

GEBRAUCHSHANDBUCH

**HEISLUFTDÄMPFER
MIT DIREKTDAMPF**

HEISLUFTÖFEN

ICON

VERSION M

DE

Kundendienst



90029210rev00

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
1 • ALLGEMEINE HINWEISE	4
2 • BESONDERE ANWEISUNGEN	5
• HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTDAMPF	
3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN	6
4 • GARBEGINN	7
5 • BETRIEB DES GERÄTS	8
6 • WAS TUN BEI...	9
7 • TÄGLICHE REINIGUNG	10
• HEISSLUFTÖFEN	
8 • BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	11
9 • BESONDERE HINWEISE	12
10 • STÖRUNGEN WÄHREND DES GARVORGANGS	12
11 • TÄGLICHE REINIGUNG	13
12 • PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	14
13 • ORDENTLICHE WARTUNG	15
14 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	15

MODELLE

MODELLE MIT DIREKTDAMPF

ICEM 051 / ICGM 051

ICEM 071 / ICGM 071

ICEM 101 / ICGM 101

HEISSLUFT-MODELLE

ICEM 023

ICEM 041

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.

- ORIGINALVERSION DER ANLEITUNG -



1 • ALLGEMEINE HINWEISE



Die mit der Zeit notwendigen Eingriffe und die außerordentliche Wartung des Geräts sind ausschließlich autorisiertem Personal des Herstellers oder dem autorisierten Kundendienst vorbehalten.

- 1.1 • Lesen Sie die in diesen Bedienungsanleitungen enthaltenen Hinweise gründlich durch, da sie wichtige Angaben zur Betriebssicherheit und Gerätewartung beinhalten.

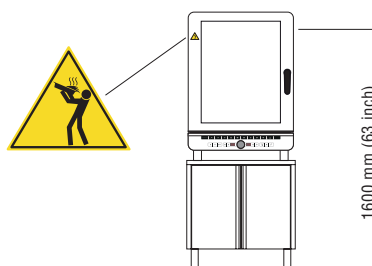
Heben Sie diese Bedienungsanleitungen sorgfältig auf!

- 1.2 • Dieses Gerät darf nur für die Verwendungszwecke gebraucht werden, für die es ausdrücklich konzipiert wurde: das Garen von Nahrungsmitteln. Jede andersartige Verwendung ist zweckfremd und deshalb gefährlich.
- 1.3 • Nur sachgerecht geschultes Küchenpersonal ist zum Umgang mit dem Gerät befugt.
- 1.4 • Der Gerätebetrieb muss überwacht werden.
- 1.5 • Während des Betriebs erhitzen sich bestimmte Geräteflächen. Vorsicht!
- 1.6 • Bitten Sie den Installateur um Anweisungen bezüglich der korrekten Handhabung des Wasserenthärter, da fehlende oder mangelhafte Wartung die für die Beschädigung des Geräts verantwortliche Kalkbildung verursacht.
- 1.7 • Bei der Anforderung des Kundendienstes sind alle Angaben zu liefern, die dem Typenschild rechts unten am Gerät zu entnehmen sind.
- 1.8 • Jedes Gerät ist mit einem Typenschild ausgestattet, auf dem Modell und hauptsächliche technische Kenndaten vermerkt sind. Es folgt das Beispiel eines Typenschildes jeweils für einen Elektro- und einen Gasofen.

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

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

- 1.9 • Ist ein Eingriff des Kundendienstes erforderlich, sind bei der Anforderung detaillierte Angaben zur Störung zu liefern, damit sich der Kundendienst vorab eine Vorstellung über die Störungsart bilden kann.
- 1.10 • Bei Defekten oder Betriebsstörungen das Gerät unverzüglich ausschalten!
- 1.11 • Der Raum, in dem das Gerät installiert ist, muss gut belüftet sein!
- 1.12 • Sicherheitsaufkleber
 - Maximale Einschubhöhe für Behälter mit Flüssigkeiten
 - **ACHTUNG:** Um Verbrennungen zu vermeiden, keine Behälter verwenden, die mit Flüssigkeiten oder Speisen gefüllt sind, die beim Erhitzen flüssig werden und einen Stand erreichen, der nicht beobachtet werden kann.



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 • **Keinen Druckwasserstrahl für die Gerätereinigung verwenden!**
- 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.**

- HEISLUFTDÄMPFER MIT DIREKTDAMPF -

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.

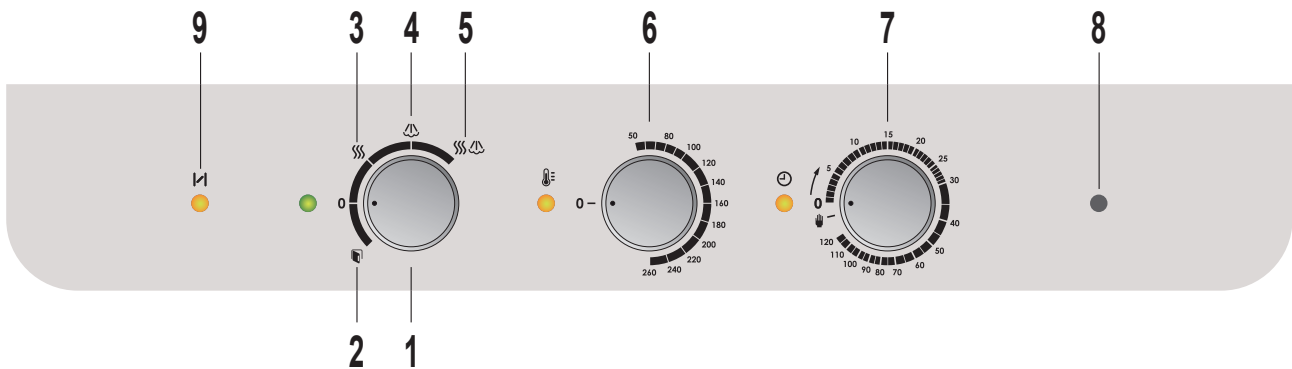
3.1 • SOFORT VERFÜGBARE FUNKTIONEN

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:

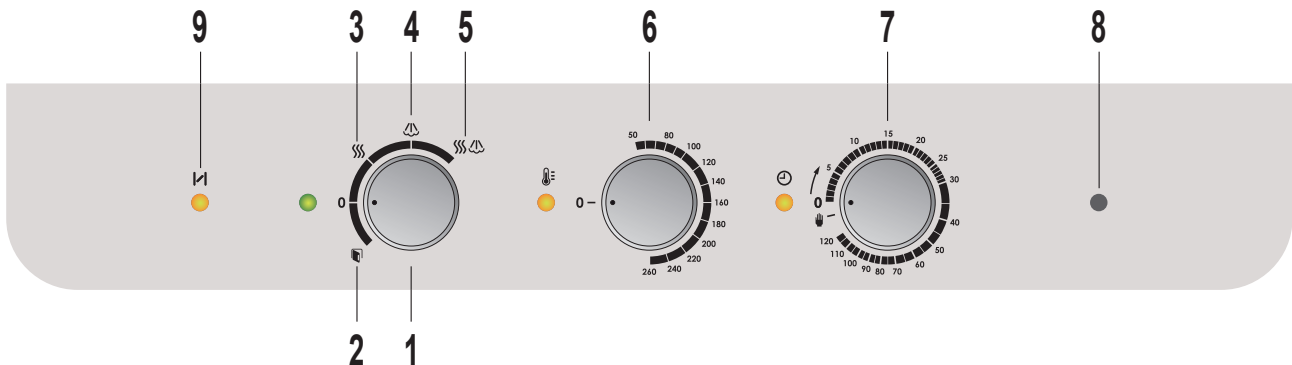
Ausgeschaltet – Entlüftung geschlossen
Eingeschaltet – Entlüftung geöffnet



- HEISLUFTDÄMPFER MIT DIREKTDAMPF -

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

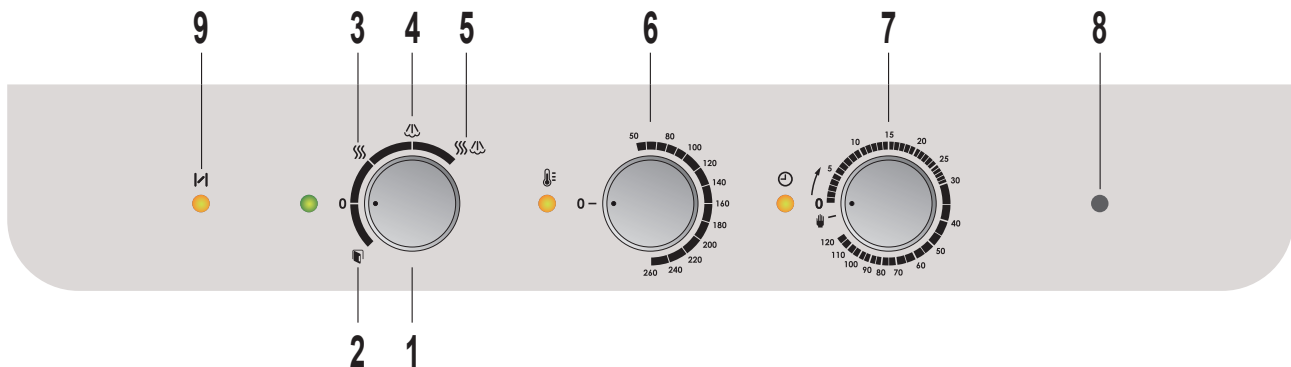
Die eingeschaltete Kontrollleuchte weist auf die Blockierung des Ofenbrenners hin.

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

- HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTDAMPF -

5 • BETRIEB DES GERÄTS

ARBEITSGÄNGE



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

Zum Einschalten des Gerätes den Bedienelement 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 Bedienelement 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 Bedienelement 6 die Vorheiztemperatur bei leerem Garraum oder die gewünschte Gartemperatur einstellen. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrolllampe neben dem Bedienelement.

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 Bedienelement 7 die gewünschte Garzeit einstellen. Soll keine Garzeit eingestellt werden, den Bedienelement 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 Bedienelement 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.

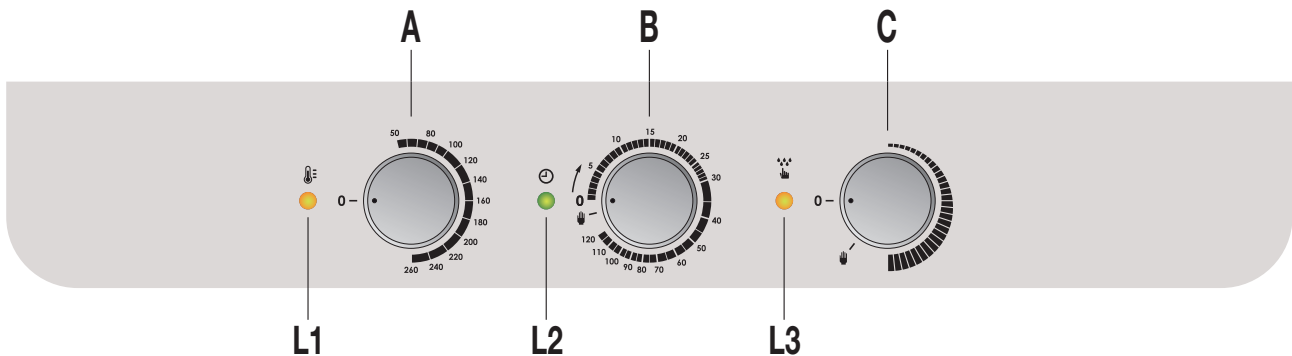
7.3 • ZUR REINIGUNG DES GARRAUMS...

... am Ende des Arbeitstages wie folgt vorgehen:

- 1 • Den Wahlschalter für die Betriebsart auf Abkühlen bei offener Tür **(3)** 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.

- HEISSLUFTÖFEN -

8 • BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



(L1) KONTROLLAMPE

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


(A) TEMPERATUREINSTELLKNOPF


Die gewünschte Gartemperatur über diesen Bedienknopf einstellen.

(L2) KONTROLLAMPE

Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt den Backofenbetrieb an.

(B) BEDIENKNOPF FÜR DIE EINSTELLUNG DER GARZEIT

Die gewünschte Garzeit über diesen Bedienknopf einstellen, an dieser Stelle beginnt der Garvorgang. 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 Drehen des Bedienknopfs auf Position abgestellt 

Soll keine Garzeit eingestellt werden (Zeiteinstellung Unendlich), den Bedienknopf auf das Symbol stellen 

(L3) KONTROLLAMPE

Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt den Feuchtigkeitsregelung Betrieb an.

(C) BEDIENKNOPF FÜR DIE EINSTELLUNG DER FEUCHTIGKEITZUFUHR

Beim Drehen des Bedienknopfs der Feuchtigkeitsregelung im Uhrzeigersinn von der Position ausgeschaltet bis zur gewünschten Stufe (von Min. bis Max. oder Dauerbetrieb), leuchtet die Kontrolllampe auf. Bei der Einschaltung dieser Funktion erhöht sich die Feuchtigkeit im Garraum im Verhältnis zur gewählten Regelstufe; die Dauer des Wassereinlasses ist auf die Minute bemessen. Diese Funktion eignet sich für Speisen, die leicht trocken werden.

- HEISSLUFTÖFEN -

9 • BESONDERE HINWEISE

9.1 • Stromausfall

Tritt während des Betriebs ein Stromausfall ein, so hält der laufende Zyklus an; bei Rückkehr der Stromversorgung schaltet sich das Gerät automatisch wieder ein.

9.2 • Öffnen der Tür während des Garvorgangs oder des Vorheizens.

Wird während des Betriebs die Backofentür geöffnet, hält der Backofenbetrieb an; Der Arbeitszyklus wird wieder aufgenommen, sobald die Tür geschlossen wird.

9.3 • Unterbrechung des Garvorgangs

Den Bedienknopf B auf die Position 0 (Null) drehen.

9.4 • Ausschalten

Zur Beendigung des laufenden Garvorgangs und/oder Änderung der Betriebsart den Bedienknopf **B** auf die Position 0 (Null) drehen.

10 • STÖRUNGEN WÄHREND DES GARVORGANGS

10.1 • Der Backofen gart nicht gleichmäßig?

Ungenügender Abstand zwischen den zu garenden Speisen.

Es ist stets zu prüfen, ob die Luft frei zwischen den Speisen zirkulieren kann. Die Auflageschienen und/oder Behälter müssen mit ausreichendem Abstand voneinander eingeschoben werden. Wichtig: die für den Betrieb eines Statik-Backofens verwendeten Temperaturen eignen sich nicht für den Heißluftbackofen, da sie zu hoch sind. Ungenügende Luftzirkulation.

Die Gartabellen überprüfen, mögliche Ursachen sind:

- zu hohe Temperatur
- Die Speise verträgt den direkten Kontakt mit der Warmluft nicht (das zu garende Produkt in einen ausreichend tiefen Behälter legen, aus dem es nicht herausragt.)

Die Temperatur um 20% verringern und die Garzeit um einige Minuten verlängern.

10.2 • Das Gericht ist ausgetrocknet und kann nicht serviert werden?

War der Feuchtigkeitsgehalt während des Garvorgangs ausreichend?

Den Betrieb des Befeuchters überprüfen.

Wurde vergessen, das Gericht mit Öl einzupinseln?

Die Garzeit verringern.

Achtung:

Einer der Hauptvorteile des Heißluftbackofens ist das **gleichmäßige** Garen; wird dieses Ergebnis verfehlt, handelt es sich um einen Bedienungsfehler.

Selbstverständlich hängt alles vom Produkt und vom Rezept ab.

- HEISLUFTÖFEN -

11 • TÄGLICHE REINIGUNG

11.1 • Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung abschalten.

11.2 • Eine gründliche Reinigung ist die Voraussetzung für perfekte Garergebnisse.

Die Reinigung **muss täglich erfolgen**; diese Geräteserie erlaubt **die vollständige Abwicklung dieser Arbeiten innerhalb weniger Minuten**. Ein täglich gereinigter Backofen gewährleistet einen ordnungsgemäßen Betrieb:

- Geschmack und Aroma der Speisen werden unverändert beibehalten.
- Gleichmäßiger Betrieb ohne Rauchentwicklung.
- Geringerer Energieverbrauch.
- kostspielige und schwierige Wartungseingriffe werden vermieden.

11.3 • **Achtung:** vor dem Gebrauch des neuen Backofens muss der Garraum gründlich gereinigt werden, um Oxidationsgefahr oder durch organische Rückstände verursachte chemische Reaktionen zu vermeiden.

Die Oberflächen aus rostfreiem Stahl müssen stets sauber gehalten werden.

Für die Reinigung des Garraums dürfen keine Säuren oder korrosiven Produkte, Eisenschwämmchen oder -bürsten verwendet werden, das gleiche gilt für die Reinigung der Außenverkleidung (Warmwasser mit Zusatz eines geeigneten Reinigers verwenden).

11.4 • **ABLAGERUNGEN VON KÜCHENSALZ AUF DEN STAHLBEREICHEN DES BACKOFENS MÜSSEN UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN; EVENTUELLE ABLAGERUNGEN MÜSSEN SOFORT GRÜNDLICH GESPÜLT WERDEN.**

11.5 • Für die Reinigung des Gerätes keinen Druckwasserstrahl verwenden.

12.1 • VORHEIZEN DES GARRAUMS

Das Vorheizen des Garraums ist besonders wichtig und nützlich, um gute Garergebnisse zu erzielen.

Die allgemeine Regel besteht darin, immer nur den leeren Garraum vorzuheizen und eine Temperaturstufe einzustellen, die ca. 15% bis 25% über der für den darauffolgenden Garvorgang erwünschten Temperatur liegt.

Bei Dampfgarzyklen den leeren Garraum im Konvektionsbetrieb vorheizen, da sich Temperaturen über 130°C einstellen lassen.

12.2 • GARGUTBESCHICKUNG

Die Tiefe des Bleches muss der Höhe des Gargutes entsprechen.

Zur Gewährleistung gleichförmiger Ergebnisse das Gargut am besten auf mehrere flache Bleche verteilen, anstatt es auf nur ein tiefes Blech zu legen.

Halten Sie sich an die Gewichtsangaben nachstehender Tabelle.

Anzahl Bleche/ Behälter	Max. Menge pro Blech/ Behälter	Max. Beschickung
4 x GN 2/3 4 x 460 x 340	2,5 Kg.	10 Kg.
4 x GN 1/1 4 x 600 x 400	4 Kg.	16 Kg.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	4 Kg.	20 Kg.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	4 Kg.	28 Kg.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	4 Kg.	40 Kg.

Anmerkungen: Bei der Ofenbeschickung ist selbstverständlich nicht nur das Gewicht, sondern auch die Stückgröße, die Konsistenz und die Stärke des Produktes zu berücksichtigen.

ACHTUNG

Die maximale Einschubhöhe für Bleche/ Behälter mit Flüssigkeiten beträgt 160 cm.

12.3 • TIEFGEFRORENE PRODUKTE/ TIEFKÜHLWARE

Vorheizen und Beschickung müssen in diesem Fall entsprechend den produktspezifischen Eigenschaften und der Produktart erfolgen. Zum Beispiel darf tiefgefrorener Spinat keinen zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, da er außen austrocknen könnte und somit das Endresultat beeinträchtigt würde.

12.4 • BLECH- UND BEHÄLTERARTEN

Für tadellose Garergebnisse sind je nach zuzubereitendem Gericht die geeigneten Behälter zu verwenden: Behälter aus Aluminium oder Aluminiumblech für Feingebäck und Brotwaren, gelochte Behälter zum Dämpfen und Korbeinsätze für vorfrittierte Produkte wie z. B. Pommes Frites.

12.5 • ABSTAND ZWISCHEN DEN BEHÄLTERN

Beim Einschieben des Gargutes in den Garraum besonders darauf achten, dass ausreichend Zwischenraum zwischen den einzelnen Behältern verbleibt. Auf diese Weise können sich Wärme und Luft gleichmäßig verteilen, so dass ein gleichförmigeres Ergebnis möglich ist, als wenn das Gargut eines Behälters mit dem Behälter darüber in Berührung käme.

12.6 • WENIGER GEWÜRZE

Der Einsatz dieses Gerätes ermöglicht, die Verwendung von Gewürzen, Öl, Butter, Fetten und Aromen auf ein Mindestmaß zu beschränken. Durch die minimale Verwendung von Zutaten wird der Eigengeschmack der Produkte stark hervorgehoben, und ihre ursprünglichen Nährwerte bleiben im Sinne einer gesünderen Ernährung erhalten.



ACHTUNG

Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

13 • ORDENTLICHE WARTUNG

13.1 • REGELMÄSSIG...

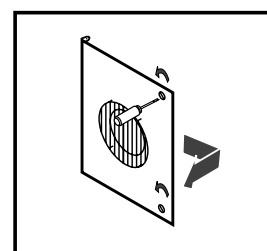
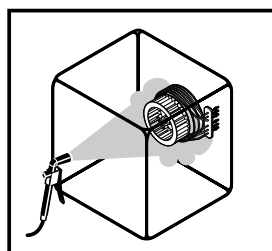
... das Luftleitblech und die Auflageschienen reinigen.

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.

13.2 • 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.



14 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

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

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

LA90029210 MANUALE USO ICON - Versione M - DE

