

Art.: 9122880



Version 2.15

Deutsch

**Original
Betriebsanleitung**

Dila
P-Steuerung
und optionale Zusatzgeräte

Version: 2.15
Stand: 05/2011
Ausdruck: Doppel
Bearbeiter: TZ


DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH

Dresdener Straße 88
02625 Bautzen

Telefon: +49 (0) 3591 / 360-0
Fax.: +49 (0) 3591 / 360-140

Notfalltelefon außerhalb der Geschäftszeiten: **Die Telefonnummer finden Sie auf dem Serviceaufkleber an der Ofenfront.**

Notfalltelefon (falls kein Serviceaufkleber vorhanden): +49 (0) 170 / 2236000

E-Mail: info@debag.com
Internet: www.debag.com

1 VORSPANN A: KURZANLEITUNG BEDIENUNG

Die Bedienelemente der Steuerung und ihre wichtigsten Funktionen:

N Der ausgewählte Backprogrammplatz leuchtet. (Backprogrammwechsel Seite 26)

I Signalisiert Dampfimpulse, Lüfterruhe und Verdampferaufheizphase (Beschreibung ab Seite 19)

J Leuchtfelder kennzeichnen die Displayanzeige (Zeit/Temperatur) (Beschreibung ab Seite 19)

K Mit Druck auf Pfeiltasten ein neues Backprogramm auswählen und nach OK Ofenbelegung festlegen. (Backprogrammwechsel Seite 26)

G Start-Taste blinkt bei startbereitem Ofen. Nach Beschickung wird auf Druck das Backprogramm gestartet. (Seite 29)

F Freigabesensor vor Bedienung mit Magnetschlüssel aktivieren. (Bedienfreigabe Seite 25)

S Direktwahltasten (Seite 27)

P Gärraum-Timer (Kapitel 22-IV) oder

R Reinigungsprogramm (Kapitel 28)

M Ofenbelegung (3/3, 2/3, 1/3) wird bei Programmwechsel festgelegt. (Backprogrammwechsel Seite 26)

L Display zeigt aktuelle Temperatur, Pr.-Nummer, Restbackzeit etc. an. (ab Seite 19 + Vorspann B)

E OK-Taste für Speicherung und Quittierung. (Seiten 19 + 26)

C Türöffnungs-Taste Backprogramm Ende-Taste (Seiten 19 + 30)

A Ofen ein- bzw. ausschalten Taste etwas länger drücken! (Seiten 19 + 26)

Wechsel von Backprogramm und Belegung:		
ohne Direktwahltasten (Standard)		mit Direktwahltasten (Option)
Ofen ist eingeschaltet und kein Programm gestartet		
1.		Programm mit Pfeiltasten auswählen (Platz-LED oder Displayanzeige) ⁽¹⁾
2.		kurz drücken
3.		Belegung auswählen
4.		kurz drücken
Der Backprogrammwechsel ist beendet.		
Ausführliche Beschreibung Seite 26		

Bedeutung der wichtigsten Meldungen und die erforderliche Reaktion:		
	Backprogrammende > Tür-Taste betätigen	S. 30
	Standby-Modus > Weiterbacken mit OK-Taste	S. 36
	Tür offen > Tür schließen	
	Abkühlphase nach Ofenabschaltung > keine Handlung	S. 31
	Unbefugte Ofenbedienung > Magnetschlüssel vor Sensor	S. 25 S. 49
	Vorzeitiger Backprogrammstart > auf Startbereitschaft warten	S. 49
	Backprogrammstart bei offener Tür > Tür schließen	S. 49
	Notöffnung Backraumtür > Tür mit Tür-Taste öffnen	S. 49
	Wasser- bzw. Reinigertank fast leer > Wasser/Reiniger in Tank nachfüllen	S. 49
	Fehlendes Backprogrammende > Tür-Taste betätigen	S. 49
	Fehler Türöffner > Tür nochmals kräftig schließen.	S. 49
	Ofen bei Programmstart zu heiß > Temperaturfeld darf nicht blinken	S. 22 S. 49
	Ende Gärraum-Timer > OK-Taste drücken	22-IV

⁽¹⁾ Bei Öfen mit 20 oder 30 Backprogrammen wird die Programmnummer zusätzlich im Display angezeigt.

Display-Darstellung der verwendeten Buchstaben:	
--	--

2 VORSPANN B: ÜBERSICHT DISPLAYINFORMATIONEN

In der folgenden Tabelle finden Sie in alphabetischer Reihenfolge eine Übersicht aller Displaytexte:

Displaytext	Bedeutung	ausführliche Beschreibung siehe:
224°C	Temperaturwert	Seite 19 + Seite 43 + Seite 46
28.57	Restbackzeit	Seite 19 + Seite 30 + Anhang Kapitel 20
09:53	Uhrzeit bei ausgeschaltetem Ofen	Seite 32
Auto	Automatische Ausschaltung	Seite 36
bEL	nur Ofenbeleuchtung	Seite 37
bP.xx	Backparameter + Nummer	Seite 45
CL	Reinigungsprogramm angewählt	Anhang Kapitel 27 bzw. Anhang Kapitel 28
CodeE	Zugangscode Ofenparameterbereich 2	Nur für Kundendienst.
Cool	Abkühlphase – Ofen ist AUS	Seite 31
door	Backraumtür offen	
Ed it	Zugang Basis-Änderungsmodus	Seite 43 + Vorspann Seite A
End	Ende-Backprogramm	Seite 30
ErrX	Fehler-Meldung + Nummer	Seite 51
GAEr	nur Gärraum	Seite 37
GP.xx	Gärraumparameter + Nummer	Anhang Kapitel 19 + Anhang Kapitel 22.3
inFX	Info-Meldung + Nummer	Seite 49 + Vorspann Seite A
IST	IST-Temperatur während Backprogramm	Seite 37
LEEr	Wassertank oder Reinigertank fast leer	Anhang Kapitel 23.3 bzw. Anhang Kapitel 28
no	NEIN – abgeschaltet (Schaltzustand)	Seite 45 + Anhang Kapitel 19
oFF	Ofen schaltet sich AUS	Seite 31
oPAr	Zugang Ofenparametermodus	Anhang Kapitel 19
oP.xx	Ofenparameter + Nummer	Anhang Kapitel 19
on	Ofen schaltet sich EIN	Seite 26
P.End	Programmierung Ende	Seite 43 + Seite 45 + Vorspann Seite A
Pro	Zugang Profi-Änderungsmodus	Seite 45
Pr.xx	aktuelle Backprogrammnummer	Seite 26
SOLL	SOLL-Temperatur während Backprogramm	Seite 37
Stby	Standby-Modus	Seite 36
StoP	Lüfterstopp vor Türöffnung	ab Seite 19
SynC	Backprogramm-Synchronisation	Seite 43 + Seite 45 + Anhang Kapitel 24.1
YES	JA – eingeschaltet (Schaltzustand)	Seite 45 + Anhang Kapitel 19
''''	EasyClean Reinigungsprogramm: starre Anzeige > Abkühlphase wechselnde Anzeige > Programm läuft	Anhang Kapitel 27 bzw. Anhang Kapitel 28

3 INHALTSVERZEICHNIS



Seite

1	VORSPANN A: KURZANLEITUNG BEDIENUNG	A
2	VORSPANN B: ÜBERSICHT DISPLAYINFORMATIONEN	B
3	INHALTSVERZEICHNIS	1
4	IHRE WICHTIGEN OFENDATEN	3
5	VORWORT	3
6	SICHERHEITSHINWEISE	4
6.1	VERWENDETE SYMBOLE	4
6.2	ALLGEMEINE HINWEISE	5
6.3	BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG	5
6.4	ARBEITS- UND GESUNDHEITSSCHUTZ	6
6.5	GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG	8
7	OFENAUFBAU UND BACKPRINZIP	9
8	AUSZUG TECHNISCHE DATEN	10
9	HINWEISE VOR DER INBETRIEBNAHME	11
9.1	OFENANSCHLÜSSE UND BEDIENELEMENTE	11
9.2	DER STANDORT	12
9.3	ANFORDERUNGEN AN DEN UNTERBAU	12
9.4	TRANSPORT UND AUFSTELLUNG	13
9.5	DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS	13
9.6	WASSERANSCHLUSS	14
9.7	DER KONDENSATABLAUF	15
9.8	DIE ABLUFT	15
9.9	DER ERSTE BETRIEB	17
10	DAS BEDIENTABLEAU	18
10.1	TABLEAUANSICHT	18
10.2	BESCHREIBUNG DER EINZELNEN BEDIENELEMENTE	19
11	DER NORMALE BACKVORGANG	25
11.1	GRUNDLEGENDES ZUR BEDIENFREIGABE	25
11.2	DER BACKBEGINN	26
11.3	BACKPROGRAMM UND OFENBELEGUNG AUSWÄHLEN	26
11.4	VORBEREITUNG DER TEIGLINGE	28
11.5	DAS BESCHICKEN DER TEIGLINGE	29
11.6	DAS BACKEN	30
11.7	DAS AUSBACKEN	30
11.8	DAS BACKENDE	31
12	SONDERFUNKTIONEN	32
12.1	EINSCHALTAUTOMATIK	32
12.2	STANDBY-MODUS	36
12.3	AUTOMATIK-AUS FUNKTION	36
12.4	NACHBACK-FUNKTION	37
12.5	ANZEIGE DER TEMPERATURWERTE BEIM BACKEN	37
12.6	NUR BELEUCHTUNG	37
12.7	NUR GÄRRaum	37



Seite

13	REINIGUNG DES OFENS	38
14	WARTUNG DES OFENS	40
14.1	WECHSELN EINER DEFEKTEN OFENLAMPE	40
14.2	WECHSELN DER PIKTOGRAMMSYMBOLS	41
15	ÄNDERUNG VON BACKPROGRAMMEN	42
15.1	BASIS-BACKPROGRAMMÄNDERUNG	43
15.2	PROFI-BACKPROGRAMMÄNDERUNG (NUR EXPERTEN!)	45
16	INFO-MELDUNGEN	49
17	FEHLERMELDUNGEN	51

Anhang:

18	ANHANG A: KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG	18-I
19	ANHANG B: OFENPARAMETER (NUR FÜR EXPERTEN)	19-I
20	ANHANG C: RESTBACKZEITANZEIGE	20-I
21	ANHANG D: MULTICOLOR LAUFSCHRIFTANZEIGE	21-I
22	ANHANG E: GÄRRÄUM	22-I
23	ANHANG F: WASSERTANK	23-I
24	ANHANG G: DOPPEL-ÖFEN	24-I
25	ANHANG H: DILA D	25-I
26	ANHANG I: DILA B	26-I
27	ANHANG J: REINIGUNGSSYSTEM EASYCLEAN I	27-I
28	ANHANG K: REINIGUNGSSYSTEM EASYCLEAN II	28-I
29	ANHANG L: BESCHICKUNGSWAGEN	29-I
30	ANHANG M: FUNK-FERNSIGNALISIERUNG	30-I
31	ANHANG N: MONSUNNET PC-SOFTWARE	31-I
32	ANHANG O: MONSUNNET PDA	32-I
33	ANHANG P: PROGRAMMBEISPIELE BASIS-MODUS	33-I
34	ANHANG Q: PROGRAMMBEISPIELE PROFI-MODUS (OFEN MIT HLB)	34-I
35	ANHANG R: PROGRAMMBEISPIELE PROFI-MODUS (OFEN MIT LRB)	35-I
36	ANHANG S: BACKPROGRAMMFORMULAR BASIS-MODUS	36-I
37	ANHANG T: BACKPROGRAMMFORMULAR PROFI-MODUS	37-I

4 IHRE WICHTIGEN OFENDATEN

Um bei Kundendienstanforderungen oder Ersatzteilbestellungen die notwendigen Ofendaten sofort zur Verfügung zu haben, tragen Sie bitte in die untere Tabelle die folgenden Werte des Typenschildes ein.

Tabelle 1 - Ihre Ofendaten:

Daten von Ihrem Typenschild	
Ofentyp	
Baujahr	
Seriennummer Ofen	
Seriennummer Gärraum ⁽¹⁾	
Zusatzgeräte ⁽¹⁾	

⁽¹⁾ falls vorhanden

5 VORWORT

Mit dieser Betriebsanleitung geben wir Ihnen und Ihren Mitarbeitern Informationen in die Hand, die Ihnen den Umgang mit dem neugekauften DEBAG-Ladenbackofen Typ **DiLa** erleichtern sollen.

Lesen Sie bitte die Betriebsanleitung gründlich und achten Sie darauf, dass Hinweise und Vorgaben stets beachtet werden. Nur so ist ein langfristiger störungsfreier Betrieb und eine ständige Verfügbarkeit des Ladenbackofens gewährleistet.

Einige Beschreibungen in dieser Betriebsanleitung beziehen sich auf optionale Zusatzgeräte (Gärraum, Abdampfkondensator etc.) und sind entsprechend gekennzeichnet. Sind diese Ausstattungsvarianten bei Ihrem Ladenbackofen **DiLa** nicht vorhanden, so sind die entsprechenden Angaben für Sie ohne Bedeutung.

Ist der Ofen nach Ihren Wünschen abweichend von der Standard-Konfiguration bereits werksseitig voreingestellt, ist es möglich, dass einige Beschreibungen in dieser Betriebsanleitung nicht mehr zutreffen. Informieren Sie sich in diesem Fall auch mit Hilfe der Zusatz-Beilagen zur Betriebsanleitung.

Bei der Erstellung dieser Betriebsanleitung wurde mit großer Sorgfalt vorgegangen. Trotzdem können Fehler im Text oder den Grafiken jedoch nicht ausgeschlossen werden. DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH kann für fehlerhafte Angaben und deren Folgen weder juristische Verantwortung, noch irgendwelche Haftung übernehmen. Für Hinweise auf eventuelle Fehler sind wir Ihnen dankbar. Technische und optische Änderungen, die dem Fortschritt sowie der Qualitätssteigerung dienen, behalten wir uns vor.

6 SICHERHEITSHINWEISE

6.1 VERWENDETE SYMBOLE

Zu Ihrer besseren Orientierung sind in der Betriebsanleitung für Sie wichtige Textstellen mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet.

Die in dieser Betriebsanleitung verwendeten Symbole haben folgende Bedeutung:



Gefahr:

Dieses Symbol weist auf besondere Gefahrensituationen hin. Diese ergeben sich aus der Nichtbeachtung der mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorschriften.

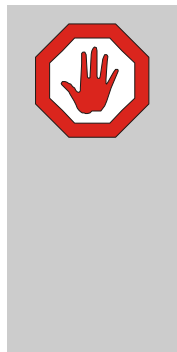
Darüber hinaus sind die allgemeingültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften zu beachten.



Heiße Oberfläche:

Dieses Symbol kennzeichnet besondere Stellen mit erhöhter Verbrennungsgefahr. Die im Text genannten Sicherheitshinweise zur Unfallverhütung sind zu beachten.

In dieser Betriebsanleitung sind alle Stellen, die Ihre Sicherheit betreffen, mit diesen beiden Zeichen versehen. Geben Sie diese Sicherheitsanweisungen auch an andere Benutzer weiter.



Achtung:

Das Symbol weist auf die Einhaltung von

- Richtlinien
- Vorschriften
- Hinweisen
- Arbeitsabläufen

hin.

Die Nichtbeachtung kann Beschädigungen am Ofen zur Folge haben.



Hinweis:

Dieses Symbol weist auf Anwendertipps hin, die für das Verständnis der Betriebsanleitung nützlich sind und Ihnen den Umgang mit dem Ladenbackofen erleichtern sollen.



Weitere Informationen:

Mit diesem Symbol wird auf weitere Kapitel bzw. andere Dokumente mit zusätzlichen und ergänzenden Informationen zum Thema verwiesen.

6.2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Ladenbackofen **DiLa** sowie dessen Zusatzgeräte sind nach den anerkannten Regeln der Technik gebaut.

Bei unsachgemäßer Bedienung und Verwendung, insbesondere

- bei Bedienung durch nicht ausreichend geschultes Personal
- bei nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch
- bei Missachtung der in dieser Betriebsanleitung gegebenen Hinweise

können sich Gefährdungen für den Bediener oder Dritte bzw. Beschädigungen an der Maschine ergeben.



Der Ladenbackofen und eventuelle Zusatzgeräte sind nur in technisch einwandfreiem Zustand unter Beachtung der Sicherheits- und Gefahrenhinweise zu benutzen. Störungen, die die Sicherheit der Maschine beeinträchtigen, müssen unverzüglich von einem Kundendienstbeauftragten beseitigt werden.

6.3 BESTIMMUNGSGEMÄÑE VERWENDUNG

Zur Aufrechterhaltung der Funktion darf der Backofen nur für die „BestimmungsgemäÑe Verwendung“ nach DIN 31000 / VDE 0100 eingesetzt werden.

Der Ladenbackofen DiLa ist nur zum beaufsichtigten Backen und Gären⁽¹⁾ von Brötchen und Brot sowie anderen gängigen Gebäcksorten - im Sinne des Lebensmittelgesetzes - bestimmt. Er ist ein technisches Arbeitsmittel (im Sinne des GPSG⁽²⁾), das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit und nur durch Personen über 14 Jahre bestimmt ist. Die Aufstellung erfolgt grundsätzlich in geschlossenen, trockenen Räumen und nicht im Freien.



Ein nicht bestimmungsgemäÑer Gebrauch des Ofens bedeutet eine Gefahr für die Gesundheit des Betreibers oder Dritter sowie die Beeinträchtigung weiterer Sachwerte des Anwenders. Eine weitere Funktionssicherheit der Maschine ist dann nicht gewährleistet.



Das Backen mit leicht entzündbaren Flüssigkeiten bzw. Stoffen (*Alkohol u. ä.*) ist verboten (Explosionsgefahr).



Die Verwendung von Behältern oder Wannen, die mit Flüssigkeiten (Soßen, Wasser etc.) oder anderen leicht fließenden Materialien gefüllt sind ist verboten (Verbrühungsgefahr).

Zur bestimmungsgemäÑen Verwendung gehört auch:

- das Beachten aller Hinweise aus dieser Betriebsanleitung
- die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsvorschriften
- das Verwenden von Betriebs- und Hilfsstoffen nach den geltenden Sicherheitsvorschriften und Vorgaben.



Für Beschädigungen durch unsachgemäÑe Verwendung kann keine Gewährleistung übernommen werden.

⁽¹⁾ mit Zusatzgerät Gärraum

⁽²⁾ Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (GPSG)

6.4 ARBEITS- UND GESUNDHEITSSCHUTZ

Beim Betrieb des Ladenbackofens sind folgende Sicherheitsregeln besonders zu beachten:



Das Tragen von geeigneten Schutzhandschuhen beim Beschicken und Entleeren des Ofens ist unbedingt notwendig. Bei geöffneter Tür besteht im Bereich der Türinnenscheibe, der gesamten Backkammer sowie der Backbleche Verbrennungsgefahr.



Beim Öffnen der Backraumtür während des Betriebes ist auf eventuell entweichenden heißen Dampf zu achten.



Bei Glasbruch sind die Splitter mit entsprechender Vorsicht zu entfernen und das im Ofen befindliche Backgut zu vernichten.



Die Sichtfenster der Backraumtür bestehen aus hitzebeständigem Sicherheitsglas und sind für den normalen Backbetrieb bestens geeignet. Es sollte jedoch vermieden werden, dass die Türen zu kräftig auf- bzw. zugeschlagen wird. Ein Bespritzen der heißen Türinnenscheibe mit Wasser o. ä. ist zu vermeiden.



Der Ofen ist nach Betriebsschluss völlig zu entleeren. Aus brandsicherheitstechnischen Gründen dürfen keine Backwaren unbeaufsichtigt zum Trocknen etc. im Ofen belassen werden.

Informelle Hinweise

- Bei Betrieb, Service, Wartung und Reinigung des Ladenbackofens sind die einschlägigen berufsgenossenschaftlichen Vorschriften (BGV) des Hauptverbandes der gewerblichen Berufsgenossenschaften e. V. Fachausschuss Nahrung- und Genussmittel zu beachten.

Insbesondere verweisen wir auf:

- BGV A1 Allgemeine Vorschriften
- BGV A2 Elektrische Anlagen und Betriebsmittel
- BGV D18 Nahrungsmittelmaschinen

- Diese Betriebsanleitung ist ständig am Einsatzort des Ladenbackofens aufzubewahren.
- Am Ofen ist das Aufkleben oder Befestigen von Werbungsartikeln, Hinweisschildern etc. untersagt.

Bedienpersonal

- Jeder, der am Ladenbackofen arbeitet, muss die Betriebsanleitung gelesen haben sowie deren Inhalt kennen und beachten.
- Der Betriebsleiter ist verpflichtet, sein Personal anhand der Betriebsanleitung zu unterweisen und sämtliche Vorschriften einzuhalten. In regelmäßigen zeitlichen Abständen sollte diese Einweisung zur Reduzierung unnötiger Bedien- und Backfehler wiederholt werden.
- Aushilfskräfte dürfen nur unter Aufsicht von Fachpersonal am Ladenbackofen arbeiten.
- Das Personal hat auf Ordnung am und um den Ofen zu achten.

Sicherheitseinrichtungen

- Die Sicherheitseinrichtungen des Ladenbackofens sind der Türschalter, die Übertemperaturbegrenzer im Backraum und im externen Verdampfer (Option) sowie die Lüftermotorthermokontakte. Im Zusatzgerät Gärraum ist die Sicherheitseinrichtung ein Übertemperaturwächter. Diese Vorrichtungen dürfen in Ihrer Funktion weder beeinträchtigt noch manipuliert werden!
- Der direkte Zugang zum bauseitigen Hauptschalter oder zum Netzanschlussstecker (NOT-AUS Funktion) muss zu jedem Zeitpunkt ungehindert gewährleistet sein und darf nicht verstellt werden.
- Bei fehlender Netzspannung oder einem Defekt am elektrischen Türöffner kann die Backraumtür zu jeder Zeit mit der Notentriegelung geöffnet werden. Dazu den Ring unterhalb des Tableaustasten kräftig ziehen (siehe Seite 9).

Piktogramm-Steuerung

- Die Bedienung der Steuerung ist nur eingewiesenen Personal erlaubt.

Nässe und Feuchtigkeit

- Alle Teile der elektrischen Anlage sind vor Nässe, Feuchtigkeit und Staub zu schützen.
- Der Ladenbackofen und dessen Zusatzgeräte dürfen nicht mit Hochdruckreiniger, Dampfstrahler oder ähnlichem gereinigt werden.
- Während des Transports (Anlieferung, Umsetzung etc.) ist der Ofen vor Niederschlag (Regen, Schnee) zu schützen.

Wartung und Instandhaltung

- Die Wartungsintervalle sind fristgemäß durchzuführen.
- Alle Wartungsarbeiten erfolgen grundsätzlich bei spannungsfreiem Ofen. Dazu Netzstecker ziehen.
- Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nur von Sachkundigen unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden.
- Nach Wartungs- und Reparaturarbeiten sind alle Sicherheitsmaßnahmen wieder herzustellen, die eventuell für einige Arbeiten aufgehoben bzw. vermindert wurden.
- Jegliche Umbauten und bauliche Veränderungen am Ladenbackofen bedürfen ausschließlich der schriftlichen Genehmigung der DEBAG. Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Original DEBAG-Ersatzteile verwendet werden.
- Eine defekte oder beschädigte Netzanschlussleitung darf nur vom DEBAG-Kundendienst oder einer von DEBAG beauftragten Person gewechselt werden.
- Das Wechseln einer defekten Lampe der Ofenbeleuchtung darf nur bei kaltem und spannungsfreiem Ofen erfolgen.

Reinigung

- Alle Reinigungsarbeiten erfolgen grundsätzlich bei abgekühltem und spannungsfreiem Ladenbackofen. Dazu Netzstecker ziehen.
- Der Ladenbackofen und dessen Zusatzgeräte dürfen nicht mit Hochdruckreiniger, Dampfstrahler oder ähnlichem gereinigt werden.

6.5 GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG

Für Gewährleistung und Haftung gelten ausschließlich unsere Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen.

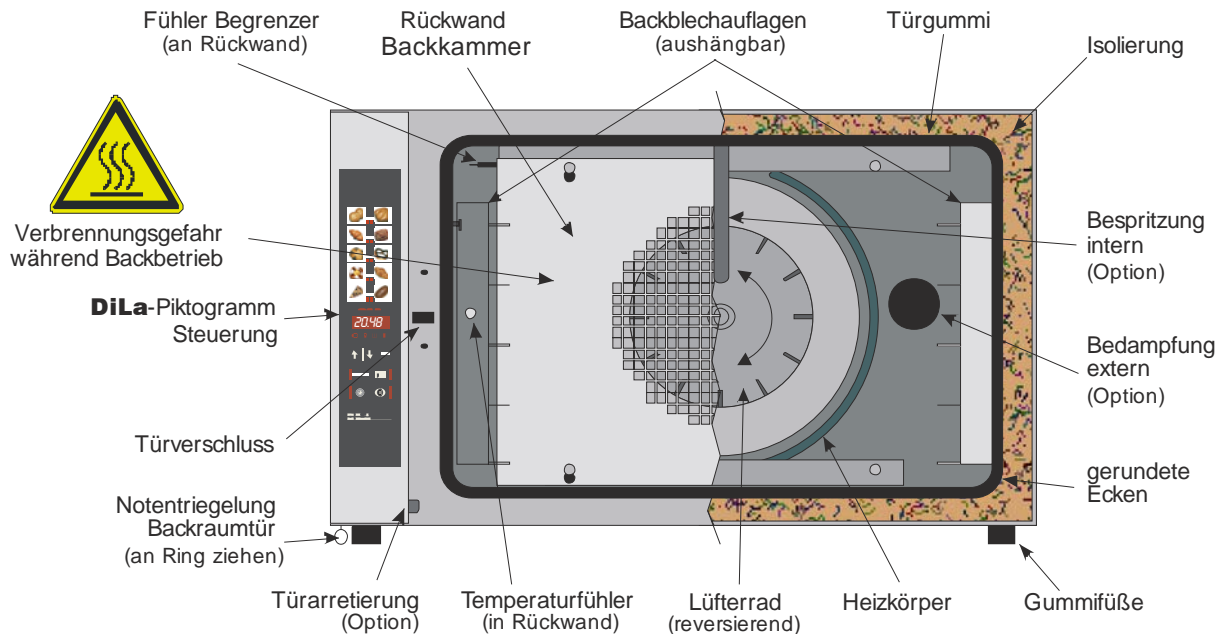
Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind insbesondere ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße oder unsachgemäße Verwendung des Ladenbackofens und eventueller Zusatzgeräte.
- Unsachgemäßes Inbetriebnehmen, Bedienen und Warten des Ofens.
- Betreiben des Ladenbackofens und eventueller Zusatzgeräte bei defekten bzw. außer Betrieb gesetzten Sicherheitseinrichtungen (Türschalter, Übertemperaturbegrenzer, Lüftermotorthermokontakte).
- Bauliche Veränderungen am Ladenbackofen und eventueller Zusatzgeräte, die ohne schriftliche Genehmigung der Fa. DEBAG erfolgten.
- Missachtung der in der Betriebsanleitung gestellten Anforderungen und Hinweise.
- Unsachgemäß und falsch durchgeführte Reparaturarbeiten.
- Verwendung von nicht DEBAG Original-Ersatzteilen.
- Verwendung von nicht freigegebenen Betriebs- und Hilfsstoffen.
- Unsachgemäß ausgeführte elektrische Installation der bauseitigen Netzzuleitung (Überspannungen, Unterspannungen, fehlender N-Leiter etc.).
- Wasserschäden durch nicht geschlossene, bauseitige Absperrventile in der Wasserzuleitung des Ladenbackofens und eventueller Zusatzgeräte (außerhalb der Geschäftszeiten).
- Schäden am Ofen und dessen Zusatzgeräten oder Beeinträchtigungen der Backqualität durch Kalkablagerungen (Verkalkung).
- Unbeaufsichtigtes Trocknen und Lagern von Produkten im Backraum (auch bei ausgeschaltetem Ofen).

7 OFENAUFBAU UND BACKPRINZIP

Der Ladenbackofen **DiLa** arbeitet mit bewegter Backatmosphäre. Durch einen in der Ofenrückwand angebrachten, sich wechselseitig drehenden Radial-Ventilator wird die Luft über den Ring-Heizkörper gleichmäßig mit hoher Luftgeschwindigkeit zur Backware geführt.

Abbildung 1 - Schema Ladenbackofen (**DiLa** 5):



Der Ofen ist mit der vollelektronischen **DiLa** Piktogramm-Steuerung ausgestattet, die sich besonders durch ihre Einfachheit in der Bedienung auszeichnet. Alle Funktionen des Ofens und eventueller Zusatzgeräte werden von dieser Steuerung übernommen. Die notwendigen Bedienhandgriffe reduzieren sich so auf ein Minimum.

Die **DiLa** Piktogramm -Steuerung kennzeichnen folgende Funktionsmerkmale:

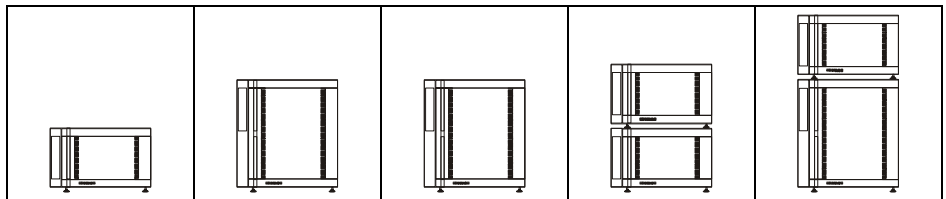
- automatisches Backen nach programmierten Backparametern
- Backprogrammspeicher umfasst 10 (Standard) bis 30 Backprogramme mit je mehreren Phasen
- Backprogrammmeditation über die Tastatur in 2 Ebenen möglich
- einstellbare Tastensperre (Bedienfreigabe) und Türblockierung zur Verhinderung einer unbefugten Bedienung besonders bei Aufstellung im Kundenbereich
- Anschlussmöglichkeit einer LED-Restbackzeitanzeige
- Steuerungskopplung an Doppel-Öfen mit Backprogramm synchronisierung
- integrierte Einschaltautomatik mit automatischer Sommer-/Winterzeitumstellung
- Standby-Funktion und automatische Ausschaltfunktion zur Energiekostensenkung
- optional Dampferzeugung durch einfache Lüfterradbespritzung oder leistungsfähige externe Hochleistungsbeschwadung
- optional Gärromansteuerung mit automatischer Klimaregelung (Temperatur/Feuchte) und Gärraumtimer
- optional PC-, LAN- oder Modemschnittstelle
- optional Funksignalisierung für Backzeitende und Störungen
- optional Wassertank mit Füllstandsüberwachung
- optional Reinigungssystem EasyClean



Weitere Informationen zum Ofenaufbau erhalten Sie auch unter Punkt „9.1– Ofenanschlüsse und Bedienelemente (Seite 11)“ sowie in speziellen Maß- und Typenblättern.

8 AUSZUG TECHNISCHE DATEN

Tabelle 2 - Technische Daten:



Standard-Ofentyp	DiLa 5	DiLa 10	DiLa 10 D	DiLa 5+5	DiLa 10+5
Ofenmaße ⁽¹⁾ (B/T/H mm)	915/785/580	915/785/1020	915/870/1023	915/785/1160	915/785/1600
maximale Backfläche (m ²)	1,2	2,4	2,4	2,4	3,6
ca. Gewicht ⁽¹⁾ (kg)	96	160	160	96 / 96	160 / 96
Blechanzahl Kleingebäck/Brot	5/3	10/6	10/6	5/3 / 5/3	10/6 / 5/3
maximale Gebäckmenge (kg)	10	20	10	10 / 10	20 / 10
Blechabstand minimal (mm)	80	80	80	80	80
Blechgröße (mm)	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600	400 x 600
Steuerungstyp	DiLa Piktogramm-Steuerung				
Anschlussspannung (EU)	400 V 3Ph/N/PE (± 10%), 50 Hz				
Schutzgrad	IP 21 (Aufstellung in geschlossenen, trockenen Räumen)				
elektr. Anschlussart	CEE-Steckverbindung nach DIN VDE 0623, EN 60309-2 (Not-Aus)				
Größe A (Standard)	16 32 ^(2/3)	32	32	oben : 16 32 ⁽³⁾ unten : 16 32 ^(2/3)	oben : 16 32 ⁽³⁾ unten : 32
elektr. Anschlusswert (kW) ⁽¹⁾	9,5	15,7	18,5	9,5	9,5
zusätzlicher Anschlusswert (kW) ⁽²⁾	1,9	1,9	/	/	1,9
zusätzlicher Anschlusswert (kW) ⁽³⁾	1,2	2,4	/	1,2	1,2
Zuleitungsabsicherung (A träge) (bauseits nach geltenden Normen)	16 32 ^(2/3)	32	32	16 32 ⁽³⁾ 16 32 ^(2/3)	16 32 ⁽³⁾ 32
Wasseranschluss ⁽⁴⁾	R 3/4" (Waschmaschinenanschluss) / 300 - 600 kPa / Härtegrad 1 - 3° dH				
Geräuschpegel	Arbeitsplatzpegel nach EN ISO 11204: 2009: maximal 65 dB (A)				
Zubehörmaße					
Gärraum (B/T/H mm)	915/860/890	915/860/890	x	915/860/890	nur daneben
Untergestell/schrank (B/T/H mm)	915/860/890	915/860/890	verschieden	915/860/890	x
Zusatzausstattung					
Schwadenhaube (Restbackzeit-Anzeige oder Laufschrift)	915/935/150 (B/T/H mm), Fördervolumen 300 m ³ /h bei 100 Pa Druck				
Abdampfkondensator	✓	✓	✓	✓	✓
Lüfterrad-Bespritzung	✓	✓	✓	✓	✓
Hochleistungsbeschwädung	✓	✓	x	✓	✓
Festwasseranschluss	✓	✓	✓	✓	✓
Wassertank 9 l (im Unterschrank)	✓	✓	✓	✓	x
Blechauflagen umstellbar (DiLa 5/3 auf 4/2 bzw. DiLa 10/6 auf 8/4)	✓	✓	✓	✓	✓

⁽¹⁾ ohne Zusatzausstattung und Zubehör etc.

⁽³⁾ bei Zusatzausstattung externer Verdampfer

⁽²⁾ bei Zusatzausstattung Gärraum

⁽⁴⁾ bei Festwasseranschluss



Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt!
Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten (Typ B, kundenspezifische Sondermodelle etc.) entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt.
Technische Änderungen vorbehalten!

9 HINWEISE VOR DER INBETRIEBNAHME

9.1 OFENANSCHLÜSSE UND BEDIENELEMENTE

Abbildung 2 - Frontansicht Ofen **DiLa 5 P**:

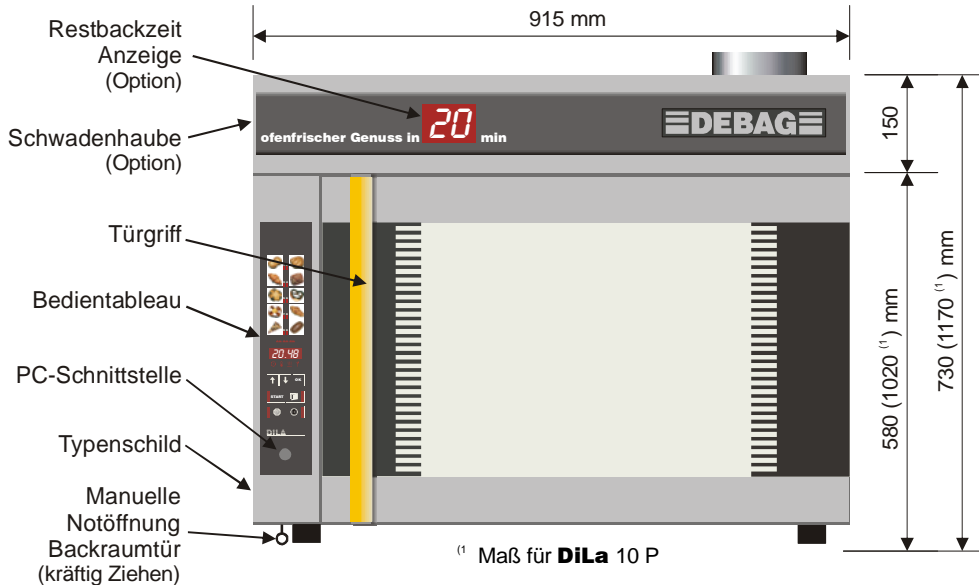
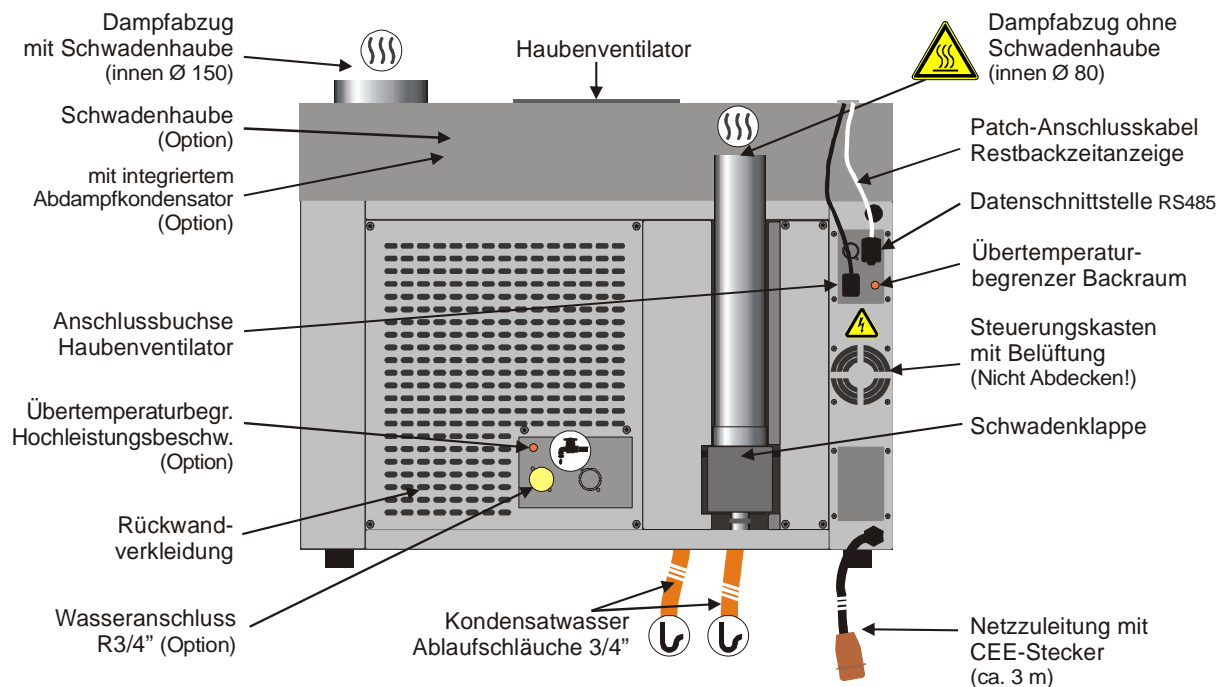


Abbildung 3 - Rückansicht Ofen **DiLa 5 P**:



Bei Öfen mit linkem Türanslag ist, gegenüber der Zeichnung, der Steuerungskasten auf der anderen Ofenseite montiert.



Der Aufbau eines Ladenbackofens **DiLa 10** ist analog der oberen Abbildungen, nur mit anderen Höhenabmessungen (Maß ⁽¹⁾).

9.2 DER STANDORT

Der Ladenbackofen **DiLa** muss am vorgesehenen Standort mit Hilfe einer Wasserwaage waagrecht und standsicher aufgestellt werden. Der Standort muss sich in einem geschlossenen und trockenen Raum befinden. Die Aufstellung im Freien ist nicht statthaft. Die erforderlichen Freiräume zur ungehinderten Bedienung des Ofens sind zu gewährleisten.



Bei der Aufstellung und Anordnung des Ladenbackofens ist darauf zu achten, dass durch den Ofen sowie dessen Zu- und Ableitungen keine baulichen Schäden durch Hitzeeinwirkung auftreten können. Auf entsprechende Abstände bzw. Isolierungen zu brennbaren Teilen und Gebäudeausrüstungen ist unbedingt zu achten. Die Einhaltung der jeweils geltenden Brandschutzbestimmungen ist Vorschrift. Im Zweifelsfall beraten Sie sich mit Ihrem Installateur.



Bei Verwendung eines Unterbaues muss dieser die im Punkt „9.3 – Anforderungen an den Unterbau (Seite unten)“ gestellten Voraussetzungen unbedingt erfüllen.

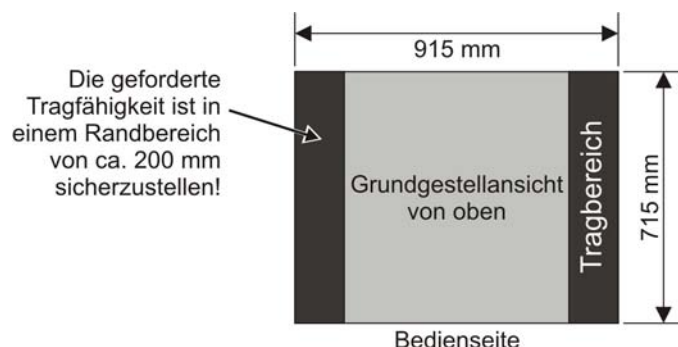
9.3 ANFORDERUNGEN AN DEN UNTERBAU

Als Original-Zubehör zum **DiLa** Ladenbackofen bietet die Fa. DEBAG geeignete Untergestelle, Unterschränke bzw. Gärräume an. Bitte setzen Sie sich mit unserer Verkaufsabteilung in Verbindung.

Bei der Verwendung eines Untergestells bzw. Gärraumes anderer Hersteller müssen zum Aufstellen des Ladenbackofens **DiLa** folgende Anforderungen erfüllt werden:

- Der Unterbau muss am vorgesehenen Standort mit Hilfe einer Wasserwaage waagrecht aufgestellt und sicher fixiert werden. Ein mögliches Verrutschen des Unterbaus ist mit geeigneten Mitteln (Feststellräder u. ä.) zu verhindern.
- Die Stabilität und Tragfähigkeit des Unterbaus ist laut Technischen Angaben (Gewicht des gelieferten Ofentyps) sicherzustellen und muss in allen Betriebszuständen gewährleistet sein.
- Der Ladenbackofen muss sicher mit allen 4 Gummifüßen auf dem Unterbau aufstehen und ist zuverlässig gegen Verrutschen zu sichern. Bei Original-DEBAG-Unterbauten erfolgt dies über 4 Gewindebolzen, die vom Untergestell aus in die Gummifüße geschraubt werden.
- Die Höhe des Unterbaus sollte so bemessen werden, dass sie eine Bedienung des Ofens auch von kleineren Personen problemlos ermöglicht. Die Bedienhöhe des obersten Backblechs sollte nach Möglichkeit 160 cm nicht überschreiten.

Abbildung 4 - Maße Unterbau:



Konstruktive Lösungen für Unterbauten sind vor ihrer Verwendung der Fa. DEBAG zu übermitteln. Eine Verwendung ist nur nach erfolgter schriftlicher Freigabe durch die Fa. DEBAG statthaft. Der Backofen darf nur im ordnungsgemäßen, auf dem Unterbau gesicherten Zustand betrieben werden.



Fahrbaren Unterbauten (z.B. Gärraum oder Untergestell mit Rädern) dürfen nicht für einen einsatzbedingten Ortswechsel des Ofens sondern nur zum Verschieben bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten auf ebenem Untergrund genutzt werden. Feststellräder bzw. Stützfüße sind vor Betriebsbeginn ordnungsgemäß zu fixieren.

9.4 TRANSPORT UND AUFSTELLUNG

Der Versand des Ladenbackofens erfolgt in der Regel auf einer speziellen Holzpalette. So ist ein problemloser und gefahrenfreier Transport mit Hubgeräten wie Gabelstapler oder Hubwagen möglich.

Aufstellen des **DiLa** Ladenbackofens auf den Unterbau (Untergestell, Unterschrank, Gärraum etc.):

- Den Ofen mit der Holzpalette in Montagerichtung vor dem Unterbau ausrichten.
- Vorhandene Transportsicherungen (Holzleisten, Spannbänder etc.) entfernen.
- Den Unterbau nach Punkt 9.3 (Seite 12) prüfen und gegen Verrutschen sichern.
- Holzpalette und Ofen mit einem Scherenhubwagen (1 Meter Hub) oder Gabelstapler auf die Höhe des Unterbaus heben.
- Mit mindestens 2 Personen den Ofen von der Holzpalette auf den Unterbau heben/ziehen.
- **Den Ofen ordnungsgemäß auf dem Unterbau befestigen.**
Dazu die 4 mitgelieferten Gewindestifte (M8) per Hand oder Inbusschlüssel von unten (*durch Löcher in der Unterbaudecke*) in die GummifüÙe des Ofens einschrauben



Beim Heben und Verschieben des Ofens immer auf sicheren Stand der Hubgeräte und richtigen Sitz der Gabeln achten!



Weitere Informationen finden Sie auch in den Unterlagen zum Gärraum bzw. Unterschrank mit Wassertank (Anhang Kapitel 22.1 und Anhang Kapitel 23.1) sowie in speziell auf Ihre Kombination abgestimmten Aufstellanleitungen, die dem Ofen beiliegen.

9.5 DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss des **DiLa** Ladenbackofen erfolgt in der Standardversion je nach Ofentyp und Ausstattung mit einem genormten 5-poligen 16A- oder 32A-CEE-Steckverbinder. Die bauseitigen Installationen wie Zuleitungsverlegung, Zuleitungsabsicherung und Steckdose müssen entsprechend der Technischen Ofendaten fachgerecht ausgeführt sein.

Sollte der elektrische Anschluss ohne Steckverbinder erfolgen, ist der Einsatz eines allpolig trennenden Hauptschalters in Ofennähe erforderlich.



Die Verlegung der bauseitigen elektrischen Zuleitung und Absicherung darf nur von einem Elektrofachmann (VDE 0105) ausgeführt werden. Die geltenden VDE-Bestimmungen (VDE 0100) sowie eventuelle örtliche EVU-Bestimmungen sind einzuhalten.



Da die Steckverbindung auch die Funktion der Netztrenneinrichtung (Not-Aus) erfüllt, muss der ungehinderte Zugang zum Stecker zu jeder Zeit möglich sein. Gleiches trifft auch auf einen evtl. verwendeten Hauptschalter zu. Die örtliche Lage der Steckverbindung bzw. des Hauptschalters muss dem Bedienpersonal bekannt sein.




Der Einsatz eines 3-polig abschaltenden Leitungsschutzschalters oder (und) eines Fehlerstromschutzschalters (RCD) ist unbedingt zu empfehlen. Die Richtung des Zuleitungsdrehfeldes ist für die ordnungsgemäÙe Funktion des **DiLa** Ladenbackofens ohne Bedeutung.



Angaben zu Ofendaten finden Sie auf dem Typenschild, dem Ofenmaßblatt oder auch im Kapitel „8 - Auszug Technische Daten (Seite 10)“. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an die DEBAG-Kundendienstabteilung.

9.6 WASSERANSCHLUSS

9.6.1 Öfen mit Festwasseranschluss

Zum Anschluss des Ladenbackofens **DiLa** wird in direkter Ofennähe (Entfernung max. 1 m) ein bauseitiger R3/4“-Kaltwasseranschluss mit geeignetem Absperrventil benötigt. Die Verbindung zum Ofen erfolgt über den zum Lieferumfang gehörenden grauen, druckfesten Wasseranschlussschlauch (Waschmaschinenschlauch). Dieser wird am Wasseranschluss  des Ofens befestigt (Seite 11).

Der Wasserdruck am Anschluss sollte zwischen **300 bis 600 kPa** (3-6 bar) liegen! Bei Wasserdrücken über 600 kPa ist der Einsatz eines Druckminderers erforderlich.

Um ein Verkalken der Einspritzleitungen, des Ofeninnenraumes und des Verdampfers (Option) so gering wie möglich zu halten, darf nur Wasser im Härtebereich von **1-3° dH** verwendet werden. In Gebieten mit höherer Wasserhärte ist der Einsatz einer geeigneten Entkalkungs- oder Filteranlage zwingend notwendig.



Zur Vermeidung eventueller Wasserschäden muss der bauseits vorhandene Absperrhahn außerhalb der Geschäftsöffnungszeiten geschlossen werden.



Aus hygienischen Gründen ist der Anschluss nur an das öffentliche Trinkwassernetz statthaft. Zur Vermeidung vorzeitiger Schäden am Ofen muss die geforderte Wasserqualität unbedingt eingehalten werden.



Den Wasseranschlussschlauch so verlegen, dass er weder geknickt noch über scharfe Kanten geführt wird. Den Abstand zwischen Ofen und Wasseranschluss so wählen, dass der Schlauch keiner Zugspannung ausgesetzt wird.

Bei eingebauten Öfen muss die Schlauchlänge auch die problemlose Ausführung von Wartungs- und Servicearbeiten ermöglichen (Vorziehen des Ofens).



Den Wasserschlauch nicht direkt an heißen Ofenteilen wie z.B. Schwadenabzugsrohr und Schwadenklappe vorbeiführen.



Als geeignete Wasseraufbereitung empfehlen wir den Einsatz des Aktivkohlefiltersystems BRITTA „AquaQuell 33“ (neu: „Purity 300“). Diese Filtergröße reicht für den normalen Einsatz am **DiLa** völlig aus. In Sonderfällen muss eine genaue Bestimmung der Filtergröße anhand des Wasserverbrauchs und der lokalen Wasserqualität erfolgen.

Eine komplette Entkarbonisierung des Leitungswassers sollte zur Vermeidung von Ofenschäden nicht erfolgen (Verschnitteinstellung ca. 1 mm).

Das BRITTA-Filtersystem sollte gleich mit dem neuen **DiLa** als Zubehör bei der Fa. DEBAG bestellt werden. Die Installation, Einstellung und jährliche Wartung des Filtersystems wird auch vom DEBAG-Kundendienst übernommen.

Informieren Sie sich bei Ihrem zuständigen DEBAG-Fachberater oder der Verkaufsabteilung.



DEBAG übernimmt für Schäden am Ofen sowie dessen Zusatzgeräten und für Beeinträchtigungen der Backqualität in Folge von Kalkablagerungen (Verkalkung) keine Garantie und Gewährleistung.



Beachten Sie beim Einsatz einer Entkalkungs- oder Filteranlage unbedingt die entsprechende Betriebsanleitung und insbesondere die Wartungsvorschriften.

9.6.2 Öfen mit Wassertank

Bei Öfen mit Wassertank ist kein Anschluss an das öffentliche Trinkwassernetz erforderlich. Die Wasserversorgung erfolgt über einen im Unterschrank befindlichen Wassertank.

Siehe auch Kapitel „Anhang 23 - Wassertank“.

9.7 DER KONDENSATABLAUF

Das beim Backen anfallende Kondensatwasser aus Abdampfkondensator (Option), externem Verdampfer (Option) und Schwadenabzugsrohr wird hinter dem Ofen im Sammelkasten zusammengeführt und muss mittels Schlauch in einen geeigneten wärmebeständigen Sammelbehälter (Wassereimer etc.) oder Wasserablauf (Gully) geleitet werden (☞ (Seite 11)).

Die roten Kondensatablaufschräuche von Haube, Schwadenklappe und Hochleistungsbeschwädung durch die Löcher im Ofenboden führen und bis Anschlag in den Sammelkasten stecken. Den Schlauch danach ca. 1 cm wieder nach oben ziehen.



Das besonders während eines Backvorgangs abfließende Kondensatwasser kann sehr heiß sein (bis 90°C). Deshalb leeren Sie nicht den Sammelbehälter während eines Backvorgangs und berühren Sie nicht das austretende Kondenswasser – Verbrühungsgefahr!



Der Füllstand des Sammelbehälters ist vor jedem Backen zu kontrollieren. Aus hygienischen Gründen ist dieser mindestens 1x täglich zu entleeren.



Beim Backen mit Beschwädung, jedoch auch bei häufigem Backen ohne Dampf, kann eine mehrmalige Entleerung des Sammelbehälters am Tag erforderlich sein.



Falls es die örtlichen Gegebenheiten ermöglichen, kann eine Ableitung des Kondenswassers auch direkt in einen wärmebeständigen Abfluss erfolgen. So entfällt das häufige Wechseln des Wassersammelbehälters.

Bei eingebauten Öfen muss jedoch die Schlauchlänge auch die problemlose Ausführung von Wartungs- und Servicearbeiten ermöglichen (Vorziehen des Ofens).

Ein Rückfließen von Abwasser aus dem bauseitigen Ablaufrohr in den Sammelbehälter bzw. Ofen muss unbedingt verhindert werden (Gefälle und Rückstau beachten).



Um den Zugang zum Sammelbehälter besonders bei eingebauten Öfen zu erleichtern, sollte er in das Untergestell integriert werden.

9.8 DIE ABLUFT

9.8.1 Öfen ohne Bedampfung

Da in dieser Ausstattung des Ladenbackofen **DiLa** ohne zusätzliche Bedampfung gebacken wird und die über die Abluftklappe entweichende feuchte Luft (Ausbackverlust) zum größten Teil im kleinen Kondensationsrohr kondensiert, kann die Restluft in der Regel ohne zusätzliche Maßnahmen an den Aufstellraum abgegeben werden.



In besonderen Fällen muss jedoch eine Prüfung der Notwendigkeit einer zusätzlichen Schwadenableitung vor Ort erfolgen. Beraten Sie sich dazu mit Ihrem Vermieter.

9.8.2 Öfen mit Bedampfung

Der beim Backen mit Bedampfung im **DiLa** entstehende feuchte Abdampf (☹) muss mittels nichtrostendem, hitzebeständigem Rohr (LW innen Ø 80, mit Schwadenhaube LW innen Ø 150 (Seite 11)), in einen Schornstein oder auf kürzestem Weg direkt ins Freie geführt werden. Der Schornstein muss gegen Kondensat beständig und mit einem Kondensatablauf ausgerüstet sein.



Der beim Backen entstehende Abdampf darf nicht ohne weitere Zusatzmaßnahmen in den Aufstellungsraum des Ofens geleitet werden!



Bei der Verlegung des Abzugsrohrs muss auf eine ungehinderte Abflussmöglichkeit des anfallenden Kondensatwassers geachtet werden (permanente Steigung). Ist dies nicht der Fall, kann es zur Bildung eines „Wassersackes“ und dadurch zur Beeinträchtigung der Backqualität kommen.



Wegen einer möglichen Beeinträchtigung der Backqualität darf am Abdampfanschluss kein externer Absauglüfter oder eine zentrale Absauganlage angeschlossen werden. Gegebenenfalls ist der Einsatz eines Zugreglers erforderlich.

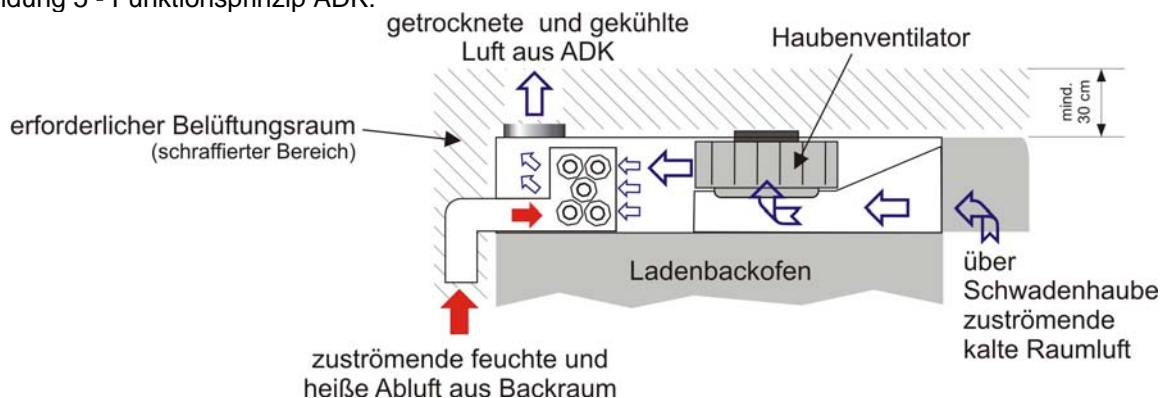


Um das Austropfen des rücklaufenden Kondensatwassers zu verhindern, sind die einzelnen Rohrstücke nur in Fließrichtung ineinander zu stecken. Gegebenenfalls sind die Rohrverbindungen mit einem hitzebeständigen Dichtstoff (Silicon) einzudichten.

9.8.3 Abdampfkondensator (ADK)

Wenn durch die örtlichen Gegebenheiten der Abdampf nicht direkt ins Freie und auch nicht in einen geeigneten Schornstein geleitet werden kann, besteht die Möglichkeit, den Ofen mit einem Abdampfkondensator auszurüsten. Das auf dem Prinzip eines luftgekühlten Wärmetauschers funktionierende Gerät ist komplett in die Schwadenhaube integriert. Am Ausgang des Abdampfkondensators tritt nur noch die getrocknete Abluft des Backraumes aus. Eine Ableitung ins Freie ist nicht mehr erforderlich.

Abbildung 5 - Funktionsprinzip ADK:



Für die Funktion des Abdampfkondensators ist ein ausreichender Belüftungsraum (schraffierter Bereich) oberhalb des Ofens von großer Bedeutung. Dieser Bereich darf nicht abgedeckt bzw. zugestellt werden.



Ein nachträglicher Anbau des Abdampfkondensators ist nach Abklärung eventueller baulicher Besonderheiten möglich. Fragen Sie unseren Kundendienst.

9.9 DER ERSTE BETRIEB

Der Ofen ist unter Beachtung der vorhergehenden Kapitel ordnungsgemäß aufzustellen und die erforderlichen Anschlüsse auch zu eventuellen Zusatzgeräten herzustellen. Erst jetzt ist der Ofen betriebsbereit.



Vor dem ersten Aufheizen des Ofens ist die Schutzfolie vollständig von allen Verkleidungsblechen abzuziehen.



Besonders in den Wintermonaten ist darauf zu achten, dass bei der Inbetriebnahme der kalte Ofen bei Aufstellung in warmen, feuchten Räumen nicht mehr beschlagen ist. Sonst unbedingt abwarten bis sich die Ofentemperatur der Umgebung angepasst hat.



Geben Sie die abgezogene Folie nicht in den Abfall, sondern führen sie der Wiederverwertung (Recycling) zu.



Der Ofen wird vor der Auslieferung werksseitig gründlich gereinigt und ausgeheizt. Es empfiehlt sich jedoch, den Ofen bei der Erstinbetriebnahme ohne Backgut ca. 2 Stunden auf Backprogramm 1 nochmals auszuheizen. In dieser Zeit verbrennen alle Reinigungsrückstände vollständig. Dabei kann es zu einer leichten Geruchsbelästigung und Rauchentwicklung kommen.

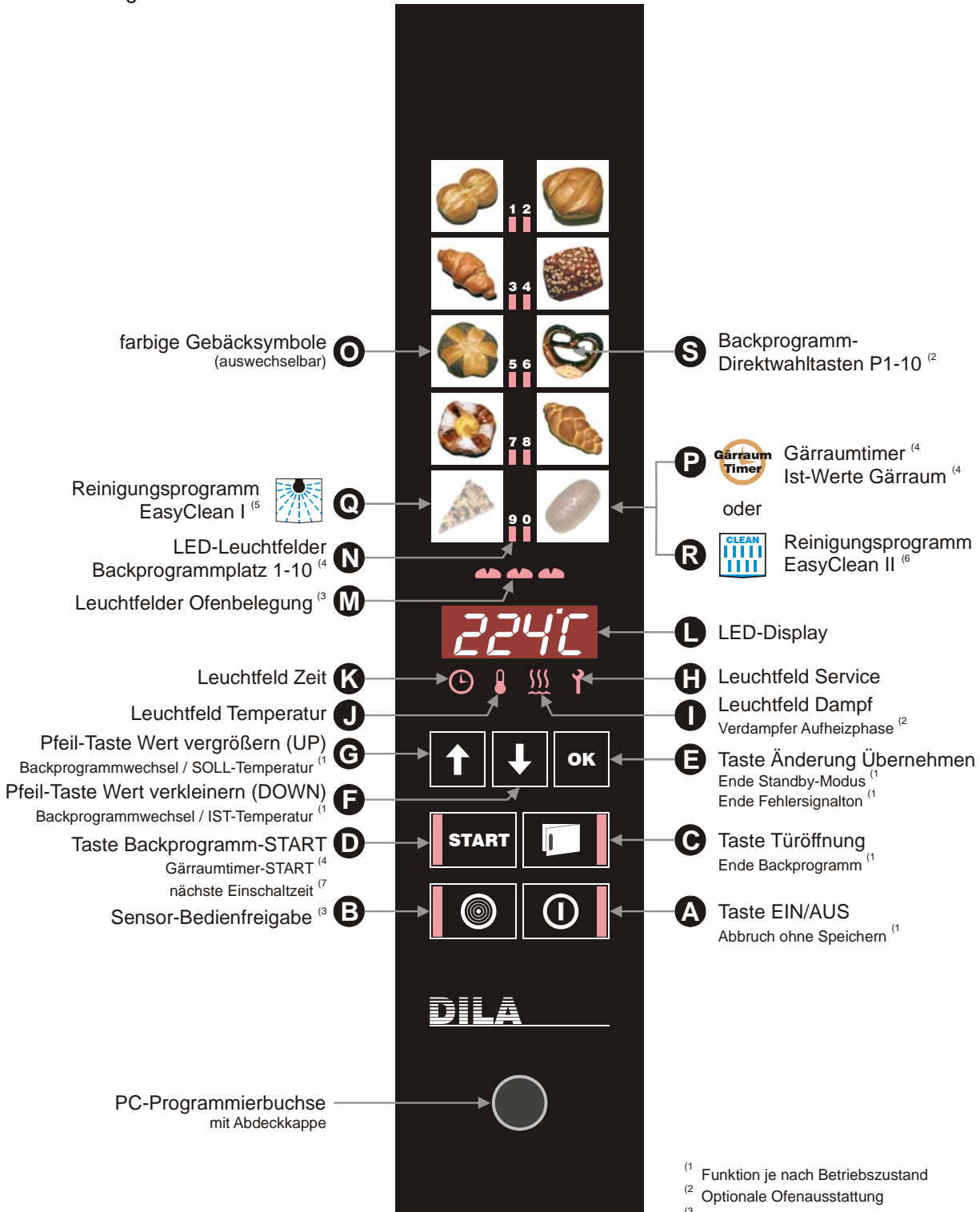


Nach dem Ausheizen den Backofeninnenraum und die innere Scheibe der Backraumtür gründlich reinigen.

10 DAS BEDIENTABLEAU

10.1 TABLEAUANSICHT

Abbildung 6 - Bedientableau:



⁽¹⁾ Funktion je nach Betriebszustand
⁽²⁾ Optionale Ofenausstattung
⁽³⁾ Funktion auf Ihren Wunsch deaktivierbar
⁽⁴⁾ bei Zusatzausstattung Gärraum
⁽⁵⁾ bei Zusatzausstattung Reinigungssystem EasyClean I
⁽⁶⁾ bei Zusatzausstattung Reinigungssystem EasyClean II
⁽⁷⁾ bei ausgeschaltetem Ofen und aktivierter Einschaltautomatik

10.2 BESCHREIBUNG DER EINZELNEN BEDIENELEMENTE

(von unten nach oben)



(Dieser Hinweis gilt nur für Öfen mit Bedienfreigabefunktion.)

Bitte beachten Sie, dass eine Reaktion auf Ihre Tastendrucke nur bei erteilter Bedienfreigabe erfolgt (Sensor-Bedienfreigabe **B** leuchtet). Ein Betätigen der Bedienelemente des Tableaus ohne diese Berechtigung hat keine Funktion (Infomeldung **inf!**).



Taste EIN/AUS

Auf Tastendruck wird der Backofen eingeschaltet und heizt sich auf die programmierte Starttemperatur des gerade aktiven Backprogramms auf. Die Tasten-LED leuchtet und im Display **I** erscheint kurz **on**.

Die Betätigung der Taste bei eingeschaltetem Backofen und einer Backraumtemperatur unter 180 °C schaltet den Ofen sofort aus (**oFF**). Bei einer höheren Backraumtemperatur bleibt der Lüfterlauf bis zur Abkühlung unter 180 °C erhalten und geht dann selbstständig aus (Abkühlphase). In dieser Zeit blinkt die Tasten-LED und im Display **I** erscheint **cool**.



Um ein unbeabsichtigtes Ein- bzw. Ausschalten des Ofens zu vermeiden, muss diese Taste bis zur Reaktion **mindestens 0,5 Sekunden** betätigt werden.



Wird diese Taste während eines Programmiervorgangs betätigt, erfolgt grundsätzlich ein Abbruch der Funktion ohne Speicherung der bisher durchgeführten Änderungen.



Bei eingestellter „Automatik-AUS“-Funktion schaltet sich der Ofen bei längerer Backpause automatisch aus (Seite 36).



Ist als Zusatzgerät ein Gärraum angeschlossen, schaltet sich dieser parallel zum Ofen ein bzw. aus.
Siehe auch Kapitel „22 - Anhang: Gärraum.“



Sensorfeld Bedienfreigabe

Im Zentrum des Sensorfeldes befindet sich ein unter der Frontfolie angebrachter magnetischer Sensor.

Bei aktivierter Bedienfreigabe-Funktion (Standard):

Mit Hilfe der zum Ofen gelieferten Magnetschlüssel können berechnigte Personen durch Annäherung des Schlüssels an das Sensorfeld die Bedienfreigabe aktivieren. Einmal betätigt, bleibt diese Bedienfreigabe mindestens weitere 30 Sekunden erhalten (Seite 25). In dieser Zeit können die notwendigen Einstellungen und Bedienhandlungen durchgeführt werden. Die rote Feld-LED leuchtet während der Bedienfreigabe.

Bei deaktivierter Bedienfreigabe-Funktion:

Die Bedienfreigabe-Funktion kann auf Ihren Wunsch komplett deaktiviert werden. Die Bedienung des Ofens ist dann ohne Schutzmechanismus durch jede Person möglich. Das Sensorfeld hat keine Funktion und die Feld-LED ist permanent aus.



Bei dem Versuch, den Ofen ohne Bedienfreigabe zu bedienen, erscheint bei jedem Tastendruck die Infomeldung **inf!** im LED-Display.



Taste Türöffnung / Backprogramm ENDE

Mit dieser Taste wird bei ein- oder ausgeschaltetem Ofen die Backraumtür geöffnet.

Befindet sich der Ofen am Backprogrammende in der Lüftungsstellung (Tür ist einen Spalt geöffnet - jedoch noch verriegelt), wird auf Tastendruck das Backprogramm beendet und die Tür freigegeben.

Die Tasten-LED blinkt am Backprogrammende schnell. Bei geöffneter Tür leuchtet sie permanent.



Bei eingeschaltetem Ofen kann zwischen dem Tastendruck und der tatsächlichen Türöffnung eine kleine Pause auftreten. In dieser Zeit wird das Lüfterrad im Backraum abgebremst. Im Display **L** erscheint kurz **STOP**.



Während der Bedampfung ist die Taste gesperrt.



Wird die Taste bei gestartetem Backprogramm betätigt und die Backraumtür länger als 1 Minute geöffnet, wird das laufende Backprogramm vorzeitig abgebrochen.



Bei spannungslosem Ofen kann die Backraumtür nur mit Hilfe der Notentriegelungen an der Ofenunterseite geöffnet werden.



Kapitel „11.2 - Der Backbeginn (Seite 26)“
 Kapitel „11.7 - Das Ausbacken (Seite 30)“
 Kapitel „9.1 - Ofenanschlüsse und Bedienelemente (Seite 11)“



Taste Backprogramm-START

Nach dem Erreichen der Starttemperatur des vorgewählten Backprogramms **N** und aufgeheiztem Verdampfer blinkt die Tasten-LED und signalisiert so die Startbereitschaft des Ofens.

Nach der Beschickung des Ofens mit Teiglingen kann auf Tastendruck das vorgewählte Backprogramm gestartet werden. Während des gesamten Backvorgangs bis zur Betätigung der Türöffnungstaste **C** leuchtet die rote Tasten-LED permanent.



Hat der Ofen noch nicht seine Startbereitschaft erreicht (LED aus, Backraum oder Hochleistungsbeschwädung heizen noch), ist der Start des Backprogramms **nicht** möglich. Im Display **L** erscheint die Infomeldung **inf2**.



Ist als Zusatzgerät ein Gärraum angeschlossen, wird mit der Taste auch der Gärraum-Timer gestartet.
 Siehe auch Kapitel „22.4- Anhang: Gärraumtimer.“



Kapitel „11.5 - Das Beschicken der Teiglinge (Seite 29)“
 Kapitel „16 - Info-Meldungen (Seite 49)“



Taste Änderung Übernehmen / Ende Standby / Ende Fehlersignal

Sie dient zur Speicherung und Bestätigung getroffener Einstellungsänderungen.

Befindet sich der Ofen im Standby-Modus, wird er mit der OK-Taste wieder aktiviert.

Bei Ofenfehlern kann der akustische Signalton abgestellt werden.




Bei längerem Tastendruck erfolgt der Zugang zum Backprogramm- bzw. Ofenparameteränderungsmodus.




Wird die Taste bei laufendem Backprogramm betätigt, so erscheint im Display **L** die aktuelle SOLL- und IST-Temperatur.





 Kapitel „11.3 - Backprogramm und Ofenbelegung auswählen (Seite 26)“
 Kapitel „12.2 - Standby-Modus (Seite 36)“
 Kapitel „15.1 - BASIS-Backprogrammänderung (Seite 43)“


F Taste Wert verkleinern / Backprogrammwechsel / IST-Temperatur
 Bei eingeschaltetem Ofen und nicht gestartetem Backprogramm erfolgt auf Tastendruck die Anwahl eines neuen Backprogramms (abwärts).

Im Backprogramm- bzw. Ofenparameteränderungsmodus wird der angezeigte Wert verkleinert.

 Bei kurzen Tastendrücken verkleinert sich der Wert um jeweils eine Stelle. Bei längerem Tastendruck verkleinert sich der Wert fortlaufend. Die Scroll-Geschwindigkeit wird dabei zunehmend schneller.

 Kapitel „11.3 - Backprogramm und Ofenbelegung auswählen (Seite 26)“
 Kapitel „11.6 - Das Backen (Seite 30)“
 Kapitel „15.1 - BASIS-Backprogrammänderung (Seite 43)“


 Ist als Zusatzgerät ein Gärraum angeschlossen, wird mit der Taste auch der Gärraum-Timer angewählt bzw. die Sonderfunktion „Nur Gärraum“ aktiviert.


 Kapitel „12.7 - Nur Gärraum (Seite 37)“
 Kapitel „22 - Anhang: Gärraum“



G Taste Wert vergrößern / Backprogrammwechsel / SOLL-Temperatur
 Bei eingeschaltetem Ofen und nicht gestartetem Backprogramm erfolgt auf Tastendruck die Anwahl eines neuen Backprogramms (aufwärts).

Im Backprogramm- bzw. Ofenparameteränderungsmodus wird der angezeigte Wert vergrößert.

 Bei kurzen Tastendrücken vergrößert sich der Wert um jeweils eine Stelle. Bei längerem Tastendruck vergrößert sich der Wert fortlaufend. Die Scroll-Geschwindigkeit wird dabei zunehmend schneller.

 Kapitel „11.3 - Backprogramm und Ofenbelegung auswählen (Seite 26)“
 Kapitel „11.6 - Das Backen (Seite 30)“
 Kapitel „15.1 - BASIS-Backprogrammänderung (Seite 43)“



H Leuchtfeld Service
 Das Leuchtfeld wird bei der Display-Darstellung von Fehlerinformationen und im Ofenparametermodus angesteuert.


Es leuchtet permanent bei:

- Überschreitung der Inspektionszeit **inf9**
- Ofenparametermodus

Es blinkt schnell bei:

- Anzeige einer Ofen-Fehlermeldung



 Kapitel „16 - Info-Meldungen (Seite 49)“
 Kapitel „17 - Fehlermeldungen (Seite 51)“
 Kapitel „19 - Anhang: Ofenparameter“



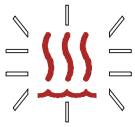
Leuchtfeld Dampf

Das Leuchtfeld Dampf signalisiert während des Backvorgangs die Dampfimpulse und die Lüfterruhe.

Im BASIS-Backprogrammänderungsmodus leuchtet das Feld bei der Programmierung der Dampfimpulse (je nach Ofenausstattung).

Bei Öfen mit Hochleistungsbeschwädung blinkt das Feld während der Aufheizzeit des Verdampfers nach Ofeneinschaltung.

Bei Öfen mit Wassertank (Option) blinkt das Leuchtfeld bei der Info-Meldung „Wassertank leer **inFS**“.



Kapitel „15.1 - BASIS-Backprogrammänderung (Seite 43)“
 Kapitel „16 - Info-Meldungen (Seite 49)“
 Kapitel „23 - Anhang: Wassertank“



Leuchtfeld Temperatur

Das Feld leuchtet bei der Darstellung von Temperaturinformationen im Display **L**.

Es leuchtet bei:

- Anzeige der Backraum-IST-Temperatur (aktuelle Temperatur)
- Programmierung von Temperaturwerten im Backprogrammänderungsmodus

Das Feld blinkt, wenn die Backraumtemperatur weit über der Starttemperatur des gewählten Backprogramms liegt. Der Ofen ist noch zu heiß und muss sich abkühlen (zur schnelleren Abkühlung kurz die Tür öffnen).



Wird ein Backprogramm trotz zu hoher Backraumtemperatur gestartet (Symbol blinkt noch), erscheint im Display kurz die Info-Meldung „Ofen zu heiß **inFB**“. Es können Beeinträchtigungen der Backqualität auftreten.



Kapitel „11 - Der normale Backvorgang (Seite 25)“
 Kapitel „15.1 - BASIS-Backprogrammänderung (Seite 43)“
 Kapitel „15.2 - PROFI-Backprogrammänderung (Seite 45)“



Leuchtfeld Zeit

Das Feld leuchtet bei der Darstellung von Zeitinformationen im Display **L**.

Es leuchtet bei:

- Anzeige der aktuellen Uhrzeit bei ausgeschaltetem Ofen
- Anzeige der Restbackzeit bei laufendem Backprogramm
- Programmierung der Backzeit im Backprogrammänderungsmodus



Kapitel „11.6 - Das Backen (Seite 30)“
 Kapitel „15.1 - BASIS-Backprogrammänderung (Seite 43)“
 Kapitel „15.2 - PROFI-Backprogrammänderung (Seite 45)“



LED-Display (vierstellig)

Das Display ist für Sie die wichtigste Informationsquelle am Ofen. Die Anzeige stellt je nach aktuellem Betriebszustand permanent oder blinkend alle erforderlichen Bedienerinformationen dar:

- | | |
|-------------------|-------------------------------|
| • Restbackzeit | • Fehlercodes |
| • IST-Temperatur | • Info-Codes |
| • SOLL-Temperatur | • Standby-Modus |
| • Backparameter | • aktuelle Uhrzeit |
| • Ofenparameter | • nächste Einschaltzeit |
| • Gärraum-Timer | • Vielzahl kleiner Hilfstexte |



Kapitel „2 - Vorspann B: Übersicht Displayinformationen (Vorspann Seite B)“
 Kapitel „11 - Der normale Backvorgang (Seite 25)“



Leuchtfelder Ofenbelegung

Mit Hilfe dieser drei Leuchtfelder kann beim Backprogrammwechsel das Backprogramm der tatsächlichen Ofenbelegung angepasst werden.

3 Brötchensymbole leuchten:

Beim nächsten Backvorgang ist der Ofen voll belegt.

2 Brötchensymbole leuchten:

Beim nächsten Backvorgang ist der Ofen nur zu ca. 2/3 belegt. Alle programmierten Temperaturwerte werden automatisch verringert.

1 Brötchensymbol leuchtet:

Beim nächsten Backvorgang ist der Ofen nur zu ca. 1/3 belegt. Alle programmierten Temperaturwerte werden automatisch verringert.



Auf Wunsch kann die Anpassung der Ofenbelegung auch deaktiviert werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Kundendienst.



Kapitel „11.3 - Backprogramm und Ofenbelegung auswählen (Seite 26)“



Leuchtfelder Backprogrammplatz 1 bis 10

Die **DiLa** Piktogramm-Steuerung ist standardmäßig mit 10 vorprogrammierten, frei editierbaren Backprogrammplätzen ausgestattet. Das Feld des gerade aktiven Backprogramms leuchtet bei eingeschaltetem Ofen permanent. Beim Backprogrammwechsel (ohne Direktwahltasten **S**) blinkt das vorgewählte Backprogramm-Leuchtfeld bis zur Bestätigung mit der OK-Taste **E**.



Bei Bedarf kann die Programmanzahl auf 20 oder 30 Backprogramme erhöht werden. Dabei wird jeder Programmplatz doppelt bzw. dreifach belegt. Der angewählte Programmplatz wird dann zur besseren Übersicht zusätzlich im Display **L** angezeigt.



Die Backprogrammbelegung sowie die Kennzeichnung (Icons/Piktogramme) der einzelnen Backprogrammplätze kann nach Ihren Wünschen und Ihren Gebäckvorlagen erfolgen. Nach Möglichkeit sollten Ihre Vorgaben bereits bei der Ofenbestellung bekannt sein. Ein nachträglicher Wechsel ist jedoch auch möglich.



Kapitel „11.3 - Backprogramm und Ofenbelegung auswählen (Seite 26)“
 Kapitel „15.1 - BASIS-Backprogrammänderung (Seite 43)“
 Kapitel „15.2 - PROFI-Backprogrammänderung (Seite 45)“
 Kapitel „14.2 - Wechseln der Piktogrammsymbole (Seite 41)“



Nur bei Zusatzgerät Gärraum!

Programmplatz 10 – Gärraum-Timer

Ist der **DiLa**-Ladenbackofen mit einem Gärraum ausgestattet, kann durch Anwahl dieses Programmplatzes der Gärraum-Timer gestartet bzw. die aktuellen Gärraum-Klimawerte betrachtet werden.



Kapitel „22 – Anhang: Gärraum“



Q

Nur bei Zusatzausstattung Reinigungssystem EasyClean I !

Programmplatz 9 – Reinigungsprogramm EasyClean I

Ist der **DiLa**-Ladenbackofen mit dem teilautomatischen EasyClean I - Reinigungssystem ausgestattet, kann nach Anwahl dieses Programmplatzes das Reinigungsprogramm gestartet werden.



Kapitel „27- Anhang: EasyClean I -Reinigungssystem“



R

Nur bei Zusatzausstattung Reinigungssystem EasyClean II !

Programmplatz 10 – Reinigungsprogramm EasyClean II

Ist der **DiLa**-Ladenbackofen mit dem vollautomatischen EasyClean II - Reinigungssystem ausgestattet, kann nach Anwahl dieses Programmplatzes das Reinigungsprogramm gestartet werden.



Kapitel „28- Anhang: EasyClean II -Reinigungssystem“



S

Nur bei Zusatzausstattung Backprogramm-Direktwahltasten!

Backprogramm-Direktwahltasten P1 bis P10

Bei eingeschaltetem Ofen und nicht gestartetem Backprogramm erfolgt auf Tastendruck die Anwahl eines neuen Backprogramms.

Durch mehrfachen Tastendruck auf die angewählte Backprogrammtaste kann zusätzlich die Ofenbelegung **M** angepasst werden.



Bei längerem Tastendruck auf die angewählte Backprogrammtaste erfolgt der Zugang zum Backprogrammänderungsmodus.



Kapitel „11.3 - Backprogramm und Ofenbelegung auswählen (Seite 26)“

11 DER NORMALE BACKVORGANG

Die notwendigen Bedienhandlungen am **DiLa** Ladenbackofen beschränken sich im normalen Backbetrieb auf ein erforderliches Minimum. Dazu zählen:

- das Ein- bzw. Ausschalten des Ofens
- das Auswählen des gewünschten Backprogramms und der Ofenbelegung
- das Beschicken des Ofens mit Teiglingen
- das Überwachen des Gärprozesses (bei Zusatzgerät Gärraum)
- das Starten des Backprogramms
- das Entnehmen der fertig gebackenen Ware

Alle Bedienhandlungen werden, soweit möglich, zusätzlich optisch und akustisch signalisiert.



Jeder gültige Tastendruck wird durch einen kurzen akustischen Ton bestätigt. Erfolgt keine Quittierung, so ist die Tastenbetätigung in der aktuellen Betriebssituation nicht möglich.

11.1 GRUNDLEGENDES ZUR BEDIENFREIGABE

11.1.1 Ofen mit Bedienfreigabefunktion (Standard)

Bei Öfen mit aktivierter Bedienfreigabefunktion muss, bevor ein Tastendruck von der Steuerung akzeptiert wird, die Bedienberechtigung über den Bedienfreigabesensor **B** erteilt werden. Dazu halten Sie den mitgelieferten Magnetschlüssel in die Nähe des Sensorfeldes **B** bis die LED leuchtet. Ein Betätigen der Bedienelemente des Tableaus ohne diese Berechtigung hat keinerlei Funktion. Im Display **L** erscheint nur die Infomeldung **inf!**.

Ist die Bedienfreigabe einmal erteilt, bleibt sie in Abhängigkeit der jeweiligen Betriebssituation eine gewisse Zeit lang bestehen:

- nach Aktivierung im Normalfall 30 Sekunden
- nach jedem Tastendruck weitere 10 Sekunden
- nach Betätigung der Tür-Taste **C** 120 Sekunden
- es erfolgt keine Abschaltung während des Backprogrammänderungsmodus
- bei Backprogrammstart und nach dem Ausschalten des Ofens wird die Bedienfreigabe sofort aufgehoben
- bei ausgeschaltetem Ofen 10 Sekunden



Um die Wirksamkeit der Schutzfunktion nicht zu beeinträchtigen, befestigen Sie den Magnetschlüssel nicht für jeden zugänglich am Ofen oder dessen unmittelbarer Umgebung.



Durch diese Bedienfreigabefunktion erreichen Sie besonders bei Öfen, die im direkten Kundenbereich aufgestellt sind, einen hohen Grad an Arbeitsschutz und Funktionssicherheit.

11.1.2 Ofen ohne Bedienfreigabefunktion (auf Kundenwunsch einstellbar)

Die Bedienung der **DiLa** Icon-Steuerung ist ohne zusätzliche Aktivierung der Bedienfreigabe möglich. Das Sensorfeld **B** ist ohne Funktion und die Feld-LED ist permanent aus.

11.2 DER BACKBEGINN

- Zu Beginn des Backens zuerst die Backraumtür schließen und durch Druck auf die EIN/AUS-Taste **A** den Ofen einschalten. Dabei schalten sich die Ofenbeleuchtung, der Backraumlüfter und die Heizungsregelung ein. Im Display **L** erscheint kurz die Meldung **on**.



Vor Backbeginn den Ofen auf äußerlich erkennbare Beschädigungen prüfen! Befindet sich der Ofen in keinem betriebssicheren Zustand, darf er nicht eingeschaltet werden. Der verantwortliche Leiter ist zu informieren.



Einige Fehler- und Infomeldungen werden nur bei Ofeneinschaltung für 3 Sekunden im Display **L** angezeigt (**mf9**, **err5**, **err35**). Der Ofen schaltet sich erst nach Abschluss dieser Codeanzeige ein.



Der kalte Ofen sollte mind. 15 Minuten vor Backbeginn eingeschaltet werden (bei Öfen mit Hochleistungsbeschwädung mindestens 30 Minuten). Eine verkürzte Aufheizzeit kann unter Umständen zu einem ungenügenden ersten Backergebnis führen.



Kapitel „10.2 - Beschreibung der einzelnen Bedienelemente (Seite 19)“
 Kapitel „16 - Info-Meldungen (Seite 49)“
 Kapitel „17 - Fehlermeldungen (Seite 51)“

11.3 BACKPROGRAMM UND OFENBELEGUNG AUSWÄHLEN

Vor dem Backen eines Gebäcks muss am Ofen der entsprechend zugeordnete Backprogrammplatz und die geplante Ofenbelegung eingestellt werden. Dies erfolgt je nach Ofenausstattung in zwei Varianten:

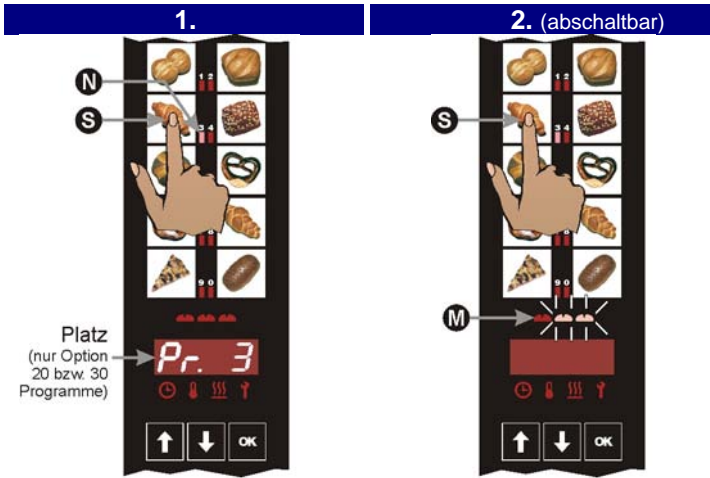
11.3.1 Programmwechsel ohne Backprogramm-Direktwahltasten (Standard)

Abbildung 7a - Vorgehensweise beim Backprogrammwechsel ohne Direktwahltasten:

1.	2.	3. (abschaltbar)	4.
<p>Mit den Pfeiltasten F oder G das gewünschte Backprogramm auswählen.</p> <p>Die jeweilige Backprogramm-LED N blinkt schnell.</p>	<p>Durch Druck auf die OK-Taste E das ausgewählte Backprogramm bestätigen.</p> <p>Die Backprogramm-LED N leuchtet nun permanent.</p>	<p>Mit den Pfeiltasten das Backprogramm an die geplante Ofenbelegung M anpassen.</p> <p>3 LED = voller Ofen 2 LED = 2/3 1 LED = 1/3</p>	<p>Durch Druck auf die OK-Taste E die ausgewählte Ofenbelegung bestätigen.</p> <p>Der Backprogrammwechsel ist abgeschlossen.</p>

11.3.2 Programmwechsel mit Backprogramm-Direktwahltasten (Option)

Abbildung 7b - Vorgehensweise beim Backprogrammwechsel mit Direktwahltasten:



Durch Druck auf die Direktwahltaste **S** das gewünschte Backprogramm auswählen.

Die Backprogramm-LED **N** leuchtet.

Bei Bedarf durch mehrfachen Druck auf die angewählte Direktwahltaste **S** das Backprogramm an die geplante Ofenbelegung **M** anpassen.

3 LED = voller Ofen
 2 LED = 2/3
 1 LED = 1/3



Der Backprogrammwechsel ist nur bei eingeschaltetem Ofen und nicht gestartetem Backprogramm möglich.



Damit der Ofen sich auf die Temperatur eines neuen Backprogramms einstellen kann, sollte der Backprogrammwechsel bereits einige Minuten vor dem Backen erfolgen. Während des Aufheizprozesses blinkt die Temperaturanzeige im Display **L**.



Wird von einem Backprogramm mit hoher auf ein Programm mit niedrigerer Starttemperatur gewechselt, wird durch blinken des Temperatur-Leuchtfeldes **J** signalisiert, dass der Ofen eventuell noch zu heiß ist. Um Qualitätseinbußen zu vermeiden, starten Sie das Backprogramm erst bei permanentem Leuchten.



Bei Bedarf kann der **DiLa** Ladenbackofen auf 20 bzw. 30 Backprogramme erweitert werden. Diese Backprogramme sind auf 2 bzw. 3 Ebenen verteilt (Doppel- bzw. Dreifachbelegung der einzelnen Plätze).

Bei Öfen mit erweiterter Backprogrammanzahl wird beim Backprogrammwechsel parallel zur blinkenden Backprogramm-LED **N** im Display **L** die aktuelle Backprogrammnummer angezeigt (siehe Abb. 7/1.). Die Backprogramme der einzelnen Ebenen sind über die Pfeiltasten **F** und **G** bzw. durch mehrfache Betätigung der Direktwahltaste **S** nacheinander anwählbar (Programm 01 bis 30).

Die gewählte Programmnummer wird auch nach dem Programmwechsel permanent im Display **L** angezeigt.



Kapitel „10.2 - Beschreibung der einzelnen Bedienelemente (Seite 19)“

11.4 VORBEREITUNG DER TEIGLINGE

In Abhängigkeit der von Ihnen verwendeten Teiglinge (vorgebacken, frisch, tiefgekühlt) müssen diese vor dem eigentlichen Backprozess nach Teiglingsherstellerangaben vorbereitet (aufgetaut, gegärt etc.) und auf Backbleche abgelegt werden.



Um eine optimale Rundumfärbung des Gebäcks zu erreichen, sollten sich die Teiglinge auf dem Backblech nicht gegenseitig berühren. Herstellerangaben zu empfohlenen Belegungsmengen und Anordnungen sind zu berücksichtigen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Teiglingshersteller oder unseren Backmeister.

Ist der **DiLa** Ladenbackofen mit einem Gärraum als Zusatzgerät ausgestattet, erfolgt die Gare der Teiglinge im Normalfall bei automatisch geregelter Klima im Gärraum.

Die Dauer der Gare und das erforderliche Klima hängen stark vom Zustand der Teiglinge ab und müssen vom Bedienpersonal bestimmt und durch permanente Prüfung kontrolliert werden.



Im **DiLa** Ladenbackofen gibt es keine Gärprogramme und auch die Backprogramme haben keinen Einfluss auf den Gärraum. Der integrierte Gärraum-Timer hilft Ihnen jedoch bei der Einhaltung der erforderlichen Gärzeiten. Eine manuelle Regelung des Gärraumklimas ist nicht möglich.



Um die ordnungsgemäße Funktion der Klimaregelung zu gewährleisten, sollten die Türen im Gärraum zu Blechbeschickung bzw. -entnahme nur für möglichst kurze Zeit geöffnet werden.



Kapitel „22 - Anhang: Gärraum“

11.5 DAS BESCHICKEN DER TEIGLINGE

Hat der Ofen die programmierte Starttemperatur des ausgewählten Backprogramms erreicht, erfolgt ein kurzer Signalton (Doppelton), und die Anzeige der IST-Temperatur im Display **L** erfolgt permanent.

Die Start-Taste **D** blinkt langsam.

Erst jetzt ist der Ofen startbereit und kann mit Teiglingen beschickt werden.



Bei Aufstellung des Ofens im Kundenzugangsbereich ist vor Beginn der Beschickungsarbeiten (Öffnen der Backraumtür) der Arbeitsbereich (ca. 1 m um die Ofenfront) freizuhalten und ggf. mit geeigneten Mitteln zu sichern (Sperrband oder 2. Person). Ein erhöhte Wachsamkeit ist dabei erforderlich.



Ein Backprogramm kann nur bei startbereitem Ofen gestartet werden. Ein Tastendruck ohne Startbereitschaft hat keine Reaktion (nur Info-Meldung **inf2**). Beschicken Sie deshalb den Ofen grundsätzlich nur im startbereiten Zustand.



Blinkt das Temperatur-Leuchtfeld **J**, ist der Ofen noch zu heiß. Um Qualitätseinbußen zu vermeiden, starten Sie das Backprogramm erst bei permanentem Leuchten. Zur schnelleren Abkühlung öffnen Sie kurz die Backraumtür.



Bei Öfen mit Hochleistungsbeschwädung wird erst die Startbereitschaft erreicht, wenn sich auch der externe Verdampfer aufgeheizt hat. In dieser Aufheizzeit blinkt das Dampf-Leuchtfeld **I**.

- Durch Drücken der Türöffnungs-Taste **C** wird die Backraumtür geöffnet.
- Die auf Backblechen vorbereitete Backware muss nun zügig von unten nach oben in den Ofen geschoben werden. Bei geringer Ofenbelegung die Bleche gleichmäßig im Backraum verteilen.
- Die Backraumtür schließen und sofort die START-Taste **D** betätigen. Nach Programmstart leuchtet die START-Taste permanent.



Das Tragen von geeigneten Schutzhandschuhen beim Einschieben der Backbleche ist unbedingt notwendig.

Bei geöffneter Tür besteht im Bereich der Türinnenscheibe, der gesamten Backkammer sowie der Backbleche Verbrennungsgefahr.



Wird mit reduzierter Ofenbelegung gebacken, so müssen die Backbleche gleichmäßig in der Backkammer verteilt werden. Besonders beim **DiLa 10** hat dies einen großen Einfluss auf die Backqualität.



Um einen größeren Wärmeverlust zu vermeiden, sollte der Ofen so schnell wie möglich von unten nach oben beschickt und die Backraumtür geschlossen werden.



Um eine sichere Türabdichtung auch über längere Zeit zu gewährleisten, stoßen Sie mit den Backblechen nicht unnötig an die Türdichtungen an.

11.6 DAS BACKEN

Ist das Backprogramm gestartet, laufen alle vorgegebenen Backparameter der Reihe nach automatisch ab. Im Display **L** kann die bis zum Backprogrammende verbleibende Zeit abgelesen werden.

Es sind keine weiteren Bedienhandlungen erforderlich.



Bei Öffnen der Backraumtür ist auf eventuell entweichenden heißen Dampf zu achten.



Ein versehentlich gestartetes Backprogramm kann mit der Ein/Aus-Taste **A** oder durch manuelle Türöffnung mit der Türöffnungs-Taste **C** vorzeitig abgebrochen werden. Danach muss die Backraumtür mindestens 60 Sekunden geöffnet bleiben.



Während der Bedampfung ist keine Türöffnung möglich.



Bei Backzeiten länger 99 Minuten werden nur die Minuten und keine Sekunden im Display **L** dargestellt.



Ist der Ofen mit einer LED-Restbackanzeige (Option) ausgestattet, kann die bis zum Backprogrammende verbleibende Zeit auch für den Kunden gut sichtbar abgelesen werden.

Siehe auch Kapitel „20 - Anhang: Restbackzeitanzeige“.



Bei laufendem Backprogramm kann zu Ihrer Information durch Druck auf die OK-Taste **E** die aktuelle SOLL- und IST-Temperatur im Display **L** angezeigt werden. Beide Werte erscheinen automatisch hintereinander.

Siehe auch Kapitel „12.5 - Sonderfunktionen (Seite 37)“.

11.7 DAS AUSBACKEN

Nach Ablauf der Backzeit blinkt im Display **L** die Anzeige **End**, die Backraumtür öffnet sich automatisch und bleibt in der Lüftungsstellung (einen Spalt offen) stehen. Die Türöffnungs-Taste **C** blinkt schnell. Zusätzlich ertönt alle 15 Sekunden eine kurze akustische Signalfolge, die mit der Zeit in der Intensität zunimmt.

- **Durch Druck auf die Türöffnungs-Taste **C** wird das Backprogramm beendet.** Die Backraumtür wird freigegeben und kann aus der Lüftungsstellung voll geöffnet werden.
- Im Display erscheint wegen der geöffneten Tür der Text **door**.
- Nun können die Backbleche mit dem fertigen Gebäck entnommen werden (Ausbacken). Zur weiteren Abkühlung sollten die Bleche für ca. 5 Minuten in evtl. vorhandene Blechablagen geschoben werden. Nach der Abkühlung kann das Gebäck dann direkt in die Entnahmebehälter o. ä. gefüllt werden.
- Nach der Entnahme sämtlicher Bleche wird die Backraumtür zügig geschlossen.
- Bei Bedarf für einen weiteren Backvorgang ein neues Backprogramm oder eine andere Ofenbelegung anwählen. Nach einer kurzen Aufheizzeit ist der Ofen in ca. 3 Minuten wieder backbereit.



Das Tragen von geeigneten Schutzhandschuhen beim Entnehmen der Backbleche ist unbedingt notwendig.

Bei geöffneter Tür besteht im Bereich der Türinnenscheibe, der gesamten Backkammer sowie der Backbleche Verbrennungsgefahr.



Um einen größeren Wärmeverlust zu vermeiden, sollte auch beim Ausbacken die Backraumtür so schnell wie möglich wieder geschlossen werden.



Auf Ihren Wunsch kann die Tür am Backzeitende auch geschlossen bleiben (Ofeneinstellung). Dann kann am Backzeitende auch die Nachbackfunktion genutzt werden.



Kapitel „11.3 - Backprogramm und Ofenbelegung auswählen (Seite 26)“
Kapitel „12.4 - Nachback-Funktion (Seite 37)“

11.8 DAS BACKENDE

- Nach dem letzten Backvorgang muss der Ofen mit der EIN/AUS-Taste **A** manuell ausgeschaltet werden. Im Display **L** erscheint zur Bestätigung kurz **OFF**.
- Bei Öfen mit Festwasseranschluss das bauseitige Absperrventil in der Wasserzuleitung schließen.
- Sämtliches Gebäck aus dem Backraum entfernen.
- Nach Ofenabkühlung die täglichen Reinigungsarbeiten laut Richtlinie durchführen.



Auch nach Abschaltung des Ladenbackofens besteht im Backraum Verbrennungsgefahr (Temperaturen über 100 °C).



Der Ofen ist nach Betriebsschluss völlig zu entleeren. Aus brandsicherheitstechnischen Gründen dürfen keine Backwaren unbeaufsichtigt zum Trocknen etc. im Ofen belassen werden.



Hat der Backraum beim Ausschalten noch eine höhere Temperatur als 180 °C, läuft der Umwälzlüfter bis zur Unterschreitung weiter und geht erst dann selbständig aus > Abkühlphase. Im Display **L** blinkt in dieser Zeit die Meldung **COOL**, ebenso die EIN/AUS-Taste **A**.



Bei eingestellter Automatik-AUS-Funktion schaltet sich der Ofen bei längerer Backpause automatisch aus.



Bei Öfen mit Gärraum empfiehlt es sich, die Gärraumtüren über Nacht zu öffnen (außer bei programmierter Einschaltautomatik!).



Kapitel „12.3 - Automatik-AUS Funktion (Seite 36)“
Kapitel „13 - Reinigung des Ofens (Seite 38)“

12 SONDERFUNKTIONEN

Der **DiLa** Ladenbackofen ist mit einer Reihe von Sonderfunktionen ausgestattet, die Ihnen besonders hinsichtlich Bedienkomfort, Energieeinsparung und Laufzeitreduzierung wesentliche Vorteile gegenüber ähnlichen Produkten verschaffen.

12.1 EINSCHALTAUTOMATIK

Es ist möglich, den Ofen und eventuell angeschlossene Zusatzgeräte (z.B. Gärraum) durch eine integrierte Einschaltautomatik einmal pro Tag automatisch einzuschalten. Zur programmierten Zeit schaltet sich der Ofen (gleich Tastendruck auf EIN/AUS-Taste **A**) selbstständig ein und heizt sich auf die Starttemperatur des zuletzt angewählten Backprogramms auf. Für jeden Wochentag kann eine eigene Startzeit vorgewählt werden.

Im Auslieferungszustand des Ofens ist die Einschaltautomatik ausgeschaltet (deaktiviert). Um diese Sonderfunktion nutzen zu können, müssen Sie zuerst mit Hilfe der Ofenparameter die notwendigen Einstellungen vornehmen.



Die Änderung der Ofenparameter sollte nur von Fachpersonal (Bäckermeister, Backstubenbetreuer, Filialbetreuer, eingewiesene Bediener etc.) genutzt werden.



Der Ofen ist nach Betriebsschluss völlig zu entleeren. Aus brandsicherheitstechnischen Gründen dürfen keine Backwaren unbeaufsichtigt zum Trocknen, Lagern etc. im Ofen belassen werden.



Bei Störungen oder geöffneter Backraumtür schaltet sich der Ofen nicht automatisch ein. Wird am Ofen nach einer automatischen Einschaltung innerhalb von 60 Minuten keine Bedienung durchgeführt, schaltet er sich zur Sicherheit selbstständig wieder aus.



Die Programmierung der Ofenparameter ist im Kapitel „19 – Anhang: Ofenparameter“ ausführlich beschrieben.

12.1.1 Aktivierung der Einschaltautomatik

Die Aktivierung der Einschaltautomatik erfolgt mit Hilfe von Ofenparameter **oP.07** (Anhang Seite 19-I).

Ofenparameter	Einheit	Basiswert	Bereich
oP.07 Aktivierung Einschaltautomatik		no	no / YES

Einstellung no: Es erfolgt keine automatische Einschaltung. Bei ausgeschaltetem Ofen (und kein PC-Anschluss) erscheint im Display **L** nur ein blinkender Punkt. Die Ofenparameter zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit und der Einschaltzeiten sind nicht anwählbar.





Einstellung YES: Der Ofen schaltet sich zu den programmierten Zeiten automatisch ein. Bei ausgeschaltetem Ofen erscheint im Display **L** die aktuelle Uhrzeit und die LED der START-Taste **D** leuchtet. Bei Betätigung der START-Taste **D** erscheint im Display der nächste programmierte Einschaltzeitpunkt (siehe auch Aussetzfunktion Seite 35). Die Ofenparameter zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit und der Einschaltzeiten sind anwählbar.



Wird der Ofen über längere Zeit nicht genutzt, ist es sinnvoll, die Einschaltautomatik zu deaktivieren.

12.1.2 Einstellung der aktuellen Uhrzeit

Bei Verwendung der Einschaltautomatik ist es notwendig, die aktuelle Uhrzeit und das aktuelle Datum im Ofen einzustellen. Dies geschieht ebenfalls über die Ofenparameter. Die Programmierung der Ofenparameter ist im Kapitel „19 – Anhang: Ofenparameter“ ausführlich beschrieben.

Ofenparameter	Einheit	Basiswert	Bereich
 Uhrzeit	hh:mm	aktuell	00:00 bis 23:59
 Tag		aktuell	01 bis 31
 Monat		aktuell	01 bis 12
 Jahr		aktuell	2003 bis 2090



Beim **DiLa** Ladenbackofen erfolgt die Umstellung zwischen Sommer- und Winterzeit automatisch.



Nach einem Batteriefehler (**Er-35**) muss unbedingt die Einstellung der Uhrzeit überprüft werden. Die Einschaltautomatik wird bis zur Uhrzeiteinstellung vorübergehend deaktiviert.



Bei der Betrachtung von **OP.02** (Tag) kennzeichnet die dabei leuchtende Platz-LED **N** den automatisch ermittelten Wochentag (nur zur Kontrolle).



Bei Doppel-Öfen wird eine Uhrzeit bzw. Datumsänderung sofort automatisch in den zweiten Ofen übernommen. Dies betrifft nicht die Startzeiten der Einschaltautomatik, sie müssen für jeden Ofen getrennt programmiert werden.



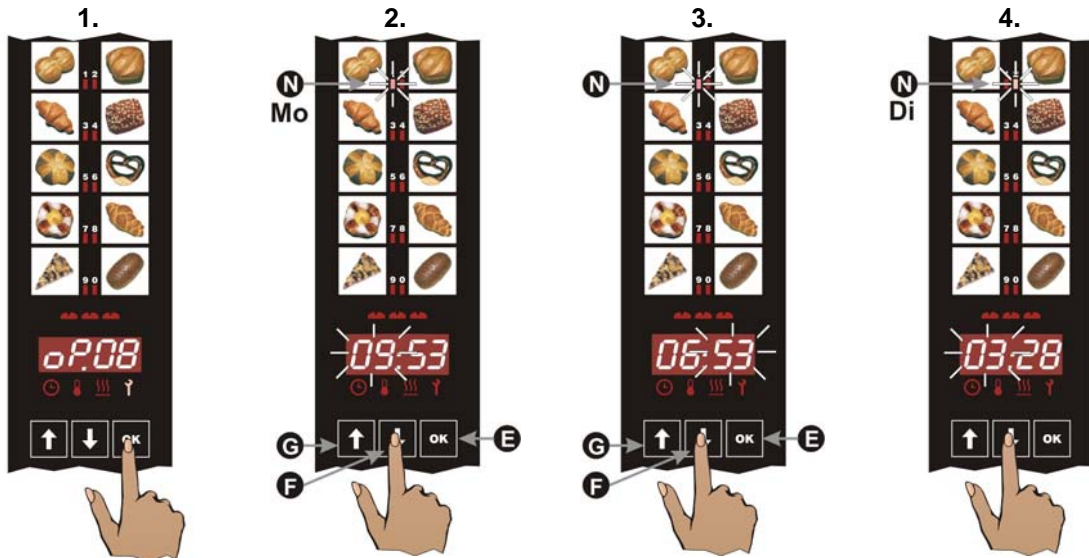
Kapitel „17 - Fehlermeldungen (Seite 51)“
 Kapitel „19 - Anhang: Ofenparameter“
 Kapitel „24 - Anhang: Doppel-Öfen“

12.1.3 Programmierung der Einschaltzeiten

Für jeden Wochentag kann unter Ofenparameter **oP.08** ein Einschaltzeitpunkt programmiert werden. Die Programmierung der Ofenparameter ist im Kapitel „19 – Anhang: Ofenparameter“ ausführlich beschrieben.

Ofenparameter	Einheit	Basiswert	Bereich
oP.08 Einschaltzeiten Mo bis So	hh:mm	--:--	00:00 bis 23:59 --:-- deaktiviert

Abbildung 8 - Vorgehensweise bei der Programmierung der Einschaltzeiten:



Den Ofenparameter **oP.08** anwählen und die OK-Taste **E** betätigen.

Die LED **N** von Platz 1 blinkt (für Montag) und im Display erscheint die bisher programmierte Einschaltzeit.

Mit den Pfeiltasten **F** oder **G** kann nun zuerst der Stundenwert der Einschaltzeit für Montag verändert werden. Durch Druck auf die OK-Taste **E** wird er gespeichert, und der Minutenwert beginnt zu blinken.

Mit den Pfeiltasten **F** oder **G** kann nun der Minutenwert der Einschaltzeit für Montag verändert werden. Durch Druck auf die OK-Taste **E** wird er gespeichert.

Jetzt beginnt die LED **N** von Platz 2 zu blinken (für Dienstag). Die Einschaltzeiten von Dienstag bis Sonntag können nun hintereinander, wie unter Punkt 2 und 3 beschrieben, programmiert werden. Die Speicherung erfolgt mit Verlassen des Ofenparametermodus.



Die Zuordnung der Programmplatz-LED's **N** zu den Wochentagen ist:

- 1 = Montag
- 2 = Dienstag
- 3 = Mittwoch
- 4 = Donnerstag
- 5 = Freitag
- 6 = Sonnabend
- 7 = Sonntag



Ist als Einschaltzeit **--:--** programmiert, so erfolgt an diesem Wochentag keine automatische Einschaltung.

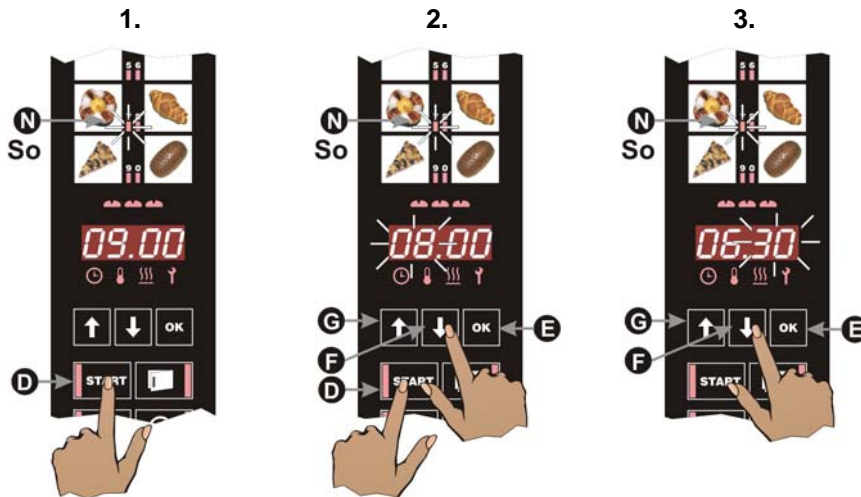


Bei der Anwahl von **oP.08** müssen grundsätzlich die Einschaltzeiten aller Wochentage hintereinander betrachtet werden. Ein vorzeitiges Verlassen ist nicht möglich.

12.1.4 Einmalige Aussetzfunktion

Um im Falle von Feiertagen, Kurzurlaub etc. die automatische Einschaltung des Ofens zu verhindern, besteht mit der Aussetzfunktion die Möglichkeit, eine oder mehrere programmierte Einschaltzeiten einmalig zu „überspringen“. Eine einmalige Veränderung der nächsten Einschaltzeit ist ebenfalls möglich.

Abbildung 9 - Bedienung der Aussetzfunktion:



Der Ofen ist **ausgeschaltet**.

Bei Betätigung der START-Taste **D** wird im Display die nächste Einschaltzeit angezeigt (im Beispiel Sonntag, 09:00 Uhr).

Wird parallel zur START-Taste **D** eine der Pfeiltasten **F** oder **G** betätigt, kann nun zuerst der Stundenwert der nächsten Einschaltzeit einmalig verändert werden. Durch Druck auf die OK-Taste **E** wird er gespeichert, und der Minutenwert beginnt zu blinken.

Mit den Pfeiltasten **F** oder **G** kann nun der Minutenwert der nächsten Einschaltzeit einmalig verändert werden. Durch Druck auf die OK-Taste **E** (2x) wird er gespeichert.



Wird der Stundenwert auf **----** programmiert, ist die nächste Einschaltzeit einmalig deaktiviert, der Ofen schaltet sich nicht ein. Wird danach die START-Taste betätigt, erscheint im Display der übernächste (nun nächste) Einschaltzeitpunkt und kann bei Bedarf ebenfalls deaktiviert werden etc..

Diese einmaligen Änderungen der Einschaltzeit werden beim Aufrufen des Ofenparametermodus oder bei Spannungsabschaltung gelöscht!

Wird versehendlich die Deaktivierung der Einschaltautomatik einmal vergessen, schaltet sich der Ofen innerhalb von 60 Minuten selbstständig wieder aus, wenn in dieser Zeit keine Ofenbedienung erfolgte.


12.2 STANDBY-MODUS

Befindet sich der Ofen länger als die eingestellte Standby-Einschaltzeit (Werkseinstellung 30 min) im Leerlauf ohne das ein Tastendruck erfolgte bzw. ein Backprogramm gestartet wurde, wird die Ofentemperatur automatisch abgesenkt (Werkseinstellung auf 130 °C) und der Lüftermotor im Backraum schaltet sich nur noch zur Nachregelung der Backraumtemperatur ein.

Befindet sich der Ofen im Standby-Modus, so erscheint im Display  der Text:

Stby

Die erneute Aktivierung des Ofens erfolgt durch Druck auf die OK-Taste .

Die manuelle Ausschaltung des Ofens mit der EIN/AUS-Taste  ist ebenfalls möglich.



Der Ofen kann sich erst nach dem ersten Backvorgang in den Standby-Modus schalten. Direkt nach Ofeneinschaltung ist die Funktion gesperrt.



Ein am Ofen angeschlossener Gärraum (Zusatzgerät) und die Heizung der Hochleistungsbeschwädung (Option) werden von der Standby-Funktion nicht beeinflusst.



Hinweis für Experten:


Der Standby-Modus kann mit Hilfe der Ofenparameter nach Ihren Vorstellungen angepasst werden. Bei Bedarf kann auch eine komplette Deaktivierung der Funktion erfolgen.



Kapitel „19 – Anhang: Ofenparameter“

12.3 AUTOMATIK-AUS FUNKTION

Befindet sich der Ofen länger als die eingestellte Ausschaltzeit (Werkseinstellung 120 min) im Leerlauf, ohne das ein Tastendruck erfolgte bzw. ein Backprogramm gestartet wurde, schaltet er sich automatisch aus.

In der letzten Minute vor der automatischen Ausschaltung erscheint im Display  der Text:

Auto + off



Hinweis für Experten:

Die Automatik-AUS Funktion kann mit Hilfe der Ofenparameter nach Ihren Vorstellungen angepasst werden. Bei Bedarf kann auch eine komplette Deaktivierung der Funktion erfolgen.



Ein am Ofen angeschlossener Gärraum (Zusatzgerät) wird über die Automatik-AUS Funktion ebenfalls mit abgeschaltet.



Kapitel „19 – Anhang: Ofenparameter“

12.4 NACHBACK-FUNKTION



Die Nutzung der Nachback-Funktion ist nur bei deaktivierter automatischer Türöffnung am Backprogrammende möglich! Diese Umstellung kann nur durch den Kundendienst erfolgen.

Mit der Nachback-Funktion ist es möglich, am Backprogrammende (Displayanzeige **End**) durch Druck auf die START-Taste **D** die Backzeit zu verlängern und somit eine bessere Bräunung zu erreichen. Pro Tastendruck erhöht sich die Restbackzeit um 1 Minute (maximal 9 Minuten).



Muss ein Backprogramm ständig nachgebacken werden, sollten die Backparameter dieses Programms entsprechend angepasst werden.



Bei Öfen mit aktivierter automatischer Türöffnung am Backprogrammende (Standard) ist ein Nachbacken nur durch Erstellung eines gesonderten Backprogramms möglich.

12.5 ANZEIGE DER TEMPERATURWERTE BEIM BACKEN

Um den Temperaturverlauf im Ofen während des Backens bei Bedarf zu kontrollieren, können Sie sich die aktuellen Temperaturwerte (SOLL und IST) auf Tastendruck anzeigen lassen.

Dazu betätigen Sie bei laufendem Backprogramm einmal kurz die OK-Taste **E**.

Im Display **L** erscheint hintereinander: **SOLL > 230°C > IST > 224°C**

Nach der Anzeige erscheint im Display wieder die Restbackzeit.

12.6 NUR BELEUCHTUNG

Für Präsentationszwecke in umsatzschwachen Tageszeiten, Ausstellungen o. ä. besteht die Möglichkeit, die Ofenbeleuchtung auch ohne komplettes Einschalten des Ofens zu aktivieren.

Dazu betätigen Sie bei ausgeschaltetem Ofen die OK-Taste **E** und die EIN/AUS-Taste **A** gleichzeitig.

Die Beleuchtung geht an und im Display **L** erscheint der Text:

bel

Die Funktion lässt sich durch Druck auf die EIN/AUS-Taste **A** wieder beenden.

12.7 NUR GÄRRaum

Ist Ihr Ladenbackofen mit einem Gärraum ausgestattet (Zusatzgerät), kann bei Bedarf nur der Gärraum (ohne Ofen) eingeschaltet werden.

Dazu betätigen Sie bei ausgeschaltetem Ofen die EIN/AUS-Taste **A** und die UP-Pfeiltaste **F** gleichzeitig.

Die Klimaregelung im Gärraum schaltet sich an, und im Display **L** erscheint der Text:

GAEr

Die Funktion lässt sich durch Druck auf die EIN/AUS-Taste **A** wieder beenden.

13 REINIGUNG DES OFENS

Um die Funktionssicherheit und optische Attraktivität des **DiLa** Ladenbackofens über einen langen Zeitraum zu gewährleisten, sollten die hier gegebenen Reinigungsrichtlinien von Ihnen unbedingt beachtet werden.

Die täglich auszuführenden Reinigungsarbeiten sind:

- Das Abwischen der gesamten Ofenfront eingeschlossen der Frontfolie des Bedientableaus mit einem feuchten (nicht nassen) Tuch ohne Scheuermittelzusätze.
- Das Abwischen des Türdichtgummis mit einem feuchten Tuch ohne Scheuermittelzusätze.
- Das Reinigen des Backinnenraums, insbesondere des Bodens, der Backblechauflagen, der Rückwand und der inneren Scheibe der Backraumtür mit einem handelsüblichen lebensmittelunbedenklichen Backofenreiniger.
- Das Reinigen der verwendeten Backbleche von Gebäckrückständen und bei Bedarf das anschließende Besprühen mit einem geeigneten Trennmittel für Backbleche.
- Das Entleeren des Kondensatwassersammelbehälters bei Öfen mit Bedampfung. Bei häufigen Backvorgängen den Behälter gegebenenfalls auch zwischenzeitlich kontrollieren.

Mindestens wöchentlich sind folgende Reinigungsarbeiten durchzuführen:

- Gründliches Reinigen des Backinnenraums insbesondere der Seitenwände nach Entfernen der Backblechauflagen (Kapitel 13.1.1 - Seite 39) mit einem handelsüblichen lebensmittelunbedenklichen Backofenreiniger.
- Gründliches Reinigen der Backblechauflagen im ausgebauten Zustand mit einem handelsüblichen hygienisch unbedenklichen Backofenreiniger.
- Reinigen des Scheibenzwischenraumes (Kapitel 13.1.2 - Seite 39) der Backraumtür nach Aufklappen der inneren Scheibe mit handelsüblichem Glasreiniger.



Auch nach Abschaltung des Ladenbackofens besteht im Backraum Verbrennungsgefahr (Temperaturen über 100 °C). Die Reinigung des Backofens darf deshalb nur bei abgekühltem Backraum erfolgen.



Die Reinigung des Backofens darf nur bei spannungslosem Ofen erfolgen.
Deshalb vor Beginn der Arbeiten Netzstecker ziehen oder Hauptschalter ausschalten.



Es dürfen keine ätzenden, scheuernden oder lebensmittelungeeigneten Reinigungsmittel sowie keine Lösungsmittel verwendet werden. Der Ofen darf nicht mit einem Hochdruckreiniger oder ähnlichen Geräten oder mit übermäßig viel Wasser gereinigt werden.



Berühren Sie bei der Reinigung des Scheibenzwischenraumes der Backofentür nicht die Halogenlampen der Ofenbeleuchtung. Dies kann zu einem vorzeitigen Ausfall der Lampen führen.



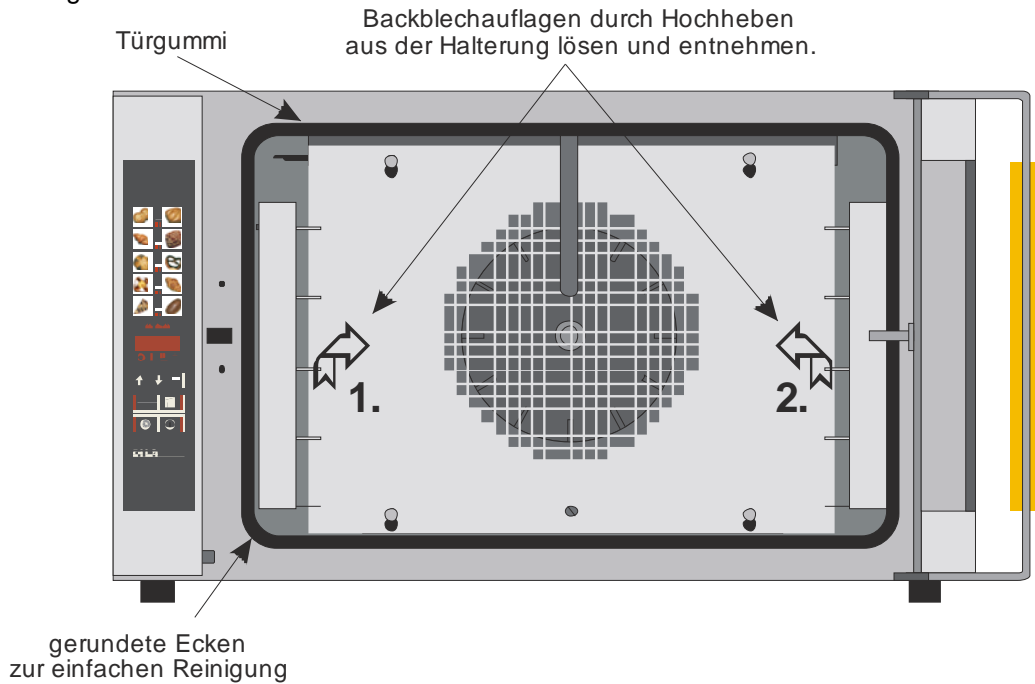
Vorgaben zur Reinigung eventueller Zusatzgeräte wie Gärraum, Wassertank etc. finden Sie bei der entsprechenden Gerätebeschreibung im Anhang.
Kapitel „22 - Anhang: Gärraum“
Kapitel „23 - Anhang: Wassertank“



Vorgaben und Hinweise zu den optionalen Reinigungssystemen finden Sie im Anhang.
- EasyClean I Kapitel „27 – Anhang: EasyClean I“
- EasyClean II Kapitel „28 – Anhang: EasyClean II“
Ausführliche Beschreibungen siehe separate Betriebsanleitung zum Reinigungssystem.

13.1.1 Demontage der Backblechauflagen

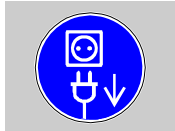
Abbildung 10:



Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Der Ofen darf nur mit ordnungsgemäß eingehängenen Backblechauflagen betrieben werden.

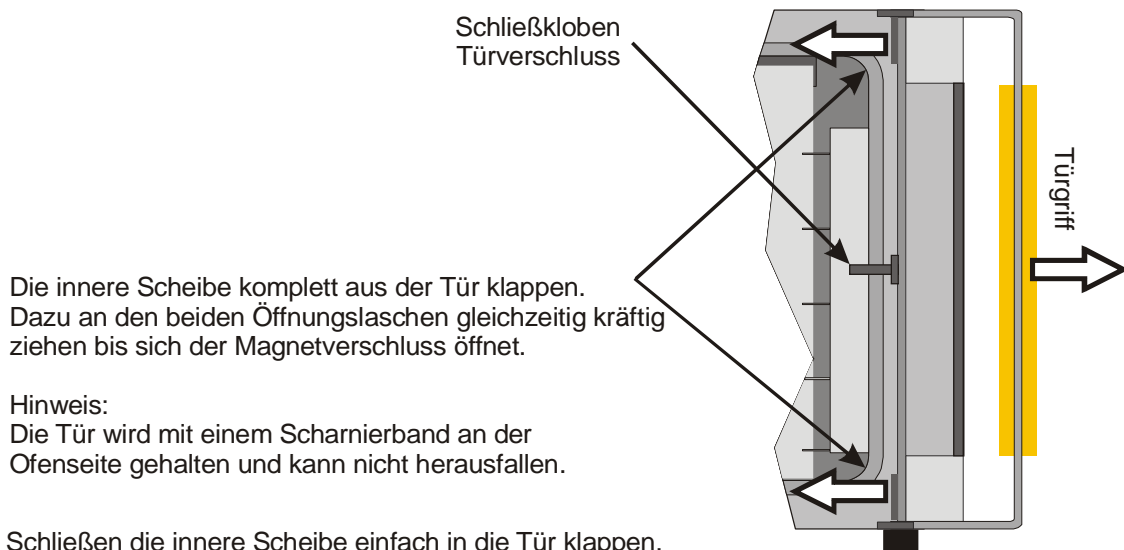


Die Demontage der Backblechauflagen darf nur bei spannungslosem und abgekühltem Ofen erfolgen.

Deshalb vor Beginn der Arbeiten Netzstecker ziehen oder Hauptschalter ausschalten.

13.1.2 Öffnen der inneren Backraumtürscheibe

Abbildung 11:



Die innere Scheibe komplett aus der Tür klappen. Dazu an den beiden Öffnungslaschen gleichzeitig kräftig ziehen bis sich der Magnetverschluss öffnet.

Hinweis:
Die Tür wird mit einem Scharnierband an der Ofenseite gehalten und kann nicht herausfallen.

Zum Schließen die innere Scheibe einfach in die Tür klappen.

14 WARTUNG DES OFENS

Zur Erhaltung der Betriebssicherheit und ständigen Einsatzbereitschaft des **DiLa** Ladenbackofens empfehlen wir, den Ofen und eventuelle Zusatzgeräte (Gärraum, Wassertank etc.) mindestens einmal pro Jahr durch unser Fachpersonal warten zu lassen.



Wartungsarbeiten dürfen nur bei spannungslosem und abgekühltem Ofen erfolgen. Deshalb vor Beginn der Arbeiten Netzstecker ziehen oder Hauptschalter ausschalten.



Es wird dringend darauf hingewiesen, dass Instandsetzungsarbeiten an Elektronik, Heizung und Temperaturbegrenzern sowie an allen anderen Sicherheitseinrichtungen nur von autorisiertem und geschultem Personal des Herstellers durchgeführt werden dürfen.



Die Firma DEBAG bietet Ihnen als Serviceleistung auf den Ofen zugeschnittene Wartungsverträge an. Setzen Sie sich mit der DEBAG Kundendienstabteilung in Verbindung.



Bei Schäden durch unzureichende oder fehlerhafte Wartung entfällt die Garantie. Kapitel „6.5 - Gewährleistung und Haftung (Seite 8)“

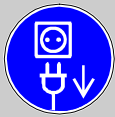
14.1 WECHSELN EINER DEFEKTEN OFENLAMPE

Der Wechsel einer defekten Lampe der Backraumbeleuchtung kann bei Bedarf vom Bedienpersonal oder einer angeleiteten Person ausgeführt werden.

- Öffnen Sie die innere Scheibe der Backraumbür wie im Kapitel „13.1.2 - Öffnen der inneren Backraumbürscheibe (Seite 39)“ beschrieben.
- Entfernen Sie vorsichtig die defekte Lampe durch leichtes Ziehen aus dem Sockel.
- Setzen Sie die neue Halogenlampe (Original DEBAG-Ersatzteil) ohne direkte Berührung des Glaskolbens in den Sockel ein.
- Schließen Sie wieder die innere Scheibe der Backraumbür.



Auch nach Abschaltung des Ladenbackofens besteht im Backraum Verbrennungsgefahr (Temperaturen über 100 °C). Der Lampenwechsel darf deshalb nur bei abgekühltem Backraum erfolgen.



Der Wechsel einer defekten Lampe darf nur bei spannungslosem Ofen erfolgen. Deshalb vor Beginn der Arbeiten Netzstecker ziehen oder Hauptschalter ausschalten.



Berühren Sie beim Wechsel nicht den Glaskolben der Halogenlampe direkt mit Ihren Fingern. Dies kann zu einem vorzeitigen Ausfall der Lampen führen.



Verwenden Sie nur Original-Ersatzlampen mit den entsprechenden technischen Parametern. **Die Verwendung von Halogenlampen mit falscher Leistung oder Spannung kann zum Ausfall der Steuerungselektronik führen!**

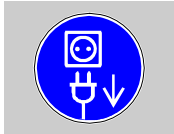
14.2 WECHSELN DER PIKTOGRAMMSYMBOLE

Bei der Neuerstellung eines Backprogramms kann der entsprechende Backprogrammplatz **N** übersichtlich mit einem Piktogrammbild (Icon), Buchstaben, Wort o. ä. **Ⓢ** gekennzeichnet werden.

Zum Wechsel der Einschubstreifen die seitlichen Schrauben der Tableaubefestigung lösen und die komplette Steuerungseinheit nach vorn herausziehen. Der alte Einschubstreifen kann nun hinter der Tableaufolie nach oben herausgezogen und der neue eingeschoben werden.



Der Wechsel der Einschubstreifen darf nur von einem Elektrofachmann oder einem Beauftragten der Fa. DEBAG vorgenommen werden!

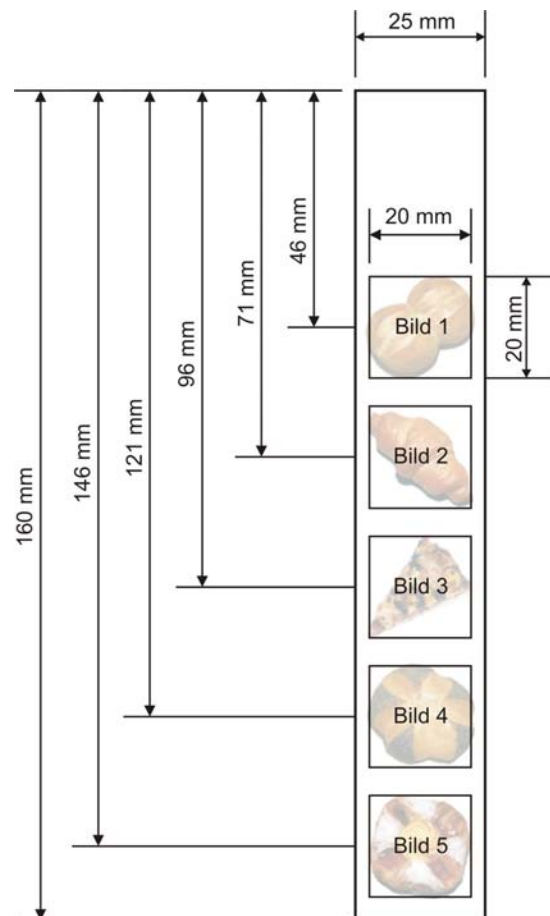


Der Wechsel der Einschubstreifen darf nur bei spannungslosem Ofen erfolgen. Deshalb vor Beginn der Arbeiten Netzstecker ziehen oder Hauptschalter ausschalten.

14.2.1 Abmessung Einschubstreifen

Abbildung 12:

Sie haben die Möglichkeit, sich mittels PC Ihre eigenen Piktogramme zu gestalten. Fertigen Sie sich nach den angegebenen Abmessungen eine Vorlage und kennzeichnen Sie die Backprogrammplätze mit kleinen Bildern, Texten etc..



Nach Ihren Wünschen bedruckte oder vorgestanzte Blanko-Einschubstreifen können Sie auch bei der Fa. DEBAG bestellen. Wenden Sie sich an die Kundendienstabteilung.

15 ÄNDERUNG VON BACKPROGRAMMEN

Bei der Werksauslieferung sind in der Steuerung 10 (bei Gärraum oder Reinigungsprogramm 9) erprobte Musterbackprogramme abgelegt, die nach Ihren Wünschen überschrieben bzw. verändert werden können. Je nach vorheriger Absprache ist es auch möglich, den Ofen bereits mit den von Ihnen vorgegebenen Backprogrammen auszuliefern oder auch die Programmanzahl auf 20 bzw. 30 Backprogrammplätze zu erhöhen.

Zur Veränderung der Backprogramme stehen Ihnen am **DiLa** Ladenbackofen 3 Möglichkeiten zur Verfügung:

1. Basis-Backprogrammänderungsmodus (am Tableau):

Dabei handelt es sich um eine sehr einfache und leicht erlernbare Möglichkeit zur Backprogrammänderung, die für die meisten Anwendungsfälle völlig ausreichend ist.

Um die Bedienung der Backprogrammänderung für Sie leicht verständlich zu gestalten, ist nur die Eingabe der 3 wichtigsten Backparameter erforderlich. Alle restlichen Parameter des Backprogramms werden von der Steuerung automatisch ermittelt.



Die Basis-Backprogrammänderung ist besonders im Filialbetrieb geeignet. Sie setzt keine besonderen bäckereitechnischen Fähigkeiten voraus und ist von jedem leicht erlernbar.



Kapitel „15.1 - BASIS-Backprogrammänderung (Seite 43)“

2. Profi-Backprogrammänderungsmodus (am Tableau):

Diese Variante der Backprogrammänderung bietet Ihnen die Möglichkeit, sämtliche Parameter eines Backprogramms nach Ihren individuellen Vorstellungen anzupassen. Da diese Variante in der Bedienung etwas komplexer gestaltet ist und ein gewisses Fachwissen voraussetzt, sollte sie nur erfahrenerem Bäckereipersonal vorbehalten bleiben.



Die Profi-Backprogrammänderung sollte nur von Fachpersonal (Bäckermeister, Backstubenbetreuer, Filialbetreuer etc.) genutzt werden.



Kapitel „15.2 - PROFI-Backprogrammänderung (Nur Experten!) (Seite 45)“

3. Backprogrammänderung im MonsunNet (am PC oder PDA):

Falls Ihr **DiLa** Ladenbackofen mit einem PC-Anschluss (Option) ausgestattet ist, haben Sie neben der Backprogrammänderung am Tableau auch die Möglichkeit, die Backprogramme bequem und übersichtlich am PC bzw. PDA zu erstellen und auf Tastendruck in den Ofen zu übertragen.




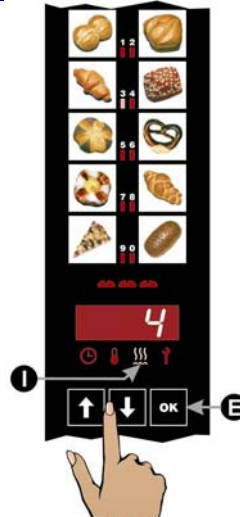
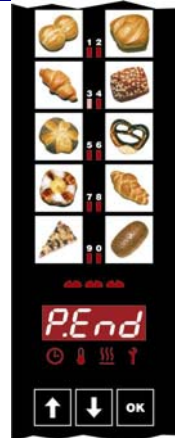
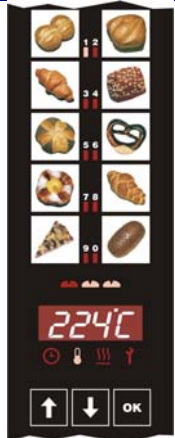
Kapitel „31 – Anhang: MonsunNet PC-Software“
Kapitel „32 – Anhang: MonsunNet PDA-Software“

15.1 BASIS-BACKPROGRAMMÄNDERUNG

Bei dieser sehr einfachen und komfortablen Änderungsmöglichkeit ist nur die Eingabe der Backzeit, der Backtemperatur und der Dampfpulsanzahl eines Backprogramms erforderlich. Alle anderen Backparameter wie Starttemperatur, Umschaltzeit, Klappenöffnung werden automatisch bestimmt.

Abbildung 13 – Vorgehensweise Backprogrammänderung im Basis-Modus:

1.	2.	3.	4.
			
<p>Der Ofen ist eingeschaltet und es ist kein Backprogramm gestartet.</p>	<p><u>Ohne Direkttasten:</u> Mit den Pfeiltasten F oder G das gewünschte Backprogramm auswählen. Die Programm-LED N blinkt schnell. <u>Mit Direkttasten:</u> Langer Druck auf die gewünschte Direkttaste S.</p>	<p><u>Ohne Direkttasten:</u> Die OK-Taste E solange betätigen, bis im Display L der Text Ed 16 erscheint. Das Backprogramm ist nun zur Basisänderung bereit.</p>	<p>Im Display wird die Backzeit angezeigt. Sie kann mit den Pfeiltasten F oder G verändert werden. Den eingestellten Wert mit der OK-Taste E bestätigen.</p>

5.	6. (Nur bei Bedampfung)	7.	8.
			
<p>Im Display wird nun die Backtemperatur angezeigt. Sie kann mit den Pfeiltasten F oder G verändert werden. Den eingestellten Wert mit OK E bestätigen.</p>	<p>Im Display wird die Dampfpulsanzahl angezeigt. Sie kann mit den Pfeiltasten F oder G verändert werden. Den eingestellten Wert mit OK E bestätigen.</p>	<p>Im Display erscheint der Text P.End. Die durchgeführten Backprogrammänderungen werden gespeichert.</p>	<p>Der Basis- Backprogrammänderungsmodus ist beendet.</p>



Im Basis-Änderungsmodus werden grundsätzlich nur die Werte der vollen Ofenbelegung angezeigt und programmiert.



Ein vorzeitiges Verlassen des Basis-Änderungsmodus ohne Speicherung ist mit der EIN/AUS-Taste **A** möglich. Wird während der Backprogrammänderung länger als 60 Sekunden keine Taste betätigt, so erfolgt ein automatischer Abbruch ohne Speicherung der bisherigen Änderungen.



Ist bei Doppel-Öfen für ein Backprogramm die Synchronisation mit dem anderen Ofen festgelegt (im Profi-Backprogrammänderungsmodus **SP98**) so erscheint beim Verlassen des Änderungsmodus zusätzlich in beiden Displays **Sync**. Die Backprogrammänderungen werden damit automatisch in den zweiten Ofen übernommen.



Hinweis für Experten:

Wurde ein komplexes Backprogramm im Profi-Modus erstellt und nicht gesperrt, so überschreibt die Betrachtung im Basis-Modus alle programmierten Backparameter. Ist ein Backprogramm für die Basis-Backprogrammänderung gesperrt, können die Werte nur betrachtet und nicht verändert werden. Es erfolgt nur ein Signalton.



Hinweis für Experten:

Eine Änderung der automatischen Backparameter (Ofenparameter) wird erst mit erneutem Aufruf des Backprogramms im Basis-Modus übernommen.



Kapitel „1 - Vorspann A: Kurzanleitung Bedienung (Vorspann Seite A)“
 Kapitel „15.2 - PROFI-Backprogrammänderung (Nur Experten!) (Seite 45)“
 Kapitel „24 - Anhang: Doppelöfen“

15.1.1 Grenzen der Backparameter im Basis-Modus

Die Backparameter können im Basis-Backprogrammänderungsmodus in folgenden Grenzen eingegeben werden:

Tabelle 3 – Backparametergrenzen im Basis-Modus:

Backparameter	Einheit	Bereich
Backzeit	min	1 bis 250
Backtemperatur	°C	10 bis 270
Dampfimpulse	Anzahl	0 bis 9

15.1.2 Automatisch bestimmte Backparameter

Die folgenden Backparameter werden bei der Backprogrammänderung im Basis-Modus von der Steuerung automatisch bestimmt und sind für Sie nicht sichtbar:

Tabelle 4 – Automatische Bestimmung Backparameter:

Backparameter	Berechnung
Starttemperatur (Vorheiztemperatur)	Backtemperatur + 10°
Umschaltzeit von Start- zu Backtemperatur	1 min nach Backprogrammstart
Dampfimpulsdauer	Hochleistungsbeschwadung 2,0 sek pro Impuls Lüfterrad-Beschwadung 10,0 sek pro Impuls
Dampfimpulsabstand	Hochleistungsbeschwadung 10 sek Lüfterrad-Beschwadung 12 sek
Öffnung Abluftklappe	3 min vor Backprogrammende



Hinweis für Experten:

Die angegebenen Berechnungswerte sind die werkseitige Voreinstellung und können in den Ofenparametern (Anhang Kapitel 19-I) nach Ihren Vorstellungen angepasst werden.

15.2 PROFI-BACKPROGRAMMÄNDERUNG (NUR EXPERTEN!)



Die Profi-Backprogrammänderung sollte nur von Fachpersonal (Bäckermeister, Backstubenbetreuer, Filialbetreuer etc.) genutzt werden. Die im Umgang mit Backparametern unerfahrenen Bediener nutzen bitte die Basis-Änderung (Seite 43).

Abbildung 14 – Zugang Profi-Änderungsmodus:

1.	2.	3.	4.
<p>Der Ofen ist eingeschaltet und es ist kein Backprogramm gestartet.</p>	<p>mit Direkttasten (Option) 10 sek</p> <p>Platz (nur Option 20 bzw. 30 Programme) Pr. 3</p> <p>ohne Direkttasten (Standard)</p> <p>Ohne Direkttasten: Mit den Pfeiltasten F oder G das gewünschte Backprogramm auswählen. Die Programm-LED N blinkt schnell. Mit Direkttasten: Langer Druck auf die gewünschte Direkttaste S.</p>	<p>Ohne Direkttasten: Die OK-Taste E so lange betätigen, bis im Display L der Text Pro erscheint (EDIT wird übergangen!). Das Backprogramm ist nun zur Profiänderung bereit.</p>	<p>Im Display erscheint der erste Backparameter bP.10.</p> <p>Weitere Handlungen siehe Schemas ab der Seite 46.</p>



Bis zum Schritt 3 gleichen sich die Handlungen von Basis- und Profi-Modus. Nur die Dauer der Tastenbetätigung **E** bzw. **S** entscheidet über die Variante.

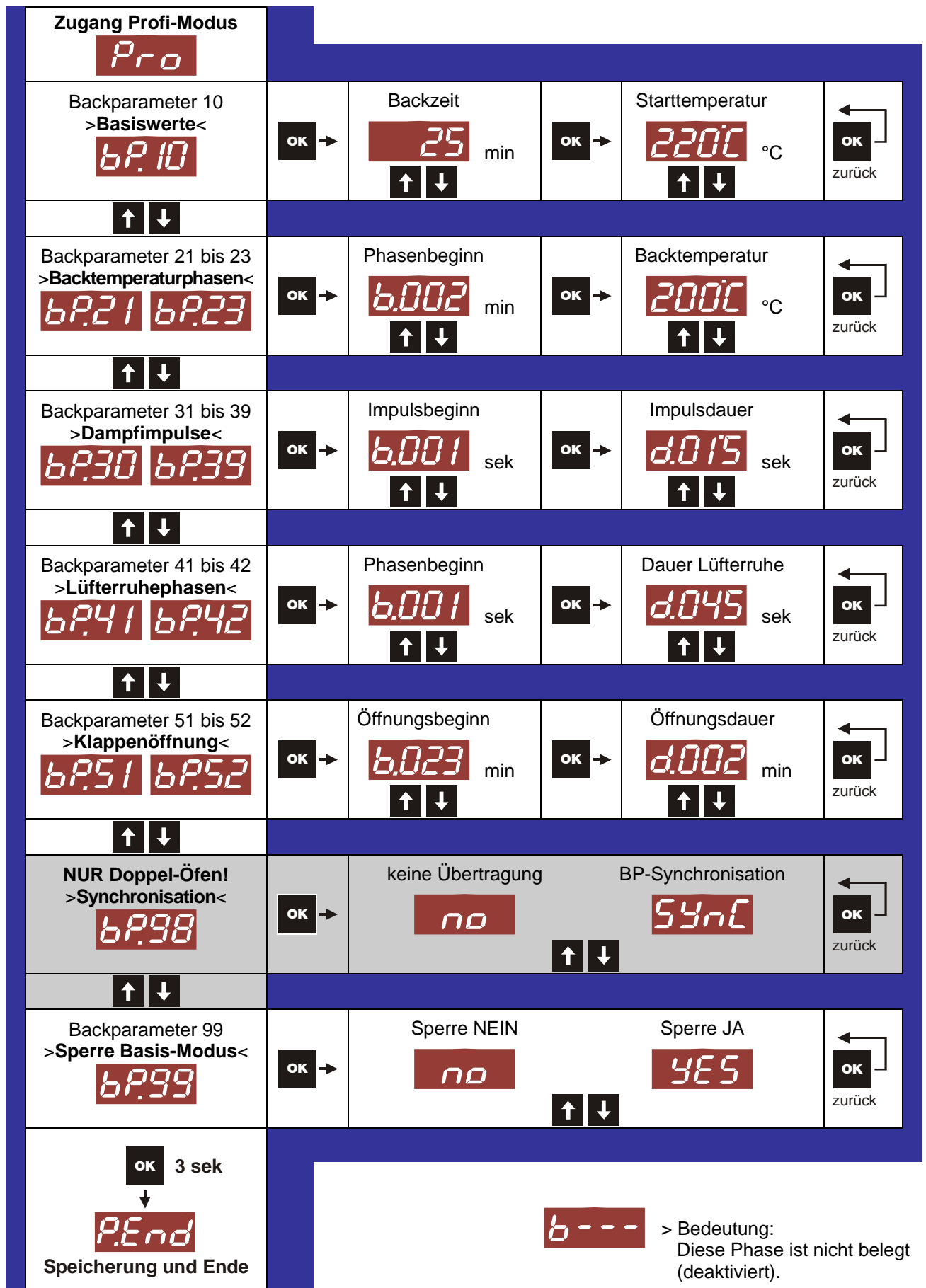
Die Anwahl der verschiedenen Backparameter und die Veränderung der Werte erfolgt mit Hilfe der Pfeiltasten **F** und **G** sowie der OK-Taste **E**.

- Nach erfolgreichem Zugang kann mit den Pfeiltasten **F** und **G** der zur Änderung gewünschte Backparameter **bP.xx** angewählt werden.
- Durch kurzen OK-Tastendruck **E** können die zugehörigen programmierten Werte betrachtet und bei Bedarf mit den Pfeiltasten verändert werden.
- Am Ende schaltet das Display **L** wieder zur Parameternummer und der nächste Backparameter kann angewählt werden.
- Sind alle Backparameter wie gewünscht programmiert, erfolgt durch langen OK-Tastendruck **E** die Speicherung der Änderungen. Im Display **L** erscheint der Text **PEnd**. Der Änderungsmodus ist beendet.



Kapitel „15.2.1 - Schema Profi-Backprogrammänderung (Seite 46)“
Kapitel „15.2.2 - Beispiel Profi-Backprogrammänderung (Seite 48)“

15.2.1 Schema Profi-Backprogrammänderung



Beachten Sie bitte unbedingt folgende Hinweise:



Wurde ein komplexes Backprogramm im Profi-Modus erstellt, so **nutzen Sie unbedingt die Sperre für Änderungen im Basis-Modus (b.P.99 = YES)**. Ein nicht gesperrtes Backprogramm wird sonst bei der Betrachtung im Basis-Modus überschrieben.



Die pro Sekunde eingespritzte Wassermenge ist zwischen Öfen mit Hochleistungsbeschwadung (HLB) und Lüfterradbeschwadung (LRB) sehr unterschiedlich. Passen Sie deshalb die Dampfimpulsdauer unbedingt dem jeweiligen Bedampfungstyp an. Vergleichen Sie auch mit den Backprogrammbeispielen im Anhang Kapitel 34 und 35.

DiLa 5 mit HLB	ca. 60 ml/sek	DiLa 5 mit LRB	ca. 10 ml/sek
DiLa 10 mit HLB	ca. 120 ml/sek	DiLa 10 mit LRB	ca. 20 ml/sek



Die Bedienung des Profi-Modus ist mit einer Vielzahl von bedienerfreundlichen Verriegelungen ausgestattet, die Ihnen die Programmierung erleichtern und Fehleingaben minimieren.

Hier die wichtigsten Regeln:

- Ist der Beginnwert einer Phase auf **b---** gesetzt, so ist diese Phase deaktiviert. Alle nachfolgenden Phasen dieser Funktion sind dann auch deaktiviert (gelöscht) und werden nicht mehr angezeigt.
- Mit der UP-Pfeiltaste **G** kann eine deaktivierte Phase durch die Eingabe eines Beginn-Wertes (1. Wert) aktiviert werden. Der Dauer-Wert (2. Wert) wird dabei automatisch mit dem programmierten Wert der vorhergehenden Phase vorbelegt.
- Wird die Backzeit reduziert, so werden alle Phasen, die nun außerhalb der Backzeit beginnen, automatisch gelöscht.
- Der Beginn einer Phase richtet sich nach Beginn und Dauer der vorhergehenden Phase und ist automatisch begrenzt. Eine Überschneidung von aufeinanderfolgenden Phasen einer Funktion ist so nicht möglich.
- Bis auf die Parameter „Backzeit“ und „Starttemperatur“ (zwingende Werte) können alle anderen Backparameter optional eingegeben werden.
- Eine Zeitprogrammierung über das Backzeitende hinaus ist nicht möglich.
- Beginnt eine Phase bereits 1 Minute vor Backzeitende, so kann keine nachfolgende Phase dieser Funktion angewählt werden.
- Bei Öfen mit Lüfterradbeschwadung (LRB) können Dampfimpulse und Lüfterruhe nicht parallel programmiert werden.



Im Profi-Änderungsmodus werden grundsätzlich nur die Werte der vollen Ofenbelegung angezeigt und programmiert.



Ein vorzeitiges Verlassen des Profi-Änderungsmodus ohne Speicherung ist mit der Ein/Aus-Taste **A** möglich. Wird während der Backprogrammänderung länger als 60 Sekunden keine Taste betätigt, so erfolgt ein automatischer Abbruch ohne Speicherung der bisherigen Änderungen.





Bei Doppel-Öfen haben Sie mit Backparameter **b.P.98** die Möglichkeit, für jedes Backprogramm festzulegen, ob Backprogrammänderungen automatisch in den zweiten Ofen übernommen werden sollen oder nicht. So müssen Sie das Backprogramm nur einmal ändern.



Kapitel „15.2.2 - Beispiel Profi-Backprogrammänderung (Seite 48)“
 Kapitel „24 - Anhang: Doppel-Öfen“
 Kapitel „34/35 - Anhang: Backprogrammbeispiele Profi-Modus (HLB/LRB)“

15.2.2 Beispiel Profi-Backprogrammänderung

Backparameter	Bedeutung	Einheit	Darstellung im Display (Beispiel)	
bP.10	Backzeit	min	20 + 	20 min
	Starttemperatur	°C	225°C + 	225 °C
bP.21	Beginn Temperaturphase 1	min	b.003	Beginn nach 3 min
	Backtemperatur 1	°C	200°C	200°C
bP.22	Beginn Temperaturphase 2	min	b.005	Beginn nach 5 min
	Backtemperatur 2	°C	205°C	205°C
bP.23	Beginn Temperaturphase 3	min	b.---	nicht mehr vergeben
	Backtemperatur 3	°C	wird nicht mehr angezeigt da Funktionsende	
bP.31	Beginn Dampfimpuls 1	sek	b.001	Beginn nach 1 sek
	Dauer Dampfimpuls 1	sek	d.010	Dauer 1,0 sek
bP.32	Beginn Dampfimpuls 2	sek	b.010	Beginn nach 10 sek
	Dauer Dampfimpuls 2	sek	d.010	Dauer 1,0 sek
bP.33	Beginn Dampfimpuls 3	sek	b.---	nicht mehr vergeben
	Dauer Dampfimpuls 3	sek	wird nicht mehr angezeigt da Funktionsende	
bP.34	Beginn Dampfimpuls 4	sek		
	Dauer Dampfimpuls 4	sek		
bP.35	Beginn Dampfimpuls 5	sek		
	Dauer Dampfimpuls 5	sek		
bP.36	Beginn Dampfimpuls 6	sek		
	Dauer Dampfimpuls 6	sek		
bP.37	Beginn Dampfimpuls 7	sek		
	Dauer Dampfimpuls 7	sek		
bP.38	Beginn Dampfimpuls 8	sek		
	Dauer Dampfimpuls 8	sek		
bP.39	Beginn Dampfimpuls 9	sek		
	Dauer Dampfimpuls 9	sek		
bP.41	Beginn Lüfterruhe 1	sek	b.000	Beginn nach 0 sek (mit Start)
	Dauer Lüfterruhe 1	sek	d.045	Dauer 45 sek
bP.42	Beginn Lüfterruhe 2	sek	b.---	nicht mehr vergeben
	Dauer Lüfterruhe 2	sek	wird nicht mehr angezeigt da Funktionsende	
bP.51	Beginn Klappenöffnung 1	min	b.015	Beginn nach 15 min
	Dauer Klappenöffnung 1	min	d.005	Dauer 5 min
bP.52	Beginn Klappenöffnung 2	min	wird nicht mehr angezeigt da Backzeitende	
	Dauer Klappenöffnung 2	min		
bP.98	BP-Synchronisation nur Doppel-Öfen	no	= keine BP-Übertragung	sync = Backprogr.-Synchronisation
bP.99	Sperre Basis-Änderung	no	= Freigabe Basismodus	yes = Sperre Basismodus

16 INFO-MELDUNGEN

Die **DiLa** Steuerung signalisiert Ihnen Fehlbedienungen und Hinweise durch die Anzeige eines einstelligen Info-Codes im Display **L**. Zusätzlich erfolgt ein kurzer Signalton.

inf1
Unbefugte
Ofenbedienung

Ursache:

Sie versuchen, ohne erteilte Bedienfreigabe (Sensor-Feld **B** leuchtet nicht) die Ofensteuerung zu bedienen.

Beseitigung:

Halten Sie den Magnetschlüssel in die Nähe des Sensor-Feldes **B**.



Diese Info-Meldung erscheint nur bei Öfen mit aktivierter Bedienfreigabefunktion.



Kapitel „11.1 - Grundlegendes zur Bedienfreigabe (Seite 25)“
Kapitel „19 - Anhang: Ofenparameter (Nur Experten)“

inf2
Vorzeitiger
Programmstart

Ursache:

Sie versuchen, ein Backprogramm zu starten, obwohl der Ofen oder der Verdampfer (Option) noch nicht backbereit sind.

Beseitigung:

Entnehmen Sie das Gebäck und warten Sie, bis der Ofen backbereit ist.



Bei blinkender Temperatur-Anzeige **L** oder blinkendem Dampf-Leuchtfeld **D** ist der Ofen noch nicht startbereit. Die Startbereitschaft des Ofens erkennen Sie durch Blinken der START-Taste **D**.



Für ein gleichmäßiges und gutes Backergebnis ist das Erreichen der Startbereitschaft von großer Bedeutung.



Kapitel „11.5 - Das Beschicken der Teiglinge (Seite 29)“

inf3
Programmstart bei
geöffneter Tür

Ursache:

Sie versuchen, ein Backprogramm zu starten, obwohl die Backraumtür noch nicht geschlossen ist.

Beseitigung:

Schließen Sie die Backraumtür.



Kapitel „11.5 - Das Beschicken der Teiglinge (Seite 29)“

inf4
Notöffnung
Backraumtür

Ursache:

Obwohl die Steuerung eingeschaltet ist, wurde die Backraumtür mit der Notriegelung geöffnet. Der Hinweis erscheint ebenfalls, wenn der Ofen bei geöffneter Backraumtür eingeschaltet wird.

Beseitigung:

Türöffnung mit der Tür-Taste **C**.



Die Notriegelung ist nur zum Öffnen der Backraumtür im Fehlerfall konstruiert. Eine häufige grundlose Betätigung im normalen Backbetrieb kann zu vorzeitigen Ausfällen führen.

inF5

+



**Mindestfüllstand
Wassertank**

Nur bei Öfen mit Wassertank.

Ursache:

Der Mindestfüllstand des Wassertanks im Untergestell ist unterschritten.

Beseitigung:

Wasser auffüllen oder Tank richtig in Halterung einschieben.



Für das Erreichen einer optimalen Backqualität ist es unbedingt erforderlich, dass zur Beschwagung genügend Wasser zur Verfügung steht.



Diese Info-Meldung ist nur bei Öfen mit Wassertank (Option) möglich. Sie erscheint abwechselnd mit der normalen Betriebsanzeige.

Bei Start eines Backprogramms erscheint zusätzlich **LEER**. Der Ablauf des Backprogramms wird nicht beeinflusst.



Kapitel „23 - Anhang: Wassertank“

inF5

+

LEER

**Mindestfüllstand
Reinigtank**

Nur bei Öfen mit Reinigungssystem EasyClean II.

Ursache:

Der Mindestfüllstand des Reinigtanks im Untergestell ist unterschritten.

Beseitigung:

Eine Reinigerflasche auffüllen.



Beim Nachfüllen des Reinigers unbedingt die in der separaten Betriebsanleitung zum EasyClean II definierten Handlungen und Vorschriften beachten.



Nach Anzeige der Hinweismeldung kann das Reinigungsprogramm nur noch 1x gestartet werden.



Kapitel „28 - Anhang: Reinigungssystem EasyClean II“

inF6

**fehlendes
Backprogramm-
ende**

Ursache:

Das Backprogramm ist abgelaufen und Sie schließen erneut die Backraumtür, ohne das Programm vorher zu beenden.

Beseitigung:

Das Backprogramm vorher mit der Tür-Taste **C** beenden.



Kapitel „11.7 - Das Ausbacken (Seite 30)“

inF7

Fehler Türöffner

Ursache:

Trotz Türöffnungsimpuls öffnet sich die Backraumtür nicht ordnungsgemäß.

Beseitigung:

Erneut die Tür-Taste **C** betätigen.
Tür nochmals kräftig zudrücken.



Bei Meldungshäufung Kundendienst benachrichtigen.

inF8
**Programmstart bei
zu heißem Ofen**

Ursache:
Der Ofen war beim Backprogrammstart mindestens 15° gegenüber der programmierten Starttemperatur zu heiß.

Beseitigung:
Starten Sie ein Backprogramm erst wenn das Temperatur-Leuchtfeld **L** nicht mehr blinkt.



Warten Sie nach einem Backprogrammwechsel, bis sich die Backraumtemperatur der programmierten Starttemperatur angepasst hat.

inF9 + 
**Serviceintervall
erreicht**
(Aufforderung zur
Wartung)

Ursache:
Die zur Inspektionsdurchführung vorgeschriebenen Betriebsstunden des Ofens wurden erreicht.

Beseitigung:
Inspektion anfordern.



Setzen Sie sich bei Gelegenheit mit unserem Kundendienst in Verbindung.



Diese Info-Meldung erscheint bei jeder Ofeneinschaltung. Das Service-Leuchtfeld **H** ist permanent an.

17 FEHLERMELDUNGEN

Die **DiLa** Steuerung signalisiert Ihnen Ofenfehler, kritische Zustände und Fehler an eventuellen Zusatzgeräten durch die Anzeige eines Fehler-Codes (Error) im Display **L**. Zusätzlich erfolgt bei den meisten Fehlern ein permanenter Signalton und das Service-Leuchtfeld **H** blinkt schnell.



Der akustische Signaldauerton einiger Fehlermeldungen kann durch Druck auf die OK-Taste **E** oder durch Ofenabschaltung mit der EIN/AUS-Taste **A** abgestellt werden.



Wenn Sie den Fehler mit Hilfe der gegebenen Hinweise nicht beheben können oder bei Fehlerhäufungen, setzen Sie sich bitte umgehend mit unserem Kundendienst in Verbindung!



Die zentralen Telefonnummern, auch außerhalb der Geschäftszeiten, finden Sie auf der Rückseite des Deckblatts.

Err0
Fehlerhäufung

Ursache:
Innerhalb 1 Stunde ist bereits zweimal die Fehlermeldung **Err2** aufgetreten.

Beseitigung:
■ Den Ofen ausschalten.
■ Hinweise bei **Err2** beachten.



Setzen Sie sich sofort mit unserem Kundendienst in Verbindung.

Err2

Sammelstörung

Mögliche Ursachen:

- Der Übertemperaturbegrenzer im Backraum hat ausgelöst.
- Der Übertemperaturschutz im Backraumlüftermotor hat ausgelöst.
- Eine Sicherung in Ihrer Hausverteilung ist defekt.
- Eine Sicherung in der Steuerungselektronik ist defekt.

Beseitigung:

- 5 Minuten warten, ob sich Fehler automatisch löscht.
- Übertemperatursicherung an der Ofenrückwand entriegeln. Dazu roten Knopf drücken (Platzierung siehe Kapitel 9.1 - Seite 11).
- Sicherungen in Ihrer Hausverteilung prüfen.



Informieren Sie den zuständigen Hausmeister oder Marktleiter.

Err3

**Temperaturfühler
Backraum defekt**

Mögliche Ursache:

Der für die Temperaturmessung zuständige Fühler im Backraum ist defekt.

Beseitigung:

- Fühler wechseln.



Setzen Sie sich sofort mit unserem Kundendienst in Verbindung.

Err5

**Temperaturfühler
Steuerung defekt**

Ursache:

Der für die Temperaturmessung in der Steuerungselektronik zuständige Fühler ist defekt.

Beseitigung:

- Steuerelektronik tauschen.



Setzen Sie sich sofort mit unserem Kundendienst in Verbindung.



Weiterbacken ist möglich.

Err6

**Temperatur in der
Steuerung zu hoch**

Ursache:

Der maximale Wert der Steuerungstemperatur wurde überschritten.

Beseitigung:

- Lüftungsschlitze an der Ofenrückwand reinigen.
- Eventuelle Ofenabdeckungen entfernen.
- Ofen mit genügend Freiraum aufstellen.



Weiterbacken ist möglich.
Ein längerer Betrieb unter diesen Umständen kann jedoch auch zu Fehlern in der Steuerungselektronik führen!

Err7
Bedienfreigabe-
sensor

Ursache:

Der Bedienfreigabe-Sensor **B** am Tableau ist länger als 5 Minuten ununterbrochen betätigt.

Beseitigung:

- Den Magnetschlüssel vom Sensorfeld **B** oder aus dessen Nähe entfernen.

Err9
Zu geringe
Heizleistung

Ursache:

Die Heizung des Backofens ist ununterbrochen eingeschaltet und der eingestellte Temperatur-Sollwert wird nicht erreicht.

Beseitigung:

- Den Ofen aus- und wieder einschalten.



Bei Fehlerhäufung setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

Er.13
Verdampfer heizt
nicht mehr

Nur bei Öfen mit Hochleistungsbeschädigung!

Ursache:

Die Heizung des externen Verdampfers hat sich länger als 4 Stunden nicht eingeschaltet.

Beseitigung:

- Übertemperatursicherung an der Ofenrückwand entriegeln. Dazu roten Knopf drücken (Platzierung siehe Kapitel 9.1 - Seite 11).
- Den Ofen aus- und wieder einschalten.



Bei Fehlerhäufung setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

Er.35
Pufferbatterie leer

Ursache:

Die für die interne Uhrzeit erforderliche Pufferbatterie ist fast leer. Diese Meldung kann nur bei Öfen mit Statistik (Option) erscheinen.

Beseitigung:

- Batterie tauschen.



Setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.






Weiterbacken ist möglich, die Einschaltautomatik wird deaktiviert. Außer bei der aktuellen Uhrzeit sind alle anderen Daten unabhängig von der Batterie gespeichert. Datenverluste sind deshalb nicht möglich.




17.1.1 Zusätzliche Fehler bei Verwendung Zusatzgerät Gärraum:

Die folgenden Fehlercodes können nur bei **DiLa** Ladenbacköfen mit einem **DiLa** Gärraum als Zusatzausstattung auftreten. Die Ofenfunktionen werden davon nicht beeinflusst.




Er.20
Temperaturfühler
Gärraum defekt

- Ursache:**
Der für die Temperaturmessung im Gärraum zuständige Fühler ist defekt.
- Beseitigung:**
■ Fühler wechseln.
-  **Setzen Sie sich sofort mit unserem Kundendienst in Verbindung.**
-  Die Nutzung des Gärraums ist nicht mehr möglich.
-  Um die Fehlermeldung bis zur Reparatur zu unterdrücken, den Gärraum mit Hilfe von **Er.21** abschalten.
Siehe Kapitel „22 - Anhang: Gärraum“.

Er.21
Feuchtefühler
Gärraum defekt




- Ursache:**
Der für die Feuchtemessung im Gärraum zuständige Fühler ist defekt.
- Beseitigung:**
■ Fühler wechseln.
-  **Setzen Sie sich sofort mit unserem Kundendienst in Verbindung.**
-  Die Nutzung des Gärraums ist nur eingeschränkt und ohne automatische Feuchterege- lung möglich.
Zur Feuchtigkeitsregulierung bei Bedarf mit einer Tasse Wasser direkt in die Verdampferwanne im Gärraum füllen (unter Bodenblech).
-  Siehe Kapitel „22 - Anhang: Gärraum“.

Er.22
Fehler Befeuch-
tung Gärraum

- Ursache:**
Der eingestellte Feuchtigkeitswert wurde auch nach 90 Minuten unun- terbrochener Befeuchtung nicht erreicht.
- Beseitigung:**
■ Gärraumtüren schließen
■ Verdampferwanne im Gärraum leeren
■ Wasserhahn in Zuleitung öffnen
■ Ofen aus- und wieder einschalten
-  Setzen Sie sich bei Fehlerhäufung mit unserem Kundendienst in Ver- bindung.
-  Der Fehler wird beim Ausschalten des Ofens gelöscht.
-  Siehe Kapitel „22 - Anhang: Gärraum“.

Er.23
Fehler Heizung
Gärraum

- Ursache:**
 Der eingestellte Temperaturwert wurde auch nach 90 Minuten ununterbrochener Heizung nicht erreicht.
- Beseitigung:**



 - Gärraumtüren schließen
 - Ofen aus- und wieder einschalten
-  Setzen Sie sich bei Fehlerhäufung mit unserem Kundendienst in Verbindung.
-  Der Fehler wird beim Ausschalten des Ofens gelöscht.
-  Siehe Kapitel „22 - Anhang: Gärraum“.

17.1.2 Zusätzliche Fehler bei Doppel-Öfen:

Die folgenden Fehlercodes können nur bei Doppel-Öfen (Typzusatz DS) auftreten. Die Funktionen des einzelnen Ofens werden davon nicht beeinflusst.




Er.41
Fehler
Kommunikation
Doppel-Öfen

- Ursache:**
 Der Datenaustausch zwischen dem oberen und dem unteren Ofen ist gestört.
- Beseitigung:**

 - Datensteckverbindung an der Ofenrückseite prüfen (Stecker locker?)
 - an beiden Öfen muss Netzspannung anliegen (Netzstecker)
-  **Setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.**
-  Siehe Kapitel „24 - Anhang: Doppel-Öfen“.

Er.42
Fehler
Backprogramm-
Synchronisierung

- Ursache:**
 Die Meldung erscheint kurz nach einer Backprogrammänderung. Die Übertragung des geänderten Backprogramms in den zweiten Ofen ist fehlerhaft.
- Beseitigung:**

 - Datensteckverbindung an der Ofenrückseite prüfen
 - an beiden Öfen muss Netzspannung anliegen (Netzstecker)
-  Setzen Sie sich bei Fehlerhäufung mit unserem Kundendienst in Verbindung.
-  Kommt es nach einer Backprogrammänderung zu dieser Fehlermeldung, so werden die durchgeführten Backprogrammänderungen nicht in den zweiten Ofen übernommen. Die Backprogrammänderung bei funktionierender Kommunikation erneut durchführen.
-  Siehe Kapitel „24 - Anhang: Doppel-Öfen“.

**18 ANHANG A:
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

EG-Konformitätserklärung

im Sinne der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG vom 12. Dez. 2006, Anhang II A

Hersteller DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH
Dresdener Straße 88
DE-02625 Bautzen
Tel.: +49 (0) 3591 360-0
Fax: +49 (0) 3591 360-140



Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichnete Maschine in ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der aufgeführten Bestimmungen und Richtlinien entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Produkte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Beschreibung Maschine

Fabrikat: Ladenbackofen DiLa
Typen: DiLa 5
DiLa 10
DiLa 5+5
DiLa 10+5
und angebotene optionale Zusatzgeräte

EG-Richtlinien

- 2006/42/EG
Maschinenrichtlinie
- 2004/108/EG
EMV-Richtlinie

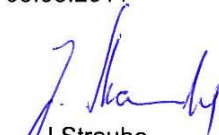
Angewandte harmonisierte Normen

- EN 60335-1:2010
Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- EN 60335-2-36:2008
Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- Teil 2-36: Besondere Anforderungen für elektrische Herde, Brat- und Backöfen und Kochplatten für den gewerblichen Gebrauch
- EN 60335-2-42:2009
Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- Teil 2-42: Besondere Anforderungen für elektrische Heißluftöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer für den gewerblichen Gebrauch
- EN ISO 12100-1:2003/A1:2009
Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe - Teil 1: Grundsätzliche Terminologie
- EN ISO 12100-2:2003/A1:2009
Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe - Teil 2: Technische Leitsätze

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung technischer Unterlagen

Thomas Zabel, DEBAG Konstruktion, 02625 Bautzen, Dresdener Str. 88

Bautzen, den 05.05.2011


J. Straube
Geschäftsführer


R. Kiesel
Leiter Konstruktion

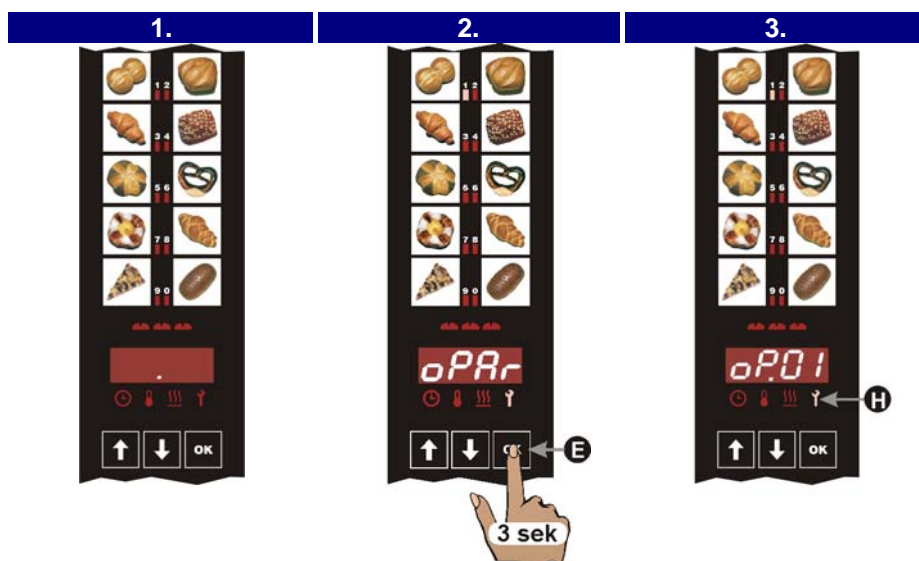
19 ANHANG B: OFENPARAMETER (NUR FÜR EXPERTEN)



Die Änderung der Ofenparameter sollte nur von Fachpersonal (Bäckermeister, Backstubenbetreuer, Filialbetreuer etc.) genutzt werden.

Der Ofen kann mit einer Vielzahl von internen Ofenparametern an den jeweiligen Einsatzfall und Ihre speziellen Wünsche angepasst werden. Im unteren Ofenparameterbereich (Parameternummer 01 bis 39) sind die für Sie wichtigen Einstellungen zusammengefasst und können von Ihnen bei Bedarf verändert werden. Der obere Parameterbereich (ab Parameternummer 40) ist ausschließlich dem Kundendienst vorbehalten. Ist Ihr Ofen mit Gärraum ausgestattet, so erscheinen vor den Ofenparametern zusätzlich die Gärraumparameter zur Aktivierung des Gärraums und zur Einstellung des Gärklimas.

Abbildung B/1: Zugang Ofenparameter-Modus:



Der Ofen ist **ausgeschaltet**.

Die OK-Taste **E** so lang betätigen, bis im Display **L** der Text **oPAr** erscheint.

Im Display wird die erste Ofenparameternummer z.B. **oP01** angezeigt.



Die Bedienung von Ofenparameter-Modus und Profi-Backprogrammänderungsmodus ist sehr ähnlich. Kapitel „15.2.1 - Schema Profi-Backprogrammänderung (Seite 46)“

Die Anwahl der verschiedenen Ofenparameter und die Veränderung der Werte erfolgt mit Hilfe der Pfeiltasten **F** und **G** sowie der OK-Taste **E**.

- Nach erfolgreichem Zugang kann mit den Pfeiltasten **F** und **G** der zur Änderung gewünschte Gärraumparameter **oP.xx** oder Ofenparameter **oP.xx** angewählt werden.
- Durch kurzen OK-Tastendruck **E** können die zugehörigen programmierten Werte betrachtet und bei Bedarf mit den Pfeiltasten verändert werden.
- Nach Bestätigung des eingestellten Wertes durch kurzen OK-Tastendruck **E** schaltet das Display **L** wieder zur Parameternummer und der nächste Ofenparameter kann angewählt werden.
- Sind alle Parameter wie gewünscht programmiert, erfolgt durch langen OK-Tastendruck **E** die Speicherung der Änderungen. Im Display **L** erscheint der Text **PEnd**. Der Ofenparametermodus ist beendet.

Tabelle B/1 - Ofen- und Gärraumparameterbereich (Kundenbereich):

Gärraumparameter (nur bei Zusatzgerät Gärraum)		Einheit	Basiswert	Bereich
GP.01	Zuschaltung Gärraum ⁽¹⁾		YES	YES / no
GP.02	Sollwert-Gärraumtemperatur ⁽¹⁾	°C	35	20 bis 50
GP.03	Sollwert-Gärraumfeuchte ⁽¹⁾	% rH	80	40 bis 90
Ofenparameter		Einheit	Basiswert	Bereich
oP.01	Aktuelle Uhrzeit ⁽²⁾	hh:mm	aktuell	
oP.02	Aktueller Tag ⁽²⁾		aktuell	
oP.03	Aktueller Monat ⁽²⁾		aktuell	
oP.04	Aktuelles Jahr ⁽²⁾		aktuell	2003 bis 2090
oP.05	Automatische Umschaltung Sommer/Winterzeit		YES	YES / no
oP.07	Aktivierung Einschaltautomatik		no	YES / no
oP.08	Startzeiten Einschaltautomatik Mo bis So ⁽²⁾	hh:mm	- :- -	00:00 bis 23:59
oP.10	Lautstärke Piezosignalgeber (Hupe)		2	1 (leise) bis 3 (laut)
oP.11	Nachlaufzeit Haubenventilator	min	1	no / 1 bis 10 / on (bei ADK immer >on<!)
oP.12	Soll-Temperatur Standby-Modus	°C	130	100 bis 200
oP.13	Einschaltbeginn Standby-Modus	min	30	no / 10 bis 120
oP.14	Automatik-AUS-Zeit	min	120	no / 20 bis 180
oP.15	Zugangszeit Basis-Modus	sek	3	2 bis 30
oP.16	Zugangszeit Profi-Modus (oP.15 + oP.16)	sek	6	3 bis 40
oP.19	Blinken Ofenlicht am Backzeitende		no	YES / no
oP.20	Temperaturreduzierung Belegung 2/3	°C	10	1 bis 30
oP.21	Dampfreduzierung Belegung 2/3	sek	0,1 ⁽³⁾ / 1,0 ⁽⁴⁾	0,1 bis 5,0
oP.22	Temperaturreduzierung Belegung 1/3	°C	15	5 bis 30
oP.23	Dampfreduzierung Belegung 1/3	sek	0,2 ⁽³⁾ / 2,0 ⁽⁴⁾	0,1 bis 5,0
oP.24	Aktivierung Belegungsanpassung		YES	YES / no
oP.30	Auto. Bestimmung Starttemperatur	°C	10	0 bis 30
oP.31	Auto. Bestimmung Umschaltzeit	min	1	0 bis 10
oP.32	Auto. Bestimmung Dampfimpulsdauer	sek	1,0 ⁽³⁾ / 5,0 ⁽⁴⁾	0,5 bis 20,0
oP.33	Auto. Bestimmung Dampfimpulsabstand	sek	10	5 bis 180
oP.34	Auto. Bestimmung Zuschaltung Lüfterruhe		YES	YES / no
oP.35	Auto. Bestimmung Öffnungszeit Abluftklappe	min	3	1 bis 20
oP.38	Synchrone Gärraumeinschaltung Doppelöfen		no	YES / no
oP.39	Anzahl Backprogrammebenen (Programme)		1	1 bis 3

⁽¹⁾ Anzeige der Gärraumparameter erfolgt vor den Ofenparametern nur bei Zusatzausstattung Gärraum

⁽²⁾ Nur anwählbar wenn „oP.07 auf YES“ eingestellt ist (oder bei PC-Anschluss).

⁽³⁾ bei Hochleistungsbeschwädung (HLB)

⁽⁴⁾ bei Lüfterrad-Beschwädung (LRB)



Eine Änderung der automatischen Backparameter (oP.30 bis oP.35) kann erst in einem Backprogramm wirksam werden, wenn es im Basis-Modus erneut aufgerufen wird.



Kapitel „12.2 - Standby-Modus (Seite 36)“
 Kapitel „12.3 - Automatik-AUS Funktion (Seite 36)“
 Kapitel „15.1.2 - Automatisch bestimmte Backparameter (Seite 44)“

20 ANHANG C: RESTBACKZEITANZEIGE

Auf Ihren Wunsch kann in der Abzugshaube des **DiLa** Ladenbackofens eine große, rote LED-Restbackzeitanzeige integriert werden. So sind auch Ihre Kunden bereits aus größerer Entfernung informiert, wann es frisches Gebäck gibt.



Folgende Informationen werden in der LED-Restbackzeitanzeige dargestellt:



Bei ausgeschaltetem Ofen ist die Fernanzeige dunkel.



Bei eingeschaltetem Ofen und nicht gestarteter Backzeit leuchten in der Fernanzeige nur die beiden Querbalken.



Bei permanenter Anzeige der Querbalken ist der Ofen startbereit.




Das Blinken der beiden Querbalken signalisiert den Aufheizvorgang zu Backbeginn bzw. zwischen zwei Backvorgängen.



In dieser Zeit ist der Ofen noch nicht startbereit!



Bei gestartetem Backprogramm erscheint analog zur Display-Anzeige  am Tableau die verbleibende Restbackzeit.



Die Kombination von Restbackzeitanzeige und Multicolor-Laufschrift (Seite 21-I) in einer Abzugshaube ist nicht möglich.



Bei Doppel-Öfen befinden sich in der Haube 2 Restbackzeit-Anzeigen. Die linke Anzeige für den oberen Ofen und die rechte für den unteren. Siehe auch Kapitel „24 - Anhang: Doppel-Öfen“.

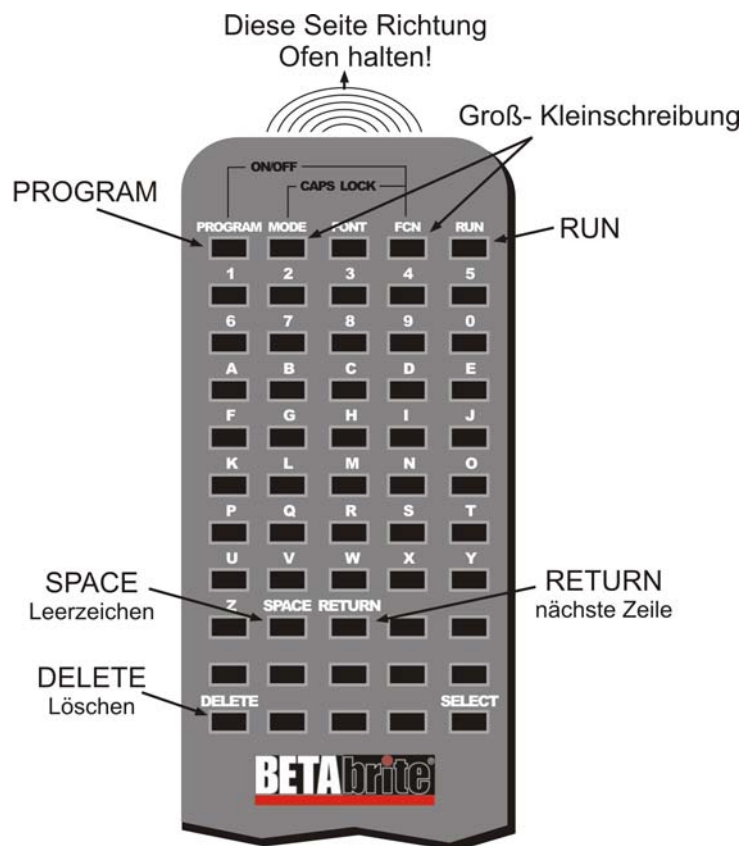
21 ANHANG D: MULTICOLOR LAUFSCHRIFTANZEIGE

Auf Ihren Wunsch kann in der Abzugshaube des **DiLa** Ladenbackofens eine Multicolor (mehrfarbige) Laufschriftanzeige Typ „BETAbrite“ integriert werden. Mit Hilfe dieser Laufschriftanzeige können Sie effektiv Ihre eigenen Werbetexte, Sonderangebote etc. direkt am Ofen für den Kunden gut sichtbar präsentieren.



In dieser Ofenbetriebsanleitung soll nur eine Kurzbeschreibung zur Eingabe von Texten in die Laufschriftanzeige erfolgen, die jedoch in den meisten Anwendungsfällen ausreichend sein dürfte.

Die schnellste und einfachste Möglichkeit der Texteingabe:



- Halten Sie die „BETAbrite“-Fernbedienung mit dem IR-Sender in Richtung der Ofenabzugshaube und betätigen Sie die Taste „PROGRAM“. In der Laufschrift erscheint der Text „PROG TEXT A“. Nur wenn statt dessen der Text „PROG TEXT ?“ erscheint, drücken Sie als nächstes die Tasten „SELECT“ und danach „A“.
- Geben Sie mit Hilfe der Alphabet-Tasten den gewünschten Text ein.
 - Möchten Sie ein Leerzeichen, benutzen Sie die Taste „SPACE“.
 - Zum Löschen eines Buchstaben verwenden Sie die Taste „DELETE“.
 - Zum Umschalten in eine neue Zeile verwenden Sie die Taste „RETURN“.
 - Die Umschaltung von Groß- zu Kleinbuchstaben und umgekehrt erfolgt durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten „FCN“ und „MODE“.

- Zur Speicherung des eingegebenen Textes betätigen Sie **2 mal** die Taste „RUN“.
- Der eingegebene Text wird nun mit ständig wechselnden Effekten und Farben in der Laufschriftanzeige dargestellt.



Möchten Sie gezielte Farbzusordnungen, spezielle Effekte oder Grafiken darstellen, so informieren Sie sich im beiliegenden „BETAbrite“-Programmierhandbuch zur Laufschriftanzeige.



Eine komfortable Programmierung der Laufschriftanzeige ist ebenfalls mit Hilfe eines PC vor Ort möglich. Die dafür erforderliche „BMS“-Software kann bestellt werden (Preis auf Anfrage).



Zum Ausschalten der Laufschriftanzeige (z. B. über Nacht) betätigen Sie gleichzeitig die Tasten „FCN“ und „PROGRAM“. Das Einschalten der Anzeige erfolgt auf die gleiche Weise.



Die Kombination von Restbackzeitanzeige (Seite 20-I) und Multicolor-Laufschrift in einer Abzugshaube ist nicht möglich.

22 ANHANG E: GÄRRaum

Auf Ihren Wunsch, kann am **DiLa** Ladenbackofen ein zugehöriger **DiLa** Gärraum angeschlossen werden. In der Betriebsanleitung sind an den entsprechenden Stellen bereits erste Hinweise zur Bedienung des Gärraum-Zusatzgerätes gegeben. In diesem Kapitel sollen diese Informationen noch einmal ausführlich zusammengefasst werden.

22.1 GÄRRaumAUFBau

Abbildung E/1 – Frontansicht und Innenaufbau Gärraum **DiLa**:

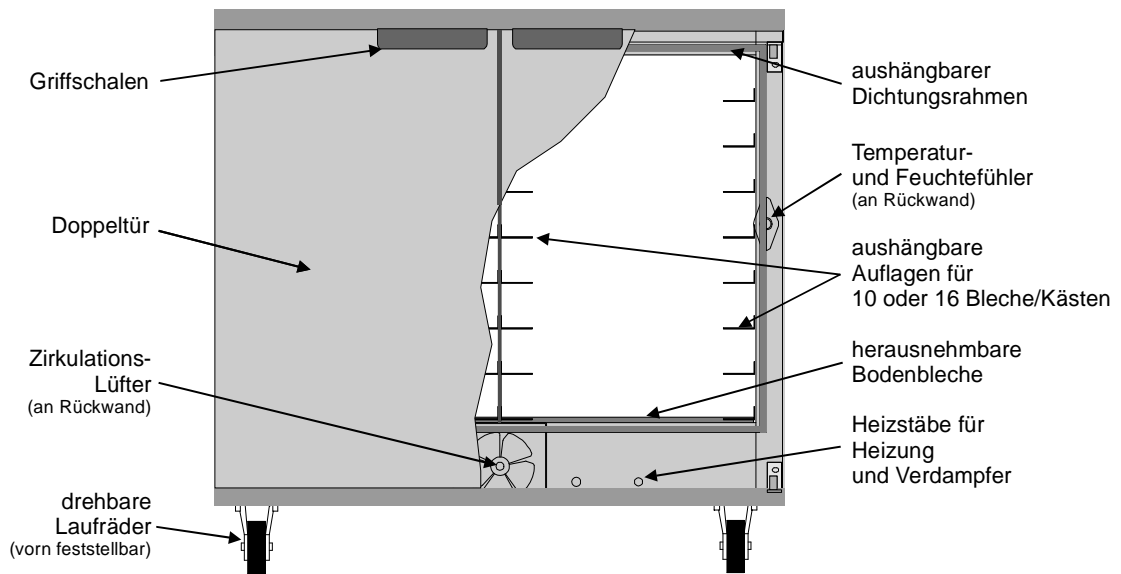
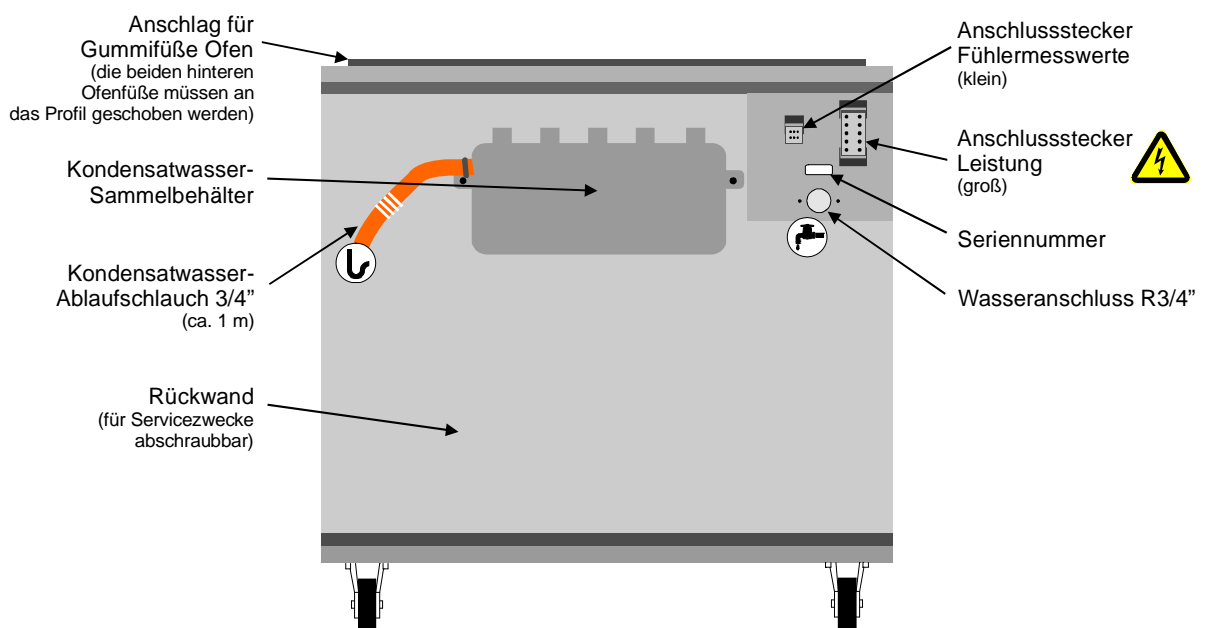


Abbildung E/2 - Rückansicht Gärraum **DiLa**:



22.2 HINWEISE VOR DER INBETRIEBNAHME

Transport und Aufstellung:

Der Transport und die Aufstellung des **DiLa** Gärtraums sind auf Grund der fahrbaren und drehbaren Rollen ohne Probleme möglich. Der vorgesehene Standort muss waagrecht, eben und befestigt sein. Nach Ausrichtung sind die beiden vorderen Feststellräder durch Betätigung des Bremshebels zu blockieren.



Der fahrbare Gärraum darf nicht für einen einsatzbedingten Ortswechsel des Ofens sondern nur zum Verschieben bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten genutzt werden. Feststellräder bzw. Stützfüße sind vor Betriebsbeginn ordnungsgemäß zu fixieren.



Beim Einsatz von Unterlagen zum Höhenausgleich ist besonders auf die Beibehaltung der Standfestigkeit zu achten. Radunterbauten über 5 mm sind nicht zulässig.



Der **DiLa** Gärraum ist nur als Unterbau zur Aufstellung von **DiLa** Ladenbacköfen geeignet. Das Aufstellen von anderen Ofentypen oder Geräten ist nicht statthaft.



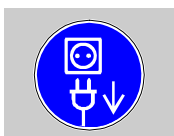
Der **DiLa** Ladenbackofen muss zur Zentrierung und als Schutz gegen Verrutschen bei der Aufstellung mit den beiden hinteren Gummifüßen in die auf der Gärraumdecke vorgesehenen Zentrierungsprofile gestellt werden (siehe Abbildung vorhergehende Seite).

Elektrischer Anschluss:

Der elektrische Anschluss des Gärtraums erfolgt ausschließlich durch die entsprechend vorbereiteten Buchenstecker vom **DiLa** Ladenbackofen. Die Buchenstecker sind mit den Verriegelungsbügeln gegen Herausrutschen zu sichern. Weitere bauseitige elektrische Vorbereitungen zum Anschluss des **DiLa** Gärtraums sind nicht zu treffen.



Der Anschluss des Gärtraums an andere elektrische Geräte oder Zuleitungen kann zu Gefährdungen und Schäden führen und ist nicht statthaft.




Der Anschluss der Gärraumstecker darf nur bei spannungslosem Ofen erfolgen! Deshalb vor Beginn der Arbeiten Netzstecker ziehen oder Hauptschalter ausschalten.



Bei Doppel-Öfen erfolgt der Gärraumanschluss in der Regel am unteren Ofen. Auf Kundenwunsch kann der Anschluss jedoch auch am oberen Ofen erfolgen.

Wasseranschluss:

Der Wasseranschluss erfolgt durch den zum Lieferumfang gehörenden druckfesten Waschmaschienschlauch und das R 3/4"-Y-Verbindungsstück, in der Regel am gleichen bauseitigen Absperrhahn wie der Ofen. Der Anschlussschlauch ist am Wasseranschluss  des Gärtraumes zu befestigen.



Weitere Hinweise und Vorschriften zu Wasserqualität, Anschlussdrücken etc. finden Sie bei der Ofenbeschreibung im Kapitel „9.6.1 - Öfen mit Festwasseranschluss (Seite 14)“

22.3 EINSTELLUNG DER GÄRRÄUMPARAMETER

Die Voreinstellung des Gärraumklimas und der Gärraumzuschaltung erfolgt mit Hilfe der Gärraumparameter. Die Gärraumparameter werden analog zu den Ofenparametern aufgerufen und vor ihnen angezeigt.



Die Änderung der Gärraum- und Ofenparameter sollte nur von Fachpersonal (Bäckermeister, Backstubenbetreuer, Filialbetreuer etc.) genutzt werden.



Sind die Klimawerte im Gärraum einmal nach Ihren Wünschen eingestellt, sind Änderungen an den Gärraumparametern nur noch selten erforderlich.



Die Programmierung der Gärraum- und Ofenparameter ist im Kapitel „19 - Anhang: Ofenparameter (Nur Experten)“ ausführlich beschrieben.

Gärraumparameter	Einheit	Basiswert	Bereich
GP.01 Zuschaltung Gärraum		YES	no / YES

Einstellung YES: Der Gärraum schaltet sich parallel mit dem Ofen bei Betätigung der EIN/AUS-Taste **A** ein bzw. aus.

Einstellung no: Der Gärraum ist permanent abgeschaltet. Die Gärraum-Timer-Funktion ist weiter anwählbar. Gärraumfehler werden nicht angezeigt. Diese Einstellung sollte bei längerer Nichtbenutzung des Gärraums getroffen werden.

Gärraumparameter	Einheit	Basiswert	Bereich
GP.02 Sollwert Gärraumtemperatur	°C	35	20 bis 50
GP.03 Sollwert Gärraumfeuchte	% rH	80	40 bis 90

Mit diesen beiden Gärraumparametern werden die Sollwerte für die automatische Klimaregelung im Gärraum vorgegeben.

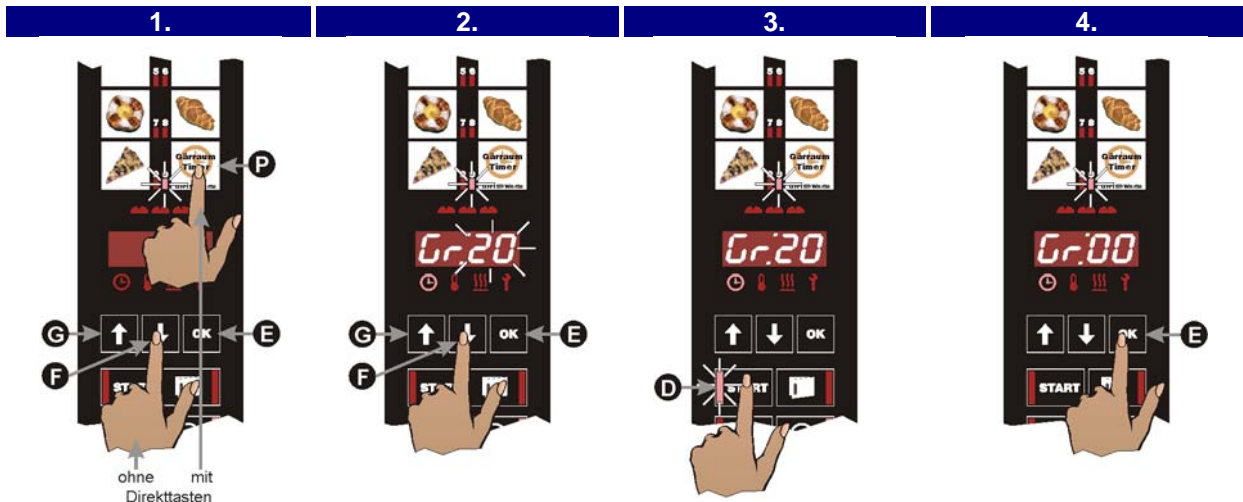


Die aktuellen Ist-Werte von Gärraum-Temperatur und -Feuchte können über die Gärraum-Timer-Platz **P** betrachtet werden. Siehe Kapitel „22.4 - Gärraumtimer“.

22.4 GÄRRAUTIMER

Um Ihnen bei der Einhaltung konstanter Gärzeiten behilflich zu sein, ist in die **DiLa** Steuerung ein Gärraum-Timer integriert. Die Einstellung dieses Gärraum-Timers wie auch die Anzeige der aktuellen Klimawerte im Gärraum erfolgt über den Gärraum-Timer-Platz **P**.

Abbildung E/3 - Bedienung des Gärraum-Timers:



Der Ofen ist **eingeschaltet**, und es ist kein Backprogramm gestartet.

ohne Direkttasten:
Mit den Pfeiltasten **F** oder **G** den Gärraum-Timer **P** anwählen und mit der OK-Taste **E** bestätigen.

mit Direkttasten:
Den Gärraumtimer durch Betätigung der Taste Gärraum-Timer **P** anwählen.

Im Display **L** wird der letzte Timerwert angezeigt. Bei Bedarf kann er mit den Pfeiltasten **F** oder **G** verändert und mit der OK-Taste **E** gespeichert werden.

Hinweis:
Wird keine Taste betätigt, so schaltet das Display nach 3 sek. automatisch zur Anzeige der IST-Werte.

Während der Anzeige des Timer-Werts blinkt die LED der START-Taste **D** schnell. Durch Betätigung der START-Taste **D** wird der Gärraum-Timer gestartet. Das Display **L** schaltet wieder zur normalen Anzeige. Der Timer läuft im Hintergrund weiter. Die LED des Gärraum-Timers **P** leuchtet permanent.

Nach Ablauf des gestarteten Gärraum-Timers erscheint im Display **L** blinkend **01:00** und ein akustisches Signal ertönt. Mit der OK-Taste kann das Timer-Ende quittiert werden, nach 30 sek. löscht es sich selbstständig.



Der Gärraum-Timer hat keinerlei Einfluss auf die Gärraum- bzw. Ofenfunktionen. Auch bei gestartetem Backprogramm kann der Gärraum-Timer durch Betätigung der DOWN-Taste **F** angewählt werden. Wird ein bereits gestarteter Gärraum-Timer angewählt, so erscheint im Display **L** die Timer-Restzeit (Doppelpunkt blinkt). Mit der EIN/AUS-Taste **A** kann er vorzeitig abgebrochen werden.



Wird nach Anwahl des Gärraum-Timers (Punkt 2.) keine Taste betätigt, so erscheint automatisch nach 3 Sekunden zur Information die aktuelle Gärraum-Temperatur **34 °C** und im Anschluss die aktuelle Gärraum-Feuchte **75 r.H.**



Ist der Gärraum abgeschaltet (Gärraumparameter), kann der Gärraum-Timer weiter genutzt werden. Vor der Anzeige des Timerwertes erscheint dann kurz **oFF**.



Auf Ihren Wunsch kann der Gärraumtimer auch komplett deaktiviert und der Programmplatz 10 als normales Backprogramm genutzt werden. Eine Ansicht der Gärraum-Istwerte ist dann jedoch nicht mehr möglich.

22.5 HINWEISE ZUR GÄRRÄUMBEDIENUNG

Ist der **DiLa** Ladenbackofen mit einem Gärraum ausgestattet, erfolgt die Gare der Teiglinge im Normalfall bei automatisch geregeltem Klima im Gärraum.

Die Dauer der Gare und das erforderliche Klima hängen stark vom Zustand der Teiglinge ab und müssen vom Bedienpersonal bestimmt sowie durch permanente Prüfung kontrolliert werden.



Im **DiLa** Ladenbackofen gibt es keine Gärprogramme und auch die Backprogramme haben keinen Einfluss auf den Gärraum. Der integrierte Gärraum-Timer hilft Ihnen jedoch bei der Einhaltung der erforderlichen Gärzeiten. Eine manuelle Regelung des Gärraumklimas ist nicht möglich.



Um die ordnungsgemäße Funktion der Klimaregelung zu gewährleisten, sollten die Türen im Gärraum zu Blechbeschickung bzw. -entnahme nur für möglichst kurze Zeit geöffnet werden.

Reinigung:

Die täglich auszuführenden Reinigungsarbeiten sind:

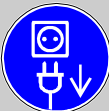
- Das Abwischen der gesamten Gärraumfront mit einem feuchten Tuch ohne Scheuermittelzusätze.
- Das Reinigen der Gärraumblechauflagen und des Bodenblechs mit einem feuchten Tuch.
- Das Abwischen des Türdichtgummis mit einem feuchten Tuch ohne Scheuermittelzusätze.

Mindestens wöchentlich sind folgende Reinigungsarbeiten durchzuführen:

- Den Gärraumboden und die Gärraumbedampfungswanne nach Herausnehmen der Bodenbleche feucht auswischen.



Auch nach Abschaltung besteht an einigen Teilen des Gärraums, nach Entfernung der Bodenbleche, **Verbrennungsgefahr** (Verdampferwanne, Heizstäbe).



Die Reinigung des Gärraumes darf nur im spannungslosen und abgekühlten Zustand erfolgen. Deshalb vor Beginn der Arbeiten Netzstecker ziehen oder Hauptschalter ausschalten.



Auch die im Kapitel „13 - Reinigung des Ofens (Seite 38)“ gegebenen Hinweise und Vorschriften sind auch für den Gärraum zu befolgen.

Weitere Hinweise:

In folgenden Kapiteln finden Sie weitere Informationen zum Gärraum:



Kapitel „8 - Auszug Technische Daten (Seite 10)“
 Kapitel „10.2 - Beschreibung der einzelnen Bedienelemente (ab Seite 19)“
 Kapitel „11.4 - Vorbereitung der Teiglinge (Seite 28)“
 Kapitel „12.7 - Sonderfunktion „Nur Gärraum“ (Seite 37)“
 Kapitel „14 - Wartung des Ofens (Seite 40)“
 Kapitel „17 - Fehlermeldungen (Seite 54)“
 Kapitel „19 - Anhang: Ofenparameter“
 sowie gesonderte Maß- und Typenblätter

23 ANHANG F: WASSERTANK

Falls am Aufstellungsort des **DiLa** Ladenbackofen keine Möglichkeit für einen Festwasseranschluss besteht, kann auf Ihren Wunsch die Wasserversorgung durch einen speziellen Unterschrank mit integriertem Wassertank erfolgen. In der Betriebsanleitung sind an den entsprechenden Stellen bereits erste Hinweise zu den Besonderheiten der Zusatzausstattung mit Wassertank gegeben. In diesem Kapitel sollen diese Informationen noch einmal ausführlich zusammengefasst werden.



Für Öfen mit Wassertank ist grundsätzlich ein spezieller Unterschrank der Fa. DEBAG zu verwenden. Die Verwendung von Unterbauten anderer Hersteller ist hier nicht zu empfehlen! In Ausnahmefällen sind abweichende konstruktive Lösungen vor ihrem Einsatz der Fa. DEBAG zu übermitteln. Eine Verwendung ist nur nach erfolgter schriftlicher Freigabe durch die Fa. DEBAG statthaft.



Durch eine gegenüber Festwasseranschluss reduzierte Schwadenleistung eignet sich ein **DiLa** Ofen mit Wassertank vorwiegend zum Fertigbacken bereits vorgebackener Produkte. Das qualitativ hochwertige Abbacken von Produkten mit hohem Schwadenbedarf kann nicht garantiert werden. Im Bedarfsfall müssen geeignete Versuche mit Ihren Produkten durchgeführt werden.

23.1 AUFBAU UNTERSCHRANK MIT WASSERTANK

Abbildung F/1 - Frontansicht **DiLa** Unterschrank mit integriertem Wassertank:

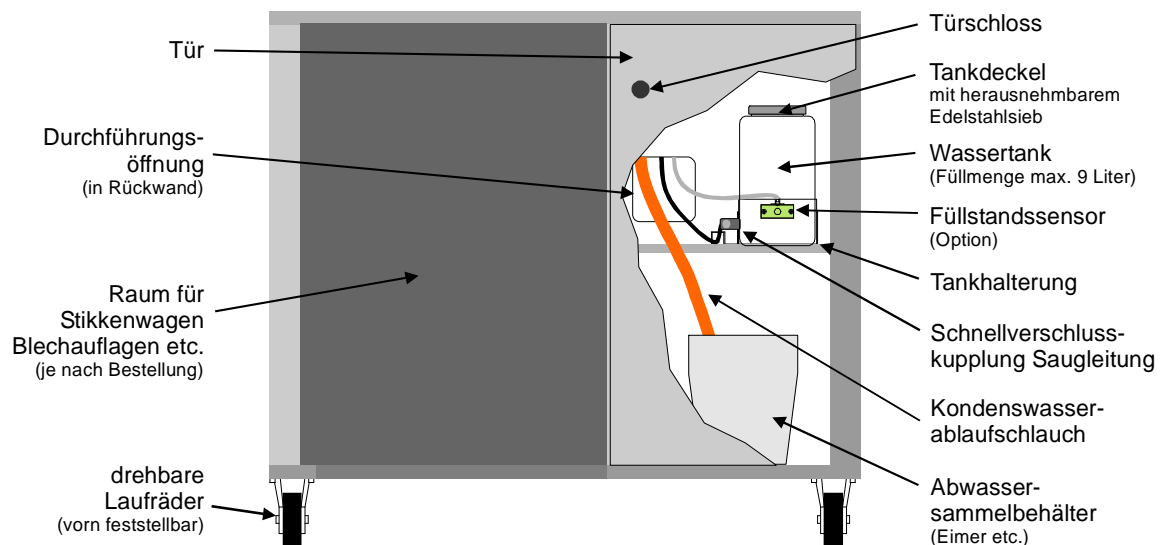
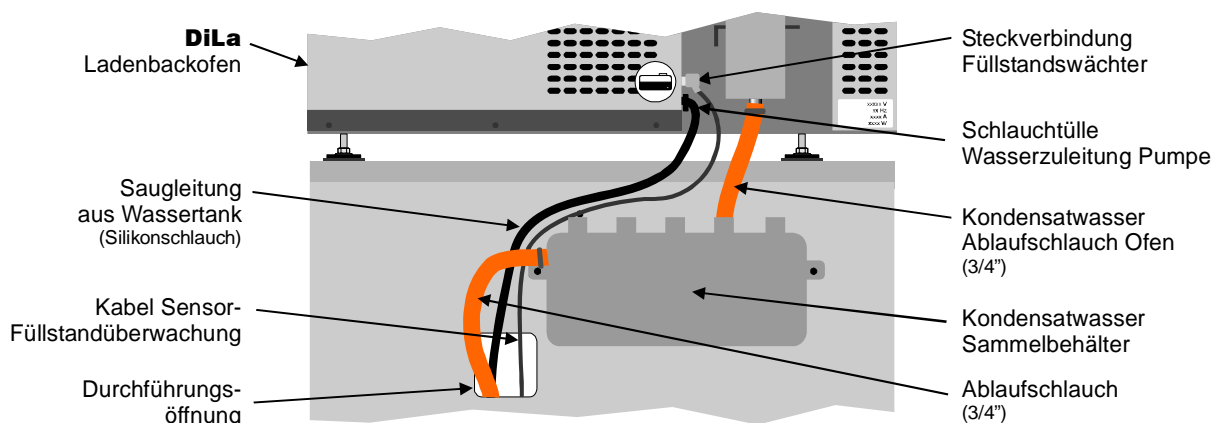


Abbildung F/2 - Rückansicht **DiLa** Unterschrank:



23.2 HINWEISE VOR DER INBETRIEBNAHME

Transport und Aufstellung:

Der Transport und die Aufstellung des **DiLa** Unterschrankes sind auf Grund der fahrbaren und drehbaren Rollen ohne Probleme möglich. Der vorgesehene Standort muss waagrecht, eben und befestigt sein. Nach Ausrichtung sind die beiden vorderen Feststellräder durch Betätigung des Bremshebels zu blockieren.



Beim Einsatz von Unterlagen zum Höhenausgleich, ist besonders auf die Beibehaltung der Standfestigkeit zu achten. Radunterbauten über 5 mm sind nicht zulässig.



Der **DiLa** Ladenbackofen muss zur Zentrierung und als Schutz gegen Verrutschen bei der Aufstellung mit den beiden hinteren Gummifüßen in die auf der Unterschrankdecke vorgesehenen Zentrierungsprofile gestellt werden (siehe Abbildung vorhergehende Seite).



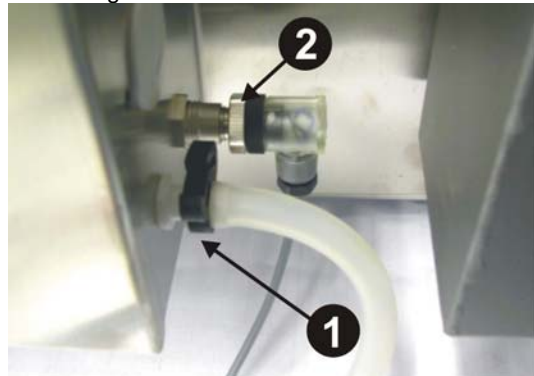
Der Anschluss eines **DiLa** Gärraums an einen Ofen mit Unterschrank und Wassertank ist nicht möglich.

Anschluss:

Am **DiLa** Ladenbackofen muss bei der Inbetriebnahme der Wassertank im Unterschrank über die Saugleitung mit dem Ofen verbunden und der Füllstandssensor (falls vorhanden) angeschlossen werden.

Dazu wird der dünne, transparente Saugschlauch (Ø 10 mm) auf die kleine Schlauchtülle an der Ofenrückseite bis Anschlag aufgesteckt und mit der beiliegenden schwarzen Kunststoffschlauchschele gesichert ①. Die rastende Schele mit einer Zange oder den Fingern soweit zusammendrücken, bis der Schlauch fest auf der Tülle gesichert ist.

Abbildung F/3 - Anschluss Wassertank am Ofen:



Eine fehlende oder undichte Verbindung des Saugschlauches führt zu Störungen in der Bedampfanlage und damit zu schlechten Backergebnissen.



Beim Anschluss den Saugschlauch sowie das Kabel des Füllstandssensors nicht knicken oder auf Zug belasten und auf genügend Abstand zu heißen Oberflächen (Schwadenabzugsrohr etc.) achten.

23.3 HINWEISE ZUR BEDIENUNG

Wassertank auffüllen:

Die Befüllung des Wassertanks im Unterschrank ist beim Backen mit Bedampfung spätestens bei Anzeige der Info-Meldung **inFS** erforderlich.

- Zuerst die Saugleitung **4** abtrennen. Dazu die Schnellverschlusskupplung durch Druck auf die Entriegelungstaste **5** (PUSH) öffnen.
- Wassertank aus der Halterung entnehmen und Tankdeckel **6** abschrauben.
- In Abhängigkeit Ihrer internen Vorgaben den Tank mit Trinkwasser aus der Wasserleitung oder destilliertem Wasser durch das eingebaute Filtersieb **7** im Tankstutzen befüllen (maximal 9 Liter Fassungsvermögen).
- Tankdeckel aufschrauben und Wassertank in die Halterung bis zum Anschlag einschieben.
- Die Schnellverschlusskupplung der Saugleitung mit kräftigem Druck bis zur Einrastung anstecken (Klick-Geräusch).

Abbildung F/4 - Schnellverschlusskupplung



Abbildung F/5 - Wassertank



Zur Tankbefüllung darf nur sauberes, enthärtetes Trinkwasser (1-3° dH) oder destilliertes Wasser (Originalverpackung) aus lebensmittelgeeigneten Gefäßen verwendet werden.



Die Befüllung ist nur durch das eingebaute intakte Metallfiltersieb im Tankstutzen vorzunehmen. Eventuelle Verschmutzungen sind nach der Befüllung aus dem Sieb zu entfernen.

Die Tankentlüftungsöffnung im Deckel (kleines Loch) darf in Ihrer Funktion (Unterdruckausgleich) nicht beeinträchtigt werden (Zukleben, Verschmutzung etc.).

Für die sichere Funktion der Füllstandsüberwachung muss der Wassertank immer bis zum Anschlag in die Halterung eingeschoben werden.



Eventuell bei der Befüllung ausgetretenes Wasser kann vor dem Ofen zu einer erhöhten Rutschgefahr führen. Halten Sie deshalb den Fußbodenbereich immer sauber und trocken.



Bei der Verwendung von dünnhalsigen Wasserflaschen ist eine Befüllung auch ohne Entnahme des Tanks bei Bedarf direkt im Untergestell möglich.

Reinigung:

Die täglich auszuführenden Reinigungsarbeiten sind:

- Das Abwischen der gesamten Unterschrankfront mit einem feuchten Tuch ohne Scheuermittelzusätze.
- Den Wassertank täglich mit sauberem Trinkwasser ohne jegliche Zusätze reinigen und auf Undichtheiten prüfen.



Bei starker Verschmutzung oder Wasseraustritt ist der Wassertank umgehend durch einen neuen Originaltank zu ersetzen.



Auch die im Kapitel „13 - Reinigung des Ofens (Seite 38)“ gegebenen Hinweise und Vorschriften sind beim Unterschrank zu befolgen.

Weitere Hinweise:



Undichtheiten oder Lufteintritt im Saugschlauch sind sofort zu beseitigen, da es dadurch zu Störungen in der Schwadenanlage kommen kann.



Bei längerer Nichtbenutzung des Ofens (Feiertage, Defekt etc.), ist der Tank komplett zu entleeren und zu trocknen. Das gleiche trifft auch zu, wenn für Ihre Produkte grundsätzlich keine Bedampfung benötigt wird.



Wird ein Backprogramm bei leerem Wassertank gestartet (**inFS**) so erscheint zu Beginn im Display kurz die Meldung **LEER**. Auf den Backprogrammablauf hat dies jedoch keinen Einfluss.

In folgenden Kapiteln finden Sie weitere Informationen zum Unterschrank und zum Wassertank:



Kapitel „8 - Auszug Technische Daten (Seite 10)“
 Kapitel „9.3 - Anforderungen an den Unterbau (Seite 12)“
 Kapitel „14 - Wartung des Ofens (Seite 40)“
 Kapitel „16 - Info-Meldungen (Seite 49)“
 sowie gesonderte Maß- und Typenblätter

24 ANHANG G: DOPPEL-ÖFEN

Die sogenannten Doppel-Öfen stellen eine häufig genutzte Typvariante des **DiLa** Ladenbackofens dar. Dabei werden zwei eigenständige **DiLa** Ladenbacköfen übereinandergestellt. Der Vorteil dieser Doppel-Öfen liegt besonders in ihrer Flexibilität und einer größeren Backfläche bei geringer Stellfläche. Um Ihnen die Arbeit mit dem Doppel-Ofen zu erleichtern, sind in der **DiLa** Steuerung verschiedene Synchronisations-Funktionen integriert.

24.1 HINWEISE VOR DER INBETRIEBNAHME

Transport und Aufstellung:

Der Transport und die Aufstellung eines **DiLa** Doppel-Ofens entspricht im Wesentlichen der eines Einzelofens und ist im Kapitel „9.4 - Transport und Aufstellung (Seite 13)“ ausführlich beschrieben.



Bei der Aufstellung ist unbedingt darauf zu achten, welcher Ofen als „unterer“ und welcher als „oberer“ Ofen vorbereitet wurde. Dies erkennt man entweder an der bereits montierten Abzugshaube (oberer Ofen) oder an der Schwadenklappe (am unteren Ofen hat die Schwadenklappe einen Kondensatwasserablauf).



Bei Doppel-Öfen mit Gärraum erfolgt der Gärraumanschluss in der Regel am unteren Ofen (erkennbar an den Gärraum-Anschlusskabeln und am Gärraum-Timer). Auf Kundenwunsch ist der Anschluss am oberen Ofen auch möglich.



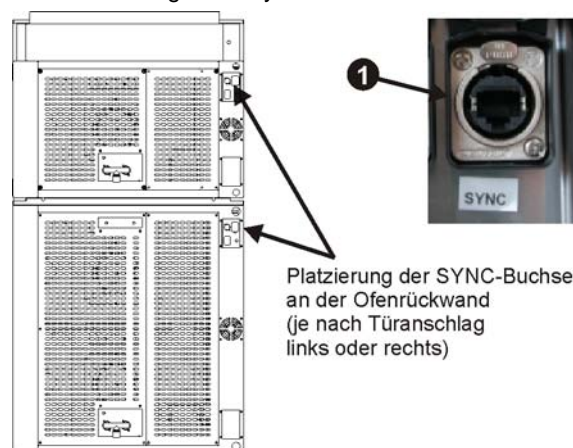
Der obere **DiLa** Ladenbackofen muss zur Zentrierung und als Schutz gegen Verrutschen bei der Aufstellung mit den Gummifüßen und Gewindestiften in die auf der Decke des unteren Ofens vorgesehenen Löcher gestellt werden.

Anschluss:

Da der **DiLa** Doppel-Ofen aus zwei übereinandergesetzten **DiLa** Einzelöfen besteht, muss der Elektro- und Wasseranschluss doppelt (wie bei zwei einzelnen Öfen) erfolgen. Da der Abdampf und das Kondenswasser beider Öfen verbunden sind, ist nur ein Abluft- und ein Abwasseranschluss erforderlich.

Um den Datenaustausch zwischen beiden Öfen zu ermöglichen (Synchronisation), müssen sie zusätzlich mit einem Datenkabel (Synchronisationskabel) verbunden werden. Dazu befinden sich an der Rückwand entsprechende Synchronisations-Buchsen „SYNC“ ①. Mit dem mitgelieferten Synchronisationskabel (Patchkabel) die SYNC-Buchse des oberen Ofens mit der SYNC-Buchse des unteren Ofens verbinden.


Abbildung G/1 - Synchronisationsbuchse:



Befestigen Sie das Synchronisationskabel so, dass es nicht mit heißen Oberflächen (Schwadenrohr, Abzugklappe etc.) in Kontakt kommen kann.

24.2 HINWEISE ZUR BEDIENUNG

Durch die Datenkommunikation zwischen beiden Öfen stehen Ihnen unter anderem folgende Zusatzfunktionen zur Verfügung:

- Die Blinkfolgen der Ofen- und Restbackzeitanzeigen sind gleich, was den Eindruck der „Zusammengehörigkeit“ beider Öfen deutlich erhöht.
- Nutzen Sie am Ofen die Bedienfreigabe-Funktion, so wird bei der Aktivierung eines Ofens durch den Sensor-Schlüssel automatisch auch am zweiten Ofen die Bedienfreigabe erteilt.
- Bei der Einstellung der aktuellen Uhrzeit und des Datums wird die Änderung automatisch in den zweiten Ofen übernommen.
- Die an einem Ofen durchgeführten Backprogrammänderungen werden je nach Einstellung automatisch in den zweiten Ofen übernommen. Diese Backprogramm-Synchronisation können Sie für jedes Backprogramm im Profi-Backprogrammänderungsmodus über den Backparameter **bP38** getrennt festlegen.
Ist die Funktion aktiviert, so erscheint nach jeder Backprogrammänderung in beiden Displays  die Ausschrift **sync**.
- In der Grundeinstellung schaltet sich der optionale Gärraum ein, sobald einer der beiden Öfen eingeschaltet ist (egal ob oberer oder unterer). Mit Ofenparameter **oP38** kann diese Funktion deaktiviert werden.

Weitere Hinweise:



Damit die Datenkommunikation funktioniert, muss an beiden Öfen Netzspannung anliegen. Ob ein Ofen ein- oder ausgeschaltet ist, hat keinen Einfluss auf die Funktion.



Ändern Sie ein Backprogramm mit aktivierter Backprogramm-Synchronisation nur, wenn an beiden Backöfen kein Backprogramm gestartet ist.



Achten Sie bei Reinigungs- und Reparaturarbeiten darauf, dass jeder Ofen eine eigene Netzspannungs- und Wasserzuleitung besitzt und Sie zur Spannungsabschaltung des kompletten Doppel-Ofens beide Netzstecker ziehen müssen.

In folgenden Kapiteln finden Sie weitere Informationen zu **DiLa** Doppel-Öfen:



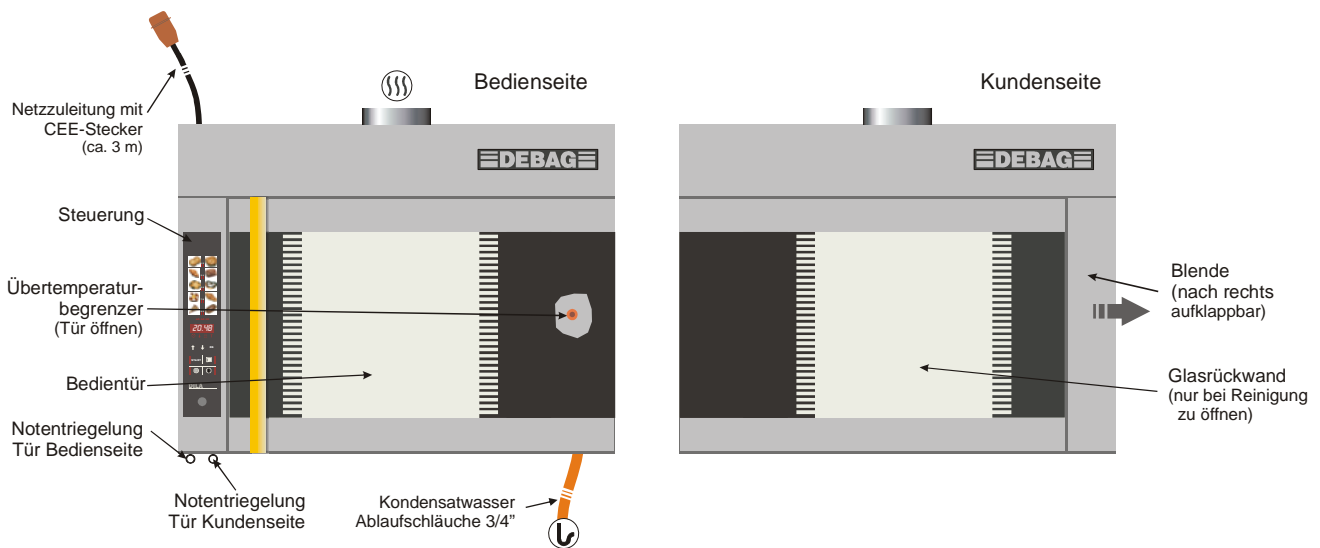
Kapitel „8 - Auszug Technische Daten (Seite 10)“
 Kapitel „15.1 - BASIS-Backprogrammänderung (Seite 43)“
 Kapitel „15.2 - PROFI-Backprogrammänderung (Nur Experten!) (Seite 45)“
 Kapitel „17 - Fehlermeldungen (Seite 55)“
 sowie gesonderte Maß- und Typenblätter

25 ANHANG H: DILA D

DiLa-Öfen mit dem Typzusatz „D“ besitzen durch eine geänderte Backraumkonstruktion eine durchsichtige, gläserne Rückseite (feste Tür), die nur zu Reinigungs- und Servicezwecken geöffnet werden kann. Besonders bei der Integration des Ofens in eine Verkaufstheke kann dem Kunden über die transparente Rückwand, der Backprozess werbewirksam veranschaulicht werden.

25.1 AUFBAU

Beispiel DiLa 5 PD:



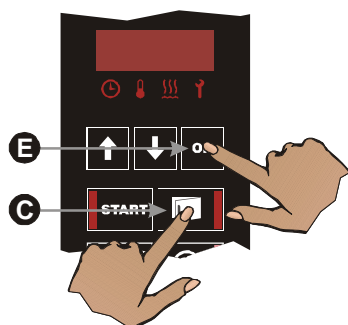
Der Zugang zum Übertemperaturbegrenzer ist nur bei geöffneter Bedientür möglich.

25.2 ÖFFNUNG UND REINIGUNG GLÄSERNE RÜCKWAND

Parallel zur Reinigung der Glasscheiben der Bedientür müssen auch die Scheiben der gläsernen Rückwand gereinigt werden.



Beachten Sie vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt die im Kapitel „13 Reinigung“ (Seite 38) gegebenen Sicherheitshinweise und Vorschriften.



Öffnen der gläsernen Rückwand:

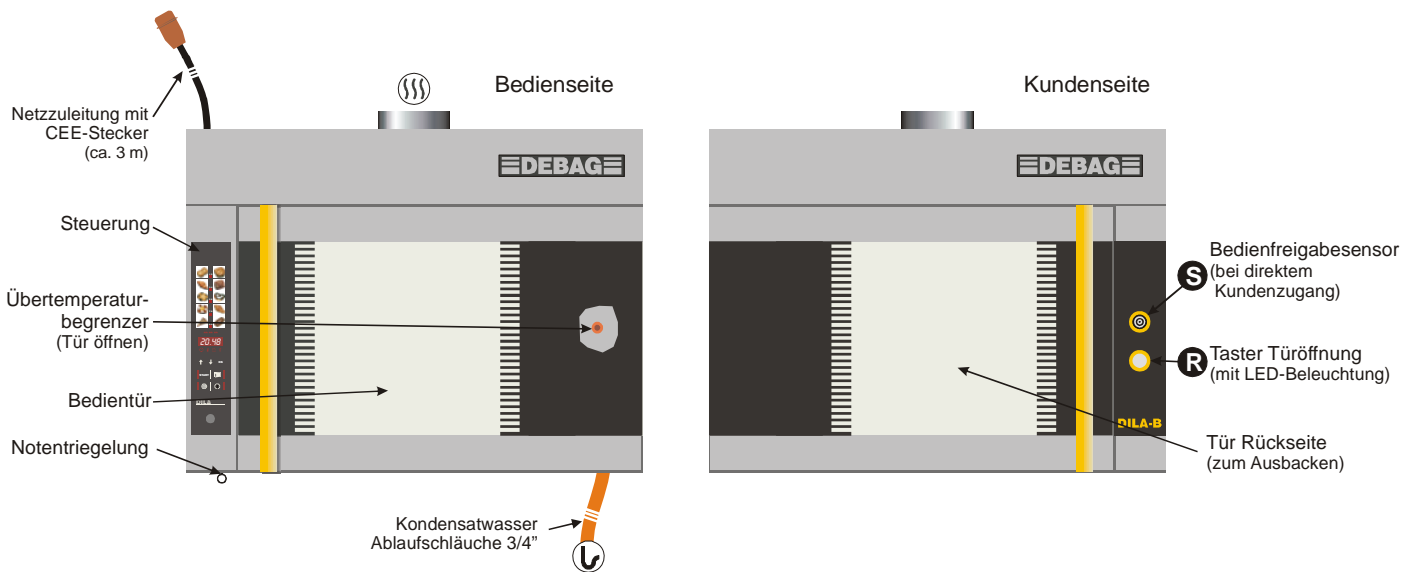
1. Schalten Sie den Ofen aus.
2. Betätigen Sie die OK-Taste **E**.
3. Drücken Sie zusätzlich kurz auf die Tür-Taste **C**.

26 ANHANG I: DILA B

DiLa-Öfen mit dem Typzusatz „B“ besitzen an der Rückseite des Ofens eine weitere Glastür, die auch zum Entnehmen der fertig gebackenen Ware (Ausbacken) genutzt werden kann. So ist es zum Beispiel möglich, den Ofen im Vorbereitungsraum zu beschicken und am Backzeitende, das fertige Gebäck im Verkaufsbereich zu entnehmen.

26.1 AUFBAU

Beispiel DiLa 5 PB:



26.2 BESONDERHEITEN DER OFENBEDIENUNG

- Die Tür auf der Kundenseite kann in jeder Betriebssituation mit dem Taster **R** geöffnet werden. Ist der Ofen mit einem Bedienfreigabesensor ausgestattet (bei Aufstellung im Kundenbereich), muss parallel dazu der Magnetschlüssel vor das Sensorfeld **S** gehalten werden.
- Je nach Ofeneinstellung öffnet am Backprogrammende die Tür auf der Bedien- oder der Kundenseite in die Lüftungsstellung, und die LED-Beleuchtung der Tür-Taste **R** blinkt. Auf Tastendruck **R** wird die Tür der Kundenseite zur kompletten Öffnung freigegeben und das Backprogramm beendet. Auch hier ist die Betätigung des Bedienfreigabesensors **S** erforderlich (falls Funktion aktiviert).



Ob eine Tür am Backprogrammende automatisch öffnet, bzw. welche der beiden Türen geöffnet wird kann am Ofen eingestellt werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an die Kundendienstabteilung.

26.3 REINIGUNG TÜR KUNDENSEITE


Die Reinigung der Tür auf der Kundenseite erfolgt analog der Bedientür.



Kapitel „13.1.2 - Öffnen der inneren Backraumtürscheibe (Seite 39)“

27 ANHANG J: REINIGUNGSSYSTEM EASYCLEAN I

Der DiLa-Ladenbackofen kann optional mit dem teilautomatischen Reinigungssystem EasyClean I ausgestattet werden.




Die ausführliche Anleitung zum Reinigungssystem finden Sie in folgenden Dokumenten:

- Betriebsanleitung EasyClean I -Reinigungssystem (Art.-Nr.: 9122964) incl. Sicherheitsdatenblatt CleanFixx-Ofenreiniger
- Kurzanleitung EasyClean I -Reinigungssystem – A3 laminiert (Art.-Nr.: 9122965)
- Reinigungsplan DiLa P (Art.-Nr.: 9122983)

Diese Dokumente werden Ihnen bei entsprechend ausgestatteten Öfen bei der Lieferung mit übergeben.



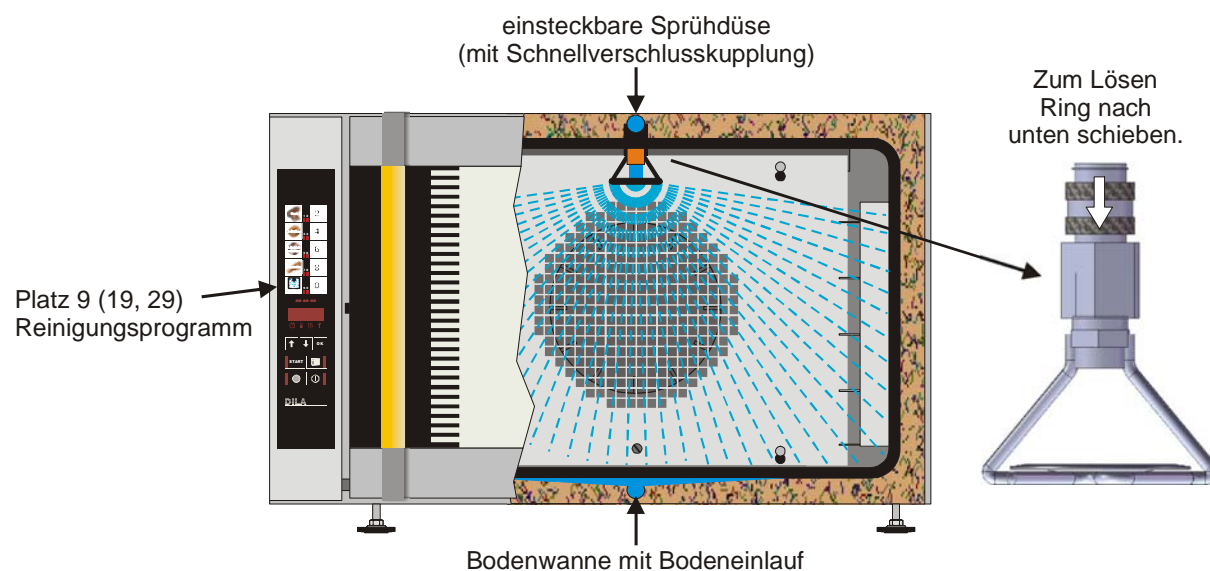
Beachten Sie bei der Nutzung des EasyClean I –Reinigungssystems und beim Umgang mit dem DEBAG CleanFixx-Ofenreiniger unbedingt die in den oben aufgeführten Dokumenten gegebenen Anweisungen und Vorschriften.



Eine Nachrüstung des EasyClean I -Reinigungssystems ist nicht möglich.

27.1 AUFBAU

Beispiel DiLa 5 P:



27.2 DISPLAYANZEIGEN

bei Anwahl Reinigungsprogramm Platz 9:




bei gestartetem Reinigungsprogramm:



28 ANHANG K: REINIGUNGSSYSTEM EASYCLEAN II

Der DiLa-Ladenbackofen kann optional mit dem vollautomatischen Reinigungssystem EasyClean II ausgestattet werden.




Die ausführliche Anleitung zum Reinigungssystem finden Sie in folgenden Dokumenten:

- Betriebsanleitung EasyClean II -Reinigungssystem (Art.-Nr.: 9122985) incl. Sicherheitsdatenblatt CleanFixx-Ofenreiniger
- Kurzanleitung EasyClean II -Reinigungssystem – A4 laminiert (Art.-Nr.: 9122986)

Diese Dokumente werden Ihnen bei entsprechend ausgestatteten Öfen bei der Lieferung mit übergeben.



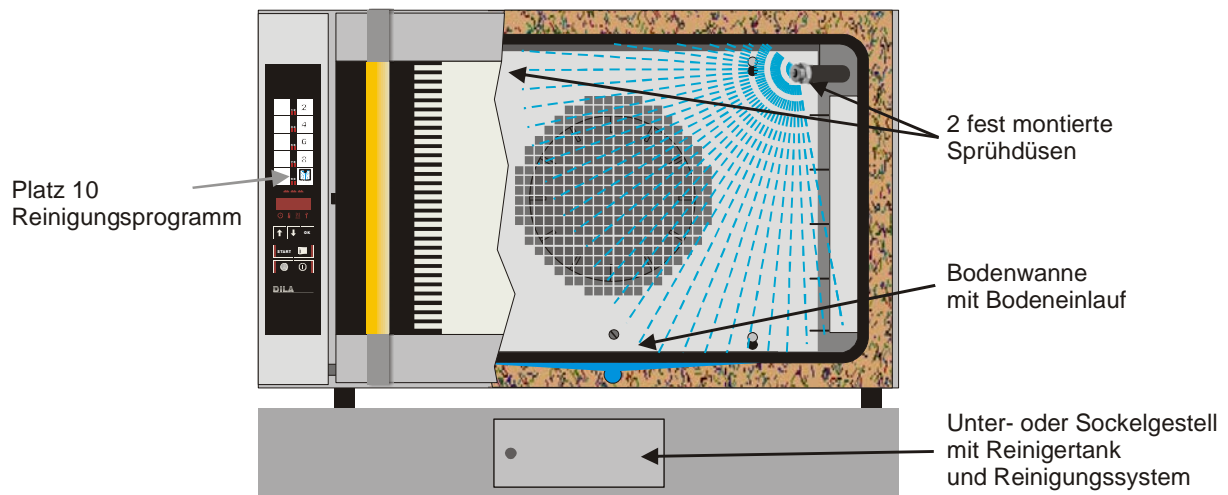
Beachten Sie bei der Nutzung des EasyClean II -Reinigungssystems und beim Umgang mit dem DEBAG CleanFixx-Ofenreiniger unbedingt die in den oben aufgeführten Dokumenten gegebenen Anweisungen und Vorschriften.



Eine Nachrüstung des EasyClean II -Reinigungssystems ist nicht möglich.

28.1 AUFBAU

Beispiel DiLa 5 P:



28.2 DISPLAYANZEIGEN

bei Anwahl Reinigungsprogramm Platz 10:



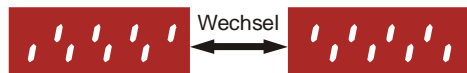
bei leerem Reinigertank:



bei aktiviertem Reinigungsprogramm (Abkühlung):



bei gestartetem Reinigungsprogramm:



29 ANHANG L: BESCHICKUNGSWAGEN

Standardmäßig ist der DiLa mit festen, nur zur Reinigung herausnehmbaren, Backblechauflagen ausgestattet. Optional kann er mit einer halbautomatischen Beschickung ausgerüstet werden. Dabei werden zum Backen die Backbleche auf einem Backgestell komplett mit einem Arbeitsgang in den Ofen geschoben bzw. wieder entnommen. Als Transport- und Führungsgerät dient ein Beschickungswagen.



Bei Aufstellung des Ofens im Kundenzugangsbereich ist vor Beginn der Beschickungsarbeiten (Öffnen der Backraumtür) der Arbeitsbereich (ca. 1 m um die Ofenfront) freizuhalten und ggf. mit geeigneten Mitteln zu sichern (Sperrband oder 2. Person). Ein erhöhte Wachsamkeit ist dabei erforderlich.



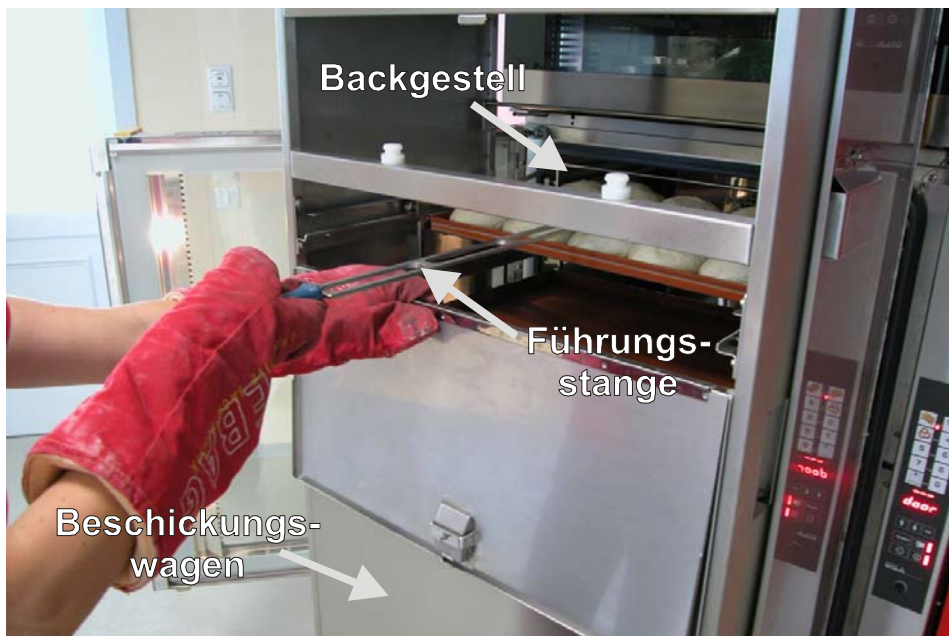
Die ausführliche Anleitung zum Beschickungssystem finden Sie in folgenden Dokumenten:

- Kurzanleitung Beschickungswagen – A3 laminiert (Art.-Nr.: 9122969)

Dieses Dokument wird Ihnen bei entsprechend ausgestatteten Öfen bei der Lieferung mit übergeben.



Beachten Sie bei der Nutzung des Beschickungssystems unbedingt die in den oben aufgeführten Dokumenten gegebenen Anweisungen und Vorschriften.



Das Tragen von geeigneten Schutzhandschuhen beim Entnehmen des Beschickungswagens ist unbedingt notwendig.

Bei geöffneter Tür besteht im Bereich der Türinnenscheibe, der gesamten Backkammer sowie des Beschickungswagens Verbrennungsgefahr.



Nutzen Sie zum Ein- und Ausschieben des Backgestells unbedingt die mitgelieferte Führungsstange.

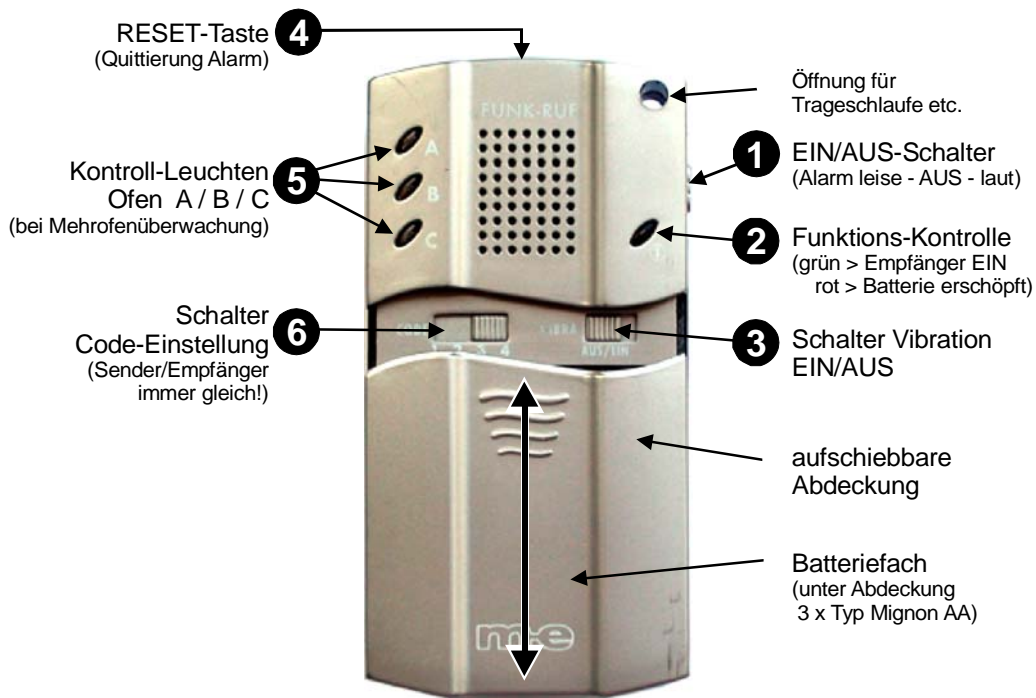


Der Beschickungswagen darf nur langsam auf geraden, glatten Fußböden ohne größere Unebenheiten geschoben werden. Die Verkleidungstüren müssen dabei geschlossen sein. Fassen Sie zum sicheren Bewegen in beide seitlichen Griffmulden. Das Überfahren von Hindernissen (z.B. Türschwellen) bzw. Gegenständen sowie sehr schnelle Bewegungen sind untersagt – Kippgefahr!

30 ANHANG M: FUNK-FERNSIGNALISIERUNG

Auf Ihren Wunsch kann der **DiLa** Ladenbackofen auch mit einer Funk-Fernsignalisierung ausgestattet werden. Diese innovative Neuerung erleichtert Ihnen die Ofenbedienung besonders bei großflächigen, lauten Verkaufsräumen oder bei getrennt liegenden Back- und Verkaufsbereichen. Das Personal wird so auch über größere Entfernungen zuverlässig vom Backprogrammende oder aufgetretenen Störungen informiert. Qualitätseinbußen durch zu lange Backzeiten etc. können so deutlich reduziert werden.

Abbildung H/1 - Bedienelemente am Empfänger der Funk-Fernsignalisierung:



30.1 HINWEISE ZUR BEDIENUNG

Zu Geschäftsbeginn den Empfänger mit dem EIN/AUS-Schiebeschalter **1** einschalten. Die Funktions-Kontroll-LED **2** blinkt. Je nach den örtlichen Umgebungsgläuschen können Sie zwischen leisem oder lautem akustischen Alarmsignal wählen. Bei Bedarf können Sie zusätzlich den Vibrationsalarm aktivieren **3**.

Am Backzeitende oder bei einer wichtigen Ofenstörung ertönt aus dem Empfänger ein akustisches Alarmsignal und die entsprechende Ofen-Kontroll-Leuchte **5** blinkt. Durch Druck auf die RESET-Taste **4** kann der Alarm beendet werden.



Die Einstellung des Code-Schalters **6** muss zwischen dem Sender und dem Empfänger immer gleich sein (Voreinstellung 1). Sollte es auf diesem Kanal Störungen im lokalen Funkempfang geben, kann zur Funktionsverbesserung an beiden Geräten ein anderer Code eingestellt werden. Wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung.



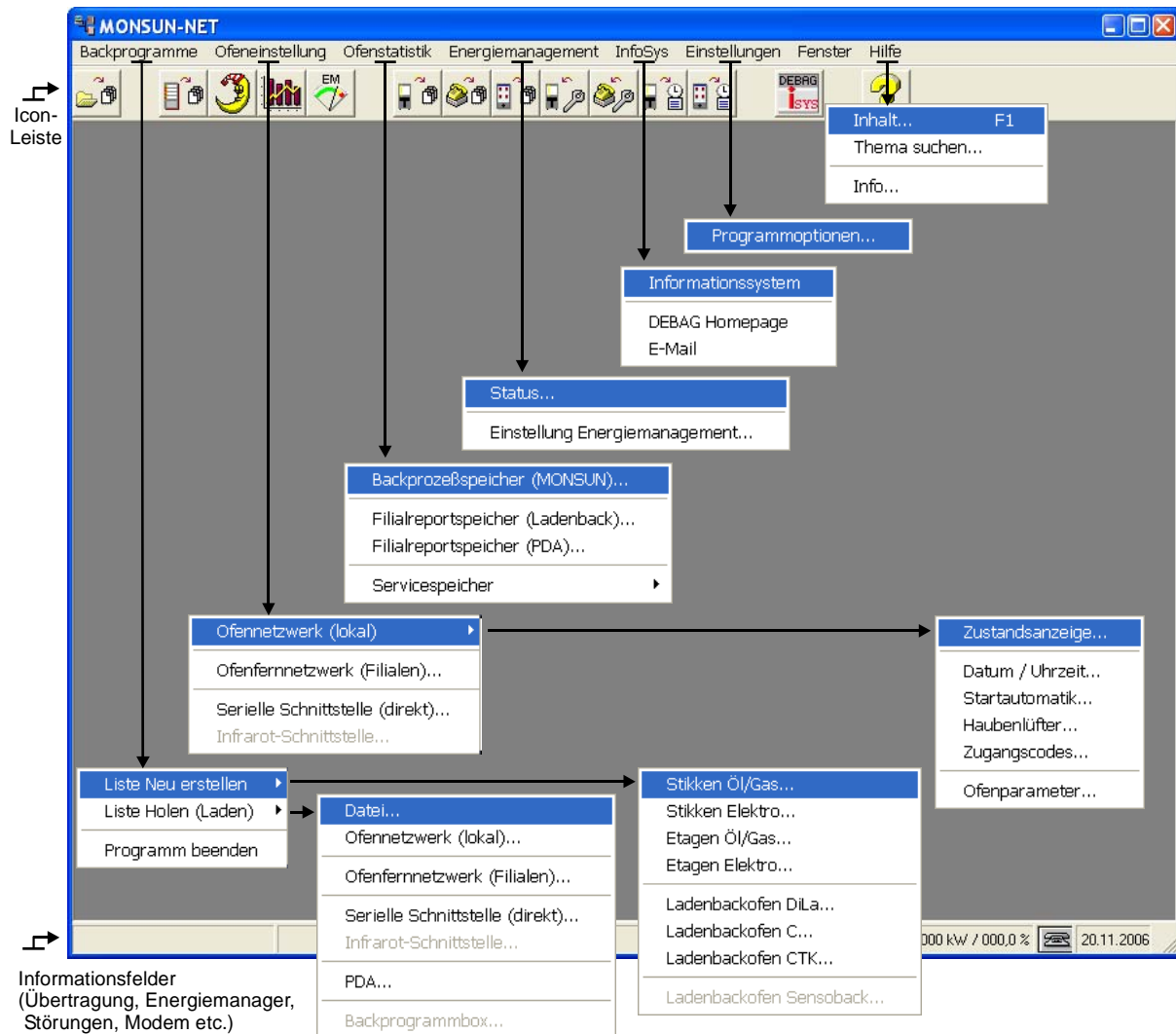
Der Sender der Funk-Fernsignalisierung ist im **DiLa** Ofen integriert. Die Frequenz beträgt 434 MHz und die Reichweite je nach örtlichen Gegebenheiten ca. 100 m (Funkzulassung nach EC R&TTE 1995/5/EC).



Die durchschnittliche Betriebsdauer der Batterien im Empfänger liegt bei etwa 4 Monaten (Bereitschaft). Um sie zu erhöhen, sollte der Empfänger außerhalb der Geschäftszeiten ausgeschaltet werden. Der Einsatz von Alkaline-Batterien ist zu empfehlen.

31 ANHANG N: MONSUNET PC-SOFTWARE

Der **DiLa** Ladenbackofen ist standardmäßig mit einer PC-Anschlussbuchse ausgestattet. In Verbindung mit der DEBAG PC-Software „MonsunNet V4“ haben Sie so die Möglichkeit, eine Vielzahl von Funktionen der Ofeneinstellung und Ofenüberwachung am Computer vor Ort oder von Ihrem Büro aus zu nutzen.

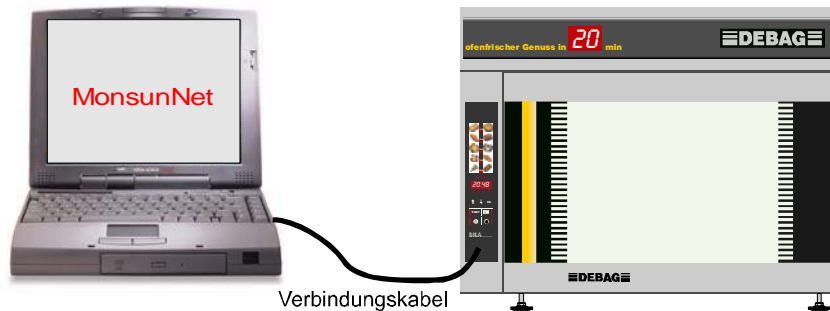


Grobe Übersicht der Funktionen des MonsunNet V4

- komfortable Backprogrammverwaltung (Bearbeitung, Übertragung, Archivierung, Ausdruck)
- Bibliothekfunktion zum Aufbau eines eigenen Backprogrammarchivs
- Funktion zum Vergleich von Backprogrammlisten und Backprogrammen auf Unterschiede
- umfangreiche Möglichkeiten zur Ofeneinstellung für Bediener und Servicepersonal (Zustandsanzeige, Betriebsparameter und Ofenparameter)
- sekundengenaue Protokollierung sämtlicher Vorgänge am Ofen und umfangreiche Auswertungsmöglichkeiten der täglich gesammelten Daten in Tabellenform und Archivierung im PC
- Grafische Auswertungsmöglichkeiten (Grafische Tagesauslastung, Grafische Ofenauslastung)
- Ausdruck- und Exportfunktion der Filialreportdaten in alle gängigen Datenformate
- Erfassung von Serviceinformationen und Ofenlaufzeiten (Servicespeicher)
- Aufbau eines über Modem verbundenen Filialnetzwerkes mit bis zu 700 Ladenbacköfen
- Direktanschluss über serielle Ofenschnittstelle
- aktuelle Betriebsanleitungen und Schaltpläne im Informationssystem
- Anschluss von DEBAG MINI/CITY-Ladenbacköfen mit Computersteuerung möglich
- Integration der MonsunNetPDA-Daten möglich

31.1 ANSCHLUSSMÖGLICHKEITEN AM OFEN

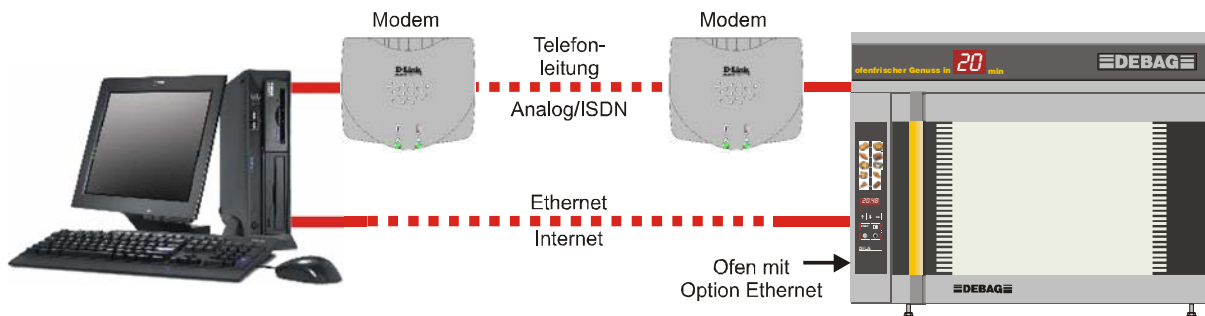
1. Direktanschluss vor Ort mit Verbindungskabel:



Beim Direktanschluss befinden Sie sich in unmittelbarer Nähe des Ofens. Sie verbinden die Programmierbuchse des **DiLa** Ladenbackofens über ein spezielles Verbindungskabel mit der seriellen RS232-Schnittstelle ihres Computers. Dieses Verbindungskabel kann unter der Artikel-Nr.: 9122594 bei der DEBAG bestellt werden.

Verfügt Ihr Computer nur über eine USB-Schnittstelle (modernere Laptops etc.), so benötigen Sie zusätzlich einen USB-RS232-Schnittstellenkonverter. Da nicht jeder dieser im Handel angebotenen Konverter in Verbindung mit der MonsunNet-Software sicher funktioniert, wird unbedingt empfohlen, dieses Zubehörteil ebenfalls über die DEBAG zu beziehen (Art.-Nr.: 9122599).

2. Anschluss über Modem oder Ethernet:



Mit der MonsunNet-Software haben Sie die Möglichkeit, **DiLa** Ladenbacköfen über eine Modem- oder Ethernetverbindung an Ihren Büro-Computer anzuschließen. So können über das Ofenfernnetzwerk bis zu 700 Öfen programmiert und überwacht werden.

Für den Aufbau eines Ofenfernnetzwerkes (Filialnetzwerk) über Telefonleitung benötigen Sie am Computer und an jedem Ofen ein Modem (Analog oder ISDN). Für den Aufbau eines Ofenfernnetzwerkes (Filialnetzwerk) über Internet oder Intranet kann der Ofen optional mit einem entsprechenden Zusatzmodul bestellt werden.



In diesem Kapitel wird nur eine kleine Übersicht über die Möglichkeiten der MonsunNet-Software gegeben. Bei Interesse oder bei weiteren Fragen zum Anschluss Ihres Ofens an den PC bzw. der MonsunNet-Software wenden Sie sich bitte an den DEBAG-Kundendienst.



Das MonsunNet V4-Paket (Windows-Software und Direktanschlusskabel) kann unter den Artikel-Nr.: ZBL000180-A (Mehrplatzversion) und ZBL000181-A (Einzelpplatzversion) bei der DEBAG bestellt werden.

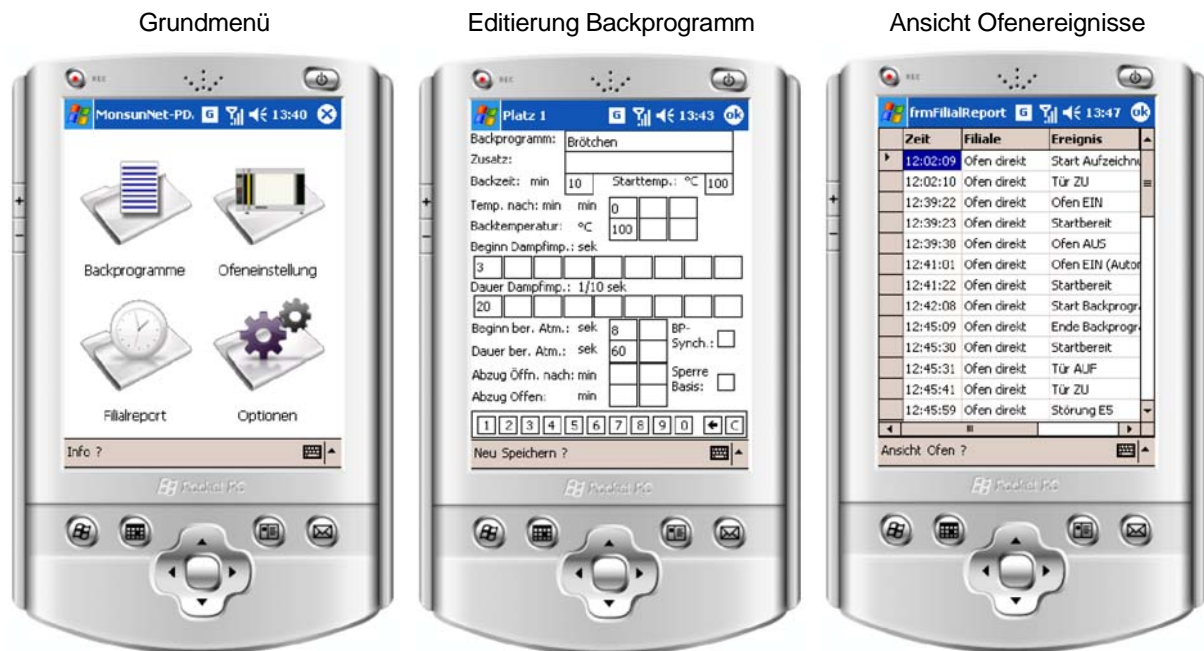


Da nicht jedes im Handel angebotene Modem in Verbindung mit der MonsunNet-Software sicher funktioniert, wird unbedingt empfohlen, dieses Zubehörteil über die DEBAG zu beziehen oder den Ofen bereits mit integriertem Modem zu bestellen.

32 ANHANG O: MONSUNNET PDA

Der **DiLa** Ladenbackofen ist standardmäßig mit einer PC-Anschlussbuchse ausgestattet. In Verbindung mit der neuen DEBAG PDA-Software „MonsunNetPDA“ haben Sie so die Möglichkeit, eine Vielzahl von Funktionen der Ofeneinstellung und Ofenüberwachung vor Ort zu nutzen.

Abbildung I/1 – Beispiele von MonsunNetPDA-Funktionen:



Grobe Übersicht der Funktionen des MonsunNetPDA

- komfortable Backprogrammverwaltung (Bearbeitung, Übertragung, Archivierung)
- einfache Funktion zum Vergleich von Backprogrammlisten auf Unterschiede
- komplette Ofeneinstellung und Zustandskontrolle für Bediener und Servicepersonal
- einfache Betrachtung und Archivierung der im Ofen gesammelten Ereignisprotokolldaten
- Zugriff auf die PDA-Daten mit der neuen MonsunNet V4-PC-Software möglich
- Übertragung der Daten zwischen PDA und PC per Microsoft ActiveSync oder SD/MMC-Karte



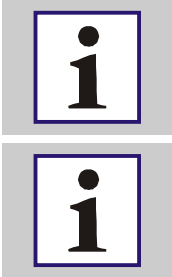
In diesem Kapitel wird nur ein kleiner Einblick in die Möglichkeiten der MonsunNetPDA-Software gegeben. Bei Interesse oder bei weiteren Fragen zum Anschluss eines PDA an Ihren Ofen wenden Sie sich bitte an den DEBAG-Kundendienst.



Durch Produkteinstellung bei den meisten PDA-Herstellern besteht für DEBAG leider keine Möglichkeit mehr, Ihnen entsprechende Geräte anzubieten. Durch diese aktuellen Entwicklungen auf dem PDA-Markt, wird 2009 die Weiterentwicklung der MonsunNet PDA-Software eingestellt.

Als Alternative empfehlen wir die Nutzung von Notebooks, Netbooks etc. in Verbindung mit der MonsunNet PC-Software (siehe Kapitel 31 - Seite 31-I).

33 ANHANG P: PROGRAMMBEISPIELE BASIS-MODUS













Die hier aufgeführten Backprogrammbeispiele sind die werkseitige Standardvorgabe zum **DiLa** Ladenbackofen. Ist Ihr Ofen mit kundenspezifischen Backprogrammen ausgestattet, so beachten Sie bitte das extra Beilageblatt mit Ihrer Backprogrammversion.



Im Basis-Modus spielt es keine Rolle, ob der **DiLa** Ladenbackofen mit Hochleistungsbeschwädung oder Lüferradbeschwädung ausgestattet ist. Die Steuerung passt sich auf Grund ihrer Einstellung automatisch an.

Backprogrammversion „BP.10“ (DiLa-Standard):

Platz	Gebäckname	Icon	Backzeit	Backtemperatur	Dampfimpulse
1	Schnittbrötchen		18 min	185 °C	5 Anz.
2	Roggenbrötchen		20 min	195 °C	4 Anz.
3	Kaiserbrötchen (halbgebacken)	 HB	8 min	190 °C	2 Anz.
4	Baguette (halbgebacken)	 HB	11 min	185 °C	2 Anz.
5	Brot (halbgebacken)	 HB	20 min	180 °C	2 Anz.
6	Brezeln (tiefgekühlt)	 TK	16 min	190 °C	/ Anz.
7	Blätterteig gefüllt		21 min	180 °C	1 Anz.
8	Plunder		21 min	180 °C	3 Anz.
9	Pizza		16 min	185 °C	/ Anz.
10	Kuchen		15 min	180 °C	/ Anz.

34 ANHANG Q: PROGRAMMBEISPIELE PROFI-MODUS (OFEN MIT HLB)

BP.32 Ebene 1



Die hier aufgeführten Backprogrammbeispiele sind die werkseitige Standardvorgabe zum **DiLa Ladenbackofen mit Hochleistungsbeschwädung HLB** (Wassermenge siehe Seite 47).

Ist Ihr Ofen mit kundenspezifischen Backprogrammen ausgestattet, so beachten Sie bitte das extra Beilageblatt mit Ihrer Backprogrammversion.

			Platz										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Parameter	Bedeutung	Dim	Gebäckname	Schnittbrötchen	Roggenbrötchen	Kaiserbrötchen (halbgebacken)	Baguette (halbgebacken)	Brot (halbgebacken)	Brezeln (tiefgekühlt)	Blätterteig gefüllt	Plunder	Pizza	Kuchen
BP.10	Backzeit	min		18	20	8	11	20	16	21	21	16	15
	Starttemperatur	°C		200	205	200	195	190	200	190	190	195	190
BP.21	Beginn Temperaturphase 1	min		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Backtemperatur 1	°C		190	195	190	185	180	190	180	180	185	180
BP.22	Beginn Temperaturphase 2	min											
	Backtemperatur 2	°C											
BP.23	Beginn Temperaturphase 3	min											
	Backtemperatur 3	°C											
BP.31	Beginn Dampfimpuls 1	sek		03	03	03	03	03		03	03		
	Dauer Dampfimpuls 1	^{1/10} s		20	20	20	20	20		20	20		
BP.32	Beginn Dampfimpuls 2	sek		13	13	13	13	13			13		
	Dauer Dampfimpuls 2	^{1/10} s		20	20	20	20	20			20		
BP.33	Beginn Dampfimpuls 3	sek		23	23						23		
	Dauer Dampfimpuls 3	^{1/10} s		20	20						20		
BP.34	Beginn Dampfimpuls 4	sek		33	33								
	Dauer Dampfimpuls 4	^{1/10} s		20	20								
BP.35	Beginn Dampfimpuls 5	sek		43									
	Dauer Dampfimpuls 5	^{1/10} s		20									
BP.36	Beginn Dampfimpuls 6	sek											
	Dauer Dampfimpuls 6	^{1/10} s											
BP.37	Beginn Dampfimpuls 7	sek											
	Dauer Dampfimpuls 7	^{1/10} s											
BP.38	Beginn Dampfimpuls 8	sek											
	Dauer Dampfimpuls 8	^{1/10} s											
BP.39	Beginn Dampfimpuls 9	sek											
	Dauer Dampfimpuls 9	^{1/10} s											
BP.41	Beginn Lüfterruhe 1	sek		00	00	00	00	00		00	00		
	Dauer Lüfterruhe 1	sek		55	45	25	25	25		15	35		
BP.42	Beginn Lüfterruhe 2	sek											
	Dauer Lüfterruhe 2	sek											
BP.51	Beginn Klappenöffnung 1	min		15	17	5	8	17	13	18	18	13	12
	Dauer Klappenöffnung 1	min		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
BP.52	Beginn Klappenöffnung 2	min											
	Dauer Klappenöffnung 2	min											
BP.98	Nur Doppel-Öfen!	no											
	BP-Synchronisation	Sync		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
BP.99	Sperrung Basis-Änderung	no		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		YES											

35 ANHANG R: PROGRAMMBEISPIELE PROFI-MODUS (OFEN MIT LRB)

BP.31 Ebene 1



Die hier aufgeführten Backprogrammbeispiele sind die werkseitige Standardvorgabe zum **DiLa Ladenbackofen mit Lüfterradbeschwadung** und Mengenregler (Wassermenge siehe Seite 47).

Ist Ihr Ofen mit kundenspezifischen Backprogrammen ausgestattet, so beachten Sie bitte das extra Beilageblatt mit Ihrer Backprogrammversion.

			Platz										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
			Gebäckname	Schnittbrötchen	Roggenbrötchen	Kaiserbrötchen (halbgebacken)	Baguette (halbgebacken)	Brot (halbgebacken)	Brezeln (tiefgekühlt)	Blätterteig gefüllt	Plunder	Pizza	Kuchen
Parameter	Bedeutung	Dim											
BP.10	Backzeit	min	18	20	8	11	20	16	21	21	16	15	
	Starttemperatur	°C	230	205	200	195	190	200	190	190	195	190	
BP.21	Beginn Temperaturphase 1	min	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Backtemperatur 1	°C	185	195	190	185	180	190	180	180	185	180	
BP.22	Beginn Temperaturphase 2	min											
	Backtemperatur 2	°C											
BP.23	Beginn Temperaturphase 3	min											
	Backtemperatur 3	°C											
BP.31	Beginn Dampfimpuls 1	sek	03	03	03	03	03		03	03			
	Dauer Dampfimpuls 1	^{1/10} s	100	100	100	100	100		100	100			
BP.32	Beginn Dampfimpuls 2	sek	15	15	15	15	15			15			
	Dauer Dampfimpuls 2	^{1/10} s	100	100	100	100	100			100			
BP.33	Beginn Dampfimpuls 3	sek	27	27						27			
	Dauer Dampfimpuls 3	^{1/10} s	100	100						100			
BP.34	Beginn Dampfimpuls 4	sek	39	39									
	Dauer Dampfimpuls 4	^{1/10} s	100	100									
BP.35	Beginn Dampfimpuls 5	sek	51										
	Dauer Dampfimpuls 5	^{1/10} s	100										
BP.36	Beginn Dampfimpuls 6	sek											
	Dauer Dampfimpuls 6	^{1/10} s											
BP.37	Beginn Dampfimpuls 7	sek											
	Dauer Dampfimpuls 7	^{1/10} s											
BP.38	Beginn Dampfimpuls 8	sek											
	Dauer Dampfimpuls 8	^{1/10} s											
BP.39	Beginn Dampfimpuls 9	sek											
	Dauer Dampfimpuls 9	^{1/10} s											
BP.41	Beginn Lüfterruhe 1	sek	62	50	26	26	26		14	38			
	Dauer Lüfterruhe 1	sek	45	30	30	30	30		30	30			
BP.42	Beginn Lüfterruhe 2	sek											
	Dauer Lüfterruhe 2	sek											
BP.51	Beginn Klappenöffnung 1	min	15	17	5	8	17	13	18	18	13	12	
	Dauer Klappenöffnung 1	min	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
BP.52	Beginn Klappenöffnung 2	min											
	Dauer Klappenöffnung 2	min											
BP.98	Nur Doppel-Öfen!	no											
	BP-Synchronisation	Sync	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
BP.99	Sperrung Basis-Änderung	no		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
		YES	X										

**36 ANHANG S:
BACKPROGRAMMFORMULAR BASIS-MODUS**



Kopiervorlage! – Bitte füllen Sie die Tabelle nicht in dieser Betriebsanleitung aus, sondern nur in einer Kopie.

Version: _____ Erstellt von: _____ Datum: _____

Platz	Gebäckname	Icon	Backzeit	Backtemperatur	Dampfimpulse
1			min	°C	Anz.
2			min	°C	Anz.
3			min	°C	Anz.
4			min	°C	Anz.
5			min	°C	Anz.
6			min	°C	Anz.
7			min	°C	Anz.
8			min	°C	Anz.
9			min	°C	Anz.
10			min	°C	Anz.

37 ANHANG T: BACKPROGRAMMFORMULAR PROFI-MODUS

Ebene



Platz									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10



Kopiervorlage!

Bitte füllen Sie die Tabelle nicht in dieser Betriebsanleitung aus, sondern nur in einer Kopie.

Gebäckname

Parameter	Bedeutung	Dim													
b.P.10	Backzeit	min													
	Starttemperatur	°C													
b.P.21	Beginn Temperaturphase 1	min													
	Backtemperatur 1	°C													
b.P.22	Beginn Temperaturphase 2	min													
	Backtemperatur 2	°C													
b.P.23	Beginn Temperaturphase 3	min													
	Backtemperatur 3	°C													
b.P.31	Beginn Dampfimpuls 1	sek													
	Dauer Dampfimpuls 1	^{1/10} s													
b.P.32	Beginn Dampfimpuls 2	sek													
	Dauer Dampfimpuls 2	^{1/10} s													
b.P.33	Beginn Dampfimpuls 3	sek													
	Dauer Dampfimpuls 3	^{1/10} s													
b.P.34	Beginn Dampfimpuls 4	sek													
	Dauer Dampfimpuls 4	^{1/10} s													
b.P.35	Beginn Dampfimpuls 5	sek													
	Dauer Dampfimpuls 5	^{1/10} s													
b.P.36	Beginn Dampfimpuls 6	sek													
	Dauer Dampfimpuls 6	^{1/10} s													
b.P.37	Beginn Dampfimpuls 7	sek													
	Dauer Dampfimpuls 7	^{1/10} s													
b.P.38	Beginn Dampfimpuls 8	sek													
	Dauer Dampfimpuls 8	^{1/10} s													
b.P.39	Beginn Dampfimpuls 9	sek													
	Dauer Dampfimpuls 9	^{1/10} s													
b.P.41	Beginn Lüfterruhe 1	sek													
	Dauer Lüfterruhe 1	sek													
b.P.42	Beginn Lüfterruhe 2	sek													
	Dauer Lüfterruhe 2	sek													
b.P.51	Beginn Klappenöffnung 1	min													
	Dauer Klappenöffnung 1	min													
b.P.52	Beginn Klappenöffnung 2	min													
	Dauer Klappenöffnung 2	min													
b.P.98	Nur Doppel-Öfen!	no													
	BP-Synchronisation	Sync													
b.P.99	Sperrung Basis-Änderung	no													
		YES													