

0052557



Original-Betriebsanleitung

Vorsicht: Vor Gebrauch des Geräts Anweisungen lesen.

DILA

Teil 1 - Ofen

Version: 3.1
Sprache: Deutsch
Stand: 07.11.2025
Bearbeiter: AWE



Deutsche Backofenbau GmbH
Dresdener Straße 88
02625 Bautzen

Telefon: +49 (0) 3591 / 360-0

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

Notfalltelefon (falls kein Serviceaufkleber vorhanden): +49 (0) 180 3322404

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

1 INHALTSVERZEICHNIS



Seite

1	Inhaltsverzeichnis	3
2	Vorwort	5
3	Sicherheitshinweise	6
3.1	Verwendete Symbole	6
3.2	Allgemeine Hinweise	6
3.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
3.4	Arbeits- und Gesundheitsschutz	8
3.5	Gewährleistung und Haftung	10
4	Ofenaufbau und Backprinzip	11
5	Auszug Technische Daten	12
6	Hinweise vor Inbetriebnahme	13
6.1	Ofenanschlüsse und Bedienelemente	13
6.2	Standort	14
6.2.1	Einbaubeispiele	15
6.3	Anforderungen an den Unterbau	16
6.4	Transport und Lagerung	16
6.5	Aufstellung	16
6.6	Elektrischer Anschluss	17
6.7	Wasseranschluss	17
6.7.1	Öfen mit Festwasseranschluss	17
6.7.2	Öfen mit Wassertank	18
6.8	Kondensatablauf	19
6.9	Abluft	19
6.9.1	Anschluss an Rohrsystem	19
6.9.2	Integrierter Abdampfkondensator (ADK)	20
6.10	Inbetriebnahme - Erster Betrieb	21
7	Ofensteuerung	22
8	Der normale Backvorgang	23
8.1	Öffnen und Schließen der Backraumtür	23
8.2	Backbeginn	24
8.3	Backprogramm und Ofenbelegung auswählen	24
8.4	Vorbereitung der Teiglinge	25
8.5	Beschicken der Teiglinge	25
8.6	Backen	26
8.7	Ausbacken	26
8.8	Backende	27
9	Reinigung	28
9.1	Demontage der Backblechauflagen	29
9.2	Öffnen der inneren Backraumtürscheibe	29
10	Außerbetriebnahme, Stilllegung	30

11	Wartung des Ofens	30
11.1	Wechseln einer defekten Ofenlampe	31
12	Störungen und Fehlermeldungen.....	32
12.1	Nicht quittierbare Störungen.....	32
12.2	Quittierbare Störungen	32
13	Anhang: Ofenstation.....	33
13.1	Hinweise vor der Inbetriebnahme.....	33
13.2	Hinweise zur Bedienung.....	34
14	Anhang: DILA DUAL	35
14.1	Öffnung und Reinigung gläserne Rückwand.....	35
15	Anhang: DILA DUAL B.....	36
15.1	Besonderheiten der Ofenbedienung	36
15.2	Reinigung 2. Backraumtür	36
16	Anhang: Reinigungssystem e.CLEAN SYSTEM®.....	37
17	Anhang: Option Permanentbeschwädung	37
18	Anhang: Beschickungswagen	38
19	Reinigungs- und Pflegehinweise Edelstahl.....	39
20	Anhang: Konformitätserklärung.....	40

2 VORWORT

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

Die Betriebsanleitung des DILA besteht immer mindestens aus zwei Teilen. Zu dieser Betriebsanleitung „Teil 1 – Ofen“ (Art.-Nr.: 0052557) gehört zwingend immer auch die Betriebsanleitung „Teil 2 – Steuerung“ (Art.-Nr.: 0052574).

Je nach Ofenausstattung können noch weitere Teile hinzukommen (z.B. Betriebsanleitung „Teil 3 – e.CLEAN SYSTEM® (ehemals EasyClean)“ (Art.-Nr.: 0052593) oder Betriebsanleitung „Gärschrank BASIS / KLIMA PRO“ (Art.-Nr.: 0052608 / 0052616).

Die Betriebsanleitung gilt für folgende Ofentypen:

- DILA 5 (mit PRO oder TOUCH)
- DILA 10 (mit PRO oder TOUCH)
- DILA 5 DUAL (mit PRO oder TOUCH)
- DILA 10 DUAL (mit PRO oder TOUCH)
- DILA 5 DUAL B (mit PRO oder TOUCH)
- DILA 10 DUAL B (mit PRO oder TOUCH)
- sowie mögliche Kombinationen dieser Ofentypen und optionale Zusatzausstattung

Lesen Sie bitte alle Teile der 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 der Betriebsanleitung beziehen sich auf optionale Zusatzgeräte und sind entsprechend gekennzeichnet. Sind diese Ausstattungsvarianten bei Ihrem Ladenbackofen 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 der 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.

Diese Betriebsanleitung ist nur für den Betreiber und die am Ofen arbeitenden Personen bestimmt. Das Urheberrecht verbleibt bei der DEBAG GmbH. Eine vollständige oder teilweise Vervielfältigung, Verbreitung oder anderweitige Nutzung ist nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung der Fa. DEBAG statthaft.

3 SICHERHEITSHINWEISE

3.1 VERWENDETE SYMBOLE

Zu Ihrer besseren Orientierung sind in der Betriebsanleitung wichtige Textstellen, die Ihre Sicherheit betreffen oder auf weiterführende Dokumente verweisen, mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet. Geben Sie diese Sicherheitsanweisungen auch an andere Benutzer weiter.

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 sowie die am Aufstellort geltenden Sicherheitsregeln zu beachten.



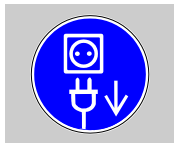
Heiße Oberfläche:

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



Achtung:

Das Symbol weist auf die Einhaltung von Richtlinien, Vorschriften, Hinweisen und Arbeitsabläufen hin. Die Nichtbeachtung kann Beschädigungen am Ofen und Inventar zur Folge haben.



Von Netzspannung trennen:

Dieses Symbol kennzeichnet Zustände, bei denen eine Trennung des Ofens von der elektrischen Netzanschlussspannung erfolgen muss. Ziehen Sie dazu den Netzanschlussstecker oder schalten Sie den bauseitigen Hauptschalter aus.



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.

3.2 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 und Gebäuden ergeben.



Der Ladenbackofen ist nur in technisch einwandfreiem und komplett montiertem Zustand unter Beachtung der Sicherheits- und Gefahrenhinweise zu benutzen. Störungen, die die Sicherheit der Maschine beeinträchtigen, müssen unverzüglich vom DEBAG-Service beseitigt werden.



Bis zur Beseitigung der gefährdenden Störung den Ofen vom Spannungsnetz trennen. Ziehen Sie dazu den Netzstecker.

3.3 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

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

Der Ladenbackofen DILA ist nur zum beaufsichtigten Backen von Brötchen und Brot sowie anderen gängigen Gebäcksorten bestimmt. Er ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist. Die Bedienung darf nur durch Personen über 14 Jahre und ohne eingeschränkte geistige, physische oder sensorische Fähigkeiten erfolgen. Es sei denn, es findet eine Beaufsichtigung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person statt. Die Aufstellung erfolgt grundsätzlich in geschlossenen, trockenen Räumen und nicht im Freien.



Ein nicht bestimmungsgemäßer 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.



Explosionsgefahr
Das Backen oder Erwärmen von leicht entzündbaren oder explosiven Flüssigkeiten bzw. Stoffen (*Alkohol u. ä.*) ist verboten.



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



Brandgefahr
Betreiben Sie den Ofen nie in der Nähe von leicht brennbaren Gegenständen und lagern Sie keine Gegenstände in und auf dem Ofen.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch:

- das Beachten aller Hinweise der Betriebsanleitung (Teil 1 und Teil 2!)
- die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsvorschriften
- das Verwenden von Betriebs- und Hilfsstoffen nach den geltenden Sicherheitsvorschriften und Vorgaben.



Für Beschädigungen durch unsachgemäße Verwendung kann keine Gewährleistung übernommen werden.

3.4 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.



Option „SoftClose“:

Das Schließen der Backraumtür darf nur durch Betätigung am Türgriff erfolgen. Während der Türschließung dürfen sich keine Finger oder anderweitige Gegenstände im Schließbereich zwischen Türinnenseite und Türdichtung befinden



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



Steigen Sie niemals auf das Gerät! Für kleine Servicearbeiten und die äußere Reinigung verwenden Sie, wenn nötig, stets geeignete feststehende Leitern mit Handlauf. Verwenden Sie keine Steighilfen (Leitern, Zusatzplattformen etc.) für die Beschickung und Entnahme der Backwaren bzw. GN-Behälter (u.a. Absturzgefahr).



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



Der Ofen erzeugt gezielt keine nichtionisierende Strahlung. Diese wird lediglich technisch bedingt in sehr geringer Menge von einigen elektrischen Ofenkomponenten (z. B. Lüftermotore etc.) abgegeben. Außerdem besitzt der Ofen keine starken Permanentmagnete. Im betriebsbereiten Zustand ist die Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm gewährleistet und eine Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen.

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.
- 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 komplette Betriebsanleitung (Teil 1 und Teil 2 sowie ggf. Teil 3) gelesen haben sowie deren Inhalt kennen und beachten.
- Der Betriebsleiter ist verpflichtet, sein Personal anhand der Betriebsanleitungen 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.

Sicherheits-einrichtungen

- Die Sicherheitseinrichtungen des Ladenbackofens sind der Türschalter, die Übertemperaturbegrenzer im Backraum und im externen Verdampfer (Option) sowie die Lüftermotorthermokontakte. 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 Tableaustabes kräftig ziehen (siehe Seite 11).

Steuerung

- Die Bedienung der Steuerung ist nur eingewiesenen Personal erlaubt.
- Beachten Sie die Hinweise in der Betriebsanleitung „Teil 2 – Steuerung“.

Nässe und Feuchtigkeit

- Alle Teile der elektrischen Anlage sind vor Nässe, Feuchtigkeit und Staub zu schützen.
- Der Ladenbackofen und dessen Zusatzgeräte dürfen nicht mit Wasserstrahl- oder Hochdruckreinigern, Dampfstrahlern 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 Reparaturarbeiten 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-Service oder einer von DEBAG beauftragten Person gewechselt werden.
- Das Wechseln einer defekten Lampe der Ofenbeleuchtung darf nur bei kaltem und spannungsfreiem Ofen erfolgen.
- Ein defekter bzw. in der Dichtwirkung nachlassender Türdichtgummi ist im Rahmen der Wartung unbedingt zu ersetzen. Ein regelmäßiger, jährlicher Austausch des Türdichtgummis ist empfehlenswert.

Reinigung

- Alle Reinigungsarbeiten erfolgen grundsätzlich bei abgekühltem und spannungsfreiem Ladenbackofen. Dazu den Netzanschlussstecker ziehen.
- Tragen Sie bei Verwendung von aggressiven, chemischen Mitteln die laut Sicherheitsdatenblatt passende Schutzausrüstung (z.B. Handschuhe, Brille).
- Bei Öfen mit dem integrierten DEBAG-Reinigungssystem beachten Sie die in der Betriebsanleitung „Teil 3 – e.CLEAN SYSTEM®“ gegebenen Vorschriften und Hinweise.
- Der Ladenbackofen und dessen Zusatzgeräte dürfen nicht mit Hochdruckreiniger, Dampfstrahler oder direktem Wasserstrahl gereinigt werden. Die auf dem Typenschild genannte Geräteschutzklasse IP ist zu beachten.

3.5 GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG

Für Gewährleistung und Haftung gelten ausschließlich unsere Allgemeinen Liefer- und Leistungsbedingungen. Diese sind Bestandteil der Vertragsunterlagen.

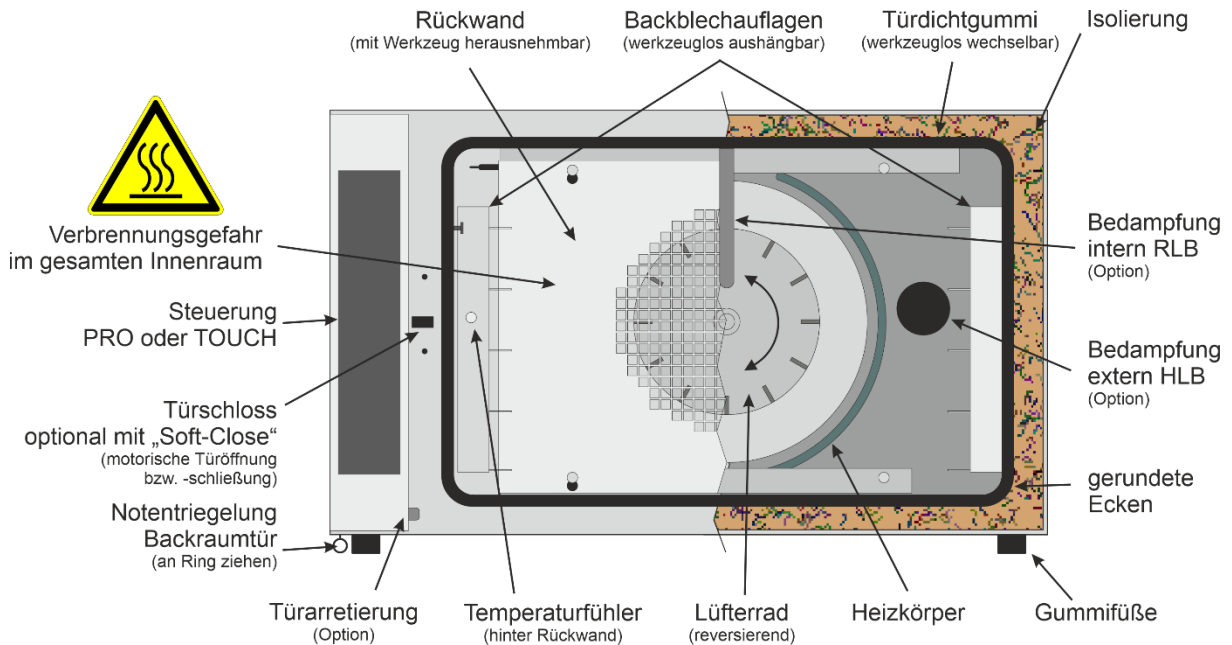
Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind insbesondere ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- 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, Lüftermotorthermokonakte).
- 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).

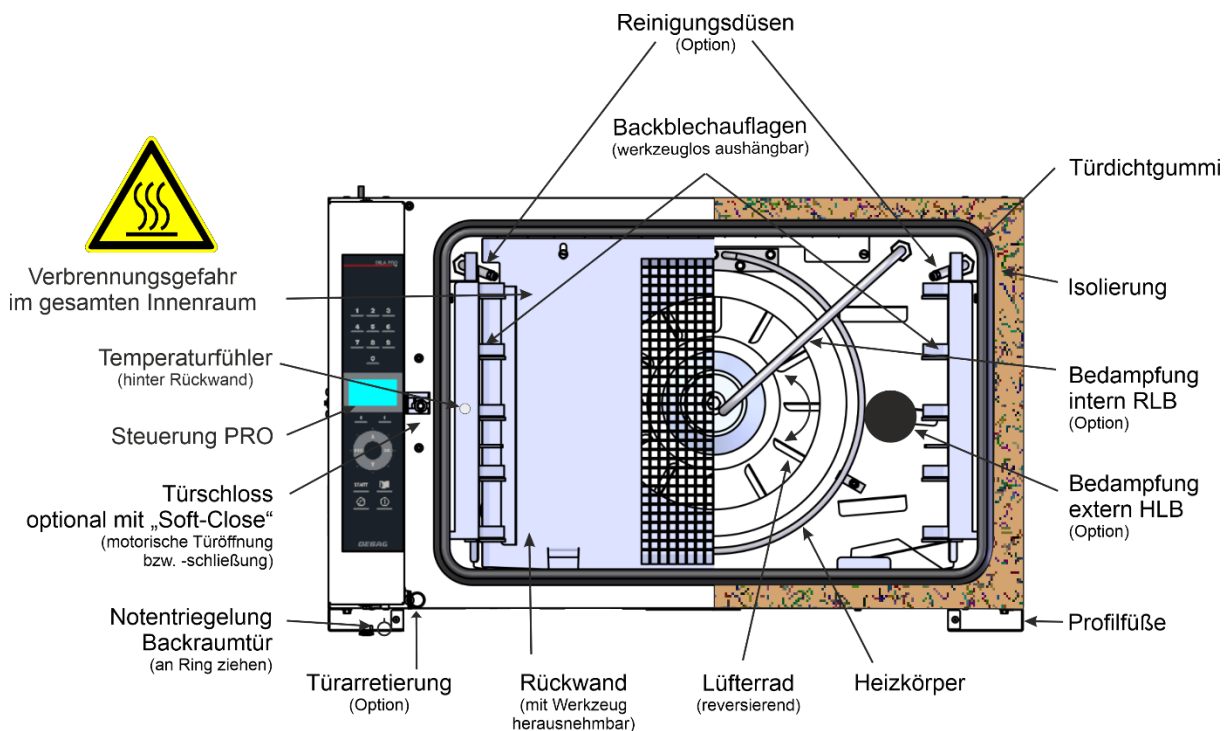
4 OFENAUFBAU UND BACKPRINZIP

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.

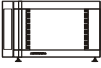
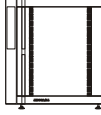
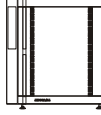
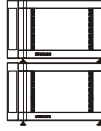
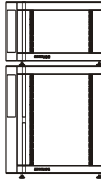
Schema Ladenbackofen (DILA 5 bis 2023):



Schema Ladenbackofen (DILA 5 ab 2023):



5 AUSZUG TECHNISCHE DATEN

					
Standard-Ofentyp	DILA 5	DILA 10	DILA 10 DUAL	DILA 5+5	DILA 10+5

Ofenmaße ⁽¹⁾ (B/T/H mm)	915/905/570	915/905/1010	996/945/1023	915/905/1140	915/905/1580
maximale Backfläche (m ²)	1,2	2,4	2,4	2,4	3,6
ca. Gewicht ⁽¹⁾ (kg)	127	166	160	127/127	166 / 127
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	PRO oder TOUCH ⁽⁴⁾ Steuerung						
Anschlussspannung (EU)	3/N/PE AC 400/230 V, 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⁾	32	32	oben 16 32 ⁽²⁾	unten 16 32 ⁽²⁾	oben 16 32 ⁽²⁾	unten 32
elektr. Anschlusswert (kW) ⁽¹⁾	9,5	15,7	18,5	9,5	9,5	9,5	15,7
zusätzlicher Anschlusswert (kW) ⁽²⁾	1,2	2,4	/	1,2	1,2	1,2	2,4
Zuleitungsabsicherung (A träge) (bauseits nach geltenden Normen)	16 32 ⁽²⁾	32	32	16 32 ⁽²⁾	16 32 ⁽²⁾	16 32 ⁽²⁾	32
Wasseranschluss ⁽³⁾	R 3/4" (Waschmaschinenanschluss) / 300 - 600 kPa / Härtegrad 1 - 3 °dH						
Geräuschpegel	Arbeitsplatzpegel L _{pA} nach EN ISO 11204: 2009: maximal 65 dB (A)						
Temperaturbereich Backraum	30 °C bis 270 °C						
Temperaturbereich Aufstellort	+ 5 °C bis 35 °C						
Abstand zu Wänden, Verkleidung	Seitlich: min. 25 mm Oberhalb: min 300 mm Hinten: min. 250 mm						

Optionale Zusatzausstattung					
Schwadenhaube	✓	✓	✓	✓	✓
	915/1026/156 (B/T/H mm), Fördervolumen ca. 300 m ³ /h bei 100 Pa				
mit Abdampfkondensator	✓	✓	✓	✓	✓
RLB (Radiallüfterbeschwadung)	✓	✓	✓	✓	✓
HLB (Hochleistungsbeschwadung)	✓	✓	✗	✓	✓
SoftClose Türbetätigung	✓	✓	✓	✓	✓
Festwasseranschluss	✓	✓	✓	✓	✓
LMS (Leistungsmanagementsystem)	✓	✓	✓	✓	✓
e.CLEAN SYSTEM®	✓	✓	✓	✓	✓
Blechauflagen umstellbar (DILA 5/3 auf 4/2 bzw. DILA 10/6 auf 8/4)	✓	✓	✓	✓	✓

⁽¹⁾ ohne Zusatzausstattung und Zubehör etc.

⁽³⁾ bei Festwasseranschluss

⁽²⁾ bei Zusatzausstattung HLB (Hochleistungsbeschwadung)

⁽⁴⁾ bei Öfen bis 2023

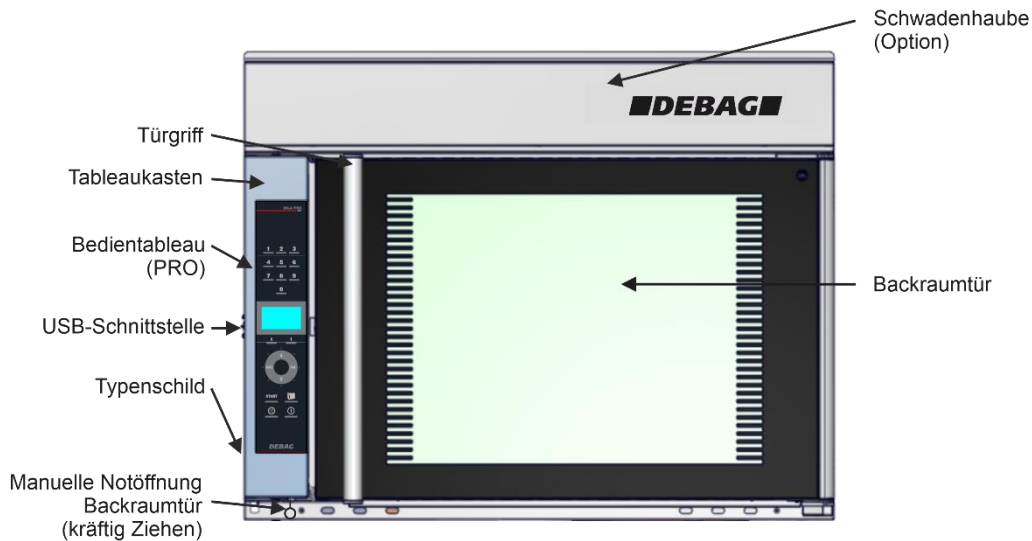


Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder Ofenmaßblatt!
Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Ofenvarianten (Typ B, kundenspezifische Sondermodelle etc.) entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Ofenmaßblatt.
Technische Änderungen vorbehalten!

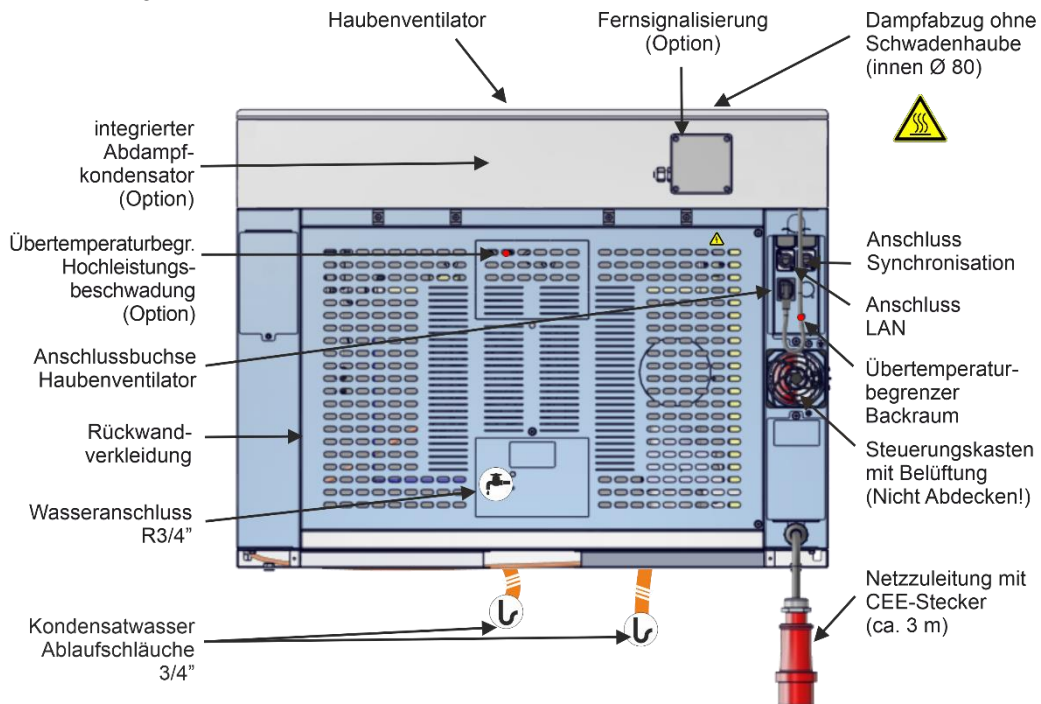
6 HINWEISE VOR INBETRIEBNAHME

6.1 OFENANSCHLÜSSE UND BEDIENELEMENTE

Frontansicht DILA 5:



Rückansicht DILA 5:



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



Der Aufbau eines Ladenbackofens DILA 10 ist analog den oberen Abbildungen.

6.2 STANDORT

Der Ladenbackofen DILA muss am vorgesehenen Standort mit Hilfe einer Wasserwaage waagrecht und standsicher aufgestellt werden. Der Standort muss sich in einem geschlossenen, trockenen und frostsicheren Raum befinden und für das Gewicht des Ofens ausgelegt sein. 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.



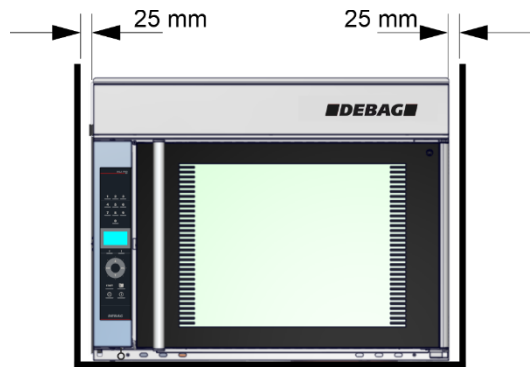
Bei Verwendung eines Unterbaues muss dieser die im Kapitel 6.3 (Seite 16) gestellten Voraussetzungen unbedingt erfüllen.



Um einen Hitzestau im Ofen zu vermeiden, muss der seitliche Abstand zu Wänden, Verkleidungen etc. mindestens 25 mm betragen.

Die an den Seitenwänden und der Rückwand des Ofens vorhandenen Belüftungsöffnungen dürfen nicht geschlossen bzw. verdeckt werden.

Siehe auch folgendes Kapitel Seite 15.



Die Raumtemperatur (Umgebungstemperatur) am Standort des Ofens muss sich im Temperaturbereich von min. +5 °C bis max. +35 °C bewegen. Temperaturen außerhalb dieses Bereiches können zu Beschädigungen an der Bedampfanlage (Frost) oder zu Überhitzungsstörungen an der Steuerungselektronik führen. Je nach Aufstellungssituation kann es erforderlich sein, bauseitig eine Frostschutzheizung bzw. eine thermostatgesteuerte Belüftung vorzusehen.



Zu anderen Wärmegeräten (Heizung, Fritteuse etc.) ist ein seitlicher Abstand von mind. 50 cm einzuhalten. Ist dies nicht möglich, ist bauseitig ein Hitzeschutz aus geeigneten, thermisch isolierenden Materialien (z.B. Isoplan) herzustellen.

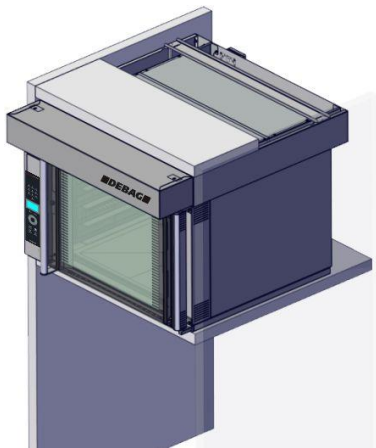


Befinden sich in Ofennähe bauseitige Sicherheitseinrichtungen wie z.B. Rauch- oder Brandmelder, so ist der Mindestabstand entsprechend der Vorgaben des Melder-Herstellers einzuhalten.

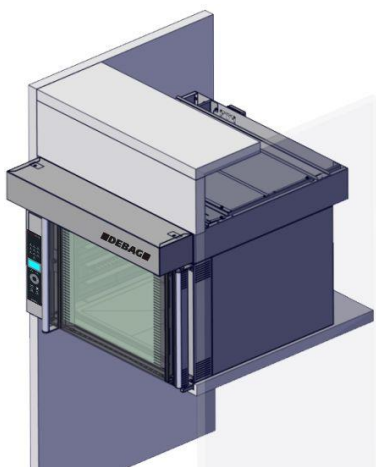


Bei Wartungs- und Servicearbeiten ist es erforderlich, dass hinter dem Ofen ein Freiraum von mindestens 1 m zur Verfügung steht. Falls der Ofen dazu nach vorn geschoben werden muss, achten Sie auf genügend Freiraum im Frontbereich.

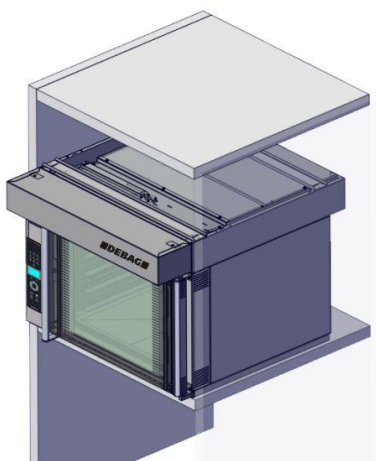
6.2.1 Einbaubeispiele



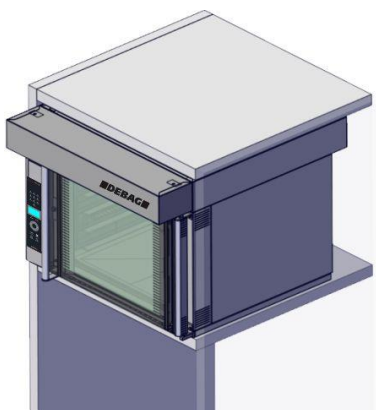
Die Abluft vom ADK kann ungehindert nach oben entweichen.



Die Abluft vom ADK kann ungehindert nach oben entweichen.



Bei geschlossener Gehäusedecke beträgt der Mindestabstand bis zur Decke 300 mm. Die Abluft kann nach vorn entweichen.



Die Abluft vom ADK kann nicht nach oben entweichen.

6.3 ANFORDERUNGEN AN DEN UNTERBAU

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

Bei der Verwendung eines Untergestells bzw. Gärschranks 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 Abmessungen sowie Stabilität und Tragfähigkeit des Unterbaus sind laut Technischen Angaben (Maßblatt) sicherzustellen. Der sichere Stand des Ofens muss in allen Betriebszuständen gewährleistet sein.
- Der Ladenbackofen muss sicher 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 Füße 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.



Der Backofen darf nur im ordnungsgemäßen, auf dem Unterbau gesicherten Zustand betrieben werden.



Fahrbaren Unterbauten (z.B. Gärschrank 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.

6.4 TRANSPORT UND LAGERUNG

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.



Fällt die Umgebungstemperatur bei Transport und Lagerung unter 0 °C kann es zu Beschädigungen der Bedampfanlage kommen. Deshalb in den Wintermonaten unbedingt das Bedampfungssystem (Magnetventile, Pumpen, Rohrleitungen, Tanks) durch mehrmalige Bedampfung ohne Wasseranschluss leerlaufen lassen.

6.5 AUFSTELLUNG

Die Aufstellung des DILA Ladenbackofens erfolgt ausschließlich durch unsere geschulten Servicepartner.



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



Für die Aufrechterhaltung der Standsicherheit muss der Ofen auf dem Unterbau und auch untereinander (Ofenstation) sicher verschraubt sein.



Für den sicheren Transport einiger DILA-Stationen sind im oberen Bereich (Schwadenhaube) 2 Spanngurtraversen montiert. **Diese beiden Blechschiene müssen vor Inbetriebnahme des Ofens unbedingt demontiert werden.**



Weitere Informationen finden Sie auch in den Unterlagen zum Gärschrank bzw. Unterschrank sowie in speziell auf Ihre Kombination abgestimmten Aufstellanleitungen, die dem Ofen beiliegen.

6.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss des DILA Ladenbackofen erfolgt in der Standardversion je nach Ofentyp und Ausstattung mit einem genormten 5-poligen 16A- bzw. 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. Die örtliche Lage der Steckverbindung muss dem Bedienpersonal bekannt sein. Gleiches trifft auch auf einen evtl. verwendeten Hauptschalter zu.



Es ist ein 3-polig abschaltender Leitungsschutzschalter und ein Fehlerstromschutzschalter (FI, RCD) einzusetzen. Vorgeschrieben wird ein RCD Typ A mit Auslösestrom 0,03 A. Die Richtung des Zuleitungsdrehfeldes ist für die ordnungsgemäße Funktion des DILA Ladenbackofens ohne Bedeutung.




Angaben zu Ofendaten finden Sie auf dem Typenschild, dem Ofenmaßblatt oder auch im Kapitel 5 (Seite 12). Im Zweifelsfall wenden Sie sich an den DEBAG-Service.

6.7 WASSERANSCHLUSS

6.7.1 Öfen mit Festwasseranschluss

Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Ladenbackofens DILA ist durch den Betreiber eine Trinkwasserversorgung basierend auf den allgemein anerkannten Regeln der Technik bereitzustellen.

Für den Anschluss 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 druckfesten, lebensmittelverträglichen Wasseranschlussschlauch (DIN-DVGW geprüft). Dieser wird am Wasseranschluss  des Ofens befestigt (siehe Seite 13). Alle bauseitigen Installationsarbeiten sind von dafür vorgesehenem Fachpersonal durchzuführen.

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



Beim Anschluss eines DILA mit integriertem Reinigungssystem e.CLEAN SYSTEM® an das Trinkwassernetz, sind unbedingt die geltenden Vorgaben zur Trinkwasserinstallation lt. DIN EN 1717, sowie gegebenenfalls abweichende länderspezifische Normen, einzuhalten.

Die von DEBAG für das automatische Reinigungssystem freigegebenen Reiniger entsprechen nach DIN EN 1717 der Flüssigkeitskategorie 3. Die dafür geforderten Sicherungseinrichtungen (Rückflussverhinderung etc.) sind im Zuge der Trinkwasserinstallation, durch einen Fachmann zu bestimmen und an geeigneter Stelle durch das Fachpersonal einzubauen.



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 eines Aktivkohlefiltersystems z.B. der Fa. BRITA. Der erforderliche Filtertyp und die optimale Filtergröße müssen anhand des zu erwartenden Wasserverbrauchs und der lokalen Wasserqualität standortbezogen bestimmt werden. Eine komplette Entkarbonisierung des Leitungswassers sollte zur Vermeidung von Ofenschäden nicht erfolgen (Verschnitteinstellung ca. 1 mm).

Die vom Filterhersteller vorgeschriebenen Wechselintervalle der Filterpatronen sind unbedingt einzuhalten.

Die Installation, Einstellung und Wartung des Filtersystems können auch vom DEBAG-Service übernommen werden. Informieren Sie sich bei Ihrem zuständigen 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.

6.7.2 Öfen mit Wassertank

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

Beachten Sie die separate Betriebsanleitung zum Wassertank.

6.8 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 bauseitigen Wasserablauf (Gully) geleitet werden (Ⓛ) (siehe Seite 13).

Die roten Kondensatablaufschräuche von Haube, Schwadenklappe und Hochleistungsbeschwadung 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 den Sammelbehälter nicht 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 Beschwadung, jedoch auch bei häufigem Backen ohne Dampf, kann eine mehrmalige Entleerung des Sammelbehälters am Tag erforderlich sein.



Bei Öfen mit Reinigungssystem e.CLEAN SYSTEM® ist die Verwendung eines Sammelbehälters nicht statthaft (Überlaufgefahr). Der Anschluss muss zwingend am Gully erfolgen.



Muss das Abwasser baulich bedingt über größere Strecken und Höhenunterschiede gepumpt werden, ist zusätzlich der Einsatz einer speziellen Abwasserhebeanlage zwingend erforderlich.



Falls es die örtlichen Gegebenheiten ermöglichen, sollte eine Ableitung des Kondenswassers immer direkt in einen wärmebeständigen Abfluss erfolgen. Bei der Einleitung sind die geltenden Vorschriften zu beachten (Siphon, Belüftungsstrecke etc.). Wenden Sie sich an den zuständigen Installateur.



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).

6.9 ABLUFT

6.9.1 Anschluss an Rohrsystem

Der beim Backen mit Bedampfung im DILA entstehende feuchte Abdampf (Ⓢ) muss mittels eines nichtrostenden, hitzebeständigen Rohrs (innen Ø 80, mit Schwadenhaube innen Ø 150 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 Kondensatwasser geachtet werden (permanente Steigung). Um das Austropfen des rücklaufenden Kondensatwasser zu verhindern, sind die einzelnen Rohrstücke nur in Fließrichtung ineinander zu stecken. Gegebenenfalls sind die Rohrverbindungen mit einem hitzebeständigen Dichtstoff (Silicon) einzudichten.



Am Ofen und an der Abdampfanlage darf es zu keinen unkontrollierten Dampfaustritten (Undichtheiten etc.) kommen.

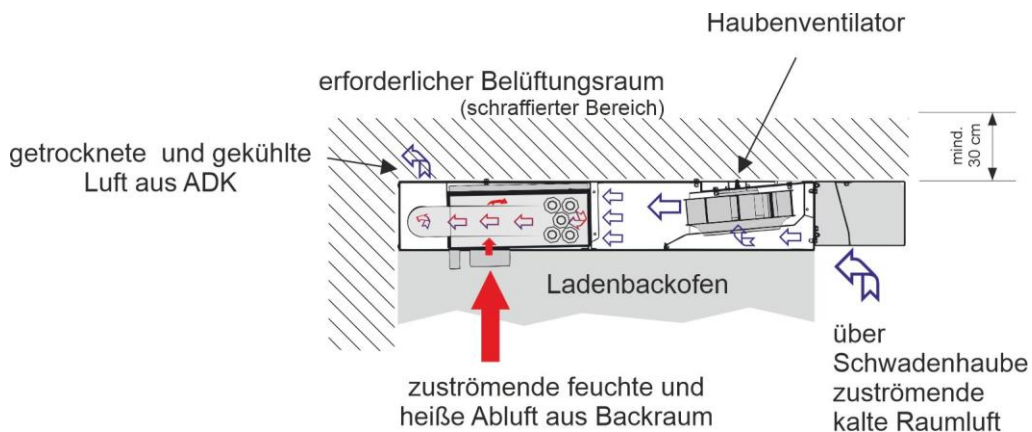


Wegen einer möglichen Beeinträchtigung der Backqualität darf am Abdampfanschluss kein externer Absauglüfter oder eine zentrale Absauganlage angeschlossen werden. Gegebenenfalls ist der Einsatz eines Zugreglers erforderlich.

6.9.2 Integrierter 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.

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 DEBAG-Service.

6.10 INBETRIEBNAHME - ERSTER 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 vor der Inbetriebnahme der kalte Ofen bei Aufstellung in warmen, feuchten Räumen nicht mehr beschlagen ist. Unbedingt abwarten, bis sich die Ofentemperatur der Umgebung angepasst hat. Bei Temperaturen unter 0 °C kann sich der interne Sicherheitstemperaturbegrenzer verriegeln. Warten Sie, bis sich der Ofen erwärmt hat und die Störmeldung am Ofen selbstständig löscht.



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.

7 OFENSTEUERUNG

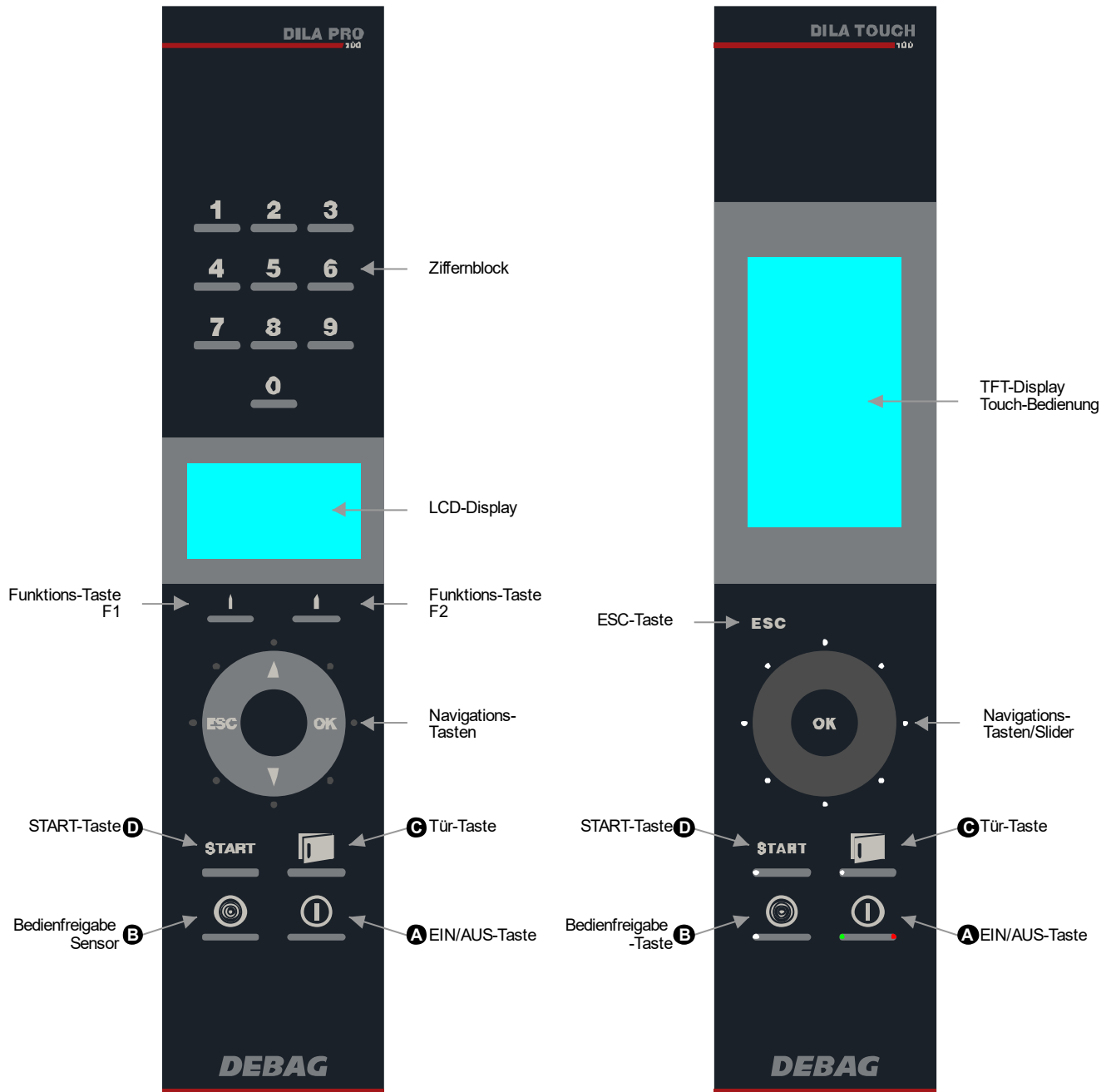
Der DILA Ladenbackofen kann mit zwei verschiedenen Steuerungsvarianten ausgestattet sein.

PRO-Steuerung

- Folien-Oberfläche
- LCD-Grafikdisplay mit RGB-Beleuchtung
- Kurzhubtasten

TOUCH-Steuerung

- Glas-Oberfläche
- 4,3" TFT-Grafikdisplay
- kapazitive Sensortasten und Slider



Die ausführliche Beschreibung der Ofensteuerungen finden Sie in der Betriebsanleitung „Teil 2 – PRO Steuerung“ bzw. „Teil 2 – TOUCH Steuerung“.



Die TOUCH Steuerung ist bei Öfen bis Baujahr 2023 verfügbar.

8 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 Starten des Backprogramms
- das Entnehmen der fertig gebackenen Ware

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



Eine ausführliche Beschreibung aller steuerungsspezifischen Bedienhandlungen finden Sie in der Betriebsanleitung „Teil 2 – Steuerung“.

8.1 ÖFFNEN UND SCHLIEßEN DER BACKRAUMTÜR



- C** Der DILA ist standardmäßig mit einem elektromechanischen Türschloss bzw. optional mit der „SoftClose“-Türbetätigung ausgestattet.

- Durch Druck auf die Tür-Taste wird die Backraumtür geöffnet.
- Standardvariante:
Durch kräftigen Druck auf den Türgriff wird die Backraumtür geschlossen.
- Option „SoftClose“:
Durch leichten Druck auf den Türgriff wird die Backraumtür geschlossen.

Bei geöffneter Tür leuchtet die Taste.
Das Öffnen der Tür ist während der Bedampfung und im Reinigungsprogramm nicht möglich.



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



Bei Aufstellung des Ofens im Kundenbereich darf die Backraumtür nur unter Beaufsichtigung des Bedienpersonals geöffnet bleiben. Beim Verlassen des Ofens ist die Tür ordnungsgemäß zu schließen. Der unbeaufsichtigte Betrieb des Ofens mit geöffneter Backraumtür ist untersagt.



Option „SoftClose“:
Ein zu kräftiges Schließen der Backraumtür (Zuschlagen) kann auf Dauer zu einer Beschädigung der motorischen Türbetätigung führen.



Option „SoftClose“:
Ist der Ofen mit der optionalen motorischen Türbetätigung „SoftClose“ ausgestattet, kommt es zusätzlich zu einer kleinen Zeitverzögerung beim Öffnen bzw. Schließen der Tür.

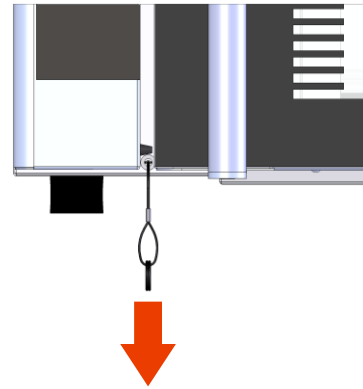


Bei Versagen der Türöffnung nochmals kräftig gegen den Türgriff drücken und das Öffnen mit der Tür-Taste erneut versuchen.
Im Notfall kann die Backraumtür durch kräftiges Ziehen an der Notentriegelung geöffnet werden (Platzierung siehe auch Seite 11).




Notöffnung:

Die Backraumtür durch kräftiges Ziehen an der Notentriegelung (Bowdenzug mit Schlüsselring unterhalb des Tableaustens) öffnen.



8.2 BACKBEGINN

- Zu Beginn des Backens zuerst die Backraumtür schließen und durch Druck auf die EIN/AUS-Taste  den Ofen einschalten. Dabei schalten sich die Ofenbeleuchtung, der Backraumlüfter und die Heizungsregelung ein.



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 Störungs- und Infomeldungen werden nur bei Ofeneinschaltung im Display angezeigt. Der Ofen schaltet sich erst nach Quittierung dieser Meldungen 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.

8.3 BACKPROGRAMM UND OFENBELEGUNG AUSWÄHLEN

Vor dem Backen eines Gebäcks muss am Ofen der entsprechend zugeordnete Backprogrammplatz und die geplante Ofenbelegung eingestellt werden.



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. Um Qualitätseinbußen zu vermeiden, starten Sie das Backprogramm erst bei erreichter Startbereitschaft.



Die Anpassung der tatsächlichen Ofenbelegung beim Backen kann manuell per Taste oder auch automatisch mit der SmartBake-Funktion erfolgen.

8.4 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 Gärschrank als Zusatzgerät ausgestattet, erfolgt die Gare der Teiglinge im Normalfall bei automatisch geregelter Klima im Gärschrank.

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.



Ausführliche Beschreibungen in separater Betriebsanleitung zum Gärschrank.

8.5 BESCHICKEN DER TEIGLINGE

Hat der Ofen die programmierte Starttemperatur des ausgewählten Backprogramms erreicht, erfolgt ein akustischer Signalton.

Die Start-Taste  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). Eine erhöhte Wachsamkeit ist dabei erforderlich. Der unbeaufsichtigte Betrieb des Ofens mit geöffneter Backraumtür ist untersagt.



Ein Backprogramm kann nur bei startbereitem Ofen gestartet werden. Beschicken Sie deshalb den Ofen grundsätzlich nur im startbereiten Zustand!

- Durch Drücken der Türöffnungs-Taste  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  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.



Bei aktiviertem Automatischen Programmstart, startet das Backprogramm nach schließen der Ofentür automatisch.

8.6 BACKEN

Ist das Backprogramm gestartet, laufen alle vorgegebenen Backparameter der Reihe nach automatisch ab. Im Display 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.





Während der Bedampfung ist keine Türöffnung möglich.



Ist der Ofen (bis Baujahr 2023) mit einer LED-Restbackzeitanzeige (Option) ausgestattet, kann die bis zum Backprogrammende verbleibende Zeit auch für den Kunden gut sichtbar abgelesen werden.

8.7 AUSBACKEN

Nach Ablauf der Backzeit öffnet sich die Backraumtür automatisch (einstellbar) und bleibt in der Lüftungsstellung (einen Spalt offen) stehen. Die Türöffnungs-Taste  blinkt.

- **Durch Druck auf die Türöffnungs-Taste  wird das Backprogramm beendet.** Die Backraumtür wird freigegeben und kann aus der Lüftungsstellung voll geöffnet werden.
- 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.

8.8 BACKENDE

- Nach dem letzten Backvorgang muss der Ofen mit der EIN/AUS-Taste **A** manuell ausgeschaltet werden.
- 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 210 °C, läuft der Umwälzlüfter bis zur Unterschreitung weiter und geht erst dann selbstständig aus.

9 REINIGUNG

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:

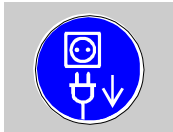
- Das Abwischen der gesamten Ofenfront eingeschlossen der Frontfolie bzw. Glasoberfläche des Bedientableaus mit einem feuchten (nicht nassen) Tuch ohne Scheuermittelzusätze.
- Das Abwischen des Türdichtgummis mit einem feuchten Tuch ohne Scheuermittelzusätze.
- Das Entfernen von Gebäckrückständen besonders von aggressiven Salz- und Laugenrückständen mit einem temperaturbeständigen Besen und einem Holzspachtel bei festgebrannten Verschmutzungen.
- 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 (siehe Kapitel 9.1 - Seite 29) mit einem handelsüblichen lebensmittelunbedenklichen Backofenreiniger.
- Gründliches Reinigen der Backblechauflagen im ausgebauten Zustand mit einem handelsüblichen hygienisch unbedenklichen Backofenreiniger.
- Reinigen des Scheibenzwischenraumes (siehe Kapitel 9.2 - Seite 29) 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 Ladenbackofen und dessen Zusatzgeräte dürfen nicht mit Wasserstrahl- oder Hochdruckreinigern, Dampfstrahlern oder ähnlichem gereinigt werden.



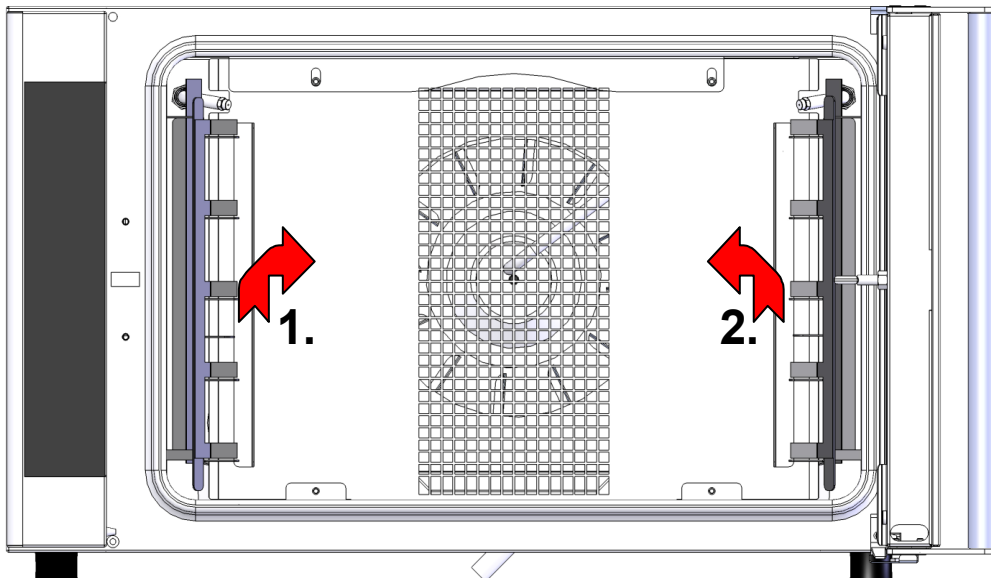
Berühren Sie bei der Reinigung des Scheibenzwischenraumes der Backofentür nicht die Halogenlampen der Ofenbeleuchtung. Dies kann zu einem vorzeitigen Ausfall der Lampen führen.



Siehe separate Betriebsanleitung zum Reinigungssystem e.CLEAN SYSTEM® (Option).

9.1 DEMONTAGE DER BACKBLECHAUFLAGEN

- Backblechauflagen durch Hochheben aus der Halterung lösen und entnehmen.



Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Ein Vertauschen der linken und rechten Backblechauflage ist konstruktiv ausgeschlossen (unterschiedlicher Lochabstand).



Der Ofen darf nur mit ordnungsgemäß eingehängenen Backblechauflagen betrieben werden.

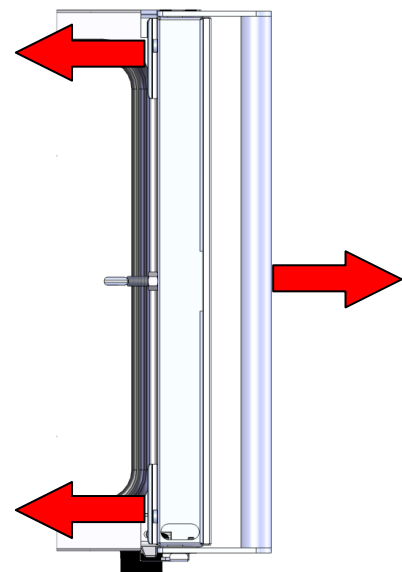


Die Demontage der Backblechauflagen darf nur bei spannungslosem und abgekühltem Ofen erfolgen.

Deshalb vor Beginn der Arbeiten Netzstecker ziehen oder Hauptschalter ausschalten.

9.2 ÖFFNEN DER INNEREN BACKRAUMTÜRSCHEIBE

- Die Backraumtür öffnen.
- An beiden Öffnungslaschen gleichzeitig kräftig ziehen, bis sich der Magnetverschluss öffnet.
- Zum Schließen die innere Scheibe wieder in die Tür klappen. Dabei darauf achten, dass die Beleuchtungskabel nicht eingequetscht werden.



Hinweise:

Die innere Tür wird zusätzlich über ein Scharnierband gehalten und kann nicht herausfallen.

Bei geöffneter innerer Scheibe unbedingt den Kontakt mit den Halogenlampen vermeiden.

10 AUßERBETRIEBNAHME, STILLEGUNG

Soll der Ladebackofen DILA für einen vorübergehenden Zeitraum außer Betrieb genommen werden (Urlaub, Umbau etc.), sind folgende Handlungen auszuführen:

- Den Ofen komplett entleeren und den Innenraum reinigen.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. den bauseitigen Hauptschalter der Netzzuleitung ausschalten (Stellung „OFF“, „AUS“ oder „0“).
- Das bauseitige Absperrventil in der Wasserzuleitung schließen.
- Nach Möglichkeit die Backraumtür einen Spalt öffnen.



Die in der Ofensteuerung gespeicherten Einstellungen bleiben auch bei längerer Unterbrechung der Netzzuleitung erhalten.



Nach längerer Nichtbenutzung den Ofen aufzuheizen und alle Funktionen, besonders die Bedampfung, ohne Gebäck mehrmals ausführen. Danach die Backkammer gründlich reinigen.

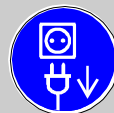
Bei endgültiger Stilllegung und Demontage des Ofens:



Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung. Richten Sie sich nach den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung und -verwertung. Gern sind wir Ihnen bei der Entsorgung des Geräts behilflich. Wenden Sie sich dazu an unseren Service.

11 WARTUNG DES OFENS

Zur Erhaltung der Betriebssicherheit und ständigen Einsatzbereitschaft des DILA Ladenbackofens empfehlen wir, den Ofen und eventuelle Zusatzgeräte (Gärschrank, Wassertank etc.) mindestens einmal pro Jahr durch unser Fachpersonal warten zu lassen. Auf Wunsch kann im Ofen ein automatischer Wartungshinweis aktiviert werden.



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.



Ein defekter bzw. in der Dichtwirkung nachlassender Türdichtgummi ist im Rahmen der Wartung unbedingt zu ersetzen. Ein regelmäßiger, jährlicher Austausch des Türdichtgummis ist empfehlenswert.



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 3.5 (Seite 10)

11.1 WECHSELN EINER DEFEKTEN OFENLAMPE



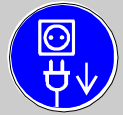
Trifft nicht für Öfen mit LED-Beleuchtung zu.
Der Tausch eines LED-Streifens ist nicht möglich.

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

- Öffnen Sie die innere Scheibe der Backraumtür wie im Kapitel 9.2 (Seite 29) 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 Backraumtür.



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!**

12 STÖRUNGEN UND FEHLERMELDUNGEN

Ofenfehler und kritische Zustände werden durch eine Fehlermeldung im Display angezeigt.



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



Die Service-Telefonnummern, auch außerhalb der Geschäftszeiten, finden Sie auf dem Service-Aufkleber am Ofen bzw. die zentralen Rufnummern auf der Rückseite des Deckblatts dieser Betriebsanleitung.

12.1 NICHT QUITTIERBARE STÖRUNGEN

Bei diesen Störungen ist ein Weiterbacken unmöglich. Die Störung muss erst behoben werden.



Beschreibung in der Betriebsanleitung „Teil 2 – Steuerung“.

12.2 QUITTIERBARE STÖRUNGEN

Bei diesen Störungen ist ein Weiterbacken möglich.



Beschreibung in der Betriebsanleitung „Teil 2 – Steuerung“.

13 ANHANG: OFENSTATION

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

13.1 HINWEISE VOR DER INBETRIEBNAHME

Transport und Aufstellung:

Der Transport und die Aufstellung einer DILA-Station entspricht im Wesentlichen der eines Einzelofens und ist im Kapitel 6.4 (Seite 16) beschrieben. Die Aufstellung der DILA-Station erfolgt ausschließlich durch unsere geschulten Servicepartner.

Anschluss:

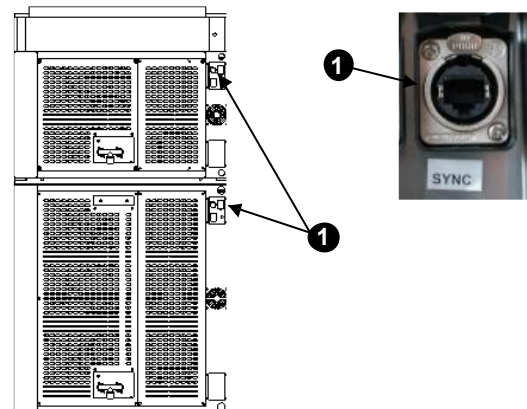
Da eine DILA-Station aus zwei übereinandergesetzten Einzelöfen besteht, muss der Elektro- und Wasseranschluss doppelt (wie bei zwei einzelnen Öfen) erfolgen. Da der Abdampf und das Kondenswasser beider Öfen verbunden sind, ist nur ein Abluft- und ein Abwasseranschluss erforderlich.

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.



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

Synchronisationsbuchse:



13.2 HINWEISE ZUR BEDIENUNG

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

- Nutzen Sie am Ofen die Bedienfreigabe-Funktion, so wird bei der Aktivierung eines Ofens automatisch auch am zweiten Ofen die Bedienfreigabe erteilt.
- Die an einem Ofen durchgeführten Backprogrammänderungen werden je nach Einstellung automatisch oder manuell in den zweiten Ofen übernommen.



Weitere Informationen zu Ofenstationen finden Sie in der Betriebsanleitung „Teil 2 – Steuerung“.

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.



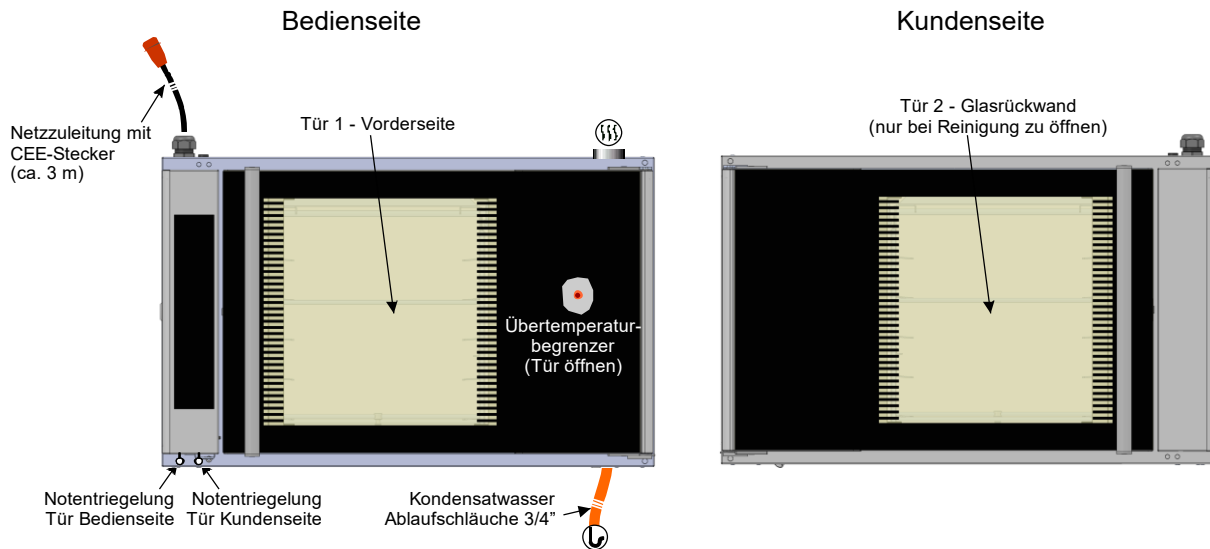
Achten Sie bei Reinigungs- und Reparaturarbeiten darauf, dass jeder Ofen eine eigene Netzspannungs- und Wasserzuleitung besitzt und Sie zur Spannungsabschaltung der kompletten Station beide Netzstecker ziehen müssen.

14 ANHANG: DILA DUAL

DILA-Öfen mit dem Typzusatz „DUAL“ 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.

Aufbau

DILA 5 DUAL:



14.1 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 9 (Seite 28) gegebenen Sicherheitshinweise und Vorschriften.

- Wählen Sie bei ausgeschaltetem Ofen im Menü die Funktion „Tür 2 Öffnen“.



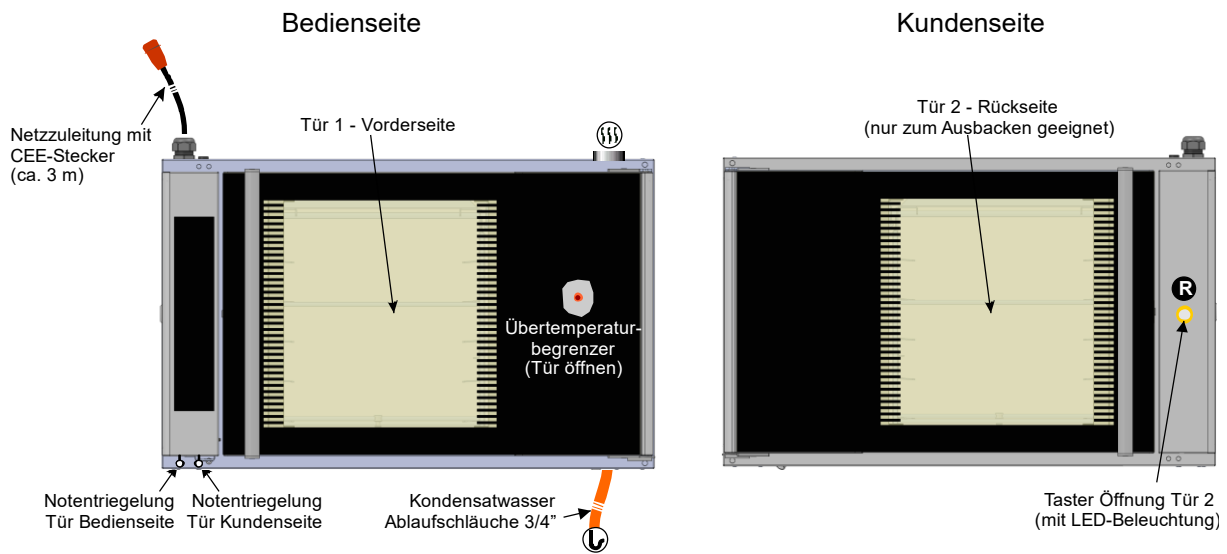
Weitere Informationen zu DILA DUAL-Öfen finden Sie in der Betriebsanleitung „Teil 2 – Steuerung“.

15 ANHANG: DILA DUAL B

DILA-Öfen mit dem Typzusatz „DUAL 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.

Aufbau

DILA 5 DUAL B:



15.1 BESONDERHEITEN DER OFENBEDIENUNG

- Die Tür 2 auf der Kundenseite kann in fast jeder Betriebssituation mit dem Taster **R** geöffnet 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.

15.2 REINIGUNG 2. BACKRAUMTÜR

Parallel zur Reinigung der Glasscheiben der Bedientür (Tür 1) müssen auch die Scheiben der Backraumtür Kundenseite (Tür 2) gereinigt werden.



Beachten Sie vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt die im Kapitel 9 (Seite 28) gegebenen Sicherheitshinweise und Vorschriften.

16 ANHANG: REINIGUNGSSYSTEM E.CLEAN SYSTEM®

Der DILA-Ladenbackofen kann optional mit dem vollautomatischen Reinigungssystem e.CLEAN SYSTEM® ausgestattet werden.



Die Anleitung zum Reinigungssystem finden Sie in folgenden Dokumenten:

- Betriebsanleitung „Teil 3 - e.CLEAN SYSTEM®“ (Art.-Nr.: 0052593)
- Kurzanleitungen zum e.CLEAN SYSTEM®-Reinigungssystem

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



Beachten Sie unbedingt die laut DIN EN 1717 gestellten, besonderen Anforderungen für den Anschluss von Geräten mit Flüssigkeitskategorie 3 an das öffentliche Trinkwassernetz (Rückflussverhinderung).

Siehe auch Kapitel 6.7.1 Seite 17.



Beachten Sie bei der Nutzung des e.CLEAN SYSTEM® -Reinigungssystems und beim Umgang mit den von DEBAG freigegebenen Reinigungsmitteln unbedingt die in den oben aufgeführten Dokumenten gegebenen Anweisungen und Vorschriften.

17 ANHANG: OPTION PERMANENTBESCHWADUNG

Neben der Radial- und Hochleistungsbeschwadung gibt es optional auch noch die Permanentbeschwadung. Diese eignet sich hervorragend zum Backen von tiefgefrorenen vorgegarten Teiglingen.



Die Permanentbeschwadung ist nur in Verbindung mit einer Radiallüfterbeschwadung anwendbar.

Für genauere Informationen wenden Sie sich bitte an den DEBAG Service.



Eine Unterstützung durch DEBAG Backmeister ist von Vorteil, um die Backprogramme bestmöglich auf ihre Produkte abzustimmen.

18 ANHANG: 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). Eine erhöhte Wachsamkeit ist dabei erforderlich.



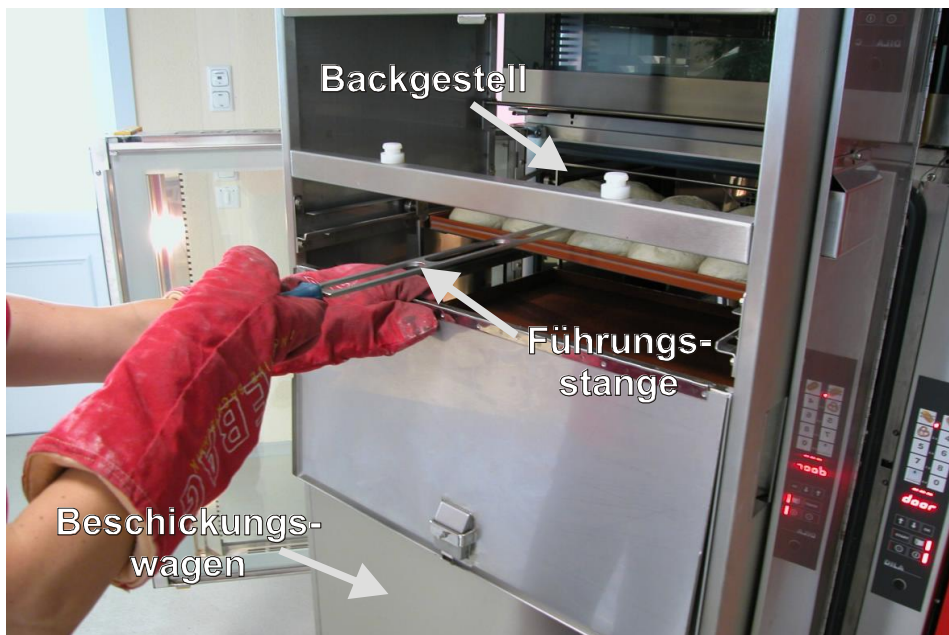
Die Anleitung zum Beschickungssystem finden Sie in folgenden Dokumenten:

- Kurzanleitung Beschickungswagen – A3 laminiert (Art.-Nr.: 0052534)

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!

19 REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE EDELSTAHL

Beachten Sie die folgenden Hinweise beim Reinigen von Edelstahloberflächen:


- Edelstahloberflächen müssen stets sauber und für Luft zugänglich gehalten werden.
- Feuchte oder nasse Edelstahloberflächen müssen einmal am Tag durch Abwischen getrocknet werden.
- Kalk, Eiweiß, Stärke und feuchte Salzkörner greifen die Edelstahloberfläche an und müssen sofort beseitigt werden.
- Zum Entkalken dürfen keine salz- und schwefelhaltigen Präparate verwendet werden. Zum Entkalken Kalklöser oder verdünnte Essigsäure verwenden.
- Für die Reinigung der Edelstahloberflächen dürfen nur spezielle Edelstahlreinigungsmittel ohne Chlor und Fluor verwendet werden.
- Nach der Reinigung die Oberflächen mit klarem Wasser gründlich abwischen und trocknen. Durch Verwendung entmineralisierten Wassers lässt sich die Bildung von Kalkflecken unterbinden.
- Für die Reinigung der Edelstahloberflächen darf kein Scheuermittel jeglicher Art sowie chlorhaltige oder sonstige bleichende Reinigungsmittel eingesetzt werden.
- Bei Gärräumen müssen auch die Bereiche unterhalb des Bodenbleches gereinigt werden (Schwadenwanne). Dort entstehen durch den Verdampfungsvorgang schnell Ablagerungen.
- Bei verschleißbaren Edelstahlgeräten sollte im unbenutzten Zustand nach Möglichkeit die Türen geöffnet bleiben, damit Frischluft an die Metalloberfläche gelangen kann.
- Die Edelstahloberflächen dürfen nicht für längere Zeit mit konzentrierten Säuren in Kontakt kommen. Die Säuren können die Passivschicht des Edelstahls zerstören.
- Die Edelstahloberflächen dürfen nicht für längere Zeit mit normalem Eisen oder Stahl in Berührung kommen, da sich ansonsten Flugrost bildet.
- Auftretende Fremdstellen sofort mit mildem Scheuermittel oder haushaltsüblichen (ferritfreien) Reinigungsschwämmen in Verbindung mit Wasser beseitigen. Starke Roststellen mit 5%-iger Oxalsäure entfernen.
- Bei der Reinigung der Edelstahloberflächen muss in Schleifrichtung gewischt werden.
- Um Salzablagerungen auf den Böden von Beschickungswagen sowie Unter- und Zwischengestellen mit Blechauflagen zu unterbinden, kann Backpapier eingelegt werden.
- Zum schnellen Entfernen von Fingerabdrücken auf Edelstahloberflächen die Edelstahloberfläche mit Chrompflege und einem Tuch polieren.
- Zum schnellen Entfernen von Fett auf Edelstahloberflächen chloridfreien Haushalts- oder Fensterreiniger verwenden.
- Zum Entfernen von hartnäckigen, angebackenen Flecken DEBAG Ofenreiniger verwenden.



Prüfen Sie zur Sicherheit Ihr bevorzugtes Reinigungsmittel vor der ersten Anwendung an einer nicht sichtbaren Stelle.

20 ANHANG: KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Seite enthält eine inhaltliche Wiedergabe der EU-Konformitätserklärung gemäß Maschinenrichtlinie 2006/42/EG. Die vollständige, unterzeichnete Originalfassung liegt separat vor.

Inhaltliche Wiedergabe der EU-Konformitätserklärung	
Hiermit erklärt der Hersteller,	
DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH Dresdener Straße 88 DE-02625 Bautzen Tel.: +49 (0) 3591 360-0 www.debag.com	 <p style="margin-top: 5px; font-weight: normal; color: #666;">GLOBAL BAKING TECHNOLOGY</p>
dass die nachfolgend bezeichnete Maschine allen einschlägigen Bestimmungen der aufgeführten Richtlinien entspricht. Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU werden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG eingehalten.	
Bezeichnung:	Ofen (Heißluft-Ladenbackofen)
Typ:	DILA 5, DILA 10, DILA 5 DUAL, DILA 10 DUAL, DILA 5 DUAL B sowie deren Kombinationen und optionale Zusatzgeräte
Richtlinien / Verordnungen	Harmonisierte Normen
2006/42/EG Maschinenrichtlinie	EN ISO 12100:2010 EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A15:2021 EN 60335-2-42:2003* + A11:2012 + AC:2007
2014/30/EU EMV-Richtlinie	EN 61000-6-1:2007 EN 61000-6-3:2007 + A1:2011/AC:2012 + A1:2011
2011/65/EU RoHS-Richtlinie	EN IEC 63000:2018
	*ausgenommen Pkt. A1-6.2 nicht erfüllt
Name und Anschrift des Dokumentationsbevollmächtigten	H.-L. Köhler DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH Dresdener Straße 88 02625 Bautzen