

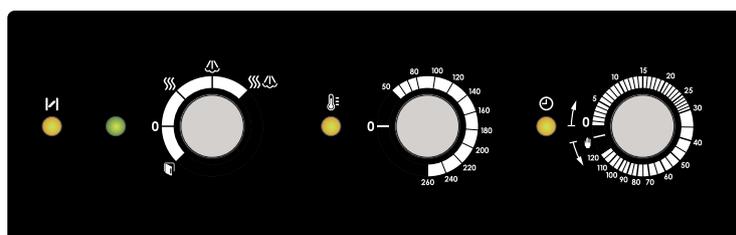
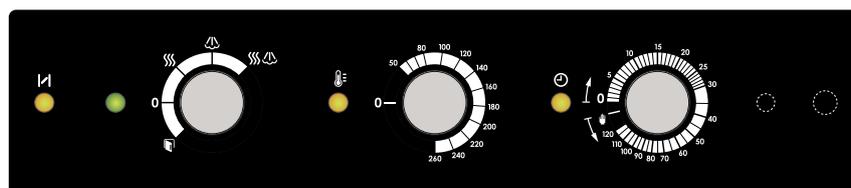
BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

GEBRAUCHSHANDBUCH

HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTDAMPF



VERSION M

ACHTUNG: Lesen Sie die Anweisungen
bevor Sie das Gerät verwenden

*Kochen per se ist eine Wissenschaft,
Es liegt am Koch daraus eine Kunst zu machen.*

Lieber Kunde, liebe Kundin!

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kombidämpfers.

Dank der innovativen technischen Details, mit denen er ausgestattet ist, wird Ihre Arbeit vereinfacht und die Ergebnisse werden stets hervorragend sein.

Wir empfehlen Ihnen die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise und Ratschläge aufmerksam durchzulesen. Dadurch wird die Verwendung erleichtert und die Wartung im Laufe der Zeit effizienter.

Kundendienst



MODELLE

Jeder Buchstabe der Gerätebezeichnung steht für eine Eigenschaft des Geräts. Darauf folgt eine Zahl, die für das Fassungsvermögen des Modells steht.

IC_M = Heissluftdämpferr mit direktem Dampf - Elektromechanische Steuerungen M

E = elektrisch

G = mit Gas

ICCM = Heissluftdämpferr mit direktem Dampf - Elektromodelle - Elektromechanische Steuerungen M

FASSUNGSVERMÖGEN

(026) 6 x GN 2/3

(061) 6 x GN 1/1

(051) 5 x GN 1/1 - 5 x 600x400

(071) 7 x GN 1/1 - 7 x 600x400

(101) 10 x GN 1/1 - 10 x 600x400

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
1 • ALLGEMEINE HINWEISE	5
2 • BESONDERE ANWEISUNGEN	9
3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN	10
4 • GARBEGINN	11
5 • BETRIEB DES GERÄTS	12
6 • WAS TUN BEI...	13
7 • TÄGLICHE REINIGUNG	14
12 • PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	15
13 • ORDENTLICHE WARTUNG	16
14 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	18

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern. Er behält sich das Recht vor, die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen auch ohne Veränderung der wesentlichen Merkmale an seinen Produkten durchzuführen.

Jegliche Vervielfältigung oder Fotokopie, auch auszugsweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ist ohne vorherige Genehmigung des Herstellers untersagt.

- ÜBERSETZUNG VON ORIGINALVERSION DER ANLEITUNG -

Die Arbeiten am Gerät, die im Laufe der Zeit notwendig sein werden, sowie die außerordentliche Wartung des Ofens dürfen nur von Personal durchgeführt werden, die vom Hersteller oder vom autorisierten technischen Kundendienst dazu berechtigt wurden.

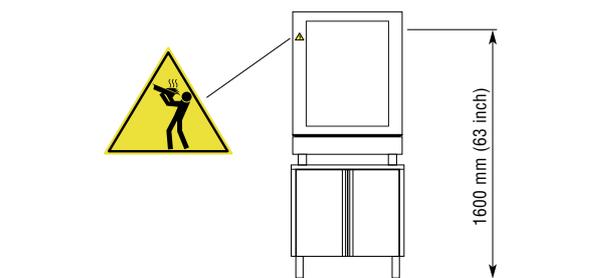
- **Lesen Sie die**Warnungen, die diese Bedienungsanleitung beinhaltet, aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben zur Sicherheit während der Nutzung und Wartung des Geräts enthalten.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf!
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, **zu dem es ausdrücklich konstruiert wurde**: das Zubereiten von Speisen. Jede andere Verwendung gilt als unangemessen und gefährlich.
- Nur ausreichend geschultes Servicepersonal darf mit diesem Gerät arbeiten.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Mindestalter von 8 Jahren und von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung oder Kenntnis nur unter der Bedingung ihrer Aufsicht oder vorhergehenden Anleitung zum Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten nicht unbeaufsichtigt Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät durchführen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, sollte es nicht unbeaufsichtigt bleiben.
- Der äquivalente Schalldruckpegel (A-weighted) liegt unter 70dB(A).
- Zur Reinigung des Ofens dürfen keine unter Druck stehenden Wasserstrahlen oder Dampfreiniger verwendet werden!
- Vorsicht! Beim Gebrauch wird die Oberfläche des Backofens sehr heiß, achten Sie auf die Aufkleber mit dem internationalen Symbol IEC60417 – 5041  und seien Sie vorsichtig!

1 • ALLGEMEINE WARNUNGEN

- **ACHTUNG!** Beim Öffnen der Tür könnte heißer Dampf austreten.

Wenn die Ausrüstung gebraucht wird, müssen die persönlichen Schutzausrüstungen gegen Wärme verwendet werden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder jedenfalls von einer Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um Risiken vorzubeugen.
- Bei Störungen oder Auffälligkeiten während das Gerät in Betrieb ist, **das Gerät unverzüglich ausschalten!**
- **ACHTUNG:** Das Gerät während Reinigungs- und Wartungsarbeiten sowie beim Tausch einzelner Komponenten vom Stromversorgungsnetz trennen.
- **ACHTUNG!** In Gerätenähe könnte **der Boden rutschig sein!**
- **Sicherheitsaufkleber**
- Maximale Einschubhöhe für Gefäße mit Flüssigkeiten
- **VORSICHT!** Um Verbrennungen zu vermeiden, für Gefäße mit Flüssigkeiten oder Speisen, die beim Garen flüssig werden, eine Einschubhöhe wählen, auf der gute Sicht in das Innere der Gefäße gewährleistet ist.



- Greifen nicht auf die Maschine unter Verwendung von Systemen ein, die nicht für den Zugang zum oberen Teil geeignet sind (zum Beispiel die Verwendung von Leitern oder das Klettern auf die Maschine)

1 • ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Behandlung mit chemischen Stoffen:
Treffen Sie die geeigneten Sicherheitsmaßnahmen. Nehmen Sie immer Bezug auf die Sicherheitsdatenblätter und die Etiketten des verwendeten Produkts.
Verwenden Sie die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen Sicherheitsvorrichtungen.
- Der Bediener muss für den Eingriff auf dem Gerät die persönlichen Schutzausrüstungen tragen
- Sofern ein Einschreiten des technischen Kundendienstes notwendig ist, müssen alle auf dem Typenschild angeführten Informationensowie Informationen zum Defekt des Geräts angegeben werden, sodass der technische Kundendienst den Defekt nachvollziehen kann.
- Erkundigen Sie sich beim Monteur des Geräts nach der korrekten Anwendung des Wasserenthärter, da ausbleibende oder nicht ausreichende Wartungsprozesse zu Kalkbildung führen, die das Gerät beschädigt.
- **Der Raum**, in dem der Ofen aufgestellt wird, **muss gut belüftet sein!**
- Die Versorgungsleitung des Ofens muss einen allpoligen Hauptschalter mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm pro Pol besitzen.
- Das Gerät wurde entwickelt, um permanent an das Wassernetz angeschlossen zu sein.
- Der Wasserdruck im Netz muss zwischen 200 und 500 kPa liegen.
- Vorsicht! Beim Gebrauch wird die Oberfläche des Backofens sehr heiß, achten Sie auf die Aufkleber mit dem internationalen Symbol IEC60417 – 5041 und seien Sie vorsichtig!

1 · ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Der Ofen muss in ein Äquipotenzialsystem einbezogen werden. Diese Verbindung wird durch den Anschluss eines Leiters mit Nennquerschnitt bis zu 10 mm² an die entsprechende Klemme auf der Rückseite des Ofens, die mit dem internationalen Symbol IEC60417 – 5021 gekennzeichnet ist, durchgeführt. Der Anschluss erfolgt zwischen allen im Raum anliegenden Geräten und dem Dispersionssystem des Gebäudes.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung auf einer Höhe bis zu 2000m über dem Meeresspiegel bestimmt. Nehmen Sie für Installationen auf Höhen über 2000m ü.d.M. Kontakt mit dem autorisierten technischen Kundendienst auf.
- Jedes Gerät ist mit einem Typenschild versehen, dem das Modell und die wichtigsten technischen Daten zu entnehmen sind. Nachstehend ein Beispiel für ein Typenschild eines elektrischen Ofens sowie eines Gasofens.

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1 AC 230V 50Hz		
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQn 40 kW
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
G 25 / m ³ /h	G 20 / m ³ /h	kPa 200 - 500
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5 0085		

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500
IPX 5		

- Diese Geräte sind für die kommerzielle Anwendung bestimmt, wie zum Beispiel für die Verwendung in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Handelsunternehmen wie Bäckereien und Metzgereien usw., aber nicht für die kontinuierliche Produktion von Lebensmitteln.
- Diese Bedienungsanleitung ist auch in elektronischer Form erhältlich. Kontaktieren Sie dafür Ihren Kundendienst.

2 • BESONDERE HINWEISE

- 2.1 • Vor der Inbetriebnahme des Geräts für den ersten Garvorgang den Garraum gründlich reinigen (s. Kapitel "Tägliche Reinigung").
- 2.2 • Am Ende des Arbeitstages den Garraum und das gesamte Gerät gründlich reinigen, um seinen einwandfreien Betrieb und seine lange Lebensdauer zu gewährleisten.
- 2.3 • Zur Reinigung des Ofens dürfen keine unter Druck stehenden Wasserstrahlen oder Dampfreiniger verwendet werden!
- 2.4 • Für die tägliche Reinigung **ausschließlich alkalische** Spezialreiniger verwenden. Keine Scheuerschwämme und -mittel verwenden, da sie die Geräteflächen beschädigen.
- 2.5 • Das Gerät am Ende der Arbeitsschicht unbedingt ausschalten, alle Zuleitungen (Wasser und ggf. Gas) schließen und die Stromversorgung unterbrechen.
- 2.6 • **Vermeiden**, dass sich **Küchensalz** auf den Stahlflächen des Geräts ablagert; ggf. vorhandene Ablagerungen sofort gründlich abspülen.
- 2.7 • Nach einem Dampfgarzyklus die **Tür vorsichtig** öffnen, da heißer Restdampf aus dem Garraum ausströmt. Die Missachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann gefährlich für den Bediener sein.
- 2.8 • Für einen sicheren Betrieb **dürfen die Dampfauslässe und die sonstigen Öffnungen am Gerät nicht verdeckt sein!**



2.9 • ACHTUNG

Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

- 2.10 • **Die Missachtung der grundlegenden Sicherheitshinweise kann den sachgerechten Gerätebetrieb beeinträchtigen und eine Gefahr für den Bediener darstellen!**

Der Hersteller haftet nicht, falls die ursprüngliche Funktion des Ofens durch Veränderungen am Gerät oder Missachtung der Bedienungsanleitungen verfälscht werden sollte.

- 2.11 • **Damit das Gerät seine Betriebseffizienz auch auf lange Zeit bewahren kann, muss es einmal jährlich einer planmäßigen Wartung unterzogen werden. Es empfiehlt sich daher der Abschluss eines Wartungsvertrags mit dem Kundendienst.**

- 2.12 • **Den Ofen nicht mit kalten Wasserstrahlen abkühlen.**

3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN

VORBEMERKUNG

Auf dieser Seite werden die Tasten für Sofortfunktionen (die Aktivierung dieser Funktionen kann bei eingeschaltetem Gerät

zu jedem beliebigen Zeitpunkt erfolgen) vorgestellt und beschrieben.

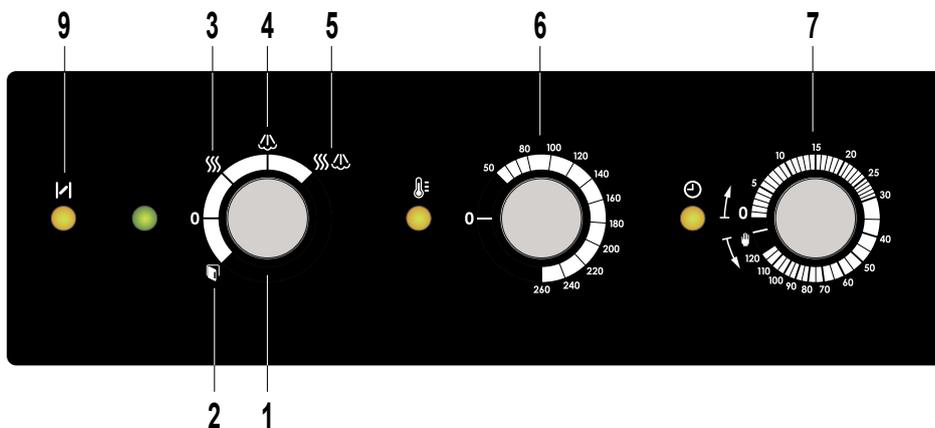
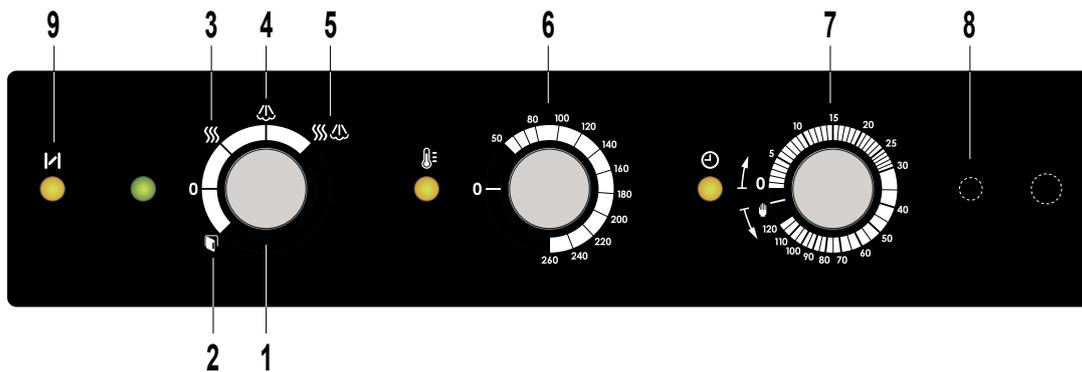
3.1 • SOFORT VERFÜGBARE FUNKTIONEN

Antriebsmotor zur Öffnung der Dampfentlüftung in der Garkammer.

Bei Betätigung des Ableiters, der sich auf der linken Seite des Schaltpanels befindet, öffnet oder schließt sich die Dampfentlüftung.

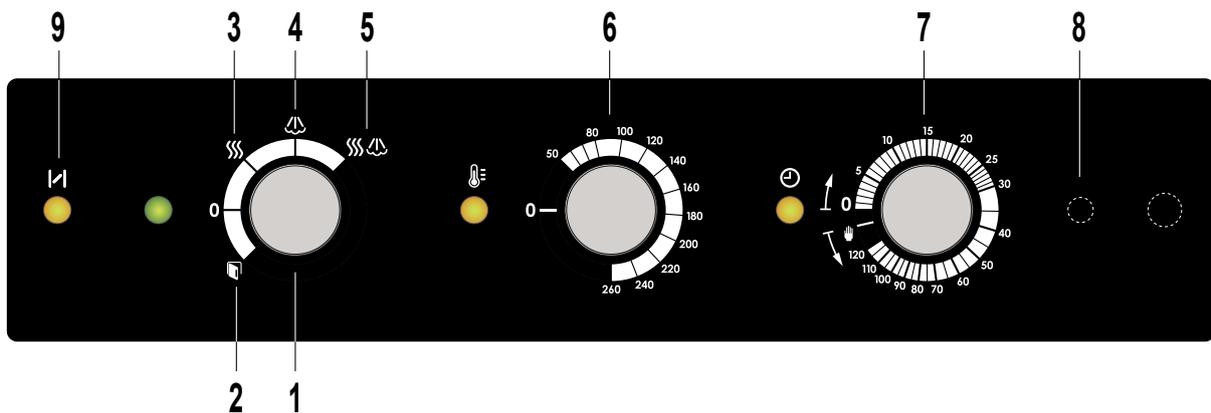
Die Lampe 9 Mi leuchtet nach Eingabe der Ausrichtung orange:

Ausgeschaltet – Entlüftung geschlossen
Eingeschaltet – Entlüftung geöffnet



4 • GARBEGINN

ARBEITSGÄNGE



4.1 • WÄHLEN

Den Bedienknopf **1** zum Einstellen des Garbetriebs drehen und die Betriebsart Heißluft **3**, Dampf **4** oder Kombination **5** wählen.

4.2 • EINSTELLEN

Die Gartemperatur am Bedienknopf **6** einstellen.

4.3 • EINSTELLEN - START

Die Garzeit am Bedienknopf **7** einstellen.
An dieser Stelle beginnt der Garvorgang.

4.4 • GARZEITENDE

Falls bei der Zeiteinstellung Unendlich gewählt wurde (∞), das Gerät manuell über den Bedienknopf **1** zum Einstellen des Garbetriebs ausschalten.

Wurde hingegen die Garzeit eingestellt, meldet ein akustisches Signal, dass der Garvorgang beendet und das Gerät ausgeschaltet ist. Zum Unterbrechen des Signals die Tür öffnen.

Das fertige Gericht aus dem Garraum entnehmen, s. Anweisungen in Abschnitt 2.7 des Kapitels "Besondere Anweisungen".

NUR FÜR GAS-MODELLE

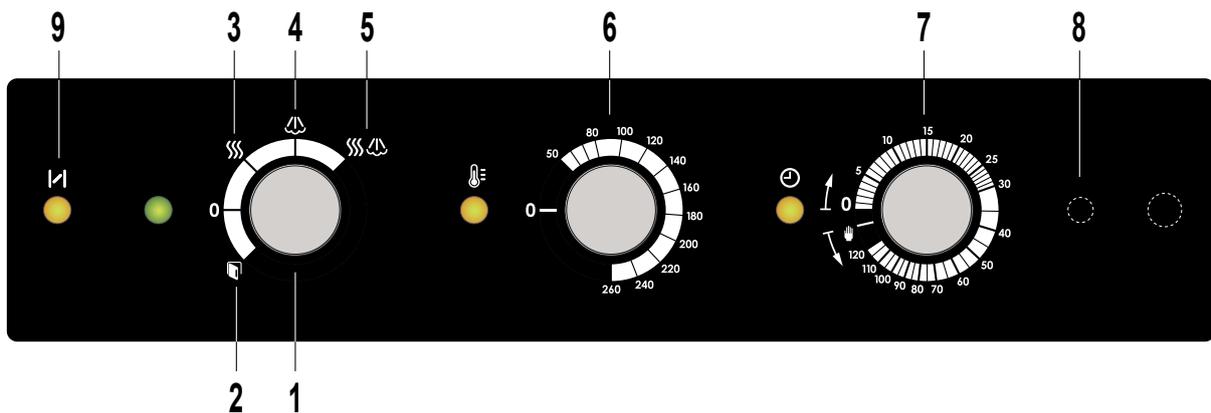
KONTROLLLEUCHE 8

Die eingeschaltete Kontrollleuchte weist auf die Blockierung des Ofenbrenners hin.

Die Reset-Taste auf der rechten Seite des Ofens zur Zündung des Ofenbrenners drücken.

5 • BETRIEB DES GERÄTS

ARBEITSGÄNGE



5.1 • HAUPTSCHALTER, WAHLSCHALTER FÜR DIE BETRIEBSART UND SCHNELLABKÜHLEN BEI OFFENER TÜR

Zum Einschalten des Gerätes den Bedienknopf 1 auf die gewünschte Betriebsart stellen:

3 Heißluft

4 Dampf

5 Kombination

Die Kontrollleuchte neben Knopf 1 schaltet sich ein und weist damit darauf hin, dass der Ofen unter Spannung steht.

Zum schnellen Abkühlen des Garraums die Tür öffnen und den Bedienknopf auf das Symbol 2 drehen. Dadurch wird die Lüftung eingeschaltet, die das rasche Absinken der Temperatur im Garraum bewirkt. Diese Funktion ist vor allem dann nützlich, wenn einem Garvorgang ein anderer mit erheblich niedrigerer Temperatur folgen soll.

5.2 • TEMPERATURWAHLKNOPF

Über den Bedienknopf 6 die Vorheiztemperatur bei leerem Garraum oder die gewünschte Gartemperatur einstellen. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrolllampe neben dem Bedienknopf.

An der Kontrolllampe kann man die Temperaturregelung ablesen:

Leuchtet die Kontrolllampe, sind die Heizelemente in Betrieb; leuchtet die Kontrolllampe nicht, so sind die Heizelemente ausgeschaltet.

5.3 • EINSTELLUNG DER GARZEIT

Über den Bedienknopf 7 die gewünschte Garzeit einstellen. Soll keine Garzeit eingestellt werden, den Bedienknopf auf Unendlich stellen (∞).

Erst nach dieser Einstellung setzt der Betrieb ein. Wird das Gerät durch die Einstellung der Garzeit in Betrieb gesetzt, so schaltet es sich nach Ablauf der eingestellten Zeit aus und ein akustisches Signal ertönt; Der Signalton wird durch das Öffnen der Tür oder Ausschalten des Gerätes abgestellt. Wurde hingegen bei der Zeiteinstellung Unendlich gewählt, muss das Gerät von Hand ausgeschaltet werden, indem der Bedienknopf in die Ausgangsposition gedreht wird.

Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt den Gerätebetrieb an.

Dieser Abschnitt enthält eine Übersicht möglicher Betriebsstörungen, die der Benutzer selbst beheben kann oder anomaler Zustände, die jedoch keine Gefahr für die Betriebssicherheit darstellen.

- 6.1 • ... die Netzlampe leuchtet nicht auf, obwohl der Wahlschalter auf Garbetrieb gedreht wurde. **Prüfen**, ob der Hauptschalter vor dem Gerät eingeschaltet wurde geöffnet ist.
- 6.2 • ... keine Dampfentwicklung im Garraum, obwohl Dampfgarbetrieb gewählt wurde. **Prüfen**, ob der Wassersperrhahn geöffnet ist.
- 6.3 • ... die Garraumlüftung funktioniert nicht und das Gerät heizt nicht, obwohl es eingeschaltet und eingestellt ist. **Prüfen**, ob die Tür richtig geschlossen ist.

Wenn nach sorgfältiger Ausführung der o.g. Kontrollen das Gerät weiterhin nicht korrekt funktioniert, muss der autorisierte Kundendienst beauftragt werden.

***Anmerkung:** Bei der Anforderung des technischen Kundendienstes detaillierte Angaben über die Art der Störung liefern und alle auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Daten mitteilen (siehe Seite 4).*

7 • TÄGLICHE REINIGUNG

7.1 • EINE GRÜNDLICHE REINIGUNG...

... ist die Voraussetzung für perfekte Garergebnisse und erhöhte Leistung:

- Der Eigengeschmack der Produkte wird unverändert beibehalten;
- während des Betriebs kommt es zu keiner Rauchentwicklung durch das Verbrennen von Speiseresten;
- Energieersparnis;
- weniger Wartungseingriffe und eine längere Nutzungsdauer;
- die einfache Vorgehensweise ermöglicht eine gründliche Reinigung ohne großen Zeitaufwand für das Personal:
 - 5' etwa Einspritzen/Wirkzeit des Reinigers
 - 10' Dampfzyklus
 - 5' Spülen
 - 5' Trocknen

7.2 • ACHTUNG

Keinen direkten Wasser- oder Druckwasserstrahl für die Reinigung der Außenteile des Gerätes verwenden.

Keinesfalls aggressive und/oder scheuernde Produkte verwenden bzw. Eisenschwämmchen oder -bürsten, da sie zu einer irreparablen Beschädigung der Stahloberflächen führen. Des Weiteren **können zu scharfe Reiniger und nicht alkalische Mittel mit einem hohen Gehalt an Natrium und Ammoniak in kurzer Zeit die Dichtungen beschädigen und somit die Effizienz des Gerätes beeinträchtigen.**

Die Außenflächen mit einem Schwamm und Warmwasser unter Zusatz eines normalen Reinigers reinigen.

7.3 • ZUR REINIGUNG DES GARRAUMS...

... am Ende des Arbeitstages wie folgt vorgehen:

- 1 • Den Wahlschalter für die Betriebsart auf Abkühlen bei offener Tür **(2)** drehen und warten, bis die Temperatur im Garraum auf ca. 50 °C abgesunken ist. Bei kaltem Gerät den Garraum bei Dampfbetrieb auf 50 °C vorheizen;
- 2 • mit einem Spatel, der keine Kratzer auf dem Stahl verursacht, alle evtl. Speisereste entfernen;
- 3 • einen passenden Reiniger einsprühen. Es empfiehlt sich der Gebrauch eines alkalischen, nicht aggressiven Produkts;
- 4 • die Tür schließen und das Produkt so lang wie nötig, in der Regel zwischen 5 und 10 Minuten, wirken lassen (s. Herstellerangaben auf dem Reiniger);
- 5 • das Gerät in der Betriebsart Dämpfen 4 bis 10 Minuten einschalten. Das Gerät danach ausschalten und die Tür langsam öffnen;
- 6 • den Garraum mit reichlich sauberem Wasser spülen und auch die Türdichtungen mit einem Schwamm abwischen;
- 7 • Das Gerät etwa 5 Minuten in Heißluft einschalten, zum Trocknen.
- 8 • Gerät ausschalten und sämtliche Versorgungsleitungen schließen (Strom, Wasser). Während der Betriebspause die Tür halb geöffnet lassen.

8.1 • ZULÄSSIGE HÖCHSTLAST

Die zulässige Höchstlast des Geräts ist in der untenstehenden Tabelle angegeben.

Anzahl an Blechen	Höchstlast je Ebene	Höchstlast des Ofens
6 x GN 2/3	7 Kg.	18 Kg.
6 x GN 1/1	10 Kg.	30 Kg.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	15 Kg.	25 Kg.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	15 Kg.	35 Kg.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	15 Kg.	50 Kg.

WICHTIG:

Im angegebenen Wert ist das Gewicht des Zubehörs inkludiert.

Die angegebenen Lasten nicht überschreiten. Bei Überschreiten der Höchstlast kann das Gerät beschädigt werden.

8.2 • DAS VORHEIZEN DER GARKAMMER

Die Phase des Vorheizens der Garkammer ist sehr wichtig und nützlich für ein gutes Ergebnis des Kochvorgangs.

Eine generelle Regel ist diejenige, immer die leere Garkammer vorzuheizen und eine höhere Temperatur, zwischen 15% und 25% circa, bezüglich der gewünschten für den folgenden Kochvorgang einzustellen.

Im Falle von Kochvorgängen mit Dampf die leere Garkammer in Modalität Umluft gut vorheizen, da es die Einstellung von Temperaturen, auch höher als 130 °C, erlaubt.

8.3 • TIEFGEFRORENE/EINGEFRORENE PRODUKTE

Das Vorheizen und Laden des Ofens muss für diese Produkte unter Beachtung ihrer Qualität und Beschaffenheit erfolgen. Zum Beispiel darf eingefrorener Spinat nicht mit zu hohen Temperaturen angegriffen werden, da er aufgrund seiner Beschaffenheit äußerlich austrocknen und so das Ergebnis beeinträchtigen könnte.

8.4 • DIE TYPOLOGIE DER BLECHE

Um optimale Ergebnisse zu erhalten, ist es unerlässlich, die Bleche bezüglich der verschiedenen Arten von Produkt zu verwenden: Backformen aus Aluminium oder aus mit Aluminium beschichtetem Blech für Gebäck und Brotwaren, gelochte Backformen für den Kochvorgang mit Dampf, Netzbleche für vorgebackene Produkte wie Kartoffeln.

8.5 • DER ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN

Beim Laden der Produkte in die Garkammer empfiehlt man, besonders auf genügend Raum zwischen einem Blech und dem anderen zu achten. Dies erlaubt der Wärme und der Luft, sich gleichförmig für ein gleichmäßigeres Ergebnis zu verteilen, was im Falle des Kontakts zwischen den Blechen nicht möglich wäre.

8.6 • DIE REDUZIERUNG VON WÜRZMITTELN

Mit dem Betrieb dieser Art von Ofen kann die Verwendung von Würzmitteln, Öl, Butter, Fetten und Aromen fast auf Null reduziert werden. Daher werden durch ein Minimum an Würzmitteln die Geschmacksrichtungen der Produkte hervorgehoben, der bereits in den Produkten vorhandene Nährstoffgehalt zum Vorteil einer geeigneten Diätküche beibehalten.



• ACHTUNG

Der Kochvorgang mit Zusatz von Alkohol ist nicht zugelassen.

9.1 • TÄGLICHE PFLEGE

DIE TÄGLICHE PFLEGE DES GERÄTES garantiert eine längere Lebensdauer und geringere Wartungskosten.

DAS GERÄT ABKÜHLEN LASSEN UND DIE NOTWENDIGE PSA TRAGEN

DICHTUNG

Bei vorübergehender Nichtverwendung und während der Nacht muss die Tür angelehnt bleiben und darf nicht geschlossen sein.

Bevor das Gerät am Ende des Arbeitstages abgeschaltet wird, muss die automatische Abkühlfunktion bei offener Tür ausgeführt werden.

Die während des Garens entstandenen Ablagerungen auf den Dichtungen und dem innenliegenden Glas müssen regelmäßig entfernt werden.

Zur Reinigung der Dichtungen, der Gläser und der Innen- und Außenoberflächen dürfen nur Mikrofasertücher und neutrale Reinigungsmittel verwendet werden.

Keine scheuernden Produkte oder aggressive Chemikalien einsetzen.

Bei am Boden stehenden Geräten müssen der Wagen immer bis zum Anschlag der Dichtung auf der Stirnseite eingeführt und die Räder blockiert werden.

Ein teilweises Einführen des Wagens kann dazu führen, dass sowohl die Dichtung an der Stirnseite als auch die an der Tür montierte beschädigt werden.

TÜRGLAS

Das in der Tür eingefasste Glas regelmäßig mit einem weichen Tuch reinigen, um die Kochrückstände zu beseitigen.

Das innere Glas regelmäßig öffnen, indem die entsprechenden Klipps ausgehagt werden, um beide Gläser zu reinigen.

Niemals scheuernde Produkte verwenden, damit eine Beschädigung der Glasoberfläche vermieden wird, da es andernfalls zum Bruch des Glases während des Garens kommen kann.

FETTSCHUTZFILTER

Vor der Reinigung am Ende des Arbeitstages muss der Fettschutzfilter entfernt und separat gereinigt werden.

FETTSAMMELWANNE

Die Fettsammelwanne muss vor jeder Reinigung entfernt und separat gereinigt werden, damit die Rückstände den Fettabfluss nicht verstopfen.

KERNTEMPERATURFÜHLER

Der Fühler darf aus dem Produkt nur entfernt werden, indem er an seinem Griff herausgezogen wird; niemals am Fühlerkabel ziehen.

Die Garreste müssen regelmäßig vom Kerntemperaturfühler entfernt werden.

Wenn sich das Fühlerkabel verheddert, muss das Kabel vorsichtig entwirrt werden, ohne dass am Kabel gezogen wird.

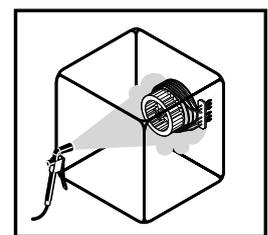
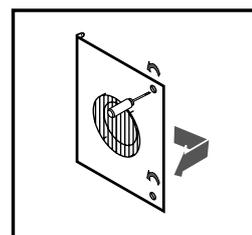
Beim Einführen der Sonde in gefrorene Produkte darf nicht zu viel Kraft angewandt werden.

• REGELMÄSSIG ...

... je nach Bedarf die Reinigung des Deflektors und der Gitter der Bleche auszuführen.

Hierfür wird wie folgt vorgegangen:

- Alle Versorgungen (Strom, Wasser und, falls vorhanden, Gas) unterbrechen und schließen.
- die Schienen der Backbleche herausziehen;
- mit einem Schraubenzieher von geeigneter Größe oder einer Münze die Schrauben des Deflektors abschrauben, um die Reinigung im hinteren Teil zu ermöglichen; für eine gründliche Spülung wird die Verwendung eines Brausekopfs empfohlen (optional);



- sollten sich kohleartige Ablagerungen bilden, so müssen diese entfernt und die Reinigungskraft/Reinigungshäufigkeit erhöht werden;
- mit einem sauberen Tuch trocknen;
- die Entfernung des Deflektors ist erforderlich im Falle von besonders hartnäckigem Schmutz; keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden, die die Oberfläche aus Stahl beschädigen; wenn die Abmessungen es erlauben, kann der Deflektor in der Spülmaschine gewaschen werden.

Den Deflektor in der Kammer befestigen und kontrollieren, dass die beiden Befestigungsschrauben auf der rechten Seiten gut angezogen sind.

9.2 • AUSSERBETRIEBNAHME

Sollte das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden (länger als eine Woche), müssen folgende Maßnahmen ergriffen werden.

a) Einen Reinigungszyklus ausführen, der in der Lage ist, die Garkammer so zu reinigen, dass ein optimales Sauberkeitsniveau erreicht wird.

b) Den Reinigungsmitteltank entfernen und einen Soft-Reinigungszyklus ausführen, wobei lediglich das Wasser aufgesaugt wird (hierzu einen alten mit Wasser gefüllten Tank verwenden; daran denken, diesen am Ende wieder zu entfernen).

c) Die Seitenwände entfernen und den Luftdeflektor in der Kammer aushaken und den dahinter liegenden Teil kontrollieren. Eventuell vorhandener Schmutz muss entfernt werden.

d) Die Wasserversorgungshähne schließen

e) Die Wasserversorgungsschläuche trennen.

f) Das Gerät abschalten, indem der Start-/Stopp-Knopf mindestens 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

g) Die Stromversorgung abschalten und den Stecker ausstecken

h) Den Gasversorgungshahn schließen

i) Den Ablassschlauch trennen, damit verhindert wird, dass eventuelle Gerüche oder Bakterien in das Gerät gelangen

j) Die Tür angelehnt lassen.

k) Sollte ein Brita-Filter installiert sein, so muss dieser von der Linie getrennt werden. Im Falle eines längeren Nichtgebrauchs muss dieser ausgewechselt werden (max. 1 Jahr nach der Installation).

l) Den Verschleißzustand der Dichtungen kontrollieren, um einen eventuell notwendigen Austausch der Dichtungen vor einer erneuten Inbetriebnahme auszuführen.

m) Das Gerät muss vor Frost geschützt werden, damit bei der Wiederinbetriebnahme Fehlermeldungen vermieden werden.

9 • REGELMÄSSIGE WARTUNG

9.3 • INBETRIEBNAHME NACH EINEM LANGEN NICHTGEBRAUCH

Nach einem längeren Nichtgebrauch empfehlen wir, dass Sie sich an den Kundendienst Ihres Vertrauens wenden und einen Kontrolltermin vereinbaren, damit festgelegt werden kann, ob eventuelle Wartungseingriffe notwendig sind.

Falls Sie diese Kontrolle selbst durchführen möchten, müssen Sie wie folgt vorgehen. Bitte bedenken Sie, dass der Hersteller eine jährliche Kontrolle des Gerätes vorsieht.

a) Die Wasserleitungen spülen, damit eventuelle Ablagerungen bzw. Rückstände entfernt werden, die die Magnetventile verstopfen könnten. Danach die Versorgungsleitungen anschließen.

b) Sollte ein Brita-Filter installiert sein, muss das Installationsdatum überprüft werden (der Filter muss innerhalb eines Jahres ersetzt werden, andernfalls könnte die Aktivkohle nicht mehr wirksam sein, was zu einer Proliferation von Bakterien führen kann). Den Filter spülen und im Bedarfsfall ersetzen, wie im Betriebshandbuch beschrieben.

c) Den Anschluss kontrollieren/den Ablassschlauch erneut anschließen.

d) Die elektrische Versorgung anschließen und das Gerät mit Spannung versorgen (Achtung! Die Phase nicht mit dem Nullleiter bei Gasgeräten vertauschen, um Fehlermeldungen zu vermeiden)

e) Den Gasversorgungshahn öffnen.

f) Das Gerät einschalten, indem der Startknopf 3 Sekunden lang gedrückt wird

g) Die Tanks der chemischen Produkte einsetzen/anschließen

h) Sicherstellen, dass an den Wasser- und Gasanschlüssen keine Leckagen vorhanden sind

i) Sollte eine Meldung angezeigt werden, sollten Sie sich diese notieren oder besser noch das Display fotografieren. Kontaktieren Sie danach den Kundendienst Ihres Vertrauens

j) Kontrollieren, ob eine Software-Aktualisierung verfügbar ist. Diese kann vom Portal des Herstellers heruntergeladen werden.

k) Ein Reinigungsprogramm ausführen, um die Pumpen des Reinigungssystems zu starten. Kontrollieren, ob Wasserleckagen vorhanden sind.

10 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Wie im Installationshandbuch und im Garantieschein angegeben ...

10.1 • Für einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb muss der Ofen mindestens einmal pro Jahr einer Wartung durch einen technischen Kundendienst unterzogen werden.

10.2 • Es ist empfehlenswert mit dem technischen Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen, damit die Wartung regelmäßig ausgeführt wird.

Hinsichtlich des Wasserenthärters müssen die Anweisungen des Herstellers beachtet werden



LA90036460 MANUALE USO FORNO MISTO A VAPORE DIRETTO - Versione M - DE