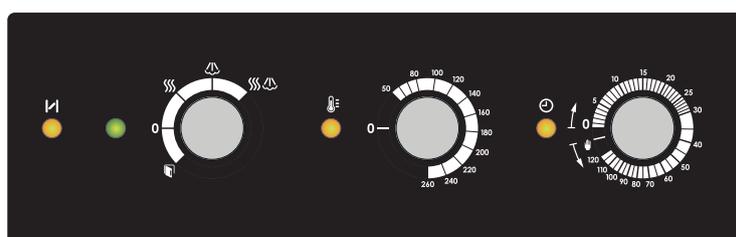
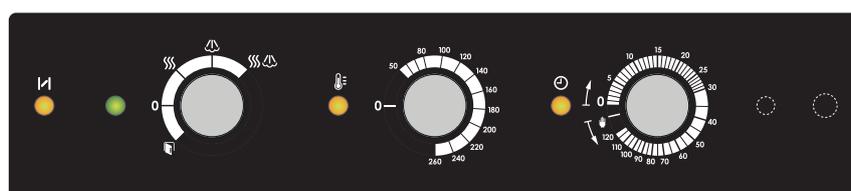


GEBRAUCHSHANDBUCH

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	8
3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN	9
4 • GARBEGINN	10
5 • BETRIEB DES GERÄTS	11
6 • WAS TUN BEI...	12
7 • TÄGLICHE REINIGUNG	13
12 • PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	14
13 • ORDENTLICHE WARTUNG	15
14 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	15

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 Personen durchgeführt werden, die vom Hersteller oder vom autorisierten technischen Kundendienst dazu berechtigt wurden.

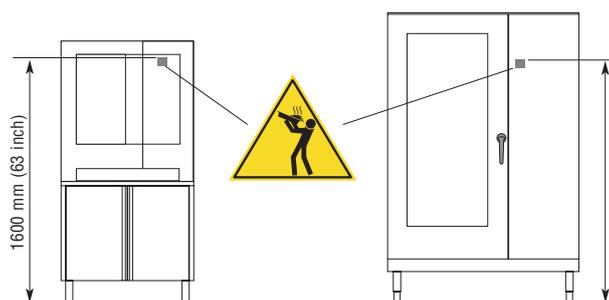
- **Lesen Sie die**Warnungen, die diese Bedienungsanleitung beinhaltet, aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben zur Sicherheit während der Nutzung und Wartung des Geräts enthalten.

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 eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie mit wenig Erfahrung und Kenntnissen bedient werden, sofern dies unter Aufsicht erfolgt oder die Kinder bzw. Personen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person Anweisungen zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- 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).

1 • ALLGEMEINE HINWEISE

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



1 • ALLGEMEINE HINWEISE

- Sofern ein Einschreiten des technischen Kundendienstes notwendig ist, müssen alle auf dem Typenschild angeführten Informationen sowie 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!**
- 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	ΣQ_n 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 • Reinigen Sie den Backofen nicht mit Hochdruck- oder Dampfreinigern!
- 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.

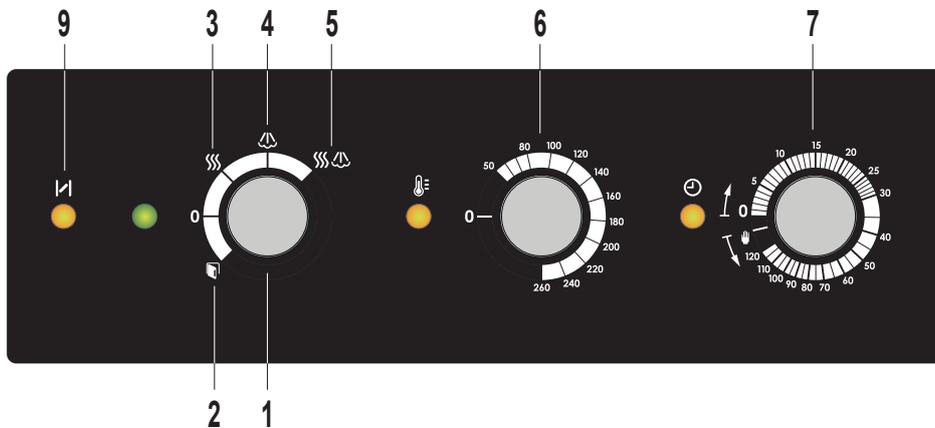
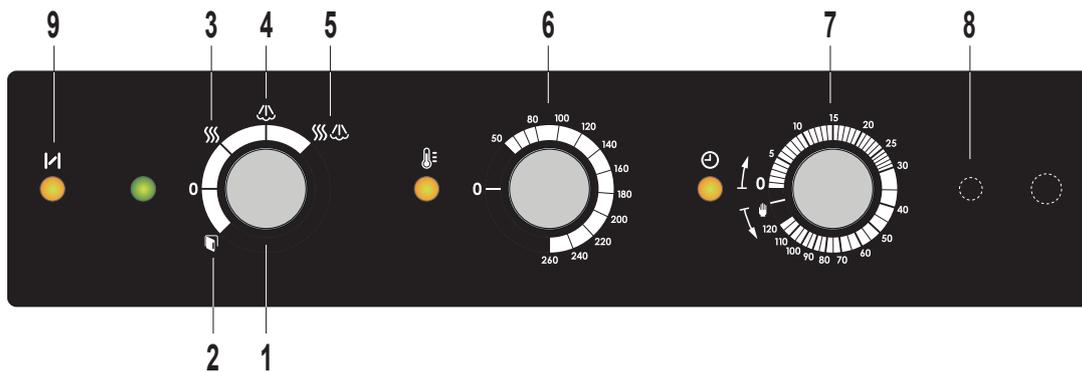
3.1 • SOFORT VERFÜGBARE FUNKTIONEN

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.

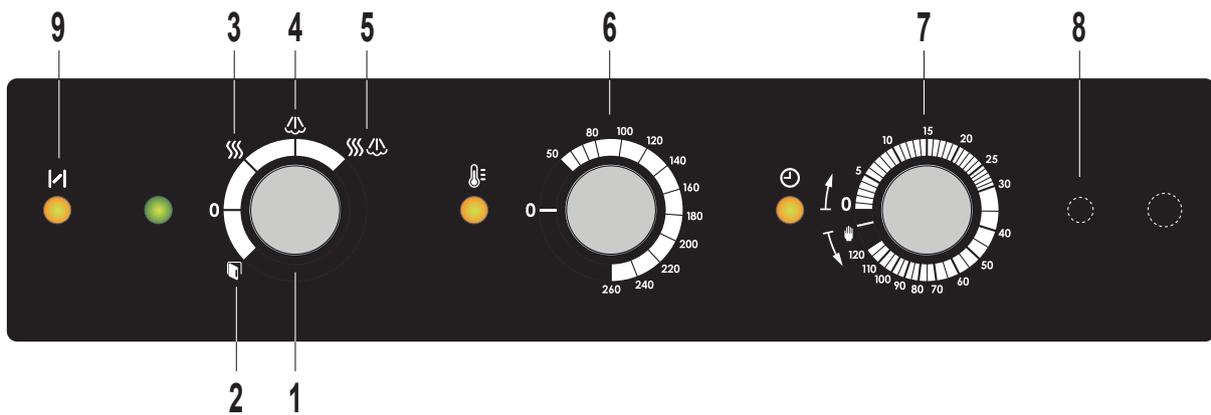
Die Lampe 9 Mi leuchtet nach Eingabe der Ausrichtung orange:

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

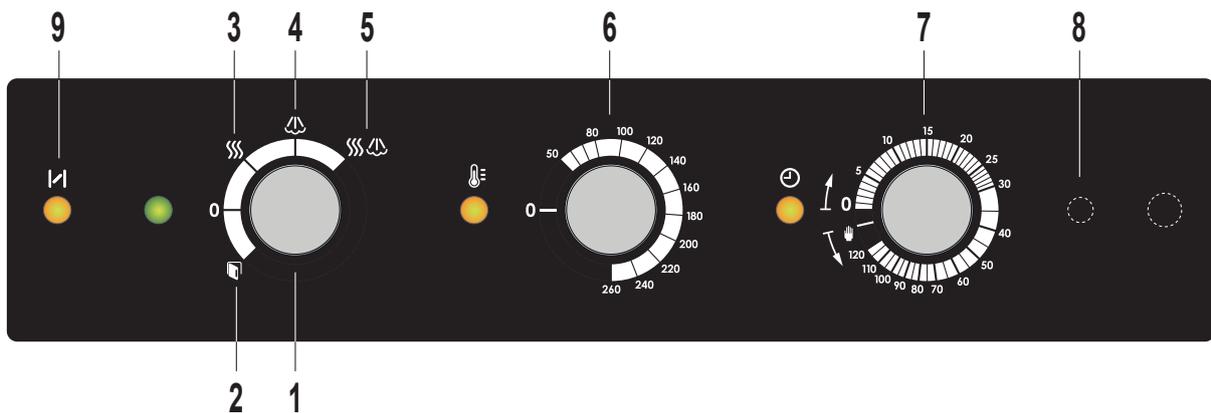
KONTROLLLEUCHE 8

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 • ORDENTLICHE WARTUNG

9.1 • REGELMÄSSIG...

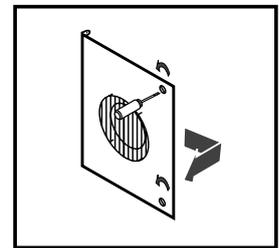
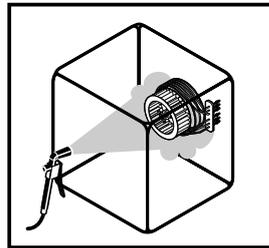
... das Luftleitblech und die Auflageschienen reinigen.

Hierzu folgendermaßen vorgehen:

- Alle Zuleitungen schließen (Wasser, ggf. Gas) und die Stromversorgung abschalten;
- die Auflageschienen herausziehen;
- mit einem passenden Schraubenzieher die Schrauben des Luftleitblechs lösen;
- das Luftleitblech herausnehmen und unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler gründlich reinigen;
- für eine gründlichere Reinigung und Spülung des Garraums wird der Gebrauch der Handbrause empfohlen;
- mit einem sauberen Tuch abtrocknen;
- das Luftleitblech wieder einbauen und mit den beiden Schrauben befestigen.

9.2 • LÄNGERE BETRIEBSPAUSE

Bleibt das Gerät während eines längeren Zeitraums (Ferien, Saisonarbeit) außer Betrieb, muss es gründlich und ohne Rückstände zu hinterlassen gereinigt werden. Die Tür halb geöffnet lassen, damit die Luft im Innern des Garraums zirkulieren kann. Unbedingt sämtliche Zuleitungen schließen und die Stromversorgung abschalten. Für eine umfassende Pflege können die Außenflächen mit einem handelsüblichen Produkt geschützt werden.



10 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

- 10.1 • Für einen korrekten und sicheren Betrieb muss das Gerät mindestens einmal jährlich vom technischen Kundendienst gewartet werden.

- 10.2 • Es empfiehlt sich, mit dem technischen Kundendienst einen **Wartungsvertrag abzuschließen, damit die Durchführung des Eingriffs immer gewährleistet ist.**



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