

---

# TERMPERATUURHERSTEL- EN WARMHOUDSYSTEEM VERSIE “E” TOUCH-SCREEN

---

Cod.92001160  
NL  
Ed. 0217



**Let op: lees de instructies alvorens het apparaat te gebruiken**



# INHOUDSOPGAVE

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 • ADVIES VOOR DE INSTALLATIETECHNICUS</b>                        | <b>4</b>  |
| 1.1 • ADVIES                                                          | 4         |
| 1.2 • BIJZONDERE INDICATIES                                           | 4         |
| 1.3 • WETTELIJKE REGELS                                               | 4         |
| <b>2 • INSTALLATIE-INSTRUCTIES</b>                                    | <b>5</b>  |
| 2.1 • TECHNISCHE GEGEVENS                                             | 5         |
| 2.2 • PLAATSING                                                       | 7         |
| 2.3 • ELEKTRISCHE AANSLUITING EN EQUIPOTENTIAAL SYSTEEM               | 7         |
| 2.4 • WATERAANSLUITING                                                | 7         |
| 2.5 • SYSTEMEN VOOR CONTROLE EN VEILIGHEID                            | 9         |
| 2.6 • INBEDRIJFSTELLING                                               | 9         |
| <b>3 • ALGEMEEN ADVIES VOOR DE GEBRUIKER</b>                          | <b>10</b> |
| <b>4 • SCHOONMAAK EN ONDERHOUD</b>                                    | <b>11</b> |
| <b>5 • OMSCHRIJVING VAN DE BESTURING</b>                              | <b>12</b> |
| 5.1 • KERNTEMPERATUUR VOELER (OPTIE)                                  | 14        |
| <b>6 • INSCHAKELLEN</b>                                               | <b>15</b> |
| <b>7 • LICHT</b>                                                      | <b>15</b> |
| <b>8 • VOORVERWARMEN</b>                                              | <b>16</b> |
| 8.1 • VOORVERWARMEN: TEMPERATUURWIJZIGING                             | 17        |
| 8.2 • GEPROGRAMMEERDE VOORVERWARMING                                  | 18        |
| <b>9 • KOELING</b>                                                    | <b>19</b> |
| <b>10 • MANUEEL</b>                                                   | <b>20</b> |
| 10.1 • MANUEEL: CYCLUS OP TIJDBASIS                                   | 20        |
| 10.2 • MANUEEL: CYCLUS MET VOELER                                     | 22        |
| 10.3 • MANUEEL: CYCLUS MET MEERDERE FASEN                             | 24        |
| <b>11 • PROGRAMMA'S REGENEREREN</b>                                   | <b>25</b> |
| <b>12 • REGENEREREN - VOORGELADEN RECEPTEN</b>                        | <b>26</b> |
| <b>13 • WARMHOUDEN</b>                                                | <b>29</b> |
| <b>14 • WARMHOUDEN - VOORGELADEN RECEPTEN</b>                         | <b>30</b> |
| <b>15 • BEHEER PROGRAMMA'S MYCHEF</b>                                 | <b>31</b> |
| 15.1 • MYCHEF: PROGRAMMA MEMORISEREN                                  | 31        |
| 15.2 • MYCHEF: RECEPT WIJZIGEN                                        | 32        |
| 15.3 • MYCHEF: RECEPT WISSEN                                          | 32        |
| <b>16 • KOUDHOUDEN (ENKEL AANWEZIG OP SOMMIGE MODELLEN)</b>           | <b>33</b> |
| <b>17 • COMBINATIE KOUD/WARM (ENKEL AANWEZIG OP SOMMIGE MODELLEN)</b> | <b>34</b> |

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele onnauwkeurigheden in de Handleiding, te wijten aan druk- of schrijffouten.

Wij houden ons het recht voor wijzigingen aan onze producten aan te brengen die wij noodzakelijk of nuttig achten, zonder dat dit de essentiële functionaliteit en veiligheidskenmerken aantast.

Het volledig of gedeeltelijk verversen van teksten of afbeeldingen uit deze handleiding, zonder voorafgaande toestemming van de Fabrikant, is verboden (01-06-2009).

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>18 • EXTRA</b>                                                   | <b>35</b> |
| 18.1 • BLOKKERING PROGRAMMA'S (INDIEN GEACTIVEERD)                  | 35        |
| 18.2 • REGENEREREN: MULTILEVEL (ENKEL AANWEZIG OP SOMMIGE MODELLEN) | 36        |
| 18.2.1 • MULTILEVEL - BORD / GN PAN - BORD                          | 36        |
| 18.2.2 • MULTILEVEL - KERNTEMPERATUUR VOELER                        | 39        |
| 18.3 • REGISTRATIE EINDTEMPERATUREN IN DE KERN (OPTIE)              | 40        |
| 18.4 • LOG HACCP OPSLAAN (OPTIE)                                    | 41        |
| 18.5 • VERTRAAGDE START                                             | 43        |
| 18.6 • RECEPTEN LADEN / DOWNLOADEN (OPTIE)                          | 44        |
| 18.7 • WAS PROGRAMMA (OPTIE)                                        | 45        |
| 18.7.1 • SNEL SPOELEN                                               | 46        |
| 18.7.2 • ZACHTE REINIGING                                           | 47        |
| 18.7.3 • HARDE REINIGING                                            | 48        |
| 18.7.4 • SPOELEN MET GLANSMIDDEL                                    | 50        |
| 18.7.5 • HANDMATIG SPOELEN                                          | 51        |
| 18.7.6 • REINIGINGSMIDDEL OVENCLEAN                                 | 51        |
| 18.7.7 • GLANSMIDDEL OVENBRITE                                      | 52        |
| <b>19 • BLOKKERING TOETSENBOARD (INDIEN GEACTIVEERD)</b>            | <b>53</b> |
| <b>20 • BLOKKERING DEUR (OPTIE)</b>                                 | <b>53</b> |
| <b>21 • SERVICE</b>                                                 | <b>54</b> |
| 21.1 • SERVICE: TAAL                                                | 54        |
| 21.2 • SERVICE: DATUM EN TIJD                                       | 54        |
| 21.3 • SERVICE: OVEN IDENTIFICATIE                                  | 55        |
| 21.4 • SERVICE: RECEPTEN WISSEN                                     | 55        |
| 21.5 • SERVICE: HACCP WISSEN                                        | 55        |
| 21.6 • SERVICE: PARAMETERS                                          | 56        |
| <b>22 • ALARMEN</b>                                                 | <b>57</b> |
| 22.1 • ALARM GEEN WATER (ENKEL VOOR MODELLEN MET WATERRESERVOIR)    | 57        |
| 22.2 • ALARM KERNTEMPERATUUR VOELER                                 | 57        |
| 22.3 • ALARM KOOKRUIMTE VOELER                                      | 57        |
| 22.4 • DEUR OPEN                                                    | 57        |
| 22.5 • TE WARME KOOKRUIMTE                                          | 57        |
| 22.6 • STROOM STORING                                               | 58        |
| 22.7 • TE HOGE VOEDSEL TEMPERATUUR                                  | 58        |
| 22.8 • ALARM GEBREK AAN WATER VOOR WASCYCLUS                        | 59        |
| 22.9 • ALARM GEBREK AAN WATER VOOR WASCYCLUS - FLOWMETER            | 59        |
| 22.10 • ALARM VENTILATOR BESCHERMING                                | 60        |
| 22.11 • ALARM VOELER ONTLUCHTING (INDIEN AANWEZIG)                  | 60        |
| 22.12 • ALARM VOELER AFVOER (INDIEN AANWEZIG)                       | 60        |
| 22.13 • ALARM AANSLUITING EXPANSIE (INDIEN AANWEZIG)                | 60        |

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele onnauwkeurigheden in de Handleiding, te wijten aan druk- of schrijffouten.

Wij houden ons het recht voor wijzigingen aan onze producten aan te brengen die wij noodzakelijk of nuttig achten, zonder dat dit de essentiële functionaliteit en veiligheidskenmerken aantast.

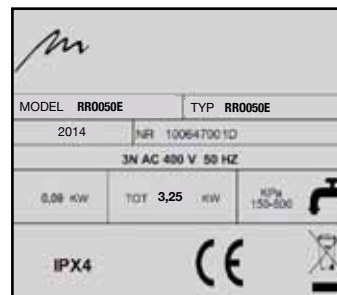
Het volledig of gedeeltelijk verversen van teksten of afbeeldingen uit deze handleiding, zonder voorafgaande toestemming van de Fabrikant, is verboden (01-06-2009).

# INSTALLATIE

## 1 • ADVIES VOOR DE INSTALLATIETECHNICUS

### 1.1 • ADVIES

- **De installatie, de inwerkingstelling en het onderhoud van de apparatuur moeten uitgevoerd worden door bevoegd personeel en met inachtneming van de instructies.**
- Lees aandachtig het advies in deze instructiehandleiding, daar belangrijke indicaties worden gegeven betreffende de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud.
- Bewaar dit boekje zorgvuldig zodat u het op elk ogenblik kunt raadplegen.
- Deze apparatuur mag enkel gebruikt worden voor het doel waarvoor het uitdrukkelijk werd ontworpen, d.w.z. voor het regenereren of warmhouden van spijsen; elk ander gebruik moet beschouwd worden als oneigenlijk en dus gevaarlijk.
- Na de verpakking te hebben verwijderd, moet gecontroleerd worden of het apparaat intact is. Indien u twijfels hebt, mag u de apparatuur niet gebruiken en moet u zich wenden tot bevoegd personeel.
- Het verwijderde verpakkingsmateriaal moet uit het bereik van kinderen gehouden worden, daar het gevaar zou kunnen opleveren.
- Alvorens de apparatuur aan te sluiten, moet gecontroleerd worden of de gegevens op de typeplaat (op de achterzijde onderaan) overeenstemmen met die van het distributienet (elektrisch en hydraulisch).
- De in- en uitgangen zijn aangeduid door labels.
- Bij defecten of afwijkende werking moet de apparatuur onmiddellijk uitgeschakeld worden.



Voorbeeld van de label

### 1.2 • BIJZONDERE INDICATIES

- Tussen de apparatuur en het elektrisch net moet een omnipolaire schakelaar geïnstalleerd worden. Laat voor elke pool minstens 3 mm tussen de contacten, zoals aangeduid in de van kracht zijnde voorschriften.
- Het is noodzakelijk de apparatuur op onthard water aan te sluiten en de fabrikant beveelt dan ook een water filter aan.
- **De fabrikant kan niet aansprakelijk geacht worden voor eventuele schade te wijten aan een niet correcte installatie, niet conform met de voorschriften. In dit geval zal de garantie nietig verklaard worden.**

### 1.3 • WETTELIJKE REGELS

Het is belangrijk gedurende de installatie de volgende voorschriften in acht te nemen:

- **eventuele gezondheidsnormen geldend voor de keuken en gastronomie**
- **Gemeentelijke en/of territoriale bouwverordeningen en voorschriften voor brandbeveiliging**
- **De van kracht zijnde voorschriften voor ongevallenpreventie**
- **Verordeningen van de leverancier van elektrische stroom**
- **Andere eventuele plaatselijke voorschriften**



Dit product is conform met de Europese Richtlijn 2002/96/EG. De doorkruiste vuilbak op het apparaat betekent dat het afgedankte product niet met de huishoudelijke afval mag verwijderd worden maar naar een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gebracht worden ofwel bij aankoop van een nieuw equivalent apparaat aan de dealer moet geretourneerd worden.

Het brengen van de afgedankte apparatuur naar een aangewezen inzamelingspunt valt onder de verantwoordelijkheid van de gebruiker. Door een correcte gescheiden inzameling en een ecologisch verantwoorde recyclage, behandeling en hergebruik zult u uw steentje bijdragen tot de bescherming van milieu en gezondheid en tot de recycling van het materiaal waaruit uw apparaat is samengesteld. Wend u voor gedetailleerde informatie betreffende de beschikbare inzamelingssystemen tot de plaatselijke dienst voor afvalverwijdering.

## 2 · INSTALLATIE-INSTRUCTIES

### 2.1 · TECHNISCHE GEGEVENS

| Model             | Type              | Nominale spanning [Vac] | Opgenomen totaal vermogen [kW] | Opname [A] | Kabel conform met 60245-IEC-57 (type H05RN-F of H07RN-F). Minimumdoorsnede verbindingenkabel (mm²) | Water druk [kPa] | Onbelast gewicht (kg) |
|-------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| GRE060E           | GRE060E           | 230                     | 3,35                           | 14,6       | 3 x 1,5                                                                                            | 150 ÷ 500        |                       |
| GRE061E           | GRE061E           |                         | 3,35                           | 14,6       | 3 x 1,5                                                                                            |                  |                       |
| GRE106E           | GRE106E           |                         | 3,35                           | 14,6       | 3 x 1,5                                                                                            |                  |                       |
| RRO051E / RRO061E | RRO051E / RRO061E | 3N 400                  | 6,2                            | 9          | 5 x 1,5                                                                                            |                  |                       |
| RRO081E / RRO101E | RRO081E / RRO101E |                         | 12,5                           | 18         | 5 x 2,5                                                                                            |                  |                       |
| RRO111E / RRO141E | RRO111E / RRO141E |                         | 16                             | 23,2       | 5 x 2,5                                                                                            |                  |                       |
| RRO062E / RRO072E | RRO062E / RRO072E |                         | 12,5                           | 18         | 5 x 2,5                                                                                            |                  |                       |
| RRO082E / RRO102E | RRO082E / RRO102E |                         | 16                             | 23,1       | 5 x 2,5                                                                                            |                  |                       |
| RRO112E / RRO142E | RRO112E / RRO142E |                         | 23                             | 33,2       | 5 x 6                                                                                              |                  |                       |
| RRT061E           | RRT061E           |                         | 3,35                           | 4,5        | 5 x 1                                                                                              | /                |                       |
| RRT101E           | RRT101E           |                         | 6,5                            | 9,4        | 5 x 1                                                                                              |                  |                       |
| RRT161E           | RRT161E           |                         | 6,5                            | 9,4        | 5 x 1                                                                                              |                  |                       |
| RRT112E           | RRT112E           |                         | 6,5                            | 9,4        | 5 x 1                                                                                              |                  |                       |
| RRT153E           | RRT153E           |                         | 9,6                            | 13,9       | 5 x 1,5                                                                                            |                  |                       |
| RRT162E           | RRT162E           |                         | 9,6                            | 13,9       | 5 x 1,5                                                                                            |                  |                       |

| Model             | Type              | Temperatuurbereik (°C) | Aantal borden             | Aantal GN schalen     | Maximum lading product (Kg) per pan | Totale lading voedsel + pannen (kg + kg) |
|-------------------|-------------------|------------------------|---------------------------|-----------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|
| GRE060E           | GRE060E           | 30 ÷ 160               | 5 (diam. max 310mm)       | 6 GN 2/3              | 1,6 (pan h40)                       | 10 + 6                                   |
| GRE061E           | GRE061E           |                        | 10 (diam. max 310mm)      | 6 GN 1/1 o 600x400    | 2,4 (pan h40)                       | 15 + 9                                   |
| GRE106E           | GRE106E           |                        | 10 (diam. max 310mm)      | 6 GN 1/1              | 2,4 (pan h40)                       | 15 + 9                                   |
| RRO051E / RRO061E | RRO051E / RRO061E |                        | 10 / 12 (diam. max 280mm) | 5/6 GN1/1 o 600x400   | 3,6 (pan h65)                       | 18 / 22 + 7,5 / 9                        |
| RRO081E / RRO101E | RRO081E / RRO101E |                        | 16 / 20 (diam. max 280mm) | 8/10 GN1/1 o 600x400  | 3,6 (pan h65)                       | 29 / 36 + 12 / 15                        |
| RRO111E / RRO141E | RRO111E / RRO141E |                        | 22 / 28 (diam. max 280mm) | 11/14 GN1/1 o 600x400 | 3,6 (pan h65)                       | 40 / 50 + 17 / 21                        |
| RRO062E / RRO072E | RRO062E / RRO072E |                        | 24 / 28 (diam. max 280mm) | 6/7 GN2/1             | 7,2 (pan h65)                       | 43 / 50 + 18 / 21                        |
| RRO082E / RRO102E | RRO082E / RRO102E |                        | 32 / 40 (diam. max 280mm) | 8/10 GN2/1            | 7,2 (pan h65)                       | 58 / 72 + 24 / 30                        |
| RRO112E / RRO142E | RRO112E / RRO142E |                        | 44 / 56 (diam. max 280mm) | 11/14 GN2/1           | 7,2 (pan h65)                       | 79 / 101 + 33 / 42                       |
| RRT061E           | RRT061E           |                        | 12 (diam. max 280mm)      | 6 GN1/1 o 600x400     | 3,6 (pan h65)                       | 22 + 9                                   |
| RRT101E           | RRT101E           |                        | 20 (diam. max 280mm)      | 10 GN1/1 o 600x400    | 3,6 (pan h65)                       | 36 + 15                                  |
| RRT161E           | RRT161E           |                        | 40 (diam. max 280mm)      | 16 GN1/1 o 600x400    | 7,2 (pan h65)                       | 72 + 30                                  |
| RRT112E           | RRT112E           |                        | 64 (diam. max 280mm)      | 10 GN2/1 o 20GN1/1    | 7,2 (pan h65)                       | 116 + 48                                 |
| RRT153E           | RRT153E           |                        | 32 (diam. max 280mm)      | 16 GN2/1 o 32GN1/1    | 3,6 (pan h65)                       | 58 + 24                                  |
| RRT162E           | RRT162E           |                        | 88 (diam. max 280mm)      | 16 GN 2/1             | 7,2 (pan h65)                       | 116 + 48                                 |

## 2 · INSTALLATIE-INSTRUCTIES

### 2.1 · TECHNISCHE GEGEVENS

| Model    | Type     | Nominale spanning [Vac] | Opgenomen totaal vermogen [kW] | Opname [A] | Kabel conform met 60245-IEC-57 (type H05RN-F of H07RN-F). Minimumdoorsnede verbindingskabel (mm²) | Water druk [kPa] | Onbelast gewicht (kg) |
|----------|----------|-------------------------|--------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| RRFF 20E | RRFF 20E | 3N - 400                | 12,5                           | 18         | 5 x 2,5                                                                                           | 206              | 150 ÷ 500             |
| RRFF 22E | RRFF 22E |                         |                                |            |                                                                                                   | 252              |                       |
| RRFT 20E | RRFT 20E |                         |                                |            |                                                                                                   | 206              |                       |
| RRFT 22E | RRFT 22E |                         |                                |            |                                                                                                   | 252              |                       |
| RRFF 40E | RRFF 40E |                         | 23                             | 33,2       | 5 x 6                                                                                             | 246              |                       |
| RRFF 42E | RRFF 42E |                         |                                |            |                                                                                                   | 295              |                       |
| HHFF 20E | HHFF 20E | 3N - 400                | 6,2                            | 9          | 5 x 1,5                                                                                           | 204              | 150 ÷ 500             |
| HHFF 22E | HHFF 22E |                         |                                |            |                                                                                                   | 250              |                       |
| HHFT 20E | HHFT 20E |                         |                                |            |                                                                                                   | 202              |                       |
| HHFT 22E | HHFT 22E |                         |                                |            |                                                                                                   | 248              |                       |
| HHFF 40E | HHFF 40E |                         | 7,5                            | 10,8       | 5 x 1,5                                                                                           | 229              |                       |
| HHFF 42E | HHFF 42E |                         |                                |            |                                                                                                   | 277              |                       |
| RRD061E  | RRD061E  | 3N - 400                | 4                              | 5,8        | 5 x 1,5                                                                                           | 135              | /                     |
| RRD101E  | RRD101E  |                         | 7                              | 10,1       |                                                                                                   | 159              |                       |
| RRFC20E  | RRFC20E  | 3N AC - 400             | 13,6                           | 19,7       | 5 x 2,5                                                                                           |                  | 150 ÷ 200             |
| RRFC40E  | RRFC40E  |                         | 24                             | 34,7       | 5 x 6                                                                                             |                  |                       |

| Model    | Type     | Temperatuur bereik (°C) | Aantal borden | Aantal GN schalen       | Maximum lading product (Kg) per pan | Totale lading voedsel + pannen (kg+kg) |  |
|----------|----------|-------------------------|---------------|-------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|--|
| RRFF 20E | RRFF 20E | 30 ÷ 160                | 80            | 20 GN1/1                | 3,6 (pan h65)                       | 72 + 30                                |  |
| RRFF 22E | RRFF 22E |                         |               |                         |                                     |                                        |  |
| RRFT 20E | RRFT 20E |                         |               |                         |                                     |                                        |  |
| RRFT 22E | RRFT 22E |                         |               |                         |                                     |                                        |  |
| RRFF 40E | RRFF 40E |                         | 126           | 20 GN2/1<br>o 40 GN1/1  |                                     | 144 + 60                               |  |
| RRFF 42E | RRFF 42E |                         |               |                         |                                     |                                        |  |
| HHFF 20E | HHFF 20E | 30 ÷ 90                 | 80            | 20 GN1/1                | 3,6 (pan h65)                       | 72 + 30                                |  |
| HHFF 22E | HHFF 22E |                         |               |                         |                                     |                                        |  |
| HHFT 20E | HHFT 20E |                         |               |                         |                                     |                                        |  |
| HHFT 22E | HHFT 22E |                         |               |                         |                                     |                                        |  |
| HHFF 40E | HHFF 40E |                         | 126           | 20 GN2/1<br>o 40 GN1/1  |                                     | 144 + 60                               |  |
| HHFF 42E | HHFF 42E |                         |               |                         |                                     |                                        |  |
| RRD061E  | RRD061E  | 0 ÷ 160                 | 12            | 6 GN1/1<br>o 600x400    | 3,6 (pan h65)                       | 22 + 9                                 |  |
| RRD101E  | RRD101E  |                         | 20            | 10 GN1/1<br>o 600x400   |                                     | 36 + 15                                |  |
| RRFC20E  | RRFC20E  |                         | 80            | 10 GN2/1<br>o 20 GN1/1  |                                     | 72 + 30                                |  |
| RRFC40E  | RRFC40E  |                         | 126           | 20 GN2/1<br>o 40 GN 1/1 |                                     | 144 + 60                               |  |

## 2 • INSTALLATIE-INSTRUCTIES

### 2.2 • PLAATSING

- Wij adviseren de apparaten op hun eigen stand te installeren. Indien u de apparatuur ergens anders wilt installeren, moet er rekening gehouden worden met het gewicht.
- Alvorens de apparatuur op hun definitieve plaats te zetten, moet u de verlengbuizen voor het water invoegen.
- Indien de apparatuur in de nabijheid van wanden in ontvlambaar materiaal geplaatst wordt, moet een geschikte wandbekleding voorzien worden.
- Neem steeds strikt de van kracht zijnde voorschriften voor brandveiligheid in acht.
- Op de elektrische kabel mag nooit trekkracht uitgeoefend worden. Verstop nooit de zuigopeningen of openingen voor ontlading van de warmte. Hou u stellig aan de installatieschema's.
- Verwijder volledig de beschermende folie.

### VOOR VLOERMODELLEN

- Het is aanbevolen om een rooster voor opvang/afvoer vóór de ovendeur aan te brengen
- Plaats de oven op een perfect vlak oppervlak
- Wanneer de oven geplaatst is, moet u de hele omtrek met silicone dichten om infiltratie van water en onzuiverheden te voorkomen

### 2.3 • ELEKTRISCHE AANSLUITING EN EQUIPOTENTIAL SYSTEEM

De elektrische veiligheid van deze apparatuur wordt enkel gegarandeerd indien ze met een **geschikte aardleiding** aangesloten is, zoals voorzien door de van kracht zijnde normen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade of ongevallen te wijten aan een ontbrekende aardleiding.

Bovendien moet de apparatuur deel uitmaken van een **equipotentiaal systeem**. Deze aansluiting moet middels de klem op de achterzijde van de apparatuur, aangeduid door het overeenstemmende symbool, en conform met de van kracht zijnde wet uitgevoerd worden.

### 2.4 • WATERAANSLUITING

#### **Hydraulische aansluiting** *(uitgezonderd de modellen met optionele reservewatertank)*

Op de achterzijde van de machine zijn 2 ingangen met  $\frac{3}{4}$  buitenschroefdraad voor de wateraansluiting aanwezig. Ze worden door etiketten in 2 verschillende kleuren aangeduid:

- Ingang onthard water (rood etiket). Strikt aan te sluiten met koud onthard water (max 50°C).
- Ingang leidingwater (blauw etiket). Aan te sluiten met koud leidingwater (het gebruik van onthard water is niet nodig). Deze waterinlaat is enkel aanwezig op machines voorzien van automatische wascyclus.

Beide ingangen moeten aangesloten worden.

De druk van het leidingwater moet tussen 150 en 500 kPa liggen.

Ligt de druk hoger, moet tussen de leiding en het apparaat een drukregelaar geïnstalleerd worden.

De slangen die het water aanvoeren moeten door de installateur verstrekt worden en conform zijn met IEC61770. Gebruik geen bestaande of gebruikte verbindingbuizen.

## 2 · INSTALLATIE-INSTRUCTIES

### 2.4 · WATERAANSLUITING

#### Ingang onthard water

Voor de voeding van de ontvochtiger van de kamer moet de aansluiting op onthard water voorzien worden. De kenmerken van het water moeten voldoen aan de volgende limieten (om corrosie te vermijden wat zeer schadelijk is voor het toestel):

**HARDHEID:** tussen 3° en 6° FH

**PH:** hoger dan 7,5

**CHLOOR:** minder dan 30 ppm

TABEL OMZETTING PARAMETERS WATERHARDHEID

|                | 1 °fH (°tH) | °dH  | °eH (Clark°) | ppm (mg/l) | gr/gal (US) |
|----------------|-------------|------|--------------|------------|-------------|
| 1 °fH (°tH)    | 1           | 0,56 | 0,7          | 10         | 0,6         |
| 1 °dH          | 1,79        | 1    | 1,25         | 17,9       | 1,07        |
| 1 °eH (Clark°) | 1,43        | 0,8  | 1            | 14,28      | 0,86        |
| 1 ppm (mg/l)   | 0,1         | 0,06 | 0,07         | 1          | 0,06        |
| 1 gr/gal (US)  | 1,71        | 0,96 | 1,2          | 17,15      | 1           |

#### Ingang leidingswater

Wordt gebruikt voor de automatische wascyclus (indien aanwezig).

#### Modellen met optioneel reservoir voor waterreserve (*machines niet voorzien van de automatische wascyclus*)

Het gebrek aan water in de tank wordt rechtstreeks gesignaleerd op de elektronische kaart omdat onderaan de ruimte, waar zich de tank bevindt, een sensor is gepositioneerd. Om de tank te vullen die achteraan of aan de zijkant van het toestel is geplaatst (afhankelijk van het model), moet de ruimte geopend worden en moet de tank verwijderd worden. Draai de dop los, maar let op dat de aanzuigleiding blijft bevestigd.

Vul de tank (max. inhoud = 3 liter) met onthard water.

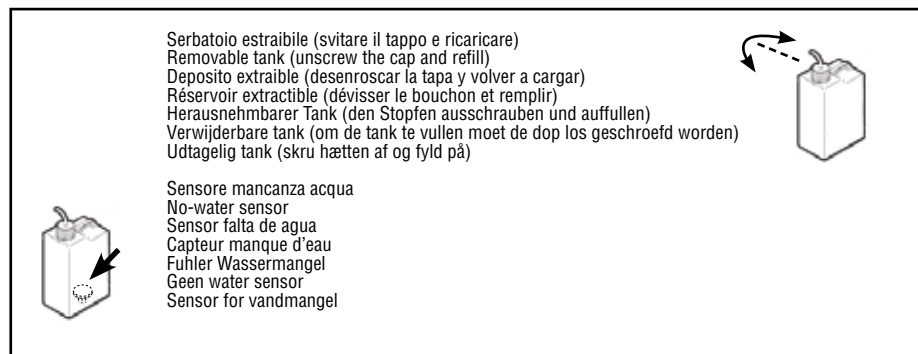
De kenmerken van het water moeten voldoen aan de volgende limieten (om corrosie te vermijden wat zeer schadelijk is voor het toestel):

**HARDHEID:** tussen 3° en 6° FH

**PH:** hoger dan 7,5

**CHLOOR:** minder dan 30 ppm

Draai de dop opnieuw vast op de tank, en let op dat de aanzuigleiding van het water de bodem van de tank zelf bereikt. Herpositioneer de tank in de ruimte, en sluit ze.





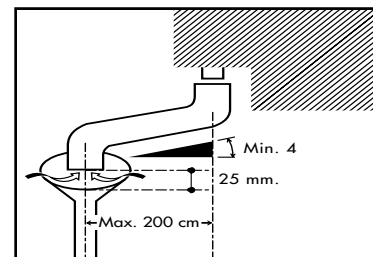
## 2 • INSTALLATIE-INSTRUCTIES

### 2.4 • WATERAANSLUITING

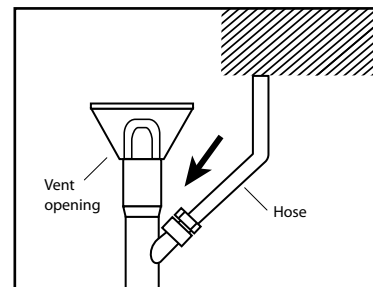
#### **Uitlaat (behalve vloermodellen en modellen op wielen)**

Achteraan de machine is een leiding voorzien (diameter 40) voor de aansluiting van de afvoer van de kamer, en een leiding (diameter 14) voor de aansluiting van de afvoer van het bakje aanwezig onder de deur van het toestel. Ze worden aangeduid met een geel etiket. Ze moeten beide aangesloten worden op een leiding. Hij moet vastgeschroefd worden aan een vrij vallende hittebestendige buis met een maximale lengte van 2m en een constante hellingsgraad die niet kleiner is dan 4°. De afvoerleiding mag niet gekanaliseerd worden in een continu systeem (zoals vereist door de van kracht zijnde normen) en het is noodzakelijk een luchtputje van minimum 25 mm te voorzien.

**OPGEPAST!** - De afvoer MOET ABSOLUUT buiten de omtrek van de apparatuur geplaatst worden. Het is onontbeerlijk om een grote opvangbeker te voorzien (zie tekening) om een vrije afvoer te garanderen. HET IS STRIKT VERBODEN DE AFVOERDIAMETER TE VERMINDEREN.



Het type aansluiting, aangeduid op de tekening hiernaast, is ook toegestaan:



### 2.5 • SYSTEMEN VOOR CONTROLE EN VEILIGHEID

#### **Veiligheidsthermostaat van de kook ruimte**

Deze grijpt in bij een afwijking van de hoofdthermostaat van de temperatuurregeling, zodat de temperatuur van de kamer van de apparatuur de toegestane limieten niet overschrijdt.

#### **Bescherming van het elektrisch circuit**

De bescherming van het vermogencircuit geschiedt middels een afstandschaakelaar.

#### **Bescherming van het hulpcircuit**

De bescherming van het elektrisch circuit geschiedt middels de zekeringen die zich aan de zijkant van het klemmenbord bevinden.

### 2.6 • INBEDRIJFSTELLING

Wanneer alle aansluitingen zijn uitgevoerd en de apparatuur voor de eerste keer wordt ingeschakeld, is het noodzakelijk enkele algemene controles uit te voeren:

- verwijder al het verpakkingsmateriaal en de beschermende folie
- verzeker u ervan dat de ontluichtingsopeningen vrij zijn
- controleer of de van kracht zijnde veiligheidsvoorschriften in acht werden genomen
- verzeker u ervan dat de ventilator vrij draait
- controleer of de hydraulische installatie correct aangesloten is
- controleer of het condens water vrij kan weglopen
- informeer de gebruiker over alle functies, de onderhoudswerkzaamheden en het correcte gebruik van de apparatuur
- bovendien is het sluiten van een onderhoudscontract een goed advies

**OPGEPAST:** lees aandachtig het advies in het volgende hoofdstuk daar het belangrijke indicaties levert betreffende de gebruik- en onderhoudsveiligheid. Het niet in acht nemen van deze fundamentele regels kan de veiligheid van de apparatuur en de gebruiker in het gedrang brengen.

De fabrikant zal elke aansprakelijkheid ontkennen indien de oorspronkelijke functie van het apparaat wordt gewijzigd door het aansluiten van andere installaties, het aanbrengen van wijzigingen of het niet in acht nemen van de installatie-instructies.

- Voor deze apparatuur de fabriek verliet, werd ze getest en afgesteld door bevoegd en gespecialiseerd personeel, om aldus de beste bedrijfsresultaten te bereiken.
- Wanneer een reparatie of afstelling nodig is, moet deze met de grootste zorg door bevoegd personeel uitgevoerd worden. Daarom adviseren wij, u steeds te wenden tot de dealer die de installatie heeft uitgevoerd. Specificeer steeds het type defect, het model en het serie nummer van uw apparatuur.
- De apparatuur mag slechts gebruikt worden door personeel dat hiervoor werd opgeleid.
- Het apparaat mag enkel bestemd worden voor het gebruik waarvoor het uitdrukkelijk werd ontwikkeld; elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden en dus gevaarlijk.
- Wanneer de spijzen in de kook ruimte worden gezet, moet minstens een ruimte van 10 mm tussen de ovenschotels of bakken gelaten worden om de circulatie van de warme lucht toe te laten.
- De werking van het apparaat moet gecontroleerd worden; vergeet niet dat gedurende de werking het apparaat warme oppervlakken heeft.
- Vraag aan de installatietechnicus de instructies voor een correct gebruik van de waterontharder daar een niet perfecte onderhoudsprocedure onherstelbare schade aan het apparaat kan veroorzaken.
- Vraag aan de installatietechnicus alle nodige instructies voor een correcte inwerkingstelling van de apparatuur, inclusief de toelichtingen betreffende de bedieningselementen.
- Alvorens de apparatuur in werking te stellen en na het dagelijks werk is het noodzakelijk een zorgvuldige schoonmaak van de binnenkant van de kamer uit te voeren (zie paragraaf “Schoonmaak en Onderhoud”).
- Gebruik geen corrosieve producten (alkaline) voor de dagelijkse schoonmaakwerkzaamheden. Het is verboden schurend materiaal of schurende producten te gebruiken.
- Vermijd dat zout op de stalen oppervlakken van de apparatuur terecht komt; maak eventueel onmiddellijk zorgvuldig schoon met water.
- Na de dienst moet de apparatuur steeds uitgeschakeld worden. Onderbreek de stroom, sluit de netvoedingen af (elektrische stroom).
- Het apparaat mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij onder toezicht of na instructies van een verantwoordelijke voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten gecontroleerd worden om te vermijden dat ze met het apparaat spelen.
- Tijdens het transport, de demontage, reparaties enz. moet bijzondere aandacht verstrekt worden aan de stabiliteit van de machine om te vermijden dat ze kantelt, valt of onderdelen zich ongecontroleerd verplaatsen.
- Let op: het apparaat moet tijdens de reiniging, het onderhoud en de vervanging van onderdelen van de voeding afgesloten zijn.
- Het is noodzakelijk persoonlijke beschermmiddelen zoals handschoenen te gebruiken om contact met hete spijzen en onderdelen van het apparaat te voorkomen die brandwonden zouden kunnen veroorzaken.
- Let op: de vloer naast het apparaat kan glibberig zijn.
- Bij schade aan de voedingskabel moet hij door de technische assistentie of bevoegd personeel vervangen worden.
- Bewaar in het apparaat geen ontplofbare stoffen zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas.

- Gevaar overkoken: Om overkoken te vermijden geen recipiënten met vloeistoffen gebruiken die door de warmte in volume toenemen.
- Het geluidsdrukkniveau uitgezonden door het product is minder dan 70dB.

### OPGEPAST

**Bij een afwijkende werking is het noodzakelijk:**

- de apparatuur onmiddellijk uit te schakelen
- alle aansluitingen te onderbreken en/of af te sluiten (elektriciteit)
- u uitsluitend tot onze klantendienst of tot de installatietechnicus te wenden. Gebruik enkel originele Moduline onderdelen.

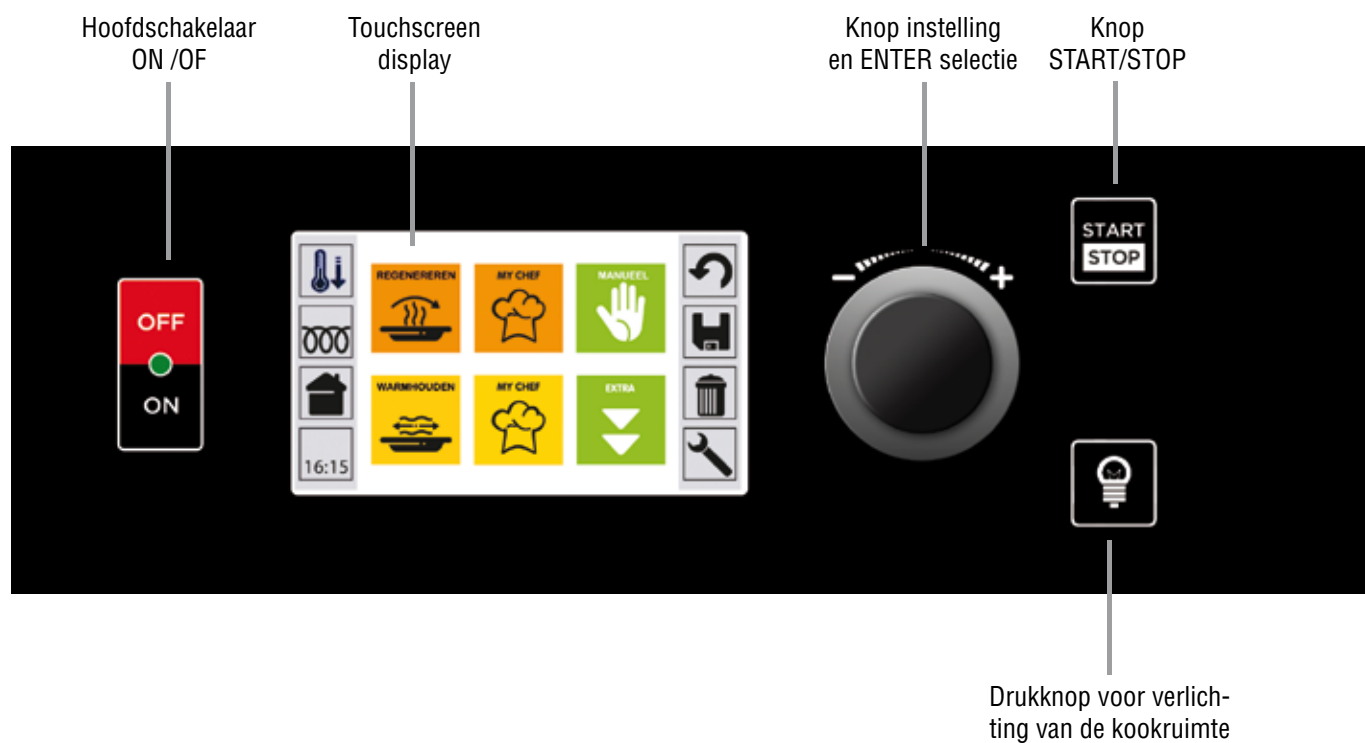
## 4 • SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Alvorens schoonmaakwerkzaamheden uit te voeren, **moet u steeds de apparatuur van het elektrisch voedingsnet afsluiten.**
- Alvorens de nieuwe apparatuur te gebruiken, moet een zorgvuldige schoonmaak van de kookruimte uitgevoerd worden. Gebruik nooit zuren of corrosieve middelen, stalen sponsjes of borstels, noch voor de schoonmaak van de kookruimte, noch voor de schoonmaak van de externe wanden (gebruik daarentegen warm water en een geschikt schoonmaakmiddel).
- **Maak de apparatuur niet schoon met onder hoge druk staande waterstralen.**

Optimale prestaties worden verkregen bij het regenereren en warm houden op voorwaarde dat een zorgvuldige dagelijkse schoonmaak wordt uitgevoerd. In dit geval:

- de smaak en het aroma van de spijsen blijven onveranderd
- de werking is homogeen en er treedt geen rook op
- het energieverbruik is lager
- dure en moeilijke onderhoudswerkzaamheden worden vermeden

## 5 • OMSCHRIJVING VAN DE BESTURING



USB-poort  
(optie)



Voeler-aansluiting  
(optie)



## 5 • OMSCHRIJVING VAN DE BESTURING

In functie van de verschillende apparaten kan de LCD touchscreen kaart verticaal of horizontaal zijn geplaatst: de werking is identiek, alleen de positie van de commando's verandert. Eenvoudigheids halve zal in de handleiding een horizontale kaart beschouwd worden. De functies aanwezig op het HOOFDSCHERM van de display hangen af van het type apparaat. Vervolgens vindt u een tabel met alle mogelijke functies voor elk type apparaat. In de handleiding wordt het gebruik van de besturing met alle functies beschreven. Met de LCD touchscreen kaart kan men via een lichte vingerdruk op het scherm de iconen en de functies die op het display aanwezig zijn gaan selecteren.

| MODEL    | TYPE     | VOOR-<br>VERWARMEN | REGENERATIE | WARMHOUDEN | MULTI-<br>LEVEL | MANUEEL | COMBINATIE<br>KOEL /WARM | GEKOELD<br>BEWAREN |
|----------|----------|--------------------|-------------|------------|-----------------|---------|--------------------------|--------------------|
| GRE060E  | GRE060E  | X                  | X           | X          | X               | X       |                          |                    |
| GRE061E  | GRE061E  | X                  | X           | X          | X               | X       |                          |                    |
| GRE106E  | GRE106E  | X                  | X           | X          | X               | X       |                          |                    |
| RR0051E  | RR0051E  | X                  | X           | X          | X               | X       |                          |                    |
| RR0061E  | RR0061E  | X                  | X           | X          | X               | X       |                          |                    |
| RR0081E  | RR0081E  | X                  | X           | X          | X               | X       |                          |                    |
| RR0101E  | RR0101E  | X                  | X           | X          | X               | X       |                          |                    |
| RR0111E  | RR0111E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RR0141E  | RR0141E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RR0062E  | RR0062E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RR0072E  | RR0072E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RR0082E  | RR0082E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RR0102E  | RR0102E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RR0112E  | RR0112E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RR0142E  | RR0142E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RRT061E  | RRT061E  | X                  | X           | X          | X               | X       |                          |                    |
| RRT101E  | RRT101E  | X                  | X           | X          | X               | X       |                          |                    |
| RRT161E  | RRT161E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RRT112E  | RRT112E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RRT153E  | RRT153E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RRT162E  | RRT162E  | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RRFF 20E | RRFF 20E | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RRFF 22E | RRFF 22E | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RRFT 20E | RRFT 20E | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RRFT 22E | RRFT 22E | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RRFF 40E | RRFF 40E | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| RRFF 42E | RRFF 42E | X                  | X           | X          |                 | X       |                          |                    |
| HHFF 20E | HHFF 20E | X                  |             | X          |                 | X       |                          |                    |
| HHFF 22E | HHFF 22E | X                  |             | X          |                 | X       |                          |                    |
| HHFT 20E | HHFT 20E | X                  |             | X          |                 | X       |                          |                    |
| HHFT 22E | HHFT 22E | X                  |             | X          |                 | X       |                          |                    |
| HHFF 40E | HHFF 40E | X                  |             | X          |                 | X       |                          |                    |
| HHFF 42E | HHFF 42E | X                  |             | X          |                 | X       |                          |                    |
| RRD061E  | RRD061E  | X                  | X           | X          | X               | X       | X                        | X                  |
| RRD101E  | RRD101E  | X                  | X           | X          | X               | X       | X                        | X                  |
| RRFC20E  | RRFC20E  | X                  | X           | X          |                 | X       | X                        | X                  |
| RRFC40E  | RRFC40E  | X                  | X           | X          |                 | X       | X                        | X                  |

## 5 • OMSCHRIJVING VAN DE BESTURING

### 5.1 • KERNTEMPERATUUR VOELER (OPTIE)



Met de kerntemperatuur voeler kan een product geregenereerd of warm gehouden worden op basis van de temperatuur in de productkern. Het apparaat stopt het opwarmen of warm houden op het ogenblik dat de kern temperatuur van het product de ingestelde waarde heeft bereikt, terwijl de tijdstelling wordt gestopt.

#### ALGEMENE OMSCHRIJVING VAN DE PROCEDURE

Verbind de sonde met de hiervoor bestemde aansluiting, steek de naald in het te regenereren of warm te houden product. De temperatuur van de kookruimte en de temperatuur van de kern moet ingesteld worden (zoals beschreven in de hoofdstukken m.b.t. de instellingen voor regeneratie of warmhouden).

#### WAT GEBEURT ER

De temperatuur in de kookruimte stijgt tot de ingestelde temperatuur wordt bereikt en deze temperatuur wordt vervolgens behouden. Geleidelijk wordt het product warm tot de ingestelde waarde van de kern temperatuur voeler wordt bereikt.

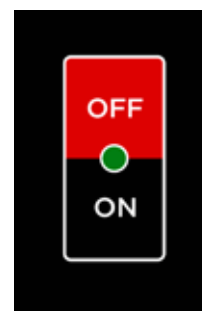
**Opgepast:** nadat u de kerntemperatuur voeler in de hiervoor bestemde aansluiting hebt gestoken moet u enkele seconden wachten (zodat de besturing de aanwezigheid van de voeler kan waarnemen). Start vervolgens de regeneratie of het warm houden via de drukknop START/STOP.

#### VOORDELEN VAN REGENERATIE OF WARM HOUDEN MET EEN KERNTEMPERATUUR VOELER

- Het regenereren of het warm houden kan beter gecontroleerd worden en er is geen gevaar meer voor productverlies of productverspilling;
- de regeneratie en het warm houden is nauwkeurig, onafhankelijk van de kwaliteit of de gewicht van het product;
- u bespaart tijd, daar de controle van de regeneratie of het warmhouden automatisch gebeurt;
- een strenge hygiëne is gegarandeerd; omdat men de nauwkeurige temperatuur in de kern van het product kent, waardoor wordt vermeden dat insnijdingen in de spijzen noodzakelijk zijn;
- ideaal voor grote stukken;
- tot de graad nauwkeurig bij regeneratie of warm houden van delicate producten zoals bv. ROSBIEF
- inachtneming van de basisvereisten van de HACCP norm.

## 6 • INSCHAKELEN

Druk op de ON/OFF drukknop om de apparatuur in te schakelen. Het licht van de drukknop blijft aan.



De display gaat aan en toont de startpagina (home).

Selecteer de gewenste functie met een lichte vingerdruk op het scherm.



## 7 • LICHT

Met de knop LICHT kan het licht in de kookkamer ingeschakeld worden.

Het licht is getimed, en na een bepaalde tijdsduur zal het automatisch uitgeschakeld worden.

Zodra het licht in de kamer is ingeschakeld, kan het alleszins handmatig uitgeschakeld worden door de toets nogmaals in te drukken.



## 8 • VOORVERWARMEN

Voor elke regeneratie / warmhoud proces is het noodzakelijk de kook ruimte voor te verwarmen.

Op deze wijze zult u bij de volgende handelingen tijd besparen en een goed resultaat verkrijgen.

De temperatuur van het voor verwarmen is afhankelijk van het type product, de grootte en de hoeveelheid.

**OPMERKING - Voor elk gebruik moet de oven steeds voorverwarmd worden.**

De besturing heeft 2 types voorverwarmen, reeds vooringesteld door de fabrikant:

- SET 90° voor warmhouden
- SET 120° voor regeneratie

Voorbeeld:

Selecteer het icoon voorverwarming om naar de betreffende functie te gaan.

Er worden dus twee verschillende types van voorverwarming voorgesteld; selecteer het eerste type. De temperatuurwaarde, die onderaan wordt aangegeven naast het symbool van de thermometer, is de actuele temperatuur in de kamer.

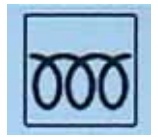
Druk op START/STOP; de oven wordt gestart en de toename van de temperatuur in de kamer wordt weergegeven.

Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, kleurt het icoon van de voorverwarming rood.

U zult een intermitterend geluidsignaal horen.

De START/STOP drukknop knippert.

De temperatuur wordt automatisch behouden tot de bediener een ander programma op het apparaat kiest.





De vooringestelde temperatuur van het voorverwarmen kan gewijzigd worden indien de bediener dit nodig acht.

Ga naar het beeldscherm van het programma (zoals eerder uitgelegd) waar u de temperatuur wilt wijzigen (vb. SET 90°).



Druk op het icoon terwijl het apparaat in status STOP is; op het display verschijnt een pop-up. Draai aan de knop om de gewenste temperatuur te selecteren (vb. 80°) en bevestig zoals gewoonlijk met ENTER of druk opnieuw op het icoon.

Druk op het icoon OPSLAAN om de nieuwe SET op te slaan.

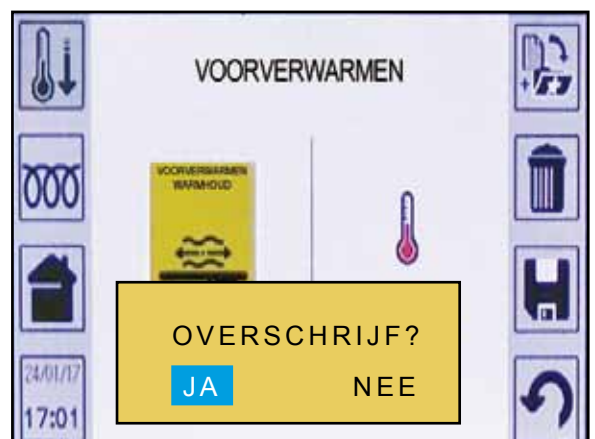


Op de display zal een pop-up scherm verschijnen met het opschrift "OVERSCHRIJF?".

Indien u JA kiest, zal de nieuwe instelling de oude overschrijven.

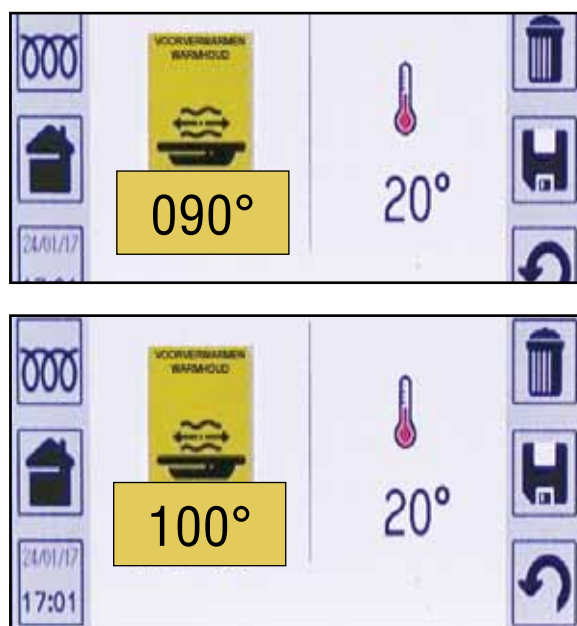


Wanneer men NEE kiest, wordt de nieuwe instelling niet opgeslagen.



## 8.1 • VOORVERWARMEN: TEMPERATUURWIJZIGING

OPMERKING - Wanneer het apparaat in status START is, kan men de temperatuur voor het voorverwarmen enkel voor de cyclus in werking gaan wijzigen. Selecteer in het programmascherm de waarde van de temperatuur via het touchscreen door op het icoon te drukken; op het display verschijnt een pop-up zoals we reeds eerder hebben gezien. Draai aan de knop om te kiezen (vb. 100°) en druk op ENTER om te bevestigen ofwel opnieuw op het icoon.



## 8.2 • GEPROGRAMMEERDE VOORVERWARMING

In het menu Voorverwarming kunnen de voorverwarmingen van de kamer gedurende de dag geprogrammeerd worden.

Er kunnen 2 geprogrammeerde voorverwarmingen ingesteld worden voor de warmhoudcyclus, of 2 geprogrammeerde voorverwarmingen voor het regenereren, of eventueel een van het ene type en een van het andere type.

Selecteer --:-- op het Touch Screen om een geprogrammeerde voorverwarming in te stellen.

Er verschijnt een pop-up venster waar het gewenste tijdstip van de voorverwarming kan ingevoerd worden. Draai aan de knop tot het gewenste uur wordt bereikt, en bevestig door de knop zelf in te drukken.

De display toont het ingestelde uur voor de geprogrammeerde verwarming.

Indien een tweede geprogrammeerde start moet ingesteld worden, moeten de eerder uitgevoerde handelingen herhaald worden.

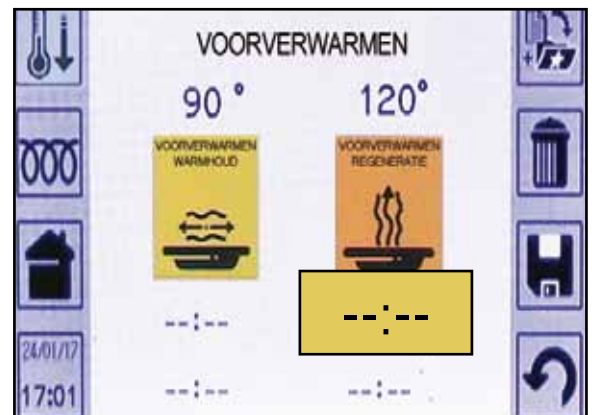
Nadat de instellingen zijn uitgevoerd, moet, om terug te keren naar het hoofdmenu, op de icoon HOME of TERUG gedrukt worden.



**OPMERKING** - Indien een of meerdere geprogrammeerde voorverwarmingen aanwezig zijn, verschijnt in de icoon van de voorverwarming een klok dat het cijfer 1 of 2 bevat (afhankelijk van het actieve aantal geprogrammeerde voorverwarmingen).



Om een geprogrammeerde voorverwarming te deactiveren, moet het beeldscherm van de instelling bereikt worden en moet het uur ingesteld worden op --:-- door de knop linksom te draaien. Bevestig met ENTER.

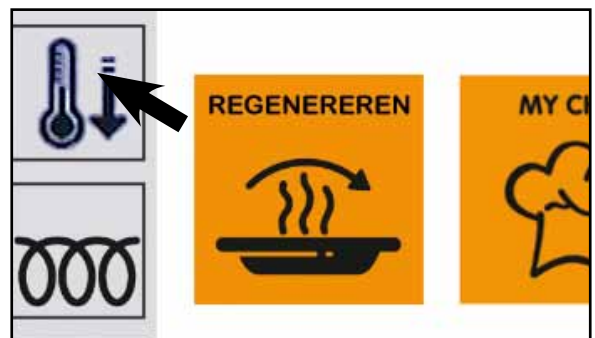


**OPMERKING** - De ingevoerde geprogrammeerde voorverwarmingen worden alle dagen gestart door het toestel.

**OPMERKING** - De geprogrammeerde start van de voorverwarming werkt niet als op het tijdstip van de start zelf een ander programma in uitvoering is, inclusief een uitgestelde start (gele waarschuwende pop-up op het scherm).

## 9 • KOELING

Druk vanaf het beeldscherm "HOME" op de icoon "Koeling" die op de afbeelding wordt aangeduid door de pijl.



Zodra het trefwoord "Koeling" is geselecteerd, verschijnt de waarschuwing "Attentie, deur open" op de display.



Zodra de deur wordt geopend, wordt de koeling automatisch gestart, tot de temperatuur in de kookkamer onder de waarde van 50°C daalt.

**OPMERKING** - 50°C is de standaard ingestelde temperatuur, die niet kan gewijzigd worden.

Tijdens de koeling toont de display de actuele temperatuur in de kamer en de waarschuwing "Afkoelen bezig wacht".



Nadat de koeling is uitgevoerd, verdwijnt de waarschuwing "Afkoelen bezig wacht".

Met de functie “MANUEEL” kan men rechtstreeks naar het programmeerscherm gaan om een tijdelijk programma voor regeneratie of warm houden te maken en eventueel op te slaan.

Selecteer de functie “MANUEEL” via het touchscreen om naar het scherm van het manuele programma te gaan.

Hier moet men de verschillende parameterwaarden instellen door cyclus 1 te selecteren en op ENTER te drukken ofwel via het touchscreen. Het scherm voor instelling met 6 iconen verschijnt (zie afbeelding).

Selecteer het icoon temperatuur en ga naar de wijziging van de waarde (vb. 150°). Wijzig de waarde met de knop en druk op ENTER ofwel op het icoon zelf.

Bereik de parameter Tijd, en wijzig deze zoals is uitgevoerd voor de temperatuur.

OPMERKING - De tijd is prioritair ten opzichte van de kamer. Zodra de ingestelde waarde wordt bereikt, eindigt de cyclus ook al heeft de temperatuur in de kamer de ingestelde waarde nog niet bereikt.

OPMERKING - Als men INF instelt, kunnen geen andere cycli worden toegevoegd.

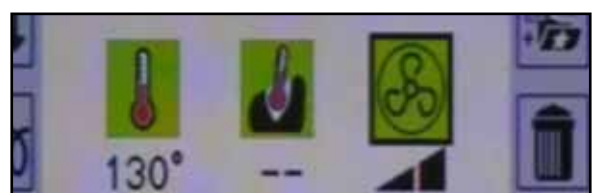
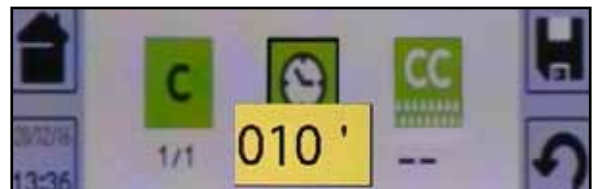
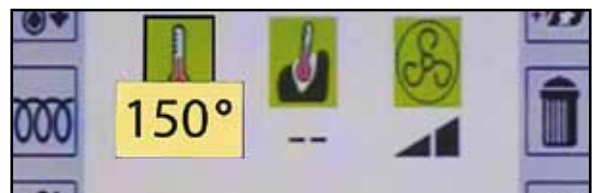
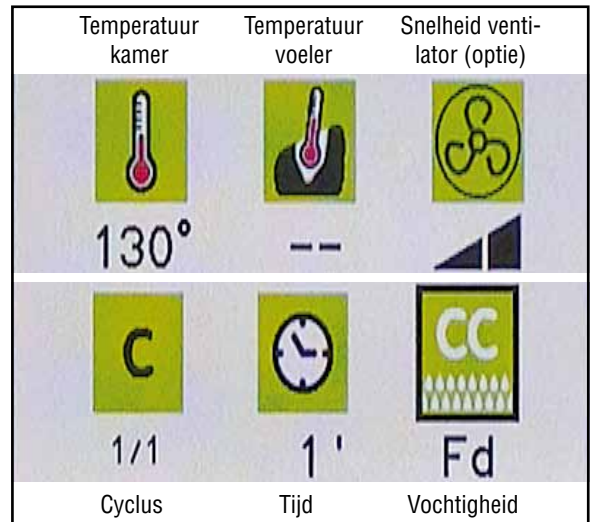
Stel daarna de snelheid van de ventilator in (optie) die standaard is ingesteld op de maximum snelheid; druk op de relatieve icoon om de snelheid te verminderen.

De wijziging is ogenblikkelijk, en er moet geen toets ingedrukt worden om te bevestigen.

OPMERKING - Als de optie Snelheid ventilator niet aanwezig is, wordt onder de icoon “--” weergegeven.

Stel uiteindelijk de gegevens voor de vochtigheid in:

- Wanneer een waarde wordt ingesteld tussen 1 en 99% beheert het toestel de opening van de ontluuchting en de inspuiting van water voor de vochtigheid op basis van het ingestelde percentage.





- Wanneer 0% (“--” op de display) wordt ingesteld, werkt het toestel met de ontluuchting altijd gesloten en wordt geen water voor de vochtigheid ingespoten.
- Wanneer de optie “Flash Dry” (Fd) wordt geactiveerd, werkt het toestel met de ontluuchting altijd geopend en wordt geen water voor de vochtigheid ingespoten.

OPMERKING - De optie “Flash Dry” wordt op de display weergegeven na 0% (“--”).

OPMERKING - Voor de modellen RRO/RRT de Climachef functie is optioneel. Als deze optie niet geselecteerd wordt zal de unit automatisch geleverd worden met de mechanische bevochtiging, waarbij de waterinjectie geschiedt al naar gelang de instelling van het percentage. Dit betekent dat de ontluuchtingsklep met de hand open of dicht gezet moet worden. De functies “automatisch sluiten van de klep” (--) en “FlashDry” werken dan ook niet.

OPMERKING - Tijdens de uitvoering van een programma is het mogelijk om handmatig water voor de vochtigheid in te spuiten: druk, met een programma in uitvoering, op de icoon VOCHTIGHEID. Er verschijnt een gele pop-up die de vochtigheidswaarde aangeeft, druk nogmaals op de icoon om de pop-up te sluiten. Druk een derde maal op de icoon en houd deze ingedrukt; het toestel zal water voor de vochtigheid inspuiten zolang de icoon ingedrukt wordt gehouden.

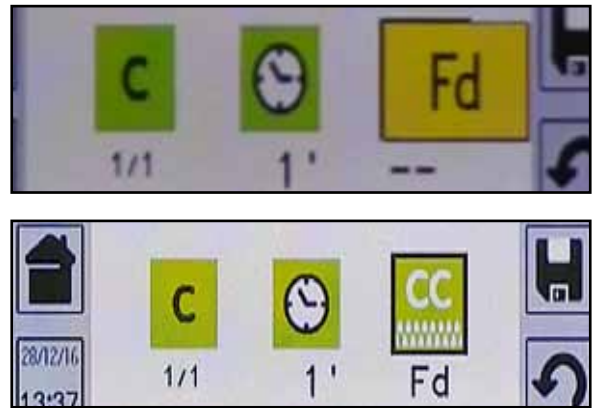
Wanneer het programma is ingesteld, kunt u het starten door op START /STOP te drukken.

Na de start zal het nummer van de cyclus in uitvoering dezelfde kleur aannemen van de achtergrond van de iconen; de ingestelde tijd zal afnemen.

Nadat het programma is voltooid, waarschuwt een geluidssignaal het einde van het programma en zal de cyclus bedekt worden met een rooster.

OPMERKING - Zodra een programma is gestart, kunnen de ingestelde waarden gewijzigd worden terwijl het toestel in werking is (via het Touch Screen of de knop en de toets ENTER).

Indien het uitgevoerde programma moet opgeslagen worden, moet de icoon OPSLAAN geselecteerd worden. Sla het programma daarna op zoals is beschreven in het hoofdstuk “PROGRAMMA MEMORISEREN”.



Met de functie “MANUEEL” kan men rechtstreeks naar het programmeerscherm gaan om een tijdelijk programma voor regeneratie of warm houden te maken en eventueel op te slaan.

Selecteer de functie “MANUEEL” via het touchscreen om naar het scherm van het manuele programma te gaan.

Hier moet men de verschillende parameterwaarden instellen door cyclus 1 te selecteren en op ENTER te drukken ofwel via het touchscreen. Het scherm voor instelling met 6 iconen verschijnt (zie afbeelding).

Selecteer het icoon temperatuur en ga naar de wijziging van de waarde (vb. 150°). Wijzig de waarde met de knop en druk op ENTER ofwel op het icoon zelf.

Bereik de parameter Voeler, en wijzig deze zoals is uitgevoerd voor de temperatuur.

OPMERKING - Het zal niet mogelijk zijn om een temperatuurwaarde van de kerntemperatuur voeler in te stellen die hoger is dan de temperatuur van de kamer.

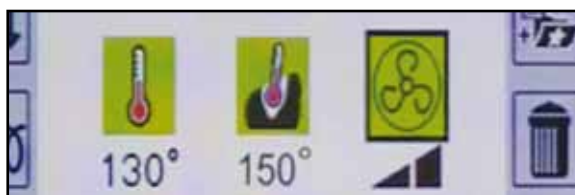
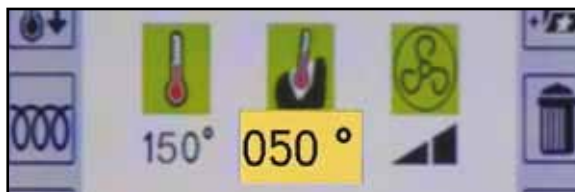
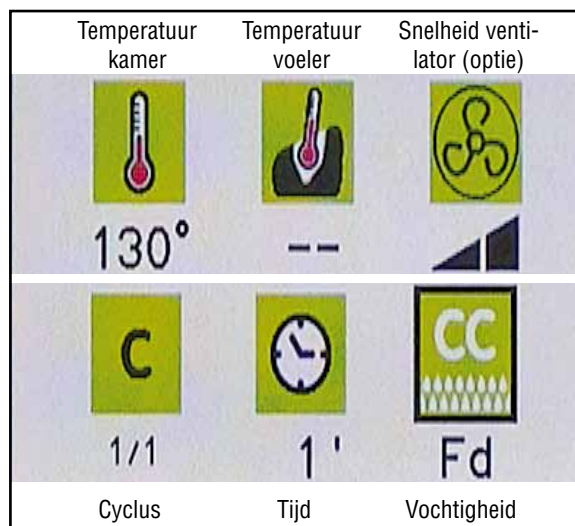
OPMERKING - De voeler is prioritair ten opzichte van de kamer. Zodra de ingestelde waarde wordt bereikt, eindigt de cyclus ook al heeft de temperatuur in de kamer de ingestelde waarde nog niet bereikt.

Stel daarna de snelheid van de ventilator in (optie) die standaard is ingesteld op de maximum snelheid; druk op de relatieve icoon om de snelheid te verminderen. De wijziging is ogenblikkelijk, en er moet geen toets ingedrukt worden om te bevestigen.

OPMERKING - Als de optie Snelheid ventilator niet aanwezig is, wordt onder de icoon “--” weergegeven.

Stel uiteindelijk de gegevens voor de vochtigheid in:

- Wanneer een waarde wordt ingesteld tussen 1 en 99% beheert het toestel de opening van de ontluchting en de insputing van water voor de vochtigheid op basis van het ingestelde percentage.
- Wanneer 0% (“--” op de display) wordt ingesteld, werkt het toestel met de ontluchting altijd gesloten en wordt geen water voor de vochtigheid ingespoten.



- Wanneer de optie “Flash Dry” (Fd) wordt geactiveerd, werkt het toestel met de ontluchting altijd geopend en wordt geen water voor de vochtigheid ingespoten.

OPMERKING - De optie “Flash Dry” wordt op de display weergegeven na 0% (“--”).

OPMERKING - Voor de modellen RRO/RRT de Climachef functie is optioneel. Als deze optie niet geselecteerd wordt zal de unit automatisch geleverd worden met de mechanische bevochtiging, waarbij de waterinjectie geschiedt al naar gelang de instelling van het percentage. Dit betekent dat de ontluhtingsklep met de hand open of dicht gezet moet worden. De functies “automatisch sluiten van de klep” (--) en “FlashDry” werken dan ook niet.

OPMERKING - Tijdens de uitvoering van een programma is het mogelijk om handmatig water voor de vochtigheid in te spuiten: druk, met een programma in uitvoering, op de icoon VOCHTIGHEID. Er verschijnt een gele pop-up die de vochtigheidswaarde aangeeft, druk nogmaals op de icoon om de pop-up te sluiten. Druk een derde maal op de icoon en houd deze ingedrukt; het toestel zal water voor de vochtigheid inspuiten zolang de icoon ingedrukt wordt gehouden.

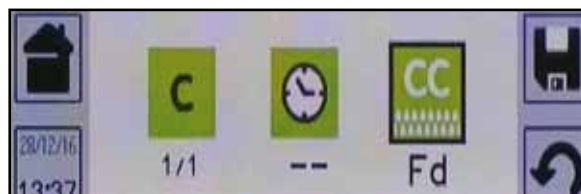
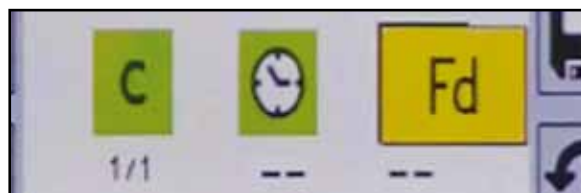
Wanneer het programma is ingesteld, kunt u het starten door op START/STOP te drukken.

Na de start zal het nummer van het programma in uitvoering dezelfde kleur aannemen van de achtergrond van de iconen; de waarde van de voeler zal toenemen.

Nadat het programma is voltooid, waarschuwt een geluidssignaal het einde van het programma en zal de cyclus bedekt worden met een rooster.

OPMERKING - Zodra een programma is gestart, kunnen de ingestelde waarden gewijzigd worden terwijl het toestel in werking is (via het Touch Screen of de knop en de toets ENTER).

Indien het uitgevoerde programma moet opgeslagen worden, moet de icoon OPSLAAN geselecteerd worden. Sla het programma daarna op zoals is beschreven in het hoofdstuk “PROGRAMMA MEMORISEREN”.



Bereik het menu Manueel en stel een eerste kookfase in, in de modus “tijd”.

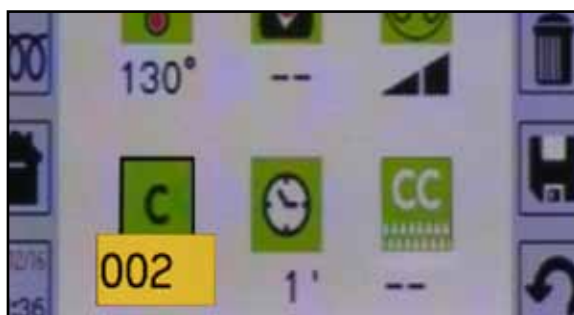
Als men nog een cyclus wil toevoegen, moet men “NIEUWE CYCLUS” selecteren ofwel op het icoon “C” (cyclus) drukken; er verschijnt een pop-up met het nummer van de reeds ingestelde cyclus.

Wijzig hier de waarden voor de nieuwe fase zoals is beschreven in de vorige hoofdstukken.

Er kunnen maximum 9 cycli ingevoerd worden.

OPMERKING - Het is niet mogelijk om een fase toe te voegen als in de vorige fase een oneindige tijd was ingesteld.

Zodra alle fasen zijn ingesteld, moet op START/STOP gedrukt worden om het programma te starten.



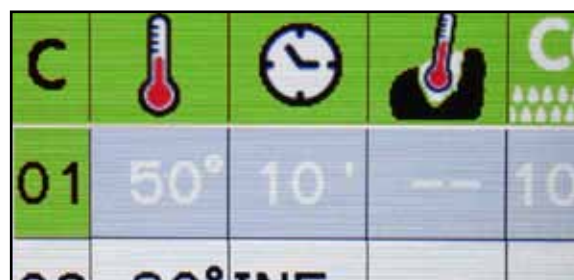
Na de opstart krijgt de nummer van de cyclus van het programma in uitvoering dezelfde achtergrondkleur van de iconen; de ingestelde tijd begint ondertussen af te tellen.

Wanneer een cyclus eenmaal voltooid is, wordt de overeenkomstige lijn met arcering bedekt en een kort geluidssignaal waarschuwt de bediener dat de cyclus ten einde is.

Wanneer alle cycli beëindigd zijn, waarschuwt een continu geluidssignaal de bediener dat het programma ten einde is, en alle cycli worden met arcering bedekt.

OPMERKING - Eenmaal een programma is opgestart, kan men de ingestelde waarde veranderen terwijl het apparaat in werking is (steeds via het touchscreen of de knop en de toets “ENTER”).

OPMERKING - Om een cyclus uit een programma te verwijderen, moet de tijd of de waarde van de voeler ingesteld worden op “0” en moet daarna op TERUG gedrukt worden.





## 11 • PROGRAMMA'S REGENEREREN

Met deze functie kan een voorbereid gerecht op consumptietemperatuur gebracht worden door een correcte mix van temperatuur en vochtigheid in te stellen.

Selecteer de functie "REGENEREREN" door op het betreffende icoon op het touchscreen display te drukken om naar het scherm met de betreffende programma's te gaan.

Op het beginscherm van de regeneratie bevinden er zich 4 soorten programma's:

- **gekoelde voedsel bord/GN pan +3°C**
- **bevroren voedsel bord/GN pan -18°C**
- **gekoelde voedsel bord +3°C**
- **bevroren voedsel bord -18°C**

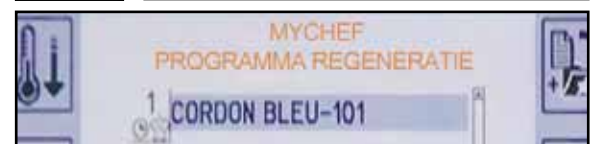
In de verschillende submenu's kunnen de recepten weergegeven worden die zijn ingesteld in de fabriek. Het symbool "klok" of "voeler" naast het recept identificeert of het een kookcyclus op tijdbasis of met voeler betreft. Wanneer een recept wordt geselecteerd, verschijnt een beeldscherm dat een samenvatting van de instellingen bevat. Ieder programma (recept) kan 9 cycli bevatten. Selecteer het recept en druk op START/STOP om het programma te starten.

**OPMERKING** - Het is mogelijk om de waarden van een voorgeladen recept te wijzigen voordat het wordt gestart; de wijziging zal enkel actief blijven voor de cyclus in uitvoering en zal NIET opgeslagen worden voor de volgende starten van het recept. Voor de eventuele wijziging moeten de beschrijvingen in het hoofdstuk "Manueel" gevolgd worden.

**OPMERKING** - De voorgeladen recepten kunnen NIET gewist, permanent gewijzigd of hernoemd worden.

**OPMERKING** - Als wordt geprobeerd om een recept te elimineren, verschijnt een pop-up met "Bescherm recept".

Vanaf het beeldscherm van de samenvatting van het recept kan op de icoon TOEVOEGEN AAN MY CHEF geklikt worden om het geselecteerde recept in het relatieve menu MyChef te kopiëren; voordat het wordt gekopieerd, moet de handeling bevestigd worden. **OPMERKING** - Wanneer het relatieve menu MyChef wordt bereikt, zal het gekopieerde recept hernoemd zijn met dezelfde naam plus een progressief nummer, vanaf 101. Vanaf hier kan op het recept gehandeld worden.



## 12 • REGENEREREN - VOORGELADEN RECEPTEN

| KOUD BORD (+3°C)         |                   |      |             |
|--------------------------|-------------------|------|-------------|
| RECEPT                   | TEMPERATUUR KAMER | TIJD | VOCHTIGHEID |
| Kip (borst en poot)      | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Hele kip                 | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Lamsrek                  | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Biefstuk en croute       | 120°C             | 25'  | 40%         |
| Tournados                | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Biefstuk medaillons      | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Entrecote                | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Rosbief                  | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Ossobuco                 | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Kalfskoteletten          | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Cordon bleu              | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Varkenskoteletten        | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Varkens medaillons       | 110°C             | 20'  | 55%         |
| Varkens lende            | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Zalm                     | 110°C             | 25'  | 55%         |
| Zalm en croute           | 120°C             | 25'  | 40%         |
| Hele Zeebaars            | 110°C             | 28'  | 55%         |
| Zeebaars fillet          | 110°C             | 15'  | 55%         |
| Lasagna                  | 110°C             | 25'  | 60%         |
| Cannelloni               | 110°C             | 25'  | 60%         |
| Pasta                    | 110°C             | 25'  | 80%         |
| MULTIPORTIE KOUDE (+3°C) |                   |      |             |
| RECEPT                   | TEMPERATUUR KAMER | TIJD | VOCHTIGHEID |
| Kip                      | 120°C             | 20'  | 65%         |
| Rundvlees met groenten   | 115°C             | 20'  | 55%         |
| Hamburgers               | 120°C             | 20'  | 65%         |
| Varkenskotelleten        | 120°C             | 20'  | 65%         |
| Cordon bleu              | 120°C             | 20'  | 65%         |
| Zalm                     | 120°C             | 20'  | 65%         |
| Kabeljauw                | 120°C             | 20'  | 55%         |
| Lasagna                  | 115°C             | 40'  | 55%         |
| Rijst                    | 115°C             | 20'  | 55%         |
| Aardappelen              | 110°C             | 30'  | 60%         |
| Gemengde groeneten       | 120°C             | 25'  | 65%         |

## 12 • REGENEREREN - VOORGELADEN RECEPTEN

| DIEPGEVROREN BORD (-18°C)        |                   |                    |             |
|----------------------------------|-------------------|--------------------|-------------|
| RECEPT                           | TEMPERATUUR KAMER | TIJD               | VOCHTIGHEID |
| Kip                              | 125°C             | 40'                | 70%         |
| Entrecote                        | 125°C             | 40'                | 70%         |
| Varkens medaillons               | 125°C             | 40'                | 70%         |
| Zalm                             | 125°C             | 40'                | 70%         |
| Lasagna                          | 125°C             | 60'                | 70%         |
| MULTIPORTIE DIEPGEVROREN (-18°C) |                   |                    |             |
| RECEPT                           | TEMPERATUUR KAMER | TIJD               | VOCHTIGHEID |
| Kip                              | 125°C             | 25'                | 70%         |
| Gehakt ballen                    | 125°C             | 30'                | 70%         |
| Varkenskotelleten                | 125°C             | 40'                | 70%         |
| Kabeljauw fillet                 | 125°C             | 40'                | 70%         |
| Lasagna (niet afgedekt)          | 115°C             | 70'                | 55%         |
| Lasagna (afgedekt)               | 125°C             | 30'                | 70%         |
| Cannelloni (afgedekt)            | 125°C             | 30'                | 70%         |
| Rijst                            | 125°C             | 25'                | 55%         |
| Gemengde groenten                | 110°C             | 10'                | 70%         |
| KOUD BORD MET VOELER (+3°C)      |                   |                    |             |
| RECEPT                           | TEMPERATUUR KAMER | TEMPERATUUR VOELER | VOCHTIGHEID |
| Kip (borst en poot)              | 110°C             | 68°C               | 55%         |
| Hele kip                         | 110°C             | 68°C               | 55%         |
| Lamsrek                          | 110°C             | 68°C               | 55%         |
| Biefstuk en croute               | 120°C             | 65°C               | 40%         |
| Tournados                        | 110°C             | 65°C               | 55%         |
| Biefstuk medaillons              | 110°C             | 66°C               | 55%         |
| Entrecote                        | 110°C             | 65°C               | 55%         |
| Rosbief                          | 110°C             | 65°C               | 55%         |
| Ossobuco                         | 110°C             | 70°C               | 55%         |
| Kalfskoteletten                  | 110°C             | 65°C               | 55%         |
| Cordon bleu                      | 110°C             | 65°C               | 55%         |
| Varkenskoteletten                | 110°C             | 68°C               | 55%         |
| Varkens medaillons               | 110°C             | 65°C               | 55%         |
| Varkens lende                    | 110°C             | 68°C               | 55%         |
| Zalm                             | 110°C             | 65°C               | 55%         |
| Zalm en croute                   | 120°C             | 65°C               | 40%         |
| Hele Zeebaars                    | 110°C             | 55°C               | 55%         |
| Zeebaars fillet                  | 110°C             | 55°C               | 55%         |
| Lasagna                          | 110°C             | 65°C               | 60%         |
| Cannelloni                       | 110°C             | 65°C               | 60%         |
| Pasta                            | 110°C             | 65°C               | 80%         |

## 12 • REGENEREREN - VOORGELADEN RECEPTEN

| MULTIPORTIE KOUDE MET VOELER (+3°C)         |                   |                    |             |
|---------------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------|
| RECEPT                                      | TEMPERATUUR KAMER | TEMPERATUUR VOELER | VOCHTIGHEID |
| Kip                                         | 120°C             | 69°C               | 65%         |
| Rundvlees met groenten                      | 115°C             | 66°C               | 55%         |
| Hamburgers                                  | 120°C             | 69°C               | 65%         |
| Varkenskotelleten                           | 120°C             | 69°C               | 65%         |
| Cordon bleu                                 | 120°C             | 69°C               | 65%         |
| Zalm                                        | 120°C             | 66°C               | 65%         |
| Kabeljauw                                   | 120°C             | 66°C               | 55%         |
| Lasagna                                     | 115°C             | 65°C               | 55%         |
| Rijst                                       | 115°C             | 65°C               | 55%         |
| Aardappelen                                 | 110°C             | 70°C               | 60%         |
| Gemengde groenten                           | 120°C             | 68°C               | 65%         |
| DIEPGEVROREN BORD MET VOELER (-18°C)        |                   |                    |             |
| RECEPT                                      | TEMPERATUUR KAMER | TEMPERATUUR VOELER | VOCHTIGHEID |
| Kip                                         | 125°C             | 70°C               | 70%         |
| Entrecote                                   | 125°C             | 70°C               | 70%         |
| Varkens medaillons                          | 125°C             | 70°C               | 70%         |
| Zalm                                        | 125°C             | 70°C               | 70%         |
| Lasagna                                     | 125°C             | 70°C               | 70%         |
| MULTIPORTIE DIEPGEVROREN MET VOELER (-18°C) |                   |                    |             |
| RECEPT                                      | TEMPERATUUR KAMER | TEMPERATUUR VOELER | VOCHTIGHEID |
| Kip                                         | 125°C             | 70°C               | 70%         |
| Gehakt ballen                               | 125°C             | 70°C               | 70%         |
| Varkenskotelleten                           | 125°C             | 70°C               | 70%         |
| Kabeljauw fillet                            | 125°C             | 69°C               | 70%         |
| Lasagna (niet afgedekt)                     | 115°C             | 70°C               | 55%         |
| Lasagna (afgedekt)                          | 125°C             | 70°C               | 70%         |
| Cannelloni (afgedekt)                       | 125°C             | 70°C               | 70%         |
| Rijst                                       | 125°C             | 65°C               | 55%         |
| Gemengde groenten                           | 110°C             | 70°C               | 70%         |

Met deze functie kunnen de bereide of geregenereerde spijzen warm gehouden worden zodat het gerecht op “consumptietemperatuur” geserveerd kan worden.

Selecteer “WARMHOUDEN” via de relatieve icoon op het Touch Screen om het beeldscherm van de relatieve programma’s te bereiken.

In de verschillende submenu’s kunnen de recepten weergegeven worden die zijn ingesteld in de fabriek.

Het symbool “klok” of “voeler” naast het recept identificeert of het een kookcyclus op tijdbasis of met voeler betreft. Wanneer een recept wordt geselecteerd, verschijnt een beeldscherm dat een samenvatting van de instellingen bevat.

Ieder programma (recept) kan 9 cycli bevatten.

Selecteer het recept en druk op START/STOP om het programma te starten.

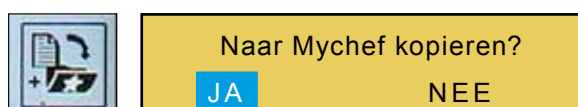
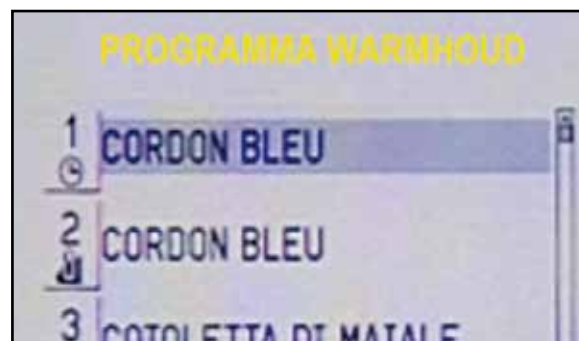
**OPMERKING** - Het is mogelijk om de waarden van een voorgeladen recept te wijzigen voordat het wordt gestart; de wijziging zal enkel actief blijven voor de cyclus in uitvoering en zal NIET opgeslagen worden voor de volgende starten van het recept. Voor de eventuele wijziging moeten de beschrijvingen in het hoofdstuk “Manueel” gevolgd worden.

**OPMERKING** - De voorgeladen recepten kunnen NIET gewist, permanent gewijzigd of hernoemd worden.

**OPMERKING** - Als wordt geprobeerd om een recept te elimineren, verschijnt een pop-up met “Beschermd recept”.

Vanaf het beeldscherm van de samenvatting van het recept kan op de icoon TOEVOEGEN AAN MY CHEF geklikt worden om het geselecteerde recept in het relatieve menu MyChef te kopiëren; voordat het wordt gekopieerd, moet de handeling bevestigd worden.

**OPMERKING** - Wanneer het relatieve menu MyChef wordt bereikt, zal het gekopieerde recept hernoemd zijn met dezelfde naam plus een progressief nummer, vanaf 101. Vanaf hier kan op het recept gehandeld worden.



## 14 • WARMHOUDEN - VOORGELADEN RECEPTEN

| RECEPTEN                     | TEMPERATUUR KAMER |
|------------------------------|-------------------|
| VLEES                        |                   |
| Rosbief – niet gaar          | 51°               |
| Rosbief – doorbakken         | 68°               |
| Rundborst                    | 71°-79°           |
| Steak – gegrild/in koekenpan | 60°-71°           |
| Rib – rund / varkens         | 71°               |
| Kalfs                        | 71°-79°           |
| Ham                          | 71°-79°           |
| Varkens                      | 71°-79°           |
| Lams                         | 71°-79°           |
|                              |                   |
| GEOVOELTE                    |                   |
| Kip – gefrituurde/ gebakken  | 71°-79°           |
| Eend                         | 71°-79°           |
| Eende                        | 71°-79°           |
| In het algemeen              | 71°-79°           |
|                              |                   |
| VIS                          |                   |
| Vis – gefrituurde/ gebakken  | 71°-79°           |
| Kreeft                       | 71°-79°           |
| Garnelen - gefrituurde       | 71°-79°           |
|                              |                   |
| BROODJES                     |                   |
| Verse broodjes               | 49°-60°           |
|                              |                   |
| VARIE                        |                   |
| Stoofschotels                | 71°-79°           |
| Deeg                         | 27°-38°           |
| Eieren – gefrituurde         | 66°-71°           |
| Diepvries borden             | 71°-79°           |
| Voorgerechten                | 71°-82°           |
| Pasta                        | 71°-82°           |
| Pizza                        | 71°-82°           |
| Aardappelen                  | 82°               |
| Unieke gerechten             | 60°-74°           |
| Saus                         | 60°-93°           |
| Soep                         | 60°-93°           |
| Groenetten                   | 71°-79°           |



## 15 • BEHEER PROGRAMMA'S MYCHEF

### 15.1 • MYCHEF: PROGRAMMA MEMORISEREN

In de programma's MyChef (MyChef regenereren en MyChef warmhouden) kunnen kopies van voorgeladen recepten of manueel ingestelde programma's opgeslagen worden.

#### VOORGELADEN RECEPT KOPIËREN

Druk vanaf het beeldscherm van de samenvatting van een voorgeladen programma op de icoon **TOEVOEGEN AAN MYCHEF**; het toestel slaat het recept automatisch op in de relatieve map MyChef en hernoemt het met dezelfde naam plus een progressief nummer vanaf 101 (vb. als het recept Cordon Blue wordt gekopieerd, aanwezig in de programma's regenereren, zal de kopie automatisch opgeslagen worden in mychef regenereren, in de relatieve submap, met de naam Cordon Bleu-101).

**OPMERKING** - Het is altijd mogelijk om de naam van het recept te wijzigen door op de icoon **OPSLAAN** te klikken.

#### MANUEEL RECEPT OPSLAAN IN MYCHEF

Nadat de instelling van een handmatig programma is beëindigd, moet op de icoon **TOEVOEGEN AAN MYCHEF** of **OPSLAAN** gedrukt worden; er verschijnt een beeldscherm dat vraagt in welk type van programma het recept moet opgeslagen worden.

Selecteer de gewenste functie en submap (vb. MyChef regenereren).

Het toestel vraagt om een naam voor het recept in te voeren (vb. RIG\_01). Voer de naam in, en bevestig met **OPSLAAN**.

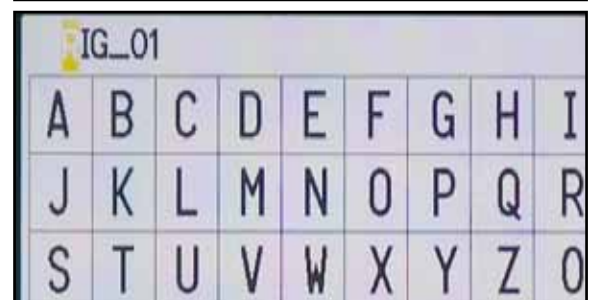
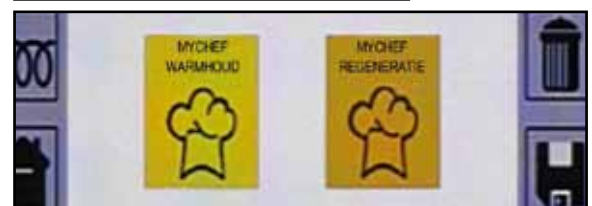
Het recept zal nu verschijnen in de gewenste map MyChef.

**OPMERKING** - Alle recepten die zijn opgeslagen in de programma's MyChef worden aangeduid met het symbool "koksmuts" dat naast de icoon voeler / klok verschijnt.



TOEVOEGEN AAN MYCHEF?  
**JA** NEE

TOEVOEGEN AAN  
MYCHEF



De recepten aanwezig in de mappen MyChef kunnen gewijzigd worden, en opgeslagen worden met een andere naam.

Selecteer het te wijzigen programma met de knop, vb. “Cordon-bleu 101”. Ga naar het scherm voor weergave van het programma via het touchscreen of door op “ENTER” te drukken.

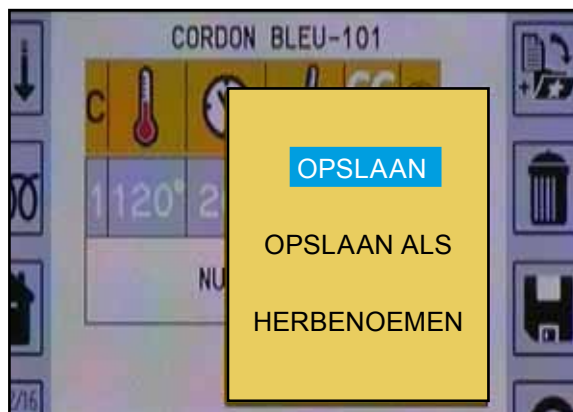
Het display illustreert het programma met alle verschillende waarden.

Selecteer de te wijzigen cyclus via het touchscreen.

Het beeldscherm van de instelling met 6 iconen verschijnt. Handel zoals is aangeduid in het hoofdstuk Manueel om de verschillende wijzigingen in te stellen.

Klik uiteindelijk op de icoon OPSLAAN, zodat een pop-up verschijnt met de volgende opties:

- OPSLAAN - Slaat het recept op en overschrijft de vorige waarden, vraagt om bevestiging.
- OPSLAAN ALS - Om een nieuw recept te creëren met de ingevoerde waarden, zonder het originele recept te wijzigen. Voer de nieuwe naam in en druk op OPSLAAN.
- HERBENOEMEN - Om een programma te hernoemen. Voer de nieuwe naam in en druk op OPSLAAN.



## 15.3 • MYCHEF: RECEPT WISSEN

Het is mogelijk om een programma te wissen uit het menu My Chef.

Nadat het te wissen programma is geselecteerd, moet de icoon “VERWIJDEREN” geselecteerd worden via het Touch Screen.

Er zal een bericht verschijnen met de vraag of u het recept wilt elimineren.

Bevestigen door “JA” aan te duiden en op ENTER te drukken of via het touchscreen.



## 16 • KOUDHOUDEN (ENKEL AANWEZIG OP SOMMIGE MODELLEN)

Gekoeld opslaan' van voedsel tussen 0 en 30°C.  
Om deze functie te activeren, selecteer 'gekoeld ap-  
slaan' op het lcd scherm door de knop in te drukken.  
Druk nu ENTER.

Selecteer het icoon "WARMHOUD GEKOELD" via het  
touchscreen om naar de functie te gaan.  
Gewoonlijk bedraagt de ingestelde waarde 3°C.



Selecteer de waarde van de temperatuur (3°) via het  
touchscreen om de gewenste temperatuur in te stel-  
len en wijzig de waarde via de knop (in het voorbeeld  
wordt op 0° ingesteld).  
Bevestig met ENTER of door opnieuw op de waarde  
van de temperatuur te drukken.



Druk op START/STOP om het programma te starten.

**OPMERKING** - Als er een kerntemperatuur meter  
geleverd is geeft de uitlezing alleen de werkelijke  
temperatuur aan en kan niet worden veranderd, zoals  
bij het bewaren of regeneratie modus wel het geval  
is, omdat in dit geval het apparaat als een koelkast  
functioneert.

**OPMERKING** - De cyclus "WARMHOUD GEKOELD"  
wordt niet gestart als de temperatuur in de kamer  
hoger is dan 50°C (zie ook het hoofdstuk "Waar-  
schuwingen en alarmen"). Indien de temperatuur  
deze waarde overschrijdt, moet de deur geopend  
worden en moet de koelcyclus van de kamer gestart  
worden om ze snel af te koelen, waarna de cyclus  
kan gestart worden.

**OPMERKING** - De koeling start altijd na 120 secon-  
den van het moment van starten, dit ivm beveiligen-  
gen op de compressor unit.



## 17 • COMBINATIE KOUD/WARM (ENKEL AANWEZIG OP SOMMIGE MODELLEN)

De functie “GECOMBINEERD KOUD/WARM” verenigt een cyclus voor koud bewaren met een volgende regeneratiecyclus; de twee cycli zijn gescheiden door een uitgestelde start die dient om de tijdsduur van het koud bewaren te bepalen en het begin van het weer op temperatuur brengen.

Selecteer het icoon “GECOMBINEERD KOUD/WARM” via het touchscreen om naar de functie te gaan.

Laat ons veronderstellen dat we als voorbeeld een koud bewaren op 5°C willen instellen en de regeneratie de volgende dag willen laten starten via een uitgestelde start. Stel de waarden in zoals beschreven in het hoofdstuk “Uitgestelde start”.

Selecteer vervolgens het soort gewenste regeneratie via het touchscreen; op bord of multiportie.

**OPMERKING** - Het toestel geeft eerst alle voorgeladen recepten weer, en daarna diegenen die zijn opgeslagen in MyChef.

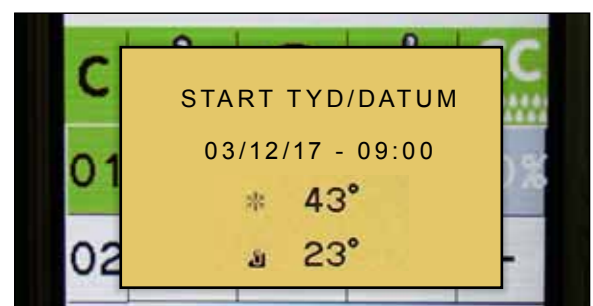
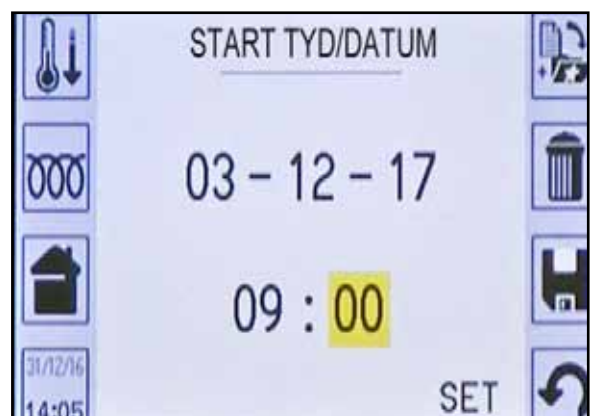
Druk op “START” om het gecombineerde programma te starten.

Er verschijnt een scherm dat de start van het programma aangeeft met de gegevens in de kamer op dat ogenblik en het uur van de uitgestelde start (einde van het koud bewaren en begin van het weer op temperatuur brengen).

**OPMERKING** - Druk op START/STOP om het programma te onderbreken.

**OPMERKING** - De cyclus “GECOMBINEERD KOUD/WARM” wordt niet gestart als de temperatuur in de kamer hoger is dan 50°C (zie ook het hoofdstuk “Waarschuwingen en alarmen”). Indien de temperatuur deze waarde overschrijdt, moet de deur geopend worden en moet de koelcyclus van de kamer gestart worden om ze snel af te koelen, waarna de cyclus kan gestart worden.

**OPMERKING** - De cyclus “GECOMBINEERD KOUD/WARM” wordt altijd met een uitstel van 120” na de “START” opgestart omwille van de interne veiligheidsvoorzieningen van de koelcompressoren.





In het icoon EXTRA zijn alle andere functies gegroepeerd:

- registratie eindtemperaturen in de kern (optie)
- uitgestelde start
- LOG HACCP opslaan (optie)
- blokkering programma's (indien geactiveerd)
- weer op temperatuur brengen multiniveau (enkel aanwezig bij enkele modellen)
- wasprogramme
- recepte laden/downloaden (optie)

OPMERKING - Om alle extra functies weer te geven, moet op de icoon van de pijl gedrukt worden om de beeldschermen te overlopen.



### 18.1 • BLOKKERING PROGRAMMA'S (INDIEN GEACTIVEERD)

Met deze functie kan een wachtwoord ingesteld worden om het recept in het geheugen te beschermen. Wanneer de blokkering van de programma's is geactiveerd, kan het wijzigen en wissen van recepten My-Chef en het opslaan van nieuwe recepten enkel uitgevoerd worden nadat het wachtwoord is ingevoerd.

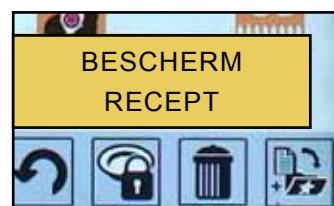
Om deze functie en het wachtwoord te activeren, wordt verwezen naar het hoofdstuk "Service - Parameters".

Druk op het icoon "Blokkingering programma's" via het touchscreen. Er verschijnt een pop-up waarin wordt gevraagd het password in te voeren om de blokkering te activeren.

OPMERKING - Als de functie niet geactiveerd is, verschijnt het opschrift "Blokkingering programma's niet actief".

Wanneer het correcte password is ingevoerd, verdwijnt de sleutel van het icoon om aan te geven dat de blokkering van programma's nu actief is. Wanneer men vanaf nu een recept probeert te wijzigen, verschijnt het opschrift "Bescherm Recept".

Om de blokkering te verwijderen, moet men terugkeren naar het icoon "Blokkingering programma's" en het password opnieuw invoeren.



## 18.2 • REGENEREREN: MULTILEVEL (ENKEL AANWEZIG OP SOMMIGE MODELLEN)

Met deze functie kan de apparatuur in verschillende niveaus ingedeeld worden. Deze kunnen wat de tijd betreft onafhankelijk van elkaar gecontroleerd worden. Met het multilevel kan een snelle regeneratie van meerdere reeds gekookte gekoelde spijzen uitgevoerd worden. Het multiniveau dient om zeer snel, gekookt voedsel uit de koelkast, op temperatuur te brengen. Om naar deze functie te gaan, via het touch screen de icoon “REGENEREREN MULTILEVEL” kiezen.

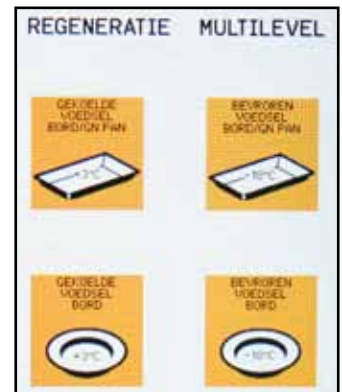
Er zijn 4 onderverdelingen beschikbaar:

- GEKOELDE VOEDSEL BORD +3°C
- BEVROREN VOEDSEL BORD -18°C
- GEKOELDE VOEDSEL BORD/GN PAN +3°C
- BEVROREN VOEDSEL BORD/GN PAN +18°C

**BORD /GN PAN:** verdeling van de ovenkamer in niveau's of lagen

**BORD:** verdeling van de ovenkamer in sectoren (maximaal 2 per niveau).

In functie van het type apparatuur is het aantal GN pannen en borden verschillend; dit aantal wordt automatisch bepaald door de configuratie van de besturing.



### 18.2.1 • MULTILEVEL - BORD / GN PAN - BORD

Als voorbeeld zal een multiniveau “GEKOELDE VOEDSEL BORD +3°C” worden beschouwd daar het overeenstemt met een “MULTIPORTIE /GN KOUD +3°C”. Kies via het touch screen de icoon “GEKOELDE VOEDSEL BORD”.



Er verschijnt een scherm dat de temperatuur, de vochtigheid en het aantal mogelijke compartimenten aangeeft.

Selecteer de lijn die met de temperatuurparameter overeenkomt via het touchscreen of met de scroller om de temperatuur in te stellen en druk op ENTER. Wijzig de waarde door de scroller te draaien en bevestig door op ENTER te drukken.

De waarde van de vochtigheid wordt op dezelfde manier gewijzigd.

**OPMERKING** - De ingestelde temperatuur en vochtigheid blijven constant.





Selecteer vervolgens de lijn van het multiniveau “BORD”.

Het nieuwe scherm toont de onderverdeling van het apparaat in compartimenten (10 in het voorbeeld).

Start via de START/STOP drukknop: in dit geval zal de temperatuur van de kook ruimte 130° bereiken met een vochtigheidsgraad van 40% (deze waarden zullen steeds constant blijven).

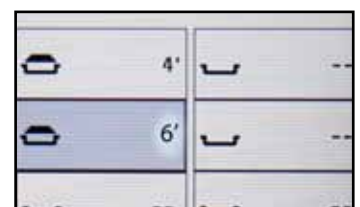
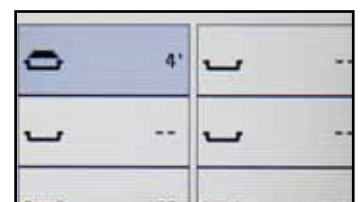
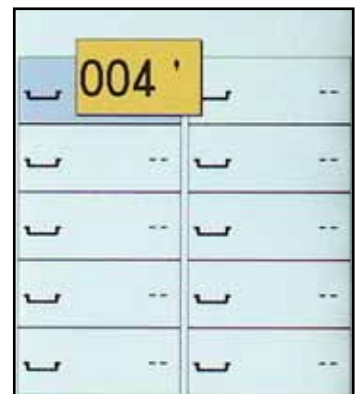
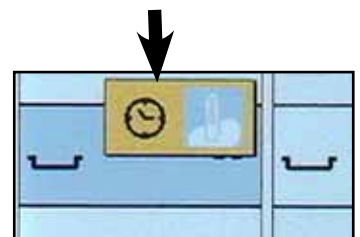
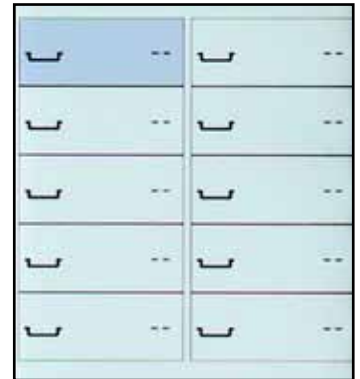
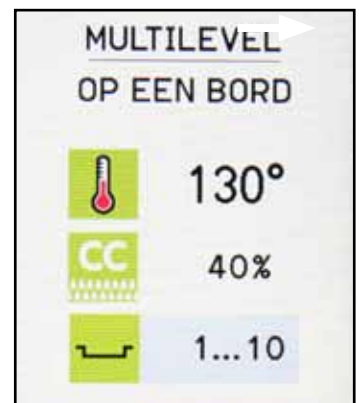
Open de oven, plaats het bord met de gerechten waarvoor men de regeneratie wil uitvoeren en sluit de deur. In het voorbeeld plaatsen we alles op het eerste niveau.

Kies via de scroller het 1° niveau en druk op ENTER om de **regeneratietijd** in te stellen.  
Kies de tijdicoon en druk op ENTER.

Stel de gewenste waarde in (bv. 4') en bevestig met ENTER.

De timer voor de regeneratie van het eerste niveau start automatisch en de icoon van de GN pan gaat van leeg naar vol om aan te duiden dat het niveau werd beladen. De tijd begint te lopen.

Vervolgens kunnen op andere niveaus andere scho-tels ingeschoven worden en kan de gewenste regeneratietijd ingesteld worden, net zoals voor het eerste niveau (bv. 6' op het tweede niveau).



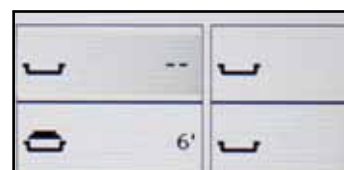
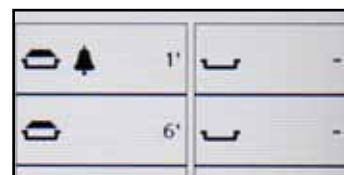
Wanneer de tijd van een niveau verstreken is (vb. niveau 1), wordt een geluidsignaal geactiveerd en verschijnt het icoon van een belletje.

Neem de schotel uit de oven en bevestig dit door op ENTER te drukken; op deze wijze zal de bel verdwijnen en de icoon van de GN pan wordt leeg.

Nu kan op het lege niveau een andere ovenschotel ingevoegd worden en door twee\* maal op ENTER te drukken, wordt de cyclus opnieuw gestart met dezelfde instellingen van de net voltooide cyclus. In het voorbeeld hiernaast is ook het tweede niveau klaar.

\*Indien u slechts een keer op ENTER drukt, kan u via de knop de regeneratietijd wijzigen (bv. van 4' naar 5'). Door nog eens op ENTER te drukken wordt de cyclus opnieuw gestart.

**OPGEPAST:** Telkens als de ovendeur wordt geopend, gaat de apparatuur in pauze (knipperende "START/STOP" drukknop). Het regenereren wordt onderbroken tot de ovendeur weer wordt gesloten.



In de multilevel functie is het ook mogelijk de besturing in te stellen via de kerntemperatuur voeler.

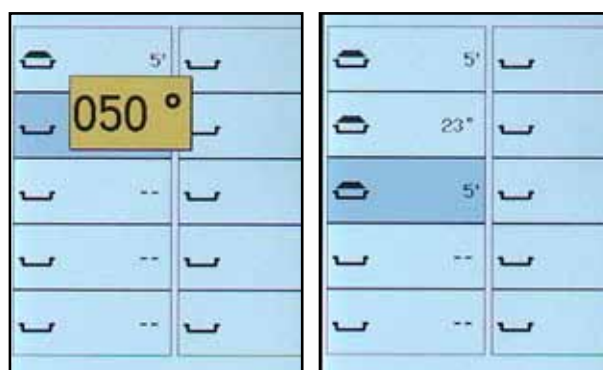
Als voorbeeld zullen we een multilevel op bord beschouwen: kies, steeds met de apparatuur in START stand, het tweede bord en druk op ENTER.

Kies de “kerntemperatuur voeler” icoon en druk op ENTER.

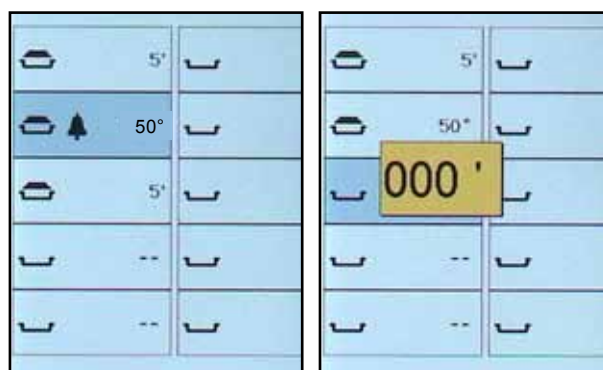


Stel via de scroller de gewenste temperatuur in (bv. 50°) en druk op ENTER om te bevestigen.

Plaats de “kerntemperatuur voeler” op het tweede bord en sluit de ovendeur.

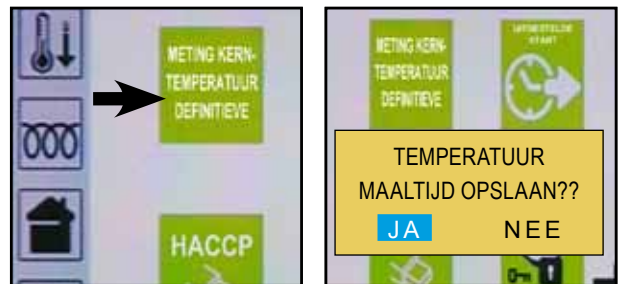


Bij bereik van de temperatuur (50°) wordt de regel van het tweede bord geselecteerd. U zult een akoestisch signaal horen en de icoon van de bel zal verschijnen.



**OPMERKING** - Wanneer de kerntemperatuur voeler voor een bord of niveau wordt ingesteld, zal automatisch de voeler-icoon voor de andere borden of niveaus geblokkeerd worden. Voor deze borden of niveaus zal enkel de wijziging van de tijd mogelijk zijn.

Is uw apparaat uitgerust met een kerntemperatuur meter en USB poort dan kunnen de kerntemperaturen van meerdere produkten en op verschillende posities worden vastgelegd. Deze functie is uitstekend geschikt voor het vastleggen van HACCP waarden. Tot 30 registraties kunnen worden bewaard. Selecteer het icoon “METING KERNTemperatuur DEFINITIEVE” via het touchscreen om naar deze functie te gaan. Er verschijnt een pop-up dat vraagt of men de temperatuur van de producten wil meten.



**OPMERKING** - Indien deze functie niet aanwezig is op het apparaat, verschijnt het volgende bericht: “Registratie niet geactiveerd”.

Om in het scherm te komen om de gegevens te bewaren selecteert u “JA” en drukt op ENTER.

Plaats de kerntemperatuur voeler in het product en druk op “START”.

Het duurt 10 sec. voordat de registratie start en dit duurt 15 sec.



Zodra de temperatuur is geregistreerd zal het scherm voor de tweede meting automatisch verschijnen.

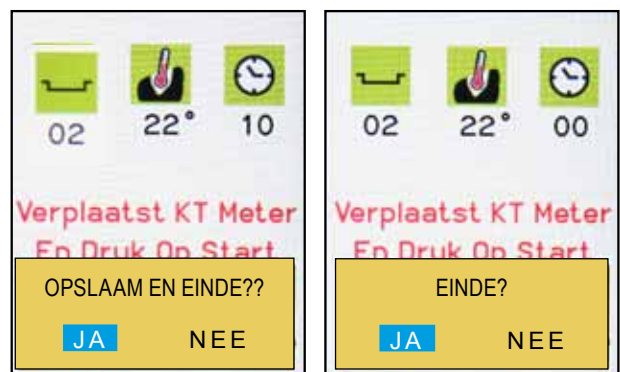


Druk op OPSLAAN om de metingen op te slaan. Druk op TERUG om de sequentie van de metingen te verlaten.

Al de geregistreerde waarden worden bewaard als een txt.file, die gedownload kan worden van de USB poort (zie hoofdstuk LOG HACCP)

**OPMERKING** - Gedurende de meet periode van 15 sec moet de kerntemperatuur voeler stabiele gehouden worden, want reeds bij een variatie van 1° zal de meting opnieuw starten. Als na 90 sec geen constante temperatuur wordt gemeten zal de unit een fout melding geven.

**OPMERKING** - Via de scroller is het mogelijk om de meetsequentie te veranderen; bijvoorbeeld overgaan van 01 naar 06.

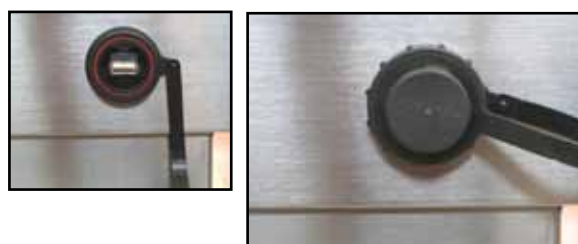


Indien het apparaat hiervoor voorzien is, is er ook de functie LOG HACCP; dit betekent dat men de mogelijkheid heeft om de dagelijkse werkingsgegevens van het toestel op te slaan.

OPMERKING - Indien deze functie niet aanwezig is op het apparaat, verschijnt het volgende bericht: “USB-poort niet geactiveerd”.



De gegevens kunnen via de USB-poort op een USB-stick opgeslagen worden: hiervoor moet u de hermetische dop losschroeven.



Bij de eerste start van het apparaat aan het begin van de dag wordt gevraagd om de Log HACCP op een USB-stick op te slaan. Selecteer “JA” via het touchscreen of druk op ENTER.

OPMERKING - Als men beslist om die niet op te slaan en “NEEN” selecteert, blijven de gegevens op de kaart opgeslagen tot ze worden overschreven eenmaal het geheugen vol is.



Het bericht “INSTEKEN USB-STICK” duidt aan dat u de flash-drive op de USB-poort moet aansluiten.

Schroef de dop los en steeks de USB-stick in de poort.



Wanneer de stick is ingebracht, drukt men op het icoon TERUG. Het bericht “LOG HACCP OPSLAAN” verschijnt opnieuw; selecteer “JA”.

De file met daarin de opgeslagen HACCP-registraties tot op dat moment wordt automatisch uit de kaart opgeslagen. Op het einde van de procedure voor opslaan verschijnt het opschrift “LOG DOWNLOAD SUCCESVOL”.



**OPGEPAST:** Nadat u de USB-stick hebt verwijderd, moet u opnieuw de hermetische dop aanbrengen.

**OPMERKING** - Men kan de hierboven beschreven procedure ook starten om de gegevens van halverwege de dag op te slaan door de functie Log HACCP te selecteren die zich in het menu “EXTRA” bevindt.

Met de huidige instelling kan het geheugen maximaal 14 dagen van 24 werkuren aan gemeten gegevens opslaan en hierna wordt automatisch de oudste dag overgeschreven.

**\*OPMERKING I.V.M. HET BESTAND:** het opgeslagen bestand heeft een .txt extensie (tekstbestand) en de naam is samengesteld uit de dag, de maand en het jaar waarin het werd opgeslagen (logGMA.txt).

Op de apparatuur met de USB-poort voor HACCP is er de mogelijkheid om het bedieningspaneel te identificeren van een numerieke code, dit is handig als meer dan een (1) unit is geïnstalleerd op dezelfde plaats (zie ook “SERVICE” hoofdstuk).

★

| LOG HACCP. SOFTWARE: VER293 REV007 |       |                |     |     |     |     |     |         |
|------------------------------------|-------|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|
| DEVICE GENERIC                     |       |                |     |     |     |     |     |         |
| DATE                               | TIME  | RECIPE         | CY  | TIM | CHA | COR | M/F | STATE   |
| 10/05/12                           | 10.27 | PR2            | 01  | 000 | 020 | 022 | -   | START   |
| 10/05/12                           | 10.32 | PR2            | 01  | 004 | 099 | 022 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 10.34 | PR2            | 01  | 006 | 120 | 022 | -   | PRE OK  |
| 10/05/12                           | 11.02 | ROASTED BEEF   | 01  | 000 | 125 | 023 | -   | START   |
| 10/05/12                           | 11.07 | ROASTED BEEF   | 01  | 004 | 110 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 11.12 | ROASTED BEEF   | 01  | 009 | 102 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 11.17 | ROASTED BEEF   | 01  | 014 | 112 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 11.22 | ROASTED BEEF   | 01  | 019 | 116 | 024 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 11.27 | ROASTED BEEF   | 01  | 024 | 100 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 11.27 | ROASTED BEEF   | 01  | 025 | 100 | 023 | -   | STOP    |
| 10/05/12                           | 11.28 | TEMP. MEASURED | 064 | 064 | 065 | --- | --- | : 01-05 |
| 10/05/12                           | 11.28 | TEMP. MEASURED | --- | --- | 065 | --- | --- | : 06-10 |
| 10/05/12                           | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | 066 | --- | --- | --- | : 11-15 |
| 10/05/12                           | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | --- | --- | --- | --- | : 16-20 |
| 10/05/12                           | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | --- | --- | --- | --- | : 21-25 |
| 10/05/12                           | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | --- | --- | --- | --- | : 26-30 |
| END                                |       |                |     |     |     |     |     |         |



Het is mogelijk de uitgestelde start van het programma “Manueel”, van de “Voorverwarming” en van alle opgeslagen recepten van de menu’s “Regenereren”, “Warmhouden” en “My Chef” in te stellen.

Selecteer het icoon “Uitgestelde start” in het menu “EXTRA” om de uitgestelde start in te stellen.

**OPMERKING** - Als deze functie op het toestel niet geactiveerd is, verschijnt het volgende bericht: “Uitgestelde start niet geactiveerd”.

Vervolgens verschijnt een scherm dat de datum en het uur van de uitgestelde start aangeeft. Via het touchscreen gaat men de afzonderlijke trefwoorden selecteren (dag, maand, jaar, uur, minuten, set): door aan de knop te draaien kan men wijzigen. De bevestiging van de waarde gebeurt door op ENTER te drukken. Om de instelling op het einde te bevestigen moet men “SET” selecteren.

**OPMERKING** - Indien een datum/uur wordt ingevoerd die voorafgaat of gelijk is aan die van de invoer, verschijnt een “X” om aan te geven dat de gegevens foutief zijn.

Het beginscherm verschijnt waar in de verschillende iconen een horloge is ingevoerd om de mogelijkheid aan te geven een uitgestelde start te creëren. Laat ons als voorbeeld een voorverwarming nemen, zoals op de afbeelding. Selecteer het programma op 80°.

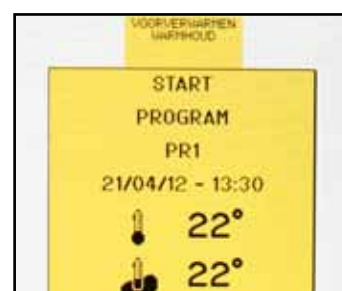
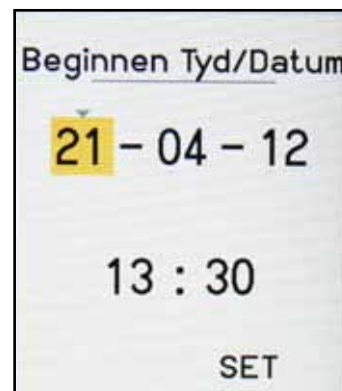
Activeer het programma door de START/STOP knop in te drukken. Hierna zal de START/STOP knop aanvangen te knipperen en in het display wordt aangegeven dat het programma geactiveerd is.

**OPMERKING** - Druk op de toets START/STOP om de uitgestelde start uit te schakelen.

**OPMERKING** - Om een instelling voor uitgestelde start te deactiveren drukt men op het icoon HOME.

Op de ingestelde tijd en datum zal het programma automatische starten en de START/STOP knop zal ophouden te knipperen.

**OPMERKING** - 5 minuten na het starten van het programma zal het display donker worden. Om het weer te activeren kan men een van de knoppen indrukken.



Wanneer het menu Recepten laden/downloaden wordt bereikt, kan gekozen worden tussen 2 trefwoorden: downloaden en laden.

### RECEPTEN DOWNLOADEN

Om programma's die zijn opgeslagen in het menu MyChef te kopiëren op een USB-pen, om daarna ingevoerd te worden in andere machines.

Om programma's te downloaden, moet de pen in de specifieke USB-poort van het toestel gestopt worden en moet op de icoon RECEPTEN DOWNLOADEN gedrukt worden.

Het toestel vraagt om te bevestigen, druk op START om het downloaden te starten.

Tijdens de handeling duidt een balk het verloop van de download aan, en op het einde verschijnt het bericht "Download gereed!".

OPMERKING - Als geen programma's aanwezig zijn in het geheugen, verschijnt de waarschuwing "Geen recept gevonden".

OPMERKING - Als geen USB-pen is geplaatst, verschijnt het bericht "USB-pen niet gevonden". Druk op OK en plaats de USB-pen.

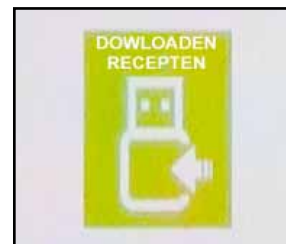
### RECEPTEN LADEN

Wanneer dit trefwoord wordt geselecteerd, verschijnt een venster dat vraagt om de gegevens te overschrijven.

OPMERKING - Als de optie OVERSCHRIJVEN wordt geactiveerd, zal het systeem **ALLE** programma's wissen die aanwezig zijn in de mappen MyChef en diegenen aanwezig op de USB-pen kopiëren. Als beslist wordt om NIET te overschrijven, zal het toestel de programma's aanwezig op de USB-pen invoeren en eventuele programma's met dezelfde naam van recept al aanwezig in het geheugen importeren in MyChef.

Selecteer START om het laden te starten.

OPMERKING - Wanneer de blokkering van de recepten actief is, kunnen geen recepten geladen/gedownload worden op de USB-pen.



Wanneer het menu van de wasprogramma's wordt bereikt vanaf het beeldscherm Extra, kan gekozen worden tussen 4 wascycli om het toestel te reinigen.

- HARDE REINIGING
- ZACHTE REINIGING
- SNEL SPOELEN
- SPOELEN MET GLANSMIDDEL

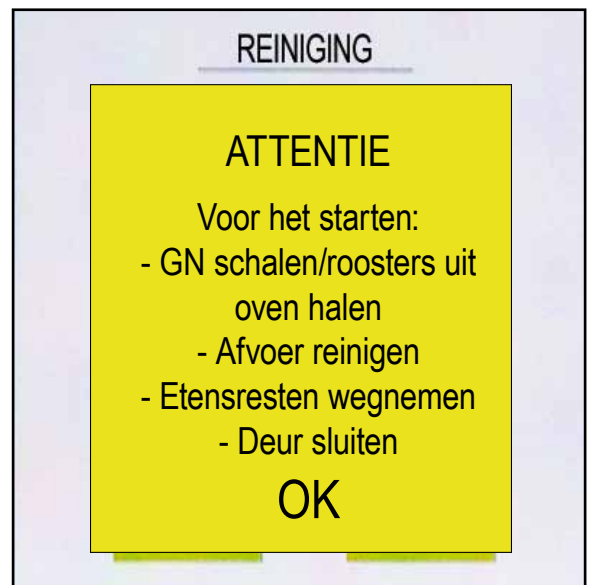
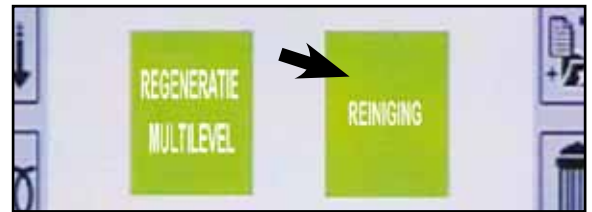
Voor elk type van wascyclus wordt de tijdsduur gesignaleerd.

**OPMERKING** - Voordat eender welke wascyclus wordt uitgevoerd, moet het volgende uitgevoerd worden (ook gemeld door de popup die verschijnt voor de selectie van het wasmenu):

- Verwijder pannen / roosters
- Reinig het afvoer filter
- Verwijder voedsel resten
- Sluit de deur

**OPMERKING** - Tijdens de handelingen van de reiniging mag de deur absoluut niet geopend worden.

**OPMERKING** - De wasprogramma's kunnen niet geannuleerd worden wanneer ze in uitvoering zijn.



Voor het SNEL SPOELEN wordt een warme waterstraal in de kookkamer gespoten.

**OPMERKING** - Het snel spoelen wordt aanbevolen om geurtjes uit de kamer te verwijderen, tussen de ene en de andere kookcyclus.

**OPMERKING** - Het snel spoelen voorziet enkel het gebruik van warm water, voer dus geen reinigings- of glansmiddel in.

Het snel spoelen duurt ongeveer 12'.

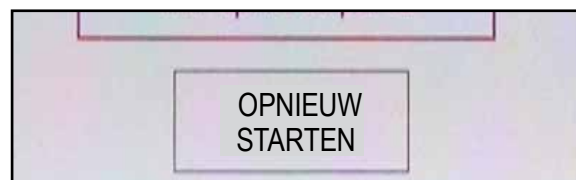
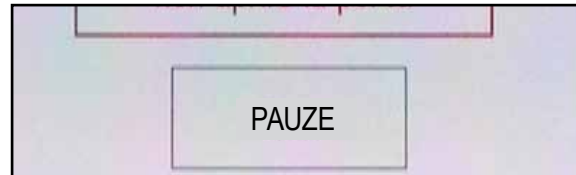
Nadat SNEL SPOELEN is geselecteerd, moet START geselecteerd worden om het programma te starten of moet op de knop START/STOP gedrukt worden. De led boven de toets START/STOP licht vast op.

Tijdens de cyclus wordt het volgende getoond op de display:

- Het actuele type van programma
- Een balk die het verloop van het programma toont (wit bij het begin en zwart op het einde)
- De resterende tijd
- De waarschuwing om de deur niet te openen

**OPMERKING** - Tijdens de uitvoering van een programma kan het onderbroken worden door op PAUZE (of de toets START/STOP) te drukken, en kan het daarna opnieuw gestart worden met OPNIEUW STARTEN (of de toets START/STOP). Als het programma in pauze is gesteld, knippert de led boven de toets START/STOP. Bij de herstart zal het programma hervat worden vanwaar het werd onderbroken.

Nadat het programma is voltooid, verschijnt het bericht "Snel spoelen gereed".



Wanneer ZACHTE REINIGING wordt geselecteerd, vraagt het toestel om specifiek reinigingsmiddel in te voeren en de deur te sluiten.

**OPMERKING - Voor het hanteren van het reinigingsmiddel moet beschermende kleding en handschoenen gedragen worden; bescherm de ogen en het gelaat.**

**OPMERKING - Er wordt aanbevolen om 1 tablet "OVENCLEAN" te gebruiken, die in de kookkamer boven de filter moet gepositioneerd worden zoals is aangeduid op de afbeelding.**

De zachte reinigingscyclus duurt ongeveer 1h 30'.

Nadat het reinigingsmiddel is ingevoerd en de deur is gesloten, verschijnt een beeldscherm waar START kan geselecteerd worden om het programma te starten, of moet op de toets START/STOP gedrukt worden.

De led boven de toets START/STOP licht vast op.

Het kan zijn dat op de display het bericht "Wachten! Calibratie afvoer ventiel" verschijnt terwijl het toestel de ijking van de afvoerklep controleert (wat ongeveer 5 minuten duurt). Nadat de ijking is voltooid, wordt de wascyclus automatisch gestart en toont de display de resterende tijd tot het einde van de cyclus.

Tijdens de cyclus wordt het volgende getoond op de display:

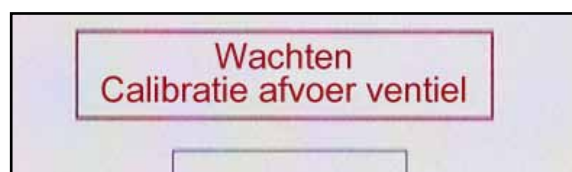
- Het actuele type van wascyclus
- Een balk die het verloop van de wascyclus toont (wit bij het begin en zwart op het einde)
- De resterende tijd
- De waarschuwing om de deur niet te openen

De zachte reinigingscyclus bestaat uit 5 fasen:

1. Korte voorwas, om het meeste vuil in de kamer te verwijderen
2. Invoer water in kamer en reinigingscyclus aan 80°
3. Spoelcyclus, met invoer en afvoer water in/uit kamer
4. Ontsmettingcyclus, met invoer van stoom aan 100° in kamer
5. Droogcyclus



Reinigingstablet in oven leggen, deur sluiten





### 18.7.2 • ZACHTE REINIGING

**OPMERKING** - Tijdens de uitvoering van een programma kan het onderbroken worden door op **PAUZE** (of de toets **START/STOP**) te drukken, en kan het daarna opnieuw gestart worden met **OPNIEUW STARTEN** (of de toets **START/STOP**). Als het programma in pauze is gesteld, knippert de led boven de toets **START/STOP**. Bij de herstart zal het programma hervat worden vanwaar het werd onderbroken.

Nadat de wascyclus is voltooid, verschijnt het bericht "Reiniging gereed".

**OPMERKING** - Indien zich een probleem voordoet gedurende het programma, verschijnt een waarschuwend popup. Verwijder eventuele resten reinigingsmiddel (draag handschoenen) en voer een spoelcyclus uit (handmatig of automatisch).

PAUZE

OPNIEUW  
STARTEN

Reiniging gereed

Programma reiniging /  
- Glansspoelen niet correct  
Beeindigd.  
- Deur openen en resten van  
Reinigingsmiddel verwijderen  
- Reiniging uitvoeren

### 18.7.3 • HARDE REINIGING

Wanneer **HARDE REINIGING** wordt geselecteerd, vraagt het toestel om specifiek reinigingsmiddel in te voeren en de deur te sluiten.

**OPMERKING** - Voor het hanteren van het reinigingsmiddel moet beschermende kleding en handschoenen gedragen worden; bescherm de ogen en het gelaat.

**OPMERKING** - Er wordt aanbevolen om 2 tabletten "OVENCLEAN" te gebruiken, die in de kookkamer boven de filter moeten gepositioneerd worden zoals is aangeduid op de afbeelding.

De harde reinigingscyclus duurt ongeveer 2h 20'.

Nadat het reinigingsmiddel is ingevoerd en de deur is gesloten, verschijnt een beeldscherm waar **START** kan geselecteerd worden om het programma te starten, of moet op de toets **START/STOP** gedrukt worden.

De led boven de toets **START/STOP** licht vast op.



HARDE  
REINIGING

Duur:  
2:13

SNEL  
SPOELN

Duur:  
0:12

Reinigingstablet in  
oven leggen, deur sluiten





Het kan zijn dat op de display het bericht “Wachten! Calibratie afvoer ventiel” verschijnt terwijl het toestel de ijking van de afvoerklep controleert (wat ongeveer 5 minuten duurt). Nadat de ijking is voltooid, wordt de wascyclus automatisch gestart en toont de display de resterende tijd tot het einde van de cyclus.

Tijdens de cyclus wordt het volgende getoond op de display:

- Het actuele type van wascyclus
- Een balk die het verloop van de wascyclus toont (wit bij het begin en zwart op het einde)
- De resterende tijd
- De waarschuwing om de deur niet te openen

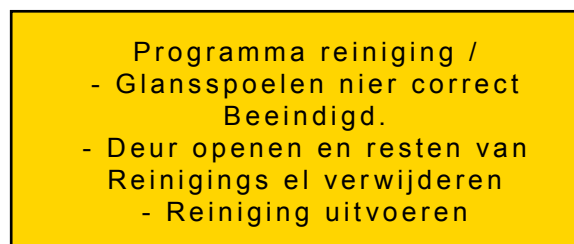
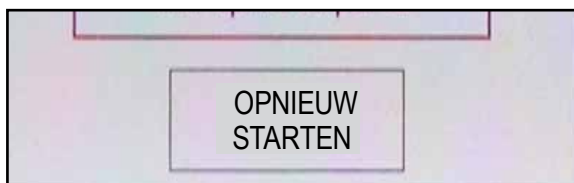
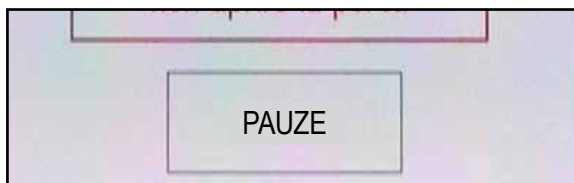
De harde reinigingscyclus bestaat uit 5 fasen:

1. Korte voorwas, om het meeste vuil in de kamer te verwijderen
2. Invoer water in kamer en reinigingscyclus aan 80°
3. Spoelcyclus, met invoer en afvoer water in/uit kamer
4. Ontsmettingcyclus, met invoer van stoom aan 100° in kamer
5. Droogcyclus

**OPMERKING** - Tijdens de uitvoering van een programma kan het onderbroken worden door op PAUZE (of de toets START/STOP) te drukken, en kan het daarna opnieuw gestart worden met HERSTART (of de toets START/STOP). Als het programma in pauze is gesteld, knippert de led boven de toets START/STOP. Bij de herstart zal het programma hervat worden vanwaar het werd onderbroken.

Nadat de wascyclus is voltooid, verschijnt het bericht “Reiniging gereed”.

**OPMERKING** - Indien zich een probleem voordoet gedurende het programma, verschijnt een waarschuwende popup. Verwijder eventuele resten reinigingsmiddel (draag handschoenen) en voer een spoelcyclus uit (handmatig of automatisch).



Wanneer SPOELEN MET GLANSMIDDEL wordt geselecteerd, vraagt het toestel om specifiek glansmiddel in te voeren en de deur te sluiten.

**OPMERKING - Voor het hanteren van het glansmiddel moet beschermende kleding en handschoenen gedragen worden; bescherm de ogen en het gelaat.**

**OPMERKING - Er wordt aanbevolen om 1 zakje “OVENBRITE” te gebruiken, dat in de kookkamer boven de filter moet gepositioneerd worden zoals is aangeduid op de afbeelding.**

De spoelcyclus met glansmiddel duurt ongeveer 55'. Nadat het reinigingsmiddel is ingevoerd en de deur is gesloten, verschijnt een beeldscherm waar START kan geselecteerd worden om het programma te starten, of moet op de toets START/STOP gedrukt worden. De led boven de toets START/STOP licht vast op.

Het kan zijn dat op de display het bericht “Wachten! Calibratie afvoer ventiel” verschijnt terwijl het toestel de ijking van de afvoerklep controleert (wat ongeveer 5 minuten duurt). Nadat de ijking is voltooid, wordt de wascyclus automatisch gestart en toont de display de resterende tijd tot het einde van de cyclus.

Tijdens de cyclus wordt het volgende getoond op de display:

- Het actuele type van programma
- Een balk die het verloop van het programma toont (wit bij het begin en zwart op het einde)
- De resterende tijd
- De waarschuwing om de deur niet te openen

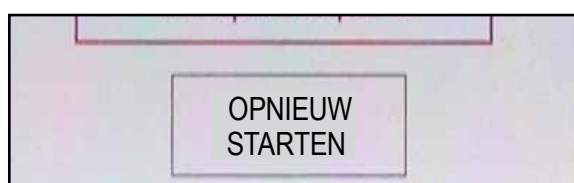
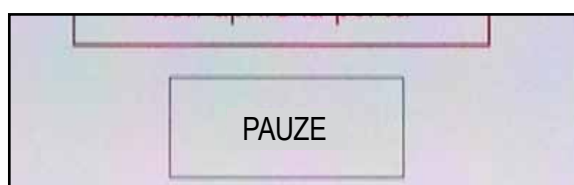
Het spoelen met glansmiddel bestaat uit 4 fasen:

1. Spoelcyclus met glansmiddel
2. Spoelcyclus, met invoer en afvoer water in/uit kamer
3. Droogcyclus
4. Ontsmettingcyclus

**OPMERKING -** Tijdens de uitvoering van een programma kan het onderbroken worden door op PAUZE (of de toets START/STOP) te drukken, en kan het daarna opnieuw gestart worden met HERSTART (of de toets START/STOP). Als het programma in pauze is gesteld, knippert de led boven de toets START/STOP. Bij de herstart zal het programma hervat worden vanwaar het werd onderbroken.



Glansspoelmiddel In  
Oven Leggen, Deur Sluiten



#### 18.7.4 • SPOELEN MET GLANSMIDDEL

Nadat het programma is voltooid, verschijnt het bericht "Spoelen gereed".

**OPMERKING** - Indien zich een probleem voordoet gedurende het programma, verschijnt een waarschuwende popup. Verwijder eventuele resten spoelmiddel (draag handschoenen) en voer een spoelcyclus uit (handmatig of automatisch).

#### Reniging gereed

- Programma reiniging /
- Glansspoelen niet correct  
Beeindigd.
  - Deur openen en resten van Reinigingsmiddel verwijderen
  - Reiniging uitvoeren

#### 18.7.5 • HANDMATIG SPOELEN

Met behulp van de sproeier (optie) is het mogelijk om een handmatige spoelcyclus uit te voeren.



#### 18.7.6 • REINIGINGSMIDDEL OVENCLEAN

Voor de zachte en de harde reiniging moeten absoluut noodzakelijk de tabletten OVENCLEAN gebruikt worden, die specifiek zijn gerealiseerd voor de ontvetting en de reiniging van zelfreinigende ovens.

De tabletten ovenclean lossen op, en verwijderen elk type van organische (ook verbrande) afzettingen.

#### GEBRUIK

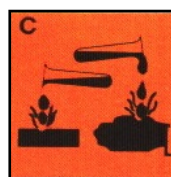
Plaats de tablet/ten in de kookkamer boven de afvoerfilter voordat een welk wasprogramma wordt gestart, zoals is uitgelegd in de relatieve hoofdstukken.

#### BELANGRIJK - VEILIGHEIDSADVIES

- Veroorzaakt ernstige brandwonden.
- Irriterend voor de luchtwegen.
- Achter slot en buiten het bereik van kinderen bewaren.
- De verpakking gesloten bewaren op een koele plaats.



UN 3262



- Uit de buurt bewaren van reductiemiddelen, oxidatiemiddelen, zuren, alkaliën, metalen, composietmaterialen van zware metalen, brandbare materialen.
- In geval van contact met de ogen, onmiddellijk en overvloedig spoelen met water en een arts raadplegen.
- Beschermende kleding dragen, en de ogen en het gezicht beschermen.
- In geval van ongevallen of onbehagen onmiddellijk een arts raadplegen (zo mogelijk het etiket tonen).
- Niet inslikken. Gevaarlijke ingrediënten: natriumsilicaat, natriumhydroxide NIF B-61.077.962

## 18.7.7 • GLANSMIDDEL OVENBRITE

**Voor het spoelen met glansmiddel moet absoluut noodzakelijk het glansmiddel “OVENBRITE” gebruikt worden, verpakt in wateroplosbare folie (oplosbaar in water) voor zelfreinigende ovens.**

Geconcentreerd glansmiddel met hoog rendement voor een onberispelijke afwerking, omdat alle resten worden verwijderd die zich afzetten na het reinigingsproces.

**GEBRUIK:**

Plaats 1 zakje in de kookkamer boven de afvoerfilter voordat een spoelcyclus met glansmiddel wordt gestart, zoals is uitgelegd in de relatieve hoofdstukken.

Bewaar de zakjes met glansmiddel op een droge plaats. De zakjes mogen tijdens het hanteren absoluut niet in aanraking komen met vochtige delen (bijv. natte handen), anders zullen ze oplossen.

**BELANGRIJK - VEILIGHEIDSADVIES**

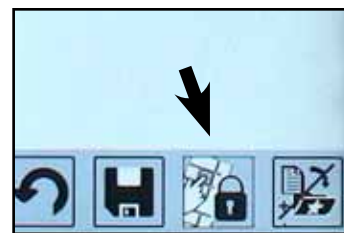
- Irriterend voor de ogen.
- Buiten het bereik van kinderen bewaren.
- Contact met ogen en huid vermijden.
- In geval van inname onmiddellijk een arts raadplegen (zo mogelijk het etiket tonen).
- Niet inslikken.

UN 3261



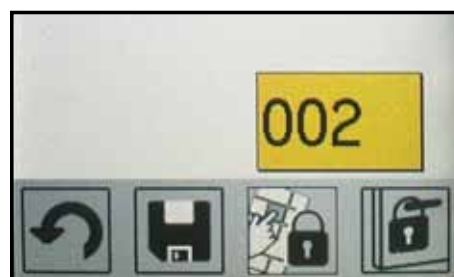
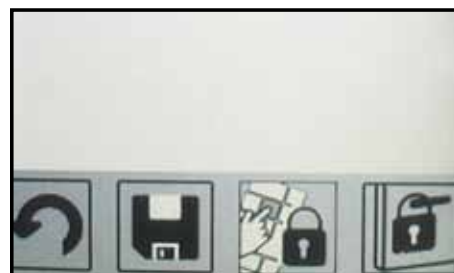
## 19 • BLOKKERING TOETSENBOARD (INDIEN GEACTIVEERD)

Wanneer een programma is gestart met de knop START/STOP, verschijnt de afbeelding van een hangslot om de blokkering van het toetsenbord aan te duiden (indien geactiveerd); alle knoppen worden dus geblokkeerd, behalve de knop van het licht. Als men de waarden tijdens de bereiding, het warm houden enz wil wijzigen, moet men het icoon “Blokking klavier” gedurende 4 sec. ingedrukt houden. Na de wijzigingen moet men op het icoon TERUG drukken om de blokkering van het klavier opnieuw te activeren. Aan het eind van het programma zullen de gewijzigde waarden bewaard blijven in het tijdelijke geheugen, om deze definitief op te slaan druk op het OPSLAAN icoon te selecteren. Als u deze waarden niet opslaat voordat U het programma verlaat zullen de instellingen terug gaan naar de oorspronkelijke waarden. De blokkering van het toetsenbord is standaard niet geactiveerd. Om deze functie te activeren, wordt verwezen naar het hoofdstuk “Service: Parameters”. Indien de blokkering van het toetsenbord met wachtwoord wordt geactiveerd, is de standaard waarde “41”. Voor de wijziging wordt verwezen naar het hoofdstuk “Service: Parameters”.



## 20 • BLOKKERING DEUR (OPTIE)

Bij de start, door op de toets START/STOP te drukken, van een van de volgende programma's, “REGENEREREN”, “MY CHEF” of “MANUEEL”, wordt ook de blokkering van de deur automatisch geactiveerd die de opening van de deur tijdens de uitvoering van het programma blokkeert. Op de display verschijnt het symbool dat aanduidt dat de blokkering van de deur actief is. Om de blokkering van de deur te deactiveren tijdens de uitvoering van een programma, moet op de icoon met het relatieve symbool gedrukt worden; er zal gevraagd worden om het wachtwoord in te voeren (indien ingesteld, zie de paragraaf “Service - Parameters”). Het is mogelijk om de blokkering van de deur tijdelijk op te heffen door enkel seconden op ENTER te drukken en het ingestelde wachtwoord in te voeren. Indien GEEN wachtwoord is ingesteld, zal de deur gedeblokkeerd worden wanneer op de icoon “blokkering deur” wordt gedrukt. Na de wijzigingen moet men op het icoon TERUG drukken om de blokkering van het deur opnieuw te activeren.



**OPMERKING** - Wanneer als wachtwoord het cijfer vermenigvuldigd met twee wordt ingevoerd ten opzichte van hetgene dat is ingesteld, wordt de blokkering van de deur gedeactiveerd gedurende de ganse kookcyclus in uitvoering. De blokkering zal opnieuw geactiveerd worden bij de volgende kookcyclus.



## 21 • SERVICE

Het scherm “SERVICE” verzamelt een reeks “service”-functies samen; men heeft toegang door via het touchscreen het icoon “Service” te selecteren.



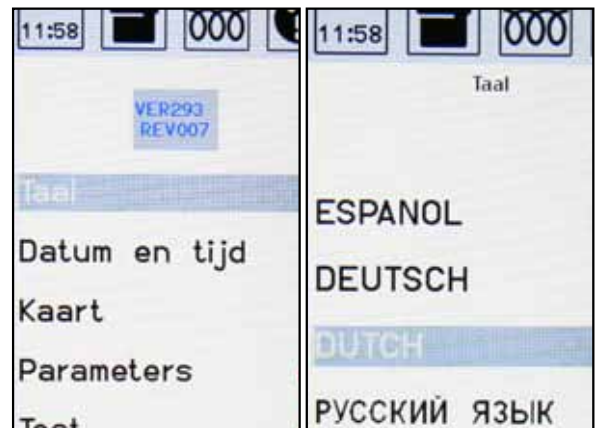
De functies “PARAMETERS”, “TEST”, “MODEL”, “KERNTemperatuur Meter”, “RECEPTEN VERWIJDEREN” en “HACCP VERWIJDEREN” zijn allemaal met een password beveiligd zoals aangeduid door het symbool rechts van de tekst.

De functie “parameters” is gedeeltelijk beschermd door een password. Op het scherm staat bovenaan in het midden de versie van de geïnstalleerde software (vb. VER293REV002).

### 21.1 • SERVICE: TAAL

Selecteer het opschrift “TAAL” via het touchscreen of met de draaiknop en bevestig met ENTER.

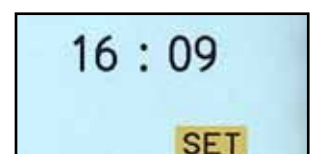
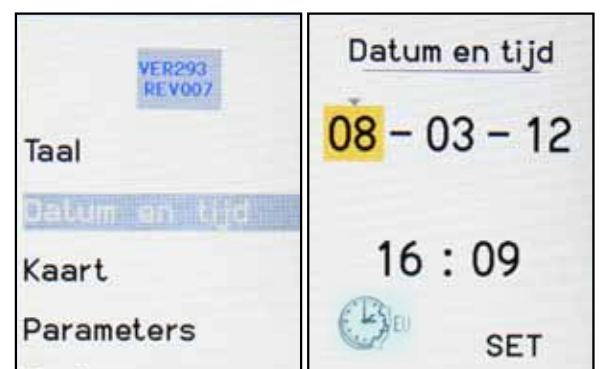
In dit scherm worden de talen weergegeven waarin de gebruikersinterface werd vertaald, door de gewenste taal te selecteren haart men de nieuwe taal opladen en de instelling opslaan voor latere opstart van de kaart.



### 21.2 • SERVICE: DATUM EN TIJD

Selecteer het opschrift “DATUM EN TIJD” via het touchscreen of met de draaiknop en bevestig met ENTER. Opnieuw gaat men via het touchscreen de afzonderlijke trefwoorden selecteren (dag, maand, jaar, uur, minuten, set): door aan de knop te draaien en op ENTER te drukken worden de gegevens gewijzigd.

**OPMERKING** - De nieuwe instelling wordt enkel in de interne klok opgeslagen indien op ENTER wordt gedrukt wanneer “SET” geselecteerd is (in dit geval keert u terug naar de service stand). Door op TERUG te drukken, keert u rechtstreeks naar service terug zonder de nieuwe datum en het uur vast te leggen. Indien links onderaan het symbool van de klok aanwezig is met de pijlen vooruit-achteruit, dan betekent dit dat de automatische overgang van zomertijd naar wintertijd en omgekeerd actief is.



### 21.3 • SERVICE: OVEN IDENTIFICATIE

Op de apparatuur met de USB-poort voor HACCP bestaat de mogelijkheid om het toestel te identificeren door een numerieke code, dit is handig als meer dan (1) een unit is geïnstalleerd op dezelfde plaats.

Selecteer het opschrift “KAART” via het touchscreen of met de draaiknop en bevestig met ENTER om toegang te hebben.

Stel een nummer in d.m.v. de scroller en bevestig door de knop in te drukken.

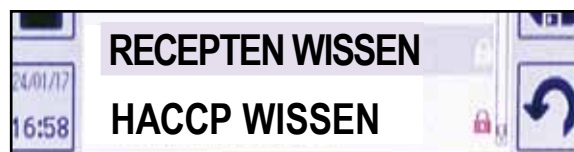
Bevestig door “SET” te kiezen en de scroller in te drukken.



### 21.4 • SERVICE: RECEPTEN WISSEN

Door “RECEPTEN WISSEN” te kiezen en het vereiste wachtwoord in te voeren, zullen alle recepten actueel aanwezig in het geheugen worden gewist.

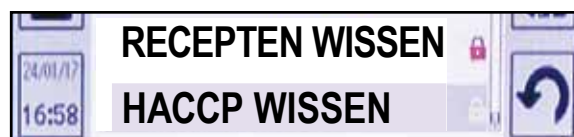
Het wachtwoord voor de toegang kan aan de technische dienst gevraagd worden.



### 21.5 • SERVICE: HACCP WISSEN

Door “HACCP WISSEN” te kiezen en het vereiste wachtwoord in te voeren, zullen alle gegevens actueel aanwezig in het geheugen worden gewist.

Het wachtwoord voor de toegang kan aan de technische dienst gevraagd worden.



Wanneer de optie “PARAMETERS” wordt geselecteerd, wordt gevraagd om een wachtwoord in te voeren; wanneer het wachtwoord van de gebruiker “11” wordt ingevoerd, kunnen de vervolgens beschreven parameters weergegeven worden en eventueel gewijzigd worden. Druk 2 maal op ENTER om deze parameters weer te geven als gevraagd wordt het wachtwoord in te voeren. Om de wijzigingen die u aan elke afzonderlijke parameter hebt aangebracht op te slaan, moet “SET” worden gekozen en op ENTER worden gedrukt.

## VRIJ TOEGANKELIJKE PARAMETERS

### PARAMETER 24 = activeert naald (kernsonde)

- P24=0 kernsonde niet geactiveerd
- P24=1 kernsonde geactiveerd

### PARAMETER 26 = schakelt ovenkamerlicht in

- P26=0 licht niet ingeschakeld
- P26=1 licht ingeschakeld

### PARAMETER 27 = inschakeltijd licht in de ovenkamer (standaardtijd = 20 seconden)

- P27=0 licht steeds aan

Maximale tijd lichtinschakeling = 255 seconden

### PARAMETER 31 = volume zoemer alarmen (standaardwaarde = 50)

Het volumepeil van de alarmen kan worden ingesteld van 0 tot 100

### PARAMETER 32 = volume zoemer toetsen (standaardwaarde = 30)

- P32=0 volume niet actief

De waarde voor het volume van de toetsen kan maximum op 100 worden ingesteld.

### PARAMETER 45 = activeert log haccp opslag

- P45=0 log haccp opslag niet geactiveerd
- P45=1 opslaan log haccp geactiveerd met verzoek voor download gegevens haccp bij eerste dagelijkse inschakeling
- P45=2 opslaan log haccp geactiveerd

### PARAMETER 46 = display contrast (standaardwaarde = 80)

Het contrastpeil kan worden ingesteld van 25 tot 100

### PARAMETER 63 = activeert de blokkering van het toetsenbord (standaardwaarde = 0)

- P63=0 vergrendeling toetsenbord niet actief
- P63=1 vergrendeling toetsenbord actief
- P63=2 vergrendeling van het toetsenbord en ontgrendeling via wachtwoord actief

### PARAMETER 68 = wachtwoord blokkering / deblokkering toetsenbord (standaard waarde = 41)

### PARAMETER 69 = identificatienummer van de oven (standaardwaarde = 0)

Een nummer van 0 tot 99 kan ingesteld worden

### PARAMETER 78 = bepaalt het type vertraagde start

- P78=0 vertraagde start actief met huidige datum en uur + 1 minuut
- P78=1 vertraagde start actief met huidige datum en het uur van de laatste vertraagde start
- P78=2 vertraagde start actief met de datum van de volgende dag en het uur van de laatste vertraagde start

### PARAMETER 79 = activeert en bepaalt het wachtwoord voor blokkering / deblokkering programma's

### PARAMETER 81 = schakelt de vertraagde start in

- P81=0 vertraagde start niet actief
- P81=1 vertraagde start actief

### PARAMETER 83 = schakelt de temperatuurlezing van de kern en einde bereiden in

- P83=0 activering lezing en einde bereiding niet actief
- P83=1 activering lezing en einde bereiding actief met verzoek
- P83=2 activering lezing en einde bereiding in automatisch

### PARAMETER 96 = schakelt bij einde bereiding knipperlicht in (standaardwaarde = 0)

- P96=0 knipperlicht niet actief
- P96=1 knipperlicht display actief
- P96=2 knippering display en knippering ovenkamerlicht actief
- P96=3 knippering ovenkamerlicht actief

### PARAMETER 97 = activeert en bepaalt het wachtwoord voor deblokkering deur

- P97=0 blokkering deur niet actief
- P97=-1 blokkering deur actief zonder wachtwoord
- P97>0 bepaalt het wachtwoord van de blokkering van de deur, en activeert het

### PARAMETER 126 = automatische instelling standaardtijd / zomertijd

- P126=0 niet geactiveerd
- P126=1 geactiveerd voor Europa
- P126=2 geactiveerd voor USA

### PARAMETER 128 = gebruikte type voeler

- P128=0 enkel punt
- P128=1 multipunt
- P128=2 onverschillig enkel punt / multipunt

## 22 • ALARMEN

### 22.1 • ALARM GEEN WATER (ENKEL VOOR MODELLEN MET WATERRESERVOIR)

Het bericht “ATTENTIE GEEN WATER”, verschijnt wanneer er geen water meer in de tank is.

Verlaat door op het icoon TERUG te drukken.

Vul het waterreservoir.

**X ATTENTIE X**  
**GEEN WATER**

### 22.2 • ALARM KERNTemperatuut Voeler

Het alarm “ATTENTIE KERN T VOELER” verschijnt wanneer deze voeler niet goed werkt.

Verlaat door op het icoon TERUG te drukken.

Controleer of de voeler correct is aangesloten; is ze dit wel, neem dan contact op met het servicecentrum.

**X ATTENTIE X**  
**KERN T VOELER**

### 22.3 • ALARM KOOKRUIMTE VOELER

Het alarm “ATTENTIE KOOKRUIMTE SENSOR” verschijnt wanneer dit onderdeel niet goed werkt.

Verlaat het alarm door op het icoon TERUG te drukken en contacteer het assistentiecentrum.

**X ATTENTIE X**  
**KOOKRUIMTE**  
**SENSOR**

### 22.4 • DEUR OPEN

Bij apparatuur voorzien van “DEURMICROSCHAKELAARS”, zal het proces stoppen als de deur tijdens de werking wordt geopend, de START/STOP drukknop knippert en onderaan rechts op de display verschijnt een icoon met het “deur” symbool.

Sluit de deur om het proces te hervatten.

### 22.5 • TE WARME KOOKRUIMTE

Het bericht “ATTENTIE OVEN TE HEET”, verschijnt wanneer u de cyclus start voor koeling (van koud bewaren of de combinatie warm / koud) in de oven en de temperatuur van de oven ruimte is boven de 50°C. Druk op het icoon TERUG om het alarm te resetten. Open de deur, en start de koeling van de kamer om ze snel af te koelen. Door de deur daarna weer te sluiten wordt de cyclus automatisch gestart omdat die in het geheugen blijft.

**X ATTENTIE X**  
**OVEN TE HEET**

Als tijdens een programma de stroomvoorziening uitvalt, of de cyclus wordt onderbroken, na herstel van de stroomvoorziening, zal de cyclus opnieuw beginnen vanuit het punt waar het was onderbroken en een “STROOM STORING” alarm verschijnt op het scherm om de gebruiker te waarschuwen over een stroom storing gedurende de cyclus.

Druk op het icoon TERUG om het alarm te resetten.

In geval van een spanningsval gedurende de uitvoering van een wasprogramma, zal het onderbroken worden, en zal het - wanneer de spanning opnieuw aanwezig is - hervat worden:

- vanaf het begin als het programma de wascyclus aan het uitvoeren was.
- vanaf de eerste spoeling als het programma, bij de onderbreking van de spanning, de wascyclus al had uitgevoerd.

Op het einde van het wasprogramma zal een popup verschijnen die waarschuwt dat het programma niet correct werd uitgevoerd.

Verwijder eventuele resten reinigingsmiddel / glansmiddel (draag handschoenen) en voer een spoelcyclus uit (handmatig of automatisch).

**X ATTENTIE X**  
**STROOM STORING**

Programma reiniging /  
- Glansspoelen niet correct  
Beeindigd.  
- Deur openen en resten van  
Reinigings el verwijderen  
- Reiniging uitvoeren

## 22.7 • TE HOGE VOEDSEL TEMPERATUUR

Mocht gedurende het koel bewaren de temperatuur van de kookruimte boven de 10°C komen, zal er een melding in het scherm verschijnen met de tekst “TE HOGE VOEDSEL TEMP”.

Druk op het icoon TERUG om het alarm te resetten.

**X ATTENTIE X**  
**HOGE TEMP.**  
**VOEDSEL**



Bij de activering van een wasprogramma voert het toestel een controle uit van de waterdruk in de bevochtiger.

Als de druk te laag is, verschijnt het bericht “gebrek aan water voor wascyclus” en worden de voorziene geluidssignaleringen geactiveerd.

Wanneer op eender welke toets wordt gedrukt, wordt de zoemer uitgeschakeld en wordt het toestel in STOP gesteld. Controleer of de kranen van de watertoevoer van het toestel geopend zijn en dat de waterdruk meer dan 150 KPa bedraagt.

Controleer bovendien dat de leidingen en de aansluitingen op het waternet niet lekken.

Als het alarm aanhoudt, moet de technische assistentdienst gecontacteerd worden.

**X ATTENTIE X**  
**REINIGING**  
**GEEN WATER**

## 22.9 • ALARM GEBREK AAN WATER VOOR WASCYCLUS - FLOWMETER

Indien water ontbreekt tijdens de uitvoering van een wasprogramma, of de waterdruk lager is dan 150 KPa, verschijnt het alarm “ALARM REINIGING GEEN WATER FLOWMETER”.

Het wasprogramma in uitvoering wordt onderbroken. Druk op OK om het alarm uit te schakelen.

**OPMERKING** - Controleer dat de oven wordt voorzien van water en dat de waterdruk meer dan 150 KPa bedraagt.

**OPMERKING** - Controleer bovendien dat de leidingen en de aansluitingen op het waternet niet lekken.

Als het probleem wordt opgelost, zal het reinigingsprogramma hervat worden.

Er zal een popup verschijnen die waarschuwt dat het programma niet correct werd uitgevoerd.

Verwijder eventuele resten reinigingsmiddel/glansmiddel (draag handschoenen) en voer een spoelcyclus uit (handmatig of automatisch).

Als de waarschuwing op de display blijft weergegeven, moet het toestel uitgeschakeld en opnieuw ingeschakeld worden; als het alarm aanhoudt, moet de technische assistentdienst gecontacteerd worden.

**X ATTENTIE X**  
**REINIGING**  
**GEEN WATER**  
**FLOWMETER**

Programma reiniging /  
 - Glansspoelen niet correct  
 Beeindigd.  
 - Deur openen en resten van  
 Reinigings el verwijderen  
 - Reiniging uitvoeren

## 22.10 • ALARM VENTILATOR BESCHERMING

In geval van een storing van de thermische schakelaar van de ventilator van de kamer verschijnt de waarschuwing “ALARM VENTILATOR BESCHERMING” en worden de voorziene geluidssignaleringen geactiveerd.

Indien een kookcyclus in uitvoering is, wordt deze onderbroken tot het probleem wordt opgelost.

Om de zoemer uit te schakelen, moet op eender welke toets gedrukt worden. Schakel het toestel uit en opnieuw in. Als het alarm aanhoudt, moet de technische assistentdienst gecontacteerd worden.

**X ALARM X**  
VENTILATOR  
BESCHERMING

## 22.11 • ALARM VOELER ONTLUCHTING (INDIEN AANWEZIG)

In geval van een storing van de voeler van de ontluchting verschijnt de waarschuwing “ALARM STOOM SENSOR”.

Als het alarm aanhoudt, moet de technische assistentdienst gecontacteerd worden.

**X ALARM X**  
STOOM SENSOR

## 22.12 • ALARM VOELER AFVOER (INDIEN AANWEZIG)

In geval van een storing van de voeler van de afvoer verschijnt de waarschuwing “ALARM DRAIN SENSOR”.

De eventuele kookcyclus in uitvoering wordt NIET onderbroken, maar de afstelling van de stoomafvoer wordt onderbroken.

Als het alarm aanhoudt, moet de technische assistentdienst gecontacteerd worden.

**X ALARM X**  
DRAIN SENSOR

## 22.13 • ALARM AANSLUITING EXPANSIE (INDIEN AANWEZIG)

Indien de verbinding ontbreekt tussen de basiskaart en de kaart van de expansie verschijnt de waarschuwing “NO COM. WITH EXP.” en worden de voorziene geluidssignaleringen geactiveerd.

Indien een kookcyclus in uitvoering is, wordt deze onderbroken tot het probleem wordt opgelost.

Om de zoemer uit te schakelen, moet op eender welke toets gedrukt worden.

Als het alarm aanhoudt, moet de technische assistentdienst gecontacteerd worden.

**X ALARM X**  
NO COM. WITH  
EXP.

