

HEISSLUFTDÄMPFER
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

DEUTSCHE

CONVECTION
RCA 605 / 610
CONVECTION + HUMIDIFICATION
RUA 605 / 610
Mod. Analogic
DE

INHALTSVERZEICHNIS

1.0	Vorwort
-----	---------

1.1A	Programmierung und Betrieb mod. RCA
1.2A	Beschreibung der Analogic-Bedienblende mod. RCA
1.1B	Programmierung und Betrieb mod. RUA
1.2B	Beschreibung der Analogic-Bedienblende mod. RUA
1.3	Inbetriebnahme
1.4	Zusätzliche Steuer- und Regelvorrichtungen
1.5	Ausschalten des Backofens

8.0	Wartung
8.1	Anweisungen bei Störungen bzw Längerem Gerätestillstand

9.0	Nützliche Garhinweise
9.1	Methoden und Ratschläge beim garen mit Konvektion
9.2	Abhilfe bei Abnormalen Garen

1.0 VORWORT

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 Garen und Kochen von Fleisch, Fisch und Gemüse, zum Gratinieren, Grillen und Regenerieren von vorgekochten bzw. tiefgekühlten Speisen verwendet werden.

1.1 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEBModelle **RCA ANALOGIC** (Abb. 1A)**1.1A Heißluftbetrieb**

(Temperaturbereich 50-270°C)

Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostat Knöpf (C) die Gartemperatur einstellen.

**1.1B Heißluftbetrieb mit Autoreverse System.**

(Temperaturbereich 50-270°C) Nur für Patisserie und Konditorei Modelle

Gleiche Modalitäten wie beim Zyklus 4.1A, beim diesen Zyklus gibt es ein automatisches Rechts-und Linksdrehungssystem vom Ventilator jede 4 Minuten.

**1.1C Dampfzyklus**

(Temperaturbereich 50-100°C)

Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostat Knopf (C) die Gartemperatur einstellen.

NB: Die max. Gartemperatur beträgt 100°C, auch wenn der Thermostat Knopf auf einen höheren Wert eingestellt wird.

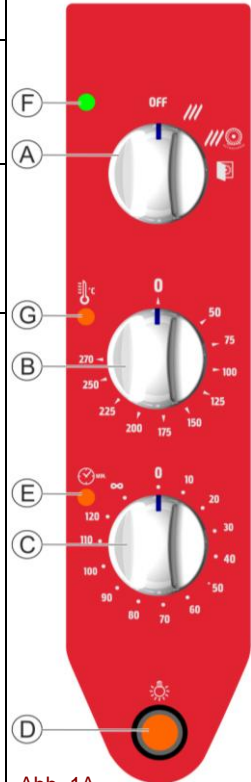


Abb. 1A

1.2A BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE

Abb. 1A

A	Zykluswählschalter
B	Thermostat Garraum
C	Zeitschaltuhr
D	Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung
E	Kontrollleuchte Zeitschaltuhr in Betrieb
F	Backofen-Betriebsanzeige
G	Betriebsanzeige Garraumheizung

1.1 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEBModelle **RUA ANALOGIC** (Abb. 1B)**1.1A Heißluftbetrieb**

(Temperaturbereich 50-270°C)

Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostat Knöpf (C) die Gartemperatur einstellen.

**1.1B Heißluftbetrieb mit Autoreverse System.**

(Temperaturbereich 50-270°C) Nur für Patisserie und Konditorei Modelle

Gleiche Modalitäten wie beim Zyklus 4.1A, beim diesen Zyklus gibt es ein automatisches Rechts-und Linksdrehungssystem vom Ventilator jede 4 Minuten.

**1.1C Dampfzyklus**

(Temperaturbereich 50-100°C)

Den Zykluswählschalter (A) auf das links abgebildete Symbol drehen und mit dem Thermostat Knopf (C) die Gartemperatur einstellen.

NB: Die max. Gartemperatur beträgt 100°C, auch wenn der Thermostat Knopf auf einen höheren Wert eingestellt wird.

**1.1D Manuelle Beschwadung**

Die Taste mit dem links abgebildeten Symbol drücken, um die Beschwadung zu starten. Die Erzeugung von Dampf im Garraum dauert bis die Taste gedrückt wird.

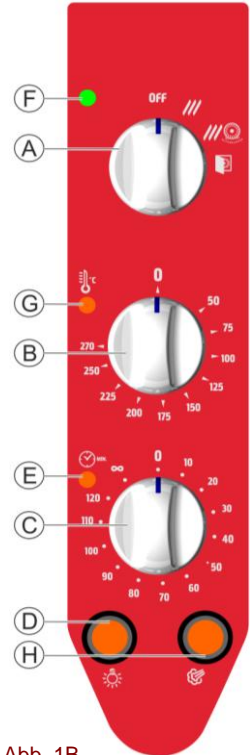


Abb. 1B

1.2B BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE

Abb. 1B

A	Zykluswählschalter
B	Thermostat Garraum
C	Zeitschaltuhr
D	Ein-Ausschalter Innenbeleuchtung
E	Kontrollleuchte Zeitschaltuhr in Betrieb
F	Backofen-Betriebsanzeige
G	Betriebsanzeige Garraumheizung
H	Taste für manuelle Beschwadung

1.3 INBETRIEBNAHME

Modelle **ANALOGIC** (Abb. 1A-1B)

Abwärts des Gerätes befindenden elektrischen Sicherheitschalter einschalten.

Mit der Zeitschaltuhr (C) die Garzeit wählen, die max. 120 Minuten betragen darf. Für längere Garzeiten ist die Stellung (∞)(stufenlos) zu wählen.

Durch das Einschalten der Zeitschaltuhr bei geschlossener Tür wird der Garzyklus gestartet und werden das Gebläse, Heizung und, falls ausgewählt, die Dampfzufuhr eingeschaltet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit zeigt ein akustisches Signal das Ende des Garprogramms an und werden sämtliche Funktionen abgeschaltet.

Bei der Einstellung der Garzeit ist immer die Vorheizzeit zu berücksichtigen.

Der Backofen sollte vor dem Eingeben der Speisen in den Garraum stets vorgewärmt werden.

1.4 ZUSÄTZLICHE STEUER- UND REGELVORRICHTUNGEN

Modelle **ANALOGIC**

1.4A Innenbeleuchtung (Abb. 1A-1B)

Die Backöfen sind mit eingebauter Beleuchtung ausgestattet. Sie wird durch den Zykluswählschalter (D) eingeschaltet.

1.4B Vorheizen des Garraums

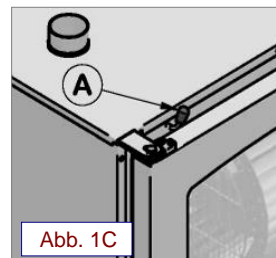
Der Backraum sollte vor Eingabe der Speisen immer vorgeheizt werden. Der Zyklus Umluft/Heißluft benötigt ca. 10 Minuten, um 220°C zu erreichen, so dass die nötige Zeit für das Vorheizen immer unter Beachtung der Aufwärmzeiten eingestellt werden muss.

Die gewünschte Zeit und Temperatur wählen, den Backofen ohne Speisen einschalten – nach Ablauf der eingegebenen Zeit ertönt ein Signal, das anzeigt, dass jetzt der Garvorgang beginnen kann.

Beim Dampfzyklus ist es empfehlenswert, das Vorheizen immer 15 Minuten lang mit Dampfregler auf Stellung MAX und bei geschlossener Tür durchzuführen.

1.4C Entlüftungsventil des Garraums. (Abb. 1C)

Alle Modelle können mit dieser Vorrichtung ausgerüstet werden, die die Aufgabe hat, den Feuchtegrad im Backrohr zu regeln. Der Knopf (A) drehen, um das Entlüftungsventil zu öffnen oder zu schließen.



1.5 AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Modelle **ANALOGIC** (Abb. 1A-1B)

Zum Ausschalten des Backofens den Zykluswählschalter auf Stellung (OFF) drehen.

8.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und der Wasserabsperrhahn zu schließen - alle beide befinden sich bauseits des Geräts. Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind. Der auf Anfrage gelieferte Fettfilter muss nach jeweils drei Garprogrammen gereinigt werden. Die Verstopfung des Fettfilters kann ungleichmäßiges Durchbraten und lange Garzeiten bewirken. Die Edelstahlteile sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen, danach mit Wasser nachzuspülen und 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 DIE REINIGUNG DES EDELSTAHLS KEINE (AUCH KEINE VERDÜNNTEN) REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN, DIE CHLOR (BLEICHMITTEL, SALZSÄURE) ENTHALTEN.

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.

Es ist in folgender Weise vorzugehen:

- 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 auf max. einschalten;
- 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 in folgender Weise vorgehen:

- 1- den Schutzschalter ausschalten;
- 2- den Wasserabsperrhahn schließen (alle beide bauseits des Geräts installiert);
- 3- zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
- 4- auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

8.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei defektem Betrieb, 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. Das Gerät muss mindestens alle 6 Monate überprüft werden; aus diesem Grund ist der Abschluss eines Wartungsvertrags ratsam.

Achtung: Die Herstellerfirma haftet für die in diesem Handbuch enthaltenden Fehler bzw. Druckfehler nicht. Außerdem behält sich der Hersteller das Recht, Änderungen, die die grundlegende Betriebsweise des Geräts nicht verändern und für notwendig gehalten werden, am Gerät vorzunehmen.

NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

9.0A Garen mit Konvektion: Das Konvektionssystem, das mit Heißluft funktioniert und mit Temperaturen von 50° bis 270°C arbeitet, eignet sich zum Garen von Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Beilagen und Süßspeisen. Es können gleichzeitig verschiedene Speisen bei gleicher Temperatur gegart werden, ohne dass sich deren Geschmack überlagert. 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 herauslaufen; falls sich dies nicht vermeiden lässt, sollte der darüber stehende Behälter nicht hineingestellt werden.

Für die Wahl der optimalen Gartemperatur sollte folgende Regel beachtet werden: die Temperatur muss um zirka 20% niedriger als bei herkömmlichen Backöfen ohne Umluft eingestellt werden. Das Zwangsbelüftungssystem, mit dem dieser Backofen ausgestattet ist, erlaubt kürzere Garzeiten. Bei Nichtbeachtung der oben genannten Regeln kann ein perfektes Garergebnis beeinträchtigt werden.

9.0C Garen mit Konvektion-Dampf: Dieses, gewöhnlich Kombi-Betrieb genannte System, das die Vorteile des Konvektions-Garvorgangs mit Heißluft (Schnelligkeit, Strom- und Raumeinsparung) mit denen des Dampfgarens (Nährwerte und organoleptische Eigenschaften bleiben erhalten) vereinigt, eignet sich insbesondere für Speisen, die schnell und bei hohen Temperaturen, mit viel Wasserdampf gegart werden müssen. Auf diese Weise bleiben die Speisen saftig und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Der Backofen eignet sich ideal vor allem zum Garen von Schmorbraten, Gulasch und großen Fleischstücken, wobei geraten wird, die Kerntemperatur mit dem dafür vorgesehenen Speisethermometer zu kontrollieren.

9.0D Garen im Vakuum: Dieses System ermöglicht die Zubereitung mit Dampf von vakuumdicht verpackten Speisen bei maximal 90°C. Für diese Funktion ist die Anwendung der Roste empfehlenswert, da die verpackten Speisen keinerlei Säfte verlieren.

9.1 METHODEN UND RATSCHLÄGE BEIM GAREN MIT KONVEKTION

9.1A Vorspeisen: Für das Garen von Lasagne und überbackenen Nudeln wird geraten, Gastro-Norm-Behälter mit 45 oder 60mm Tiefe zu verwenden. Die Gartemperaturen können zwischen 160 und 180°C schwanken, während für das Gratieren Temperaturen von über 200°C erforderlich sind.

9.1B Braten: Für das Braten von Fleisch, Huhn und Fisch sind stets Gastro-Norm-Behälter zu verwenden, deren Tiefe von der Größe des Fleischstücks abhängt. Dabei ist darauf zu achten, dass das Gargut nicht höher sein sollte, als der obere Rand des Behälters. Die Besonderheit des Systems ermöglicht eine drastische Reduzierung von Fett und Flüssigkeit: es ist ausreichend, die Speisen vor dem Hineinschieben in den Garraum einzufetten und zu würzen. Die Gartemperaturen können zwischen 150 und 180°C schwanken und müssen je nach Größe des Fleischstücks gewählt werden. Je größer das Stück ist, um so niedriger muss die Temperatur eingestellt werden.

9.1C Grillen: Die Speisen auf die zur Ausstattung des Backofens gehörenden Roste legen, nachdem diese zuvor mit einer Mischung aus Öl und Würze eingestrichen wurden. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen ist es ratsam, das Produkt auf den Rosten so zu verteilen, dass zwischen den einzelnen Stücken genügend Abstand für eine optimale Luftzirkulation bleibt.

9.1D Kuchen und Gebäck: Für das Backen von Produkten, die aufgehen müssen, wird die Verwendung von Behältern mit 40-60mm Höhe angeraten, während für Produkte, die nicht aufgehen, wie Kekse und Feingebäck, Behälter mit 20mm Höhe verwendet werden können. Für ein optimales Ergebnis wird die Verwendung von emaillierten Stahlbehältern oder Behältern aus Aluminium angeraten. Diese Materialien garantieren dank ihrer großen Wärmeübertragung optimale Leistungen.

9.2 ABHILFE BEI ABNORMALEM 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 garende Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.