestigungsbügel der Kontaktgeber.

3.0D Überhitzungsschutzschalter Motor: bei Überbelastung schaltet eine Hitzesonde den Motor aus, indem sie die Heizkörper ausschaltet oder die Gassicherheitsventile zudreht. Der Motor wird somit vor einer durch Funktionsstörungen hervorgerufenen Überhitzung geschützt.

Die Rückstellung des Schalters erfolgt nach Abkühlen des Motors automatisch.

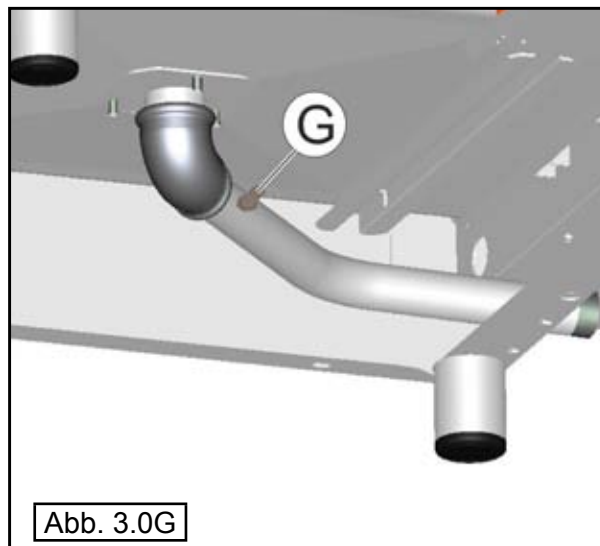


Abb. 3.0G

3.0E Sicherheitsthermostat Garraum: hat die Funktion, bei erhöhten Temperaturen im Garraum die Gaszufuhr zu unterbrechen. Die Rückstellung des Thermostats muss manuell erfolgen, nachdem die Ursachen, die zur Überhitzung geführt haben, behoben worden sind.

3.0F Türmikroschalter: unterbricht den Backofenbetrieb, jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird.



3.0E Sicherheitsthermostat Garraum: hat die Funktion, bei erhöhten Temperaturen im Garraum die Gaszufuhr zu unterbrechen. Die Rückstellung des Thermostats muss manuell erfolgen, nachdem die Ursachen, die zur Überhitzung geführt haben, behoben worden sind.

3.0F Türmikroschalter: unterbricht den Backofenbetrieb, jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird.

3.1 AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE

Bevor die Ersatzteile ausgetauscht werden, muss aus Sicherheitsgründen der elektrische Schutzschalter ausgeschaltet und das Wassersperrventil, das stromaufwärts des Geräts eingebaut ist, geschlossen werden.

3.2 KONTROLLE DER FUNKTIONEN

Das Gerät laut „ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER“ in Betrieb nehmen.
Die Wasserleitungen auf ihre Dichtheit prüfen.

Der Benutzer muss in den Gerätebetrieb eingewiesen werden und es muss ihm die Bedienungsanleitung, die sorgfältig zu befolgen ist, ausgehändigt werden.

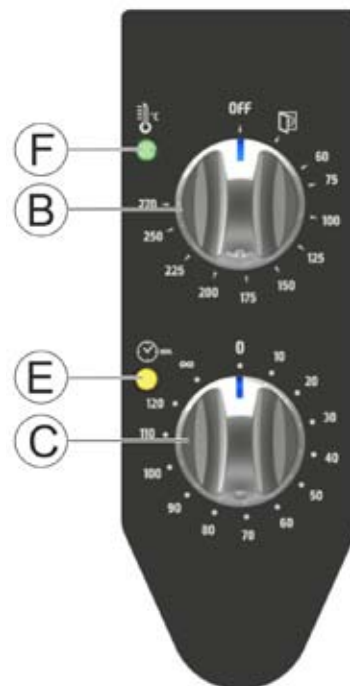
BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

Um die Terminologie der nächsten Paragraphe genau zu verstehen, definiert man, dass **die Garfase der Zeitraum ist, in dem der Dämpfer eine der unten angegebenen Garprozesse durchführt:**

	Forcierte Heissluft (Temperaturbereich 50 - 270°C)
	Mischbetrieb forcierte Heissluft und Dampf (Temperaturbereich 50 - 270°C)
	Dampf (Temperaturbereich 50 - 100°C)

4.1 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEB MOD. CONVECTION

	Betriebsart forcierte Heissluft (Temperaturbereich 60-270°C) Den Drehknopf für die Einstellung der Fasen (A) auf das links abgebildete Symbol stellen und die Gartemperatur mit dem Drehknopf des Thermostats einstellen (B).
	Betriebsart Abkühlung Die Tür des Dämpfers öffnen und den Drehknopf für die Einstellung der Fasen (A) auf das links abgebildete Symbol stellen. Dieser Zyklus erlaubt bei Betrieb des Motorgebläses bei geöffneter Tür, die schnelle Abkühlung des Garraums.

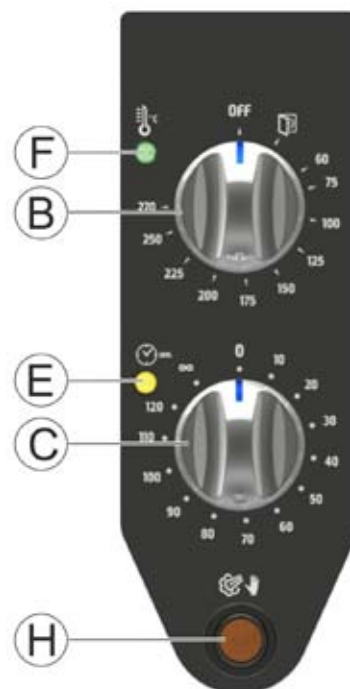


4.1A BESCHREIBUNG BESTANDTEILE DER BEDIENUNGSTAFEL

B	Garraumthermostat
C	Timer
E	LED-Betriebsanzeige des Timers in Funktion
F	Signalleuchte Vorwärmen des Garraums in Betrieb

4.2 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEB MOD. CONVECTION + HUMIDIFICATION

	Betriebsart forcierte Heissluft (Temperaturbereich 60-270°C) Den Drehknopf für die Einstellung der Fasen (A) auf das links abgebildete Symbol stellen und die Gartemperatur mit dem Drehknopf des Thermostats einstellen (B).
	Manuelle Beschwadung Wenn Sie diese Taste drücken, startet die manuelle Beschwadung. Die Dampferzeugung weitergeht bis die Taste gedrückt wird und die selbe Taste schaltet ein.
	Betriebsart Abkühlung Die Tür des Dämpfers öffnen und den Drehknopf für die Einstellung der Fasen (A) auf das links abgebildete Symbol stellen. Dieser Zyklus erlaubt bei Betrieb des Motorgebläses bei geöffneter Tür, die schnelle Abkühlung des Garraums.

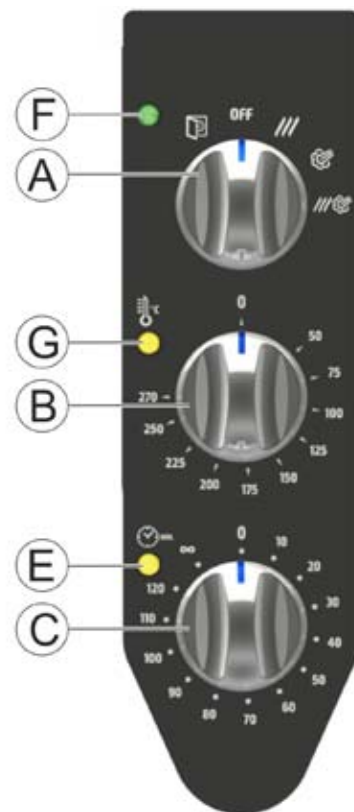


4.2A BESCHREIBUNG BESTANDTEILE DER BEDIENUNGSTAFEL

B	Garraumthermostat
C	Timer
E	LED-Betriebsanzeige des Timers in Funktion
G	Signalleuchte Vorwärmen des Garraums in Betrieb
H	Manuelle Beschwadung

4.3 4.1 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEB MOD.COMBI DIRECT

	Betriebsart forcierte Heissluft (Temperaturbereich 50-270°C) Den Drehknopf für die Einstellung der Fasen (A) auf das links abgebildete Symbol stellen und die Garraumtemperatur mit dem Drehknopf des Thermostats einstellen (B).
	Betriebsart Dampf (Temperaturbereich 50-100°C) Den Drehknopf für die Einstellung der Fasen (A) auf das links abgebildete Symbol stellen und die Garraumtemperatur mit dem Drehknopf des Thermostats einstellen (B). ACHTUNG: Die maximale Temperatur wird 100°C betragen, auch wenn der Drehknopf des Thermostats auf höhere Temperaturwerte positioniert wird.
	Betriebsart Abkühlung Die Tür des Dämpfers öffnen und den Drehknopf für die Einstellung der Fasen (A) auf das links abgebildete Symbol stellen. Dieser Zyklus erlaubt bei Betrieb des Motorgebläses bei geöffneter Tür, die schnelle Abkühlung des Garraums.
	Betriebsart Abkühlung Die Tür des Dämpfers öffnen und den Drehknopf für die Einstellung der Fasen (A) auf das links abgebildete Symbol stellen. Dieser Zyklus erlaubt bei Betrieb des Motorgebläses bei geöffneter Tür, die schnelle Abkühlung des Garraums.



4.3A BESCHREIBUNG BESTANDTEILE DER BEDIENUNGSTAFEL

A	Drehknopf für die Einstellung der Fasen
B	Garraumthermostat
C	Timer
E	LED-Betriebsanzeige des Timers in Funktion
F	Signalleuchte des Kombi unter Spannung
G	Signalleuchte Vorwärmen des Garraums in Betrieb

4.5 INBETRIEBNAHME

Die dem Gerät vorgeschaltete Wasserabsperrentile und den elektrischen Sicherheitsschalter öffnen.

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 Motorgebläses, 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.

4.5 STEUERUNG UND KONTROLLVORRICHTUNGEN

4.5A Interne Garraumbeleuchtung

Alle "ELEKTRO-MECHANISCHEN" Modelle sind mit interner Beleuchtungslampe versehen. Das Einschalten erfolgt mit dem Schalter (D).

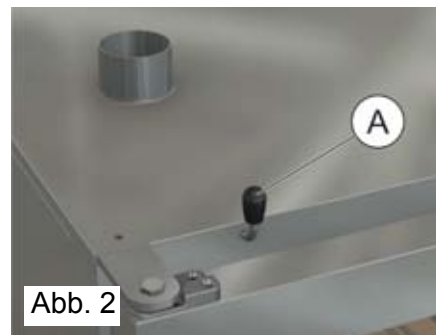
4.5B Vorwärmen des Garraums

Es ist immer ratsam diese Operation vor Einführung in den Garraum der zu kochenden Speisen durchzuführen; der für das Vorwärmen nötige Zeitraum ist, mit Bedacht auf die Zeit einzustellen, die in der Heissluftphase 10 Minuten beträgt, um die Temperatur von 220 ° C zu erreichen.

Wählen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur, schalten Sie den Kombi ein ohne Speisen einzuführen; bei Beendigung der eingestellten Zeit signalisiert ein Klingelton dass man mit dem Garen beginnen kann. In der Dampffase empfehlen wir, das Vorwärmen mit dem Drehknopf der Dampfeinstellung für 10 Min. auf MAX durchzuführen, ohne die Tür zu öffnen.

4.5C Sicherheitsablassventil im Garraum (Abb. 2)

Alle Modelle Alle Modelle sind mit diesem System ausgestattet werden, dass die Funktion hat, die Feuchtigkeit innerhalb des Garraums zu regulieren. Das Öffnen und Schliessen des Ablassventils erfolgt durch Drehen des Knaufs (A).



4.6 AUSSCHALTEN DES DÄMPFERS

Das Ausschalten des Gerätes erfolgt mit der Einstellung des Drehknopfes 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.

Der auf Anfrage gelieferte Fettfilter muss nach jeweils 3 Garprogrammen gereinigt werden. Die Verstopfung des Fettfilters kann ungleichmäßiges Durchbraten und längere Garzeiten bewirken.

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.

Den Garraum nach jedem Garvorgang reinigen, damit Kochreste und Fett beseitigt werden. Speisefett oder Saucen, die vom Gargut auf den Garraumboden tropfen, werden in den Ablauf in der Garraummitte geleitet. Zur Reinigung des Garraums sind fettlösende Sprays zu verwenden, damit auch schwer zugängliche Stellen, besonders hinter der Stahlplatte mit der Absaugöffnung, erreicht werden.

Wie folgt vorgehen:

- 1- den Garraum auf 50°C erhitzen;
- 2- das fettlösende Mittel unter Beachtung der vom Hersteller angegebenen Menge auftragen;
- 3- die Backofentür schließen;
- 4- das Dampfprogramm wählen;
- 5- den Backofen 20 - 30 Minuten lang in Betrieb setzen. Nach Ablauf dieser Zeit die Backofentür vorsichtig öffnen, Augen und Haut vor Schwaden aus dem Garraum schützen, und sämtliche Teile reinigen. Die abnehmbaren Teile können auch im Geschirrspüler gewaschen werden.

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.

10.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, GASTRO-NORM-Behälter mit Rand zu verwenden und darauf zu achten, dass zwischen der zu garenden Speise und dem darüber stehenden Behälter ein Abstand von mindestens 3 cm besteht, damit die Luft frei zirkulieren kann.

In der Regel sollte vermieden werden, dass die zu garenden Speisen über den Rand des Behälters hinauslaufen; falls sich dies nicht vermeiden lässt, sollte der darüber stehende Behälter nicht eingeführt werden. Es können gleichzeitig verschiedene Speisen bei gleicher Temperatur gegart werden, ohne dass sich deren Geschmack überlagert, bei gleichzeitigem Garen von verschiedenen Gemüsearten ist darauf zu achten, dass die geschmackvolleren Speisen immer im Bereich obere des Garraum.

Für die Wahl der optimalen Gartemperatur sollte folgende Regel beachtet werden: die Temperatur muss um zirka 30 °C niedriger als bei herkömmlichen Backöfen ohne Umluft eingestellt werden.

Das forcierte Belüftungssystem, mit dem dieser Backofen ausgestattet ist, erlaubt kürzere Garzeiten. Bei Nichtbeachtung der oben genannten Regeln kann ein perfektes Garergebnis beeinträchtigt werden.

10.0A Heissluftgaren: Das Heissluftsystem, das mit Heißluft und mit Temperaturen von 50° bis 270°C arbeitet, eignet sich um trockene und knusprige Speisen zu erhalten. Um dieses Ergebnis zu haben, wird es empfohlen den Dampfablassventil offen zu lassen, damit der Dampf aus dem Garraum gehen kann.

10.0B Dampfgaren: Mit diesem System und Temperatur zwischen 50 und 100°C, kann man sehr ähnliche Ergebnisse wie das Kochen im Wasser erhalten.

Der ohne Druck abgegebene Dampf gewährleistet ein gleichmäßiges und zartes Garen; der Verlust an Vitaminen und Mineralsalzen ist beinahe nicht vorhanden und die Garzeiten sind geringer als beim Kochen in Wasser.



Es wird empfohlen, immer einen durchlochten GN-Behälter zu verwenden, damit sich am Boden kein Wasser ansammeln kann. Sollte es notwendig sein, den Garsaft zu sammeln, kann unter diesem Behälter ein nicht durchbohrter eingeschoben werden.

10.0C Heissluftdampfgaren: dieses System auch allgemein "gemischt" genannt, verbindet die Eigenschaften der vorigen Garverfahren.

Das ist ideal für weiche und saftige Speisen.

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 garenden Speisen wurden zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.