BEDIENUNGSANLEITUNG

HEISSUMLUFTBACKOFEN
ELEKTRISCH (EC) - GAS (GC)

VERSION M

DE

Technischer Kundendienst

00000000rev00

INHALTSVERZEICHNIS

		SEITE
1	• ALLGEMEINE HINWEISE	3
2	• BESONDERE ANWEISUNGEN	4
3	• BESCHREIBUNG DER TASTEN	5
4	• GARBEGINN	5
5	• BETRIEB DES BACKOFENS	6
6	• PRAKTISCHE HINWEISE	7
7	• TÄGLICHE REINIGUNG	8
8	• ORDENTLICHE WARTUNG	9
9	• AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	9
10	• WAS TUN BEI...	10

ELEKTROMODELLE	GASMODELLE
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1

VERSION

M Elektromechanisch, Standardausführung mit manuellen Bedienelementen und Befeuchter.

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

Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt.

ALI S.p.A. - 01.10.2001

Die mit der Zeit erforderlichen Eingriffe und die außerordentliche Wartung dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal oder vom autorisierten technischen Kundendienst durchgeführt werden.

1.1 • **Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch**, da sie wichtige Informationen zur Arbeitssicherheit während Betrieb und Wartung enthält.
Heben Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf!

1.2 • Dieses Gerät darf **nur für den Zweck eingesetzt werden, für den es eigens geplant und gebaut worden ist:** das Garen von Speisen. Jeder andere Gebrauch wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.

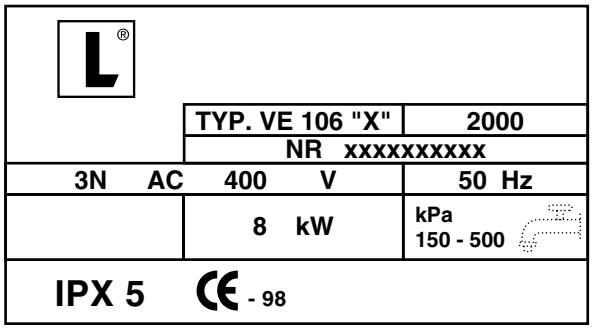
1.3 • Nur das speziell geschulte Küchenpersonal darf das Gerät benutzen.

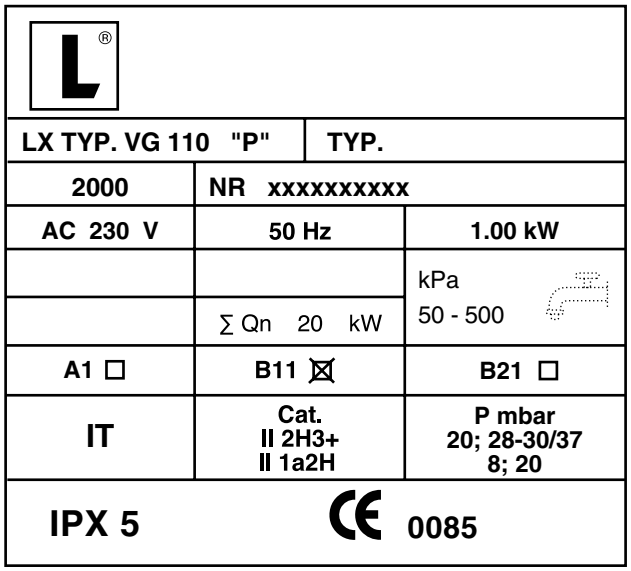
1.4 • Der Backofenbetrieb muss überwacht werden.

1.5 • Während des Betriebs sind die Oberflächen des Backofens heiß. Vorsicht!

1.6 • Den Installateur bezüglich der korrekten Handhabung des Wasserenthärters befragen, da eine nicht richtig oder unzureichend ausgeführte Harzregeneration die Wasserbehandlung beeinträchtigt und zu Schäden am Backofen führen kann.

1.7 • Alle für den Kundendienst wichtigen Informationen sind auf dem Leistungsschild enthalten.





1.8 • Ist ein Eingriff des Kundendienstes erforderlich, **sind in der Anfrage detaillierte Angaben zur Störung zu liefern**, damit sich der Kundendienst vorab ein Bild über Ursache und Art der Störung machen kann.

1.9 • **Der Raum**, in dem der Backofen installiert wird, **muss gut belüftet sein!**

1.10 • Bei Defekten oder Betriebsstörungen **den Backofen unverzüglich ausschalten!**

2.1 • Vor dem ersten Garvorgang den Garraum gründlich reinigen (siehe Kapitel *"Tägliche Reinigung"*).

2.2 • Am Ende des Arbeitstages den Garraum und das gesamte Gerät gründlich reinigen, um einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

2.3 • **Für die Reinigung des Backofens keinen Druckwasserstrahl verwenden!**

2.4 • Für die tägliche Reinigung **ausschließlich nicht aggressive** (alkalische) Spezialreiniger verwenden. Es dürfen keine Eisenschwämmchen oder Scheuermittel verwendet werden, da sie die Oberflächen beschädigen.

2.5 • Am Ende der Arbeitsschicht stets alle Zuleitungen (Wasser, ggf. Gas) schließen und die Stromzufuhr unterbrechen.

2.6 • **Ablagerungen von Küchensalz** auf den Stahloberflächen des Backofens müssen unbedingt **vermieden** werden; eventuelle Ablagerungen müssen sofort gründlich gespült werden.

2.7 • Nach einem Garzyklus mit Feuchtigkeitszufuhr **die Backofentür vorsichtig öffnen**, da heißer Restdampf aus dem Garraum ausströmt. Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann eine Gefahr für den Bediener darstellen.

2.8 • Für einen sicheren Betrieb des Backofens **dürfen die Entlüftungsschlitze und anderen Öffnungen des Backofens nicht verdeckt werden!**

2.9 • **Den Backofen mindestens einmal jährlich einer außerordentlichen Wartung unterziehen, um seinen einwandfreien und sicheren Betrieb zu gewährleisten. Es empfiehlt sich, mit dem technischen Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen, damit die Durchführung des Eingriffs immer gewährleistet ist.**

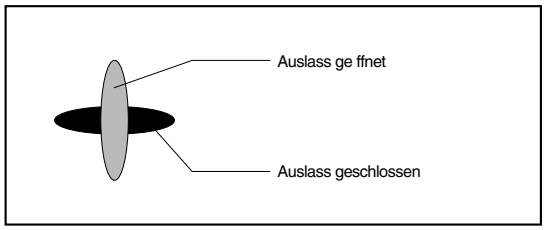
Die Missachtung der grundlegenden Sicherheitsinformationen kann den korrekten Betrieb des Backofens beeinträchtigen und eine Gefahr für den Bediener darstellen!
Der Hersteller lehnt bei einer Veränderung der Originalfunktion des Backofens durch Ausführung von Änderungen oder durch Nichtbeachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen jegliche Haftung ab.

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 • TASTEN FÜR SOFORTFUNKTIONEN

Klappe zur Öffnung des Dampfauslasses.
Durch Drehen der Klappe **39** öffnet bzw. schließt sich der Dampfauslass. Diese Funktion eignet sich für Speisen, die während des Garvorgangs viel Feuchtigkeit freisetzen. Sie sollte nicht während der Garzyklen mit Feuchtigkeitszufuhr verwendet werden.



Taste für Beleuchtung des Garraums.
Beim Drücken der Taste **29** schaltet sich die Beleuchtung des Garraums ein, wodurch der Bediener den Garvorgang beobachten kann.

4 • GARBEGINN

ARBEITSGÄNGE

4.1 • WÄHLEN

Den Bedienknopf **41** zum Einstellen des Garbetriebs drehen und die Betriebsart Unendlich **[∞]** 51 **oder den Betrieb mit einer Garzeit** 50 **wählen**.

4.2 • EINSTELLEN

Die gewünschte Gartemperatur über Bedienknopf 18 **einstellen**.

4.3 • EINSTELLEN - START

Die gewünschte Garzeit über Bedienknopf 21**einstellen, falls zuvor die Betriebsart** 50**gewählt wurde.**
An dieser Stelle beginnt der Garvorgang.

4.4 • GARZEITENDE

Falls bei der Zeiteinstellung Unendlich gewählt wurde **[∞]**, den Backofen manuell über den Bedienknopf **41** zum Einstellen des Garbetriebs ausschalten.
Wurde hingegen eine Garzeit eingestellt, meldet ein akustisches Signal, dass der Garvorgang beendet und der Backofen ausgeschaltet ist. Zum Unterbrechen des Signals die Backofentür öffnen.
Das fertige Gericht aus dem Garraum entnehmen, s. Anweisungen in Abschnitt 2.7 des Kapitels "*Besondere Anweisungen*".

NUR GASMODELLE
Das Aufleuchten der Taste **40** weist auf die Störabschaltung der Brenner hin. Für die erneute Zündung die Taste drücken.

ARBEITSGÄNGE

5.1 • HAUPTSCHALTER UND WAHLSCHALTER FÜR DIE BETRIEBSART UND AUSKÜHLEN BEI OFFENER TÜR

Zum Einschalten des Backofens den Bedienknopf **41** auf die gewünschte Betriebsart drehen:

50 Einstellung einer Garzeit

51 Zeiteinstellung Unendlich

Die Kontrolllampe neben dem Bedienknopf **41** leuchtet auf, sobald der Backofen mit Strom versorgt wird.

Zum schnellen Abkühlen des Garraums die Tür öffnen und den Bedienknopf auf das Symbol 45 **drehen**. Durch Drücken der Taste wird die Lüftung eingeschaltet, die das rasche Absinken der Garraumtemperatur 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 **18** die Vorheiztemperatur bei leerem Garraum oder die gewünschte Gartemperatur einstellen.
Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrolllampe neben dem Wahlknopf.
An der Kontrolllampe kann man die Temperaturregelung ablesen:
Leuchtet die Kontrolllampe, sind die Heizwiderstände (Elektrogerät) bzw. die Brenner (Gasgerät) in Betrieb;
Leuchtet die Kontrolllampe nicht, so sind die Widerstände/Brenner ausgeschaltet.

5.3 • BEDIENKNOPF FÜR DIE EINSTELLUNG DER GARZEIT

Über den Bedienknopf **21** die gewünschte Garzeit einstellen. Soll keine Garzeit eingestellt werden, den Bedienknopf auf Unendlich **[∞] stellen**.
Erst nach Einstellung der Garzeit setzt sich der Backofen in Betrieb.
Wird der Backofen durch die Einstellung der Garzeit in Betrieb gesetzt, so ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit ein Signalton und der Backofen schaltet sich aus; der Signalton wird durch Öffnen der Tür oder Ausschalten des Backofens abgestellt.
Wurde hingegen bei der Zeiteinstellung Unendlich **[∞]** gewählt, muss das Gerät von Hand ausgeschaltet werden, indem der Bedienknopf in die Ausgangsposition gedreht wird.
Die leuchtende Kontrolllampe zeigt an, dass der Backofen in Betrieb ist.

NUR GASMODELLE

Das Aufleuchten der Taste **40** weist auf die Störabschaltung der Brenner hin. Für die erneute Zündung die Taste drücken.

5.4 • TASTE DER FEUCHTIGKEITSZUFUHR

Taste, die es ermöglicht während des Garvorgangs Feuchitigkeit in dem Garraum einzuspeisen.
Diese Funktion eignet sich für Speisen, die leicht trocken werden.

6.1 • VORHEIZEN DES GARRAUMS

Das Vorheizen des Garraums für ein gutes Garergebnis von großer Bedeutung.
Generell sollte der Garraum stets ohne Inhalt vorgeheizt werden, die Temperatureinstellung sollte etwa um 20 % über der gewünschten Temperatur des folgenden Garvorgangs liegen.

6.2 • BELADUNG DES BACKOFENS

Der Behälter muss in bezug auf die Höhe der Speise ausreichend tief sein.
Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen, sollte die Speise in mehrere flache Behälter verteilt werden, anstatt einen einzigen sehr tiefen Behälter zu füllen.
Die Gewichtsangaben in der folgenden Tabelle müssen eingehalten werden:

Modell	Anz. Behälter	Beladung pro Behälter	max. Beladung Backofen
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	8 kg	80 kg

Anm.: Bei der Beladung des Backofens nicht nur das Produktgewicht sondern auch die Stückgröße, Konsistenz und Dicke berücksichtigen.

6.3 • TIEFKÜHLPRODUKTE/EINGEFRORENE WARE

Vorheizen und Beladung des Backofens müssen unter Berücksichtigung der Produktqualität und -eigenschaften erfolgen. Zum Beispiel darf eingefrorener Spinat keinen zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, da er außen austrocknen könnte und somit das Endergebnis beeinträchtigt würde.

6.4 • WAHL DER BEHÄLTER

Zur Erzielung einwandfreier Garergebnisse sind je nach zuzubereitendem Gericht die geeigneten Behälter zu verwenden: Behälter aus Aluminium oder Aluminiumblech für Brot- und Backwaren, Behälter mit Netzeinsatz für vorfritierte Pommes Frites.

6.5 • ABSTAND ZWISCHEN DEN BEHÄLTERN

Beim Einschieben der zu garenden Speisen in den Garraum muss ein ausreichender Abstand zwischen den einzelnen Behältern eingehalten werden. Auf diese Weise wird eine gleichmäßige Wärme- und Luftverteilung und somit ein optimales Endergebnis erzielt, was bei engem Kontakt übereinander liegender Behälter nicht der Fall wäre.

6.6 • VERRINGERUNG DER ZUTATEN

Bei Gebrauch dieses Backofenmodells können Zutaten wie Öl, Butter, Fett und Aromen auf ein Mindestmaß reduziert werden. Durch die Einschränkung dieser Zutaten wird der Eigengeschmack der Speisen hervorgehoben und die Nährwerte der Speisen werden im Sinne einer gesünderen Kost unverändert beibehalten.

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 längere Lebensdauer;
- die einfache Vorgehensweise ermöglicht eine gründliche Reinigung ohne großen Zeitaufwand für das Personal:
  - 5' etwa Wirkzeit des Sprays
  - 10' Zyklus mit max. Feuchtigkeit
  - Nachspülen
  - Trocknen

7.2 • ACHTUNG

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

Keinesfalls aggressive und/oder scheuernde Produkte verwenden und keine Eisenschwämmchen oder -bürsten, die zu einer irreparablen Beschädigung der Stahloberflächen führen würden. 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 Dichtigkeit des Backofens beeinträchtigen**.

Die Außenflächen mit einem Schwamm und Warmwasser unter Zusatz eines handelsüblichen Produkts reinigen.

7.3 • FÜR DIE REINIGUNG DES GARRAUMS ...
... am Ende des Arbeitstages wie folgt vorgehen:

1 • Den Wahlschalter für die Betriebsart auf Abkühlen bei offener Tür **(45)** drehen und warten, bis die Temperatur im Garraum auf ca.
60 °C abgesunken ist. bei kaltem Backofen den Garraum bei Dampfbetrieb auf 60 °C vorheizen;

2 • mit einem Spatel, der keine Kratzer auf dem Stahl verursacht, übergelaufene Reste entfernen;

3 • mit einem handelsüblichen Backofenspray sprühen. 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);

5 • Den Backofen bei maximaler Feuchtigkeit 4 bis 10 Minuten einschalten. Das Gerät danach ausschalten und die Backofentür langsam öffnen;

6 • Den Garraum mit reichlich sauberem Wasser spülen und auch die Türdichtungen mit einem Schwamm abwischen (es empfiehlt sich der Gebrauch einer Handbrause - nicht im Lieferumfang enthalten);

7 • Das Gerät weitere 5 Minuten einschalten;

8 • Den Betrieb unterbrechen und sämtliche Versorgungsleitungen schließen (Strom, Wasser, ggf. Gas).
Während der Betriebspause die Tür halbgeöffnet lassen.

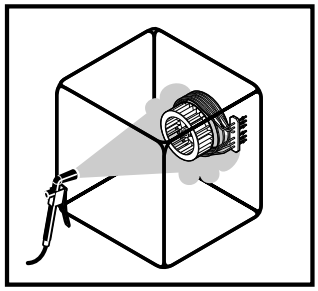
8 • ORDENTLICHE WARTUNG

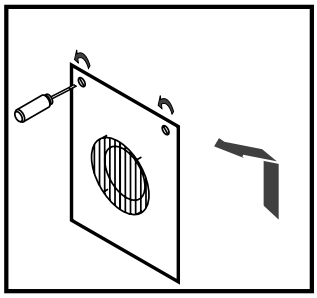
8.1 • REGELMÄSSIG ...

... das Umlenkblech und die Auflageschienen reinigen.

Hierzu folgendermaßen vorgehen:

- Den Betrieb unterbrechen und sämtliche Versorgungsleitungen schließen (Strom, Wasser, ggf. Gas);
- die Auflageschienen herausziehen;
- mit einem passenden Schraubenzieher die Schrauben des Umlenkblechs lösen;
- das Umlenkblech herausnehmen und unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler gründlich reinigen;
- für eine gründlichere Reinigung und Spülung des Garraums wird der Gebrauch der Handbrause empfohlen (Sonderzubehör);
- mit einem sauberen Tuch abtrocknen;
- das Umlenkblech wieder einbauen und mit den beiden Schrauben befestigen.





8.2 • LÄNGERE BETRIEBSPAUSE

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

9 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

9.1 • Für einen korrekten und sicheren Betrieb muss der Backofen mindestens einmal jährlich vom technischen Kundendienst gewartet werden.

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

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

10.1 • ... die Netzlampe leuchtet nicht auf
obwohl der Wahlschalter auf Garbetrieb gedreht wurde. **Prüfen,** ob der dem Gerät vorgeschaltete Hauptschalter eingeschaltet und ob bei den Gasmodellen der Gassperrhahn geöffnet ist.

10.2 • ... keine Feuchtigkeitsentwicklung im Garraum
obwohl der Garbetrieb mit Feuchtigkeitszufuhr gewählt wurde. **Prüfen,** ob der Wassersperrhahn und bei den Gasmodellen auch der Gassperrhahn geöffnet ist.

10.3 • ... der Backofenlüfter schaltet sich nicht ein und der Backofen heizt nicht, obwohl er eingeschaltet und eingestellt ist. **Prüfen**, ob die Tür richtig geschlossen ist.

HINWEISE BEI GASMODELLEN
Die Gasgeräte beinhalten eine Zündvorrichtung mit manueller Rückstellung. Bei einer Blockierung des Brenners steigt die Temperatur im Garraum nicht an und die Taste **(40)** leuchtet auf. Die Taste drücken. Diese einfache Maßnahme bewirkt die erneute Zündung. Falls die Störung nochmals auftreten sollte, muss der technische Kundendienst angefordert werden.

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

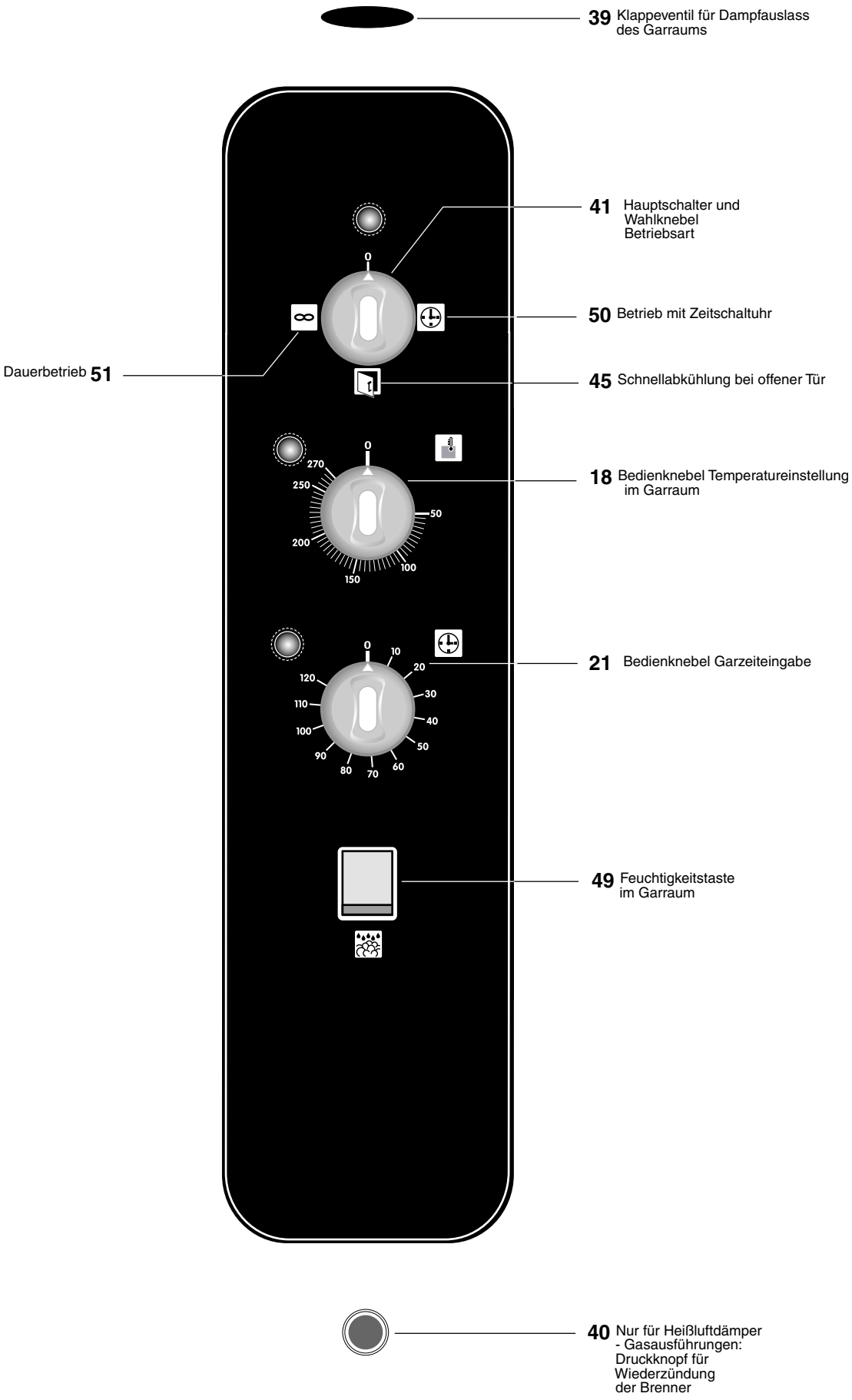
Hinweis: *Bei der Anforderung des technischen Kundendienstes detaillierte Angaben über die Art der Störung liefern und alle auf dem Leistungsschild des Geräts angegebenen Daten mitteilen (siehe Seite 3).*

ANMERKUNGEN

ANMERKUNGEN

BESCHREIBUNG DISPLAY UND BEDIENELEMENTE

BEDIENKNÖPFE UND TASTEN

AUSFÜHRUNG M

BEDIENKNÖPFE UND TASTEN