

CONVECTIE/STOOMOVENS OP GAS

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN HET GEBRUIK (geldig voor Nederland en België)

Samenvatting

Pagina

- Installatieschema's 4
- Identificatie van de eigen apparatuur 167

I. ALGEMENE KENMERKEN 168

1. Tabel 1: Technische gegevens 168
2. Beschrijving apparatuur 169
3. Algemene richtlijnen 169
 - 3.1 Persoonlijke Beschermingsmiddelen 169
 - 3.2 Overige risico's 170
 - 3.3 Plaatje Technische Gegevens 170
4. Ecologie en milieu 170
 - 4.1 Verpakking 170
 - 4.2 Gebruik 170
 - 4.3 Reiniging 170
 - 4.4 Weggoien als afval 170

II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE 171

1. Plaats van installatie 171
 - 1.1 Toegepaste normen 171
2. Plaatsing 171
3. Afvoer verbrande gassen 171
 - 3.1 Inleiding 171
 - 3.2 Waarschuwingen met betrekking tot het afvoersysteem 171
 - 3.3 Montage accessoires 172
4. Elektrische aansluiting 172
 - 4.1 Installatie van de voedingskabel 173
5. Aansluiting op de waterleiding 173
 - 5.1 Eigenschappen van het voedingswater 173
 - 5.2 Waterafvoersysteem 174
6. Gasaansluiting 174
 - 6.1 Waarschuwingen 174
 - 6.2 Nominaal thermisch vermogen 175
 - 6.3 Controle van de aansluitdruk 175
7. Aanpassing aan een andere gassoort 175
 - 7.1 Toegang tot de componenten 175
 - 7.2 Vervanging reductor (plaatje) 175

- 7.3 Vervanging diafragma (sproeier) 175
- 7.4 Afstelling gasventiel 175
- 7.5 Tabel 2: Sproeiers en afstellingen / Gassoorten 176
- 7.6 Plaatje aanpassing gas 177
8. Veiligheidsvoorziening 177
9. Controle van de werking 177
10. Onderhoud 177
11. Enkele storingen en hun oorzaken 177
12. Plaatsing van de belangrijkste onderdelen 177

III. GEBRUIKSAANWIJZING 178

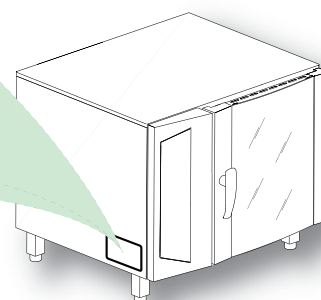
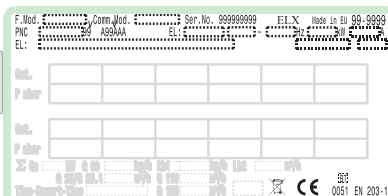
1. Opening ovendeur 178
 - 1.1 Modellen met 6 en 10 roosters 178
 - 1.2 Modellen met 20 roosters 178
2. Sluiten van de ovendeur 178
 - 2.1 Modellen met 6 en 10 roosters 178
 - 2.2 Modellen met 20 roosters 178
3. Beschrijving van het bedieningspaneel 179
 - 3.2 Symbolen en belangrijkste functies 179

GEBRUIK VAN DE OVEN 182

4. Gebruik Bedieningspaneel 182
 - 4.1 Inschakelen van de oven 182
 - 4.2 De oven uitschakelen 182
 - 4.3 Keuze van de bedieningen (OMGEVINGEN) 182
 - 4.4 Handmatig 183
 - 4.5 Automatisch 188
 - 4.6 Programma's 190
 - 4.7 MT-Programma's 192
 - 4.8 Reinigen 193
 - 4.9 Instellingen 194
5. Uitschakelen in geval van storing 195
6. Reiniging en onderhoud 196
 - 6.1 Periodiek onderhoud stoomgenerator 197
 - 6.2 Vervanging van verbruiksonderdelen 197
 - 6.3 Bijzondere reinigingswerkzaamheden 198

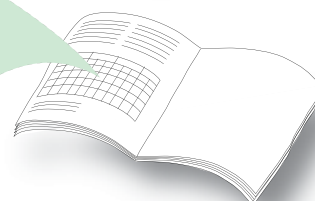
IDENTIFICATIE VAN DE EIGEN APPARATUUR

plaatje "Technische gegevens"



2. TABEL 1: TECHNISCHE GEGEVENS

6 GN 1/1		
○	○	○
**	**	**
	230	



I. ALGEMENE KENMERKEN

1. TABEL 1: TECHNISCHE GEGEVENS

aantal GRILS Gewicht oven (kg)	6 GN 1/1 132				10 GN 1/1 156				10 GN 2/1 202				20 GN 1/1 253,3				20 GN 2/1 344,25			
CONVECTOR ° STOOMGENERATOR **	° x				° x				° x				° x				° x			
VOEDINGSSPANNING (VOLT)	230 1 ~				230 1 ~				230 1 ~				230 1 ~				230 1 ~			
FREQUENTIE (Hz)	50 / 60				50 / 60				50 / 60				50 / 60				50 / 60			
Opgenomen elektrisch vermogen (Kw)	0,25				0,3				1				0,5				2			
Doorsnede voedings- kabel (mm²)	3x1,5				3x1,5				3x1,5				3x1,5				3x1,5			
Gasaansluiting ISO 7/1Diameter	1/2" M				1/2" M				1/2" M				1" M				1" M			
Nominaal thermisch vermogen (Kw)	17				35				45				58				95			
Thermisch vermogen stoomeenheid (Kw)	10				20				25				25				55			
Thermisch vermogen convectoreenheid (Kw)	10				20				27				40				55			
Gascategorie (NL) (BE)	II2H3P				II2H3P				II2H3P				II2H3P				II2H3P			
Soort constructie	A3 B13				A3 B13				A3 B13				A3 B13				A3 B13			
Figuur installatie voor rookafvoer	1a-1b-1c				1a-1b-1c				1a-1b-1c				1a-1b-1c				1a-1b-1c			
Aansluitdruk methaangas G20 - (mbar) (BE)	20				20				20				20				20			
Aansluitdruk methaangas G25 - (mbar) (NL) (BE)																				
Aansluitdruk L.P.G. G30/G31 (mbar) (NL) G31 (mbar) (BE)	37				37				37				37				37			
Verbruik (Kg/h) G30 **																				
Verbruik (Kg/h) L.P.G. G31 **	1,32°°				2,72°°				3,5°°				4,5°°				7,38			
Verbruik (m3/h) Methaangas G20 **	1,8				3,7				4,76				6,14				10,05			
Verbruik (m3/h) Methaangas G25 **																				
Max. gewicht aan voeding (Kg)	30				50				100				100				200			
Max. belading per bakvorm / bak (kg)	15				15				30				15				30			

Informatie over geluidsemissies: De geluidsemissies van de functionele onderdelen van deze apparatuur overschrijden de 70 dB (A) niet.

Het gasverbruik wordt berekend op grond van:

- Temperatuur 15°C;
- Luchtdruk 1013.25 mbar;
- Verwarmingswaarde van minder dan:
G30(Hi=45.65 MJoule/kg)
LPG G31(Hi=46.34 MJoule/kg)
Methaangas G20(Hi=34.02 MJoule/m3)
MethaangasG25 (Hi=29.25 MJoule/m3)
GPL (Japan) (Hi=46.36 MJoule/kg)
Methaan 13A (Japan) (Hi=46.05 MJoule/kg)

2. BESCHRIJVING APPARATUUR

Deze handleiding is bestemd voor verschillende modellen van de apparatuur.

Raadpleeg voor meer details met betrekking tot het eigen model Tabel 1 "**Technische gegevens**".

De apparatuur heeft de volgende kenmerken:

- Digitale indicatie van de temperatuur.
- Thermostatische sonde om de temperatuur in het "midden" van het product vast te stellen (peilstiftsonde).
- Continue bewaking van de bereidingsparameters tijdens de duur van de cyclus.
- Periodiek leegmaken en daarna automatische reiniging van de stoomgenerator om excessieve kalkaanslag te voorkomen (afhankelijk van het model).
- Signalering van de noodzaak van periodieke reiniging van de boiler, zie betreffende paragraaf (afhankelijk van het model).
- Inrichting voor snelle afvoer van dampen uit de cel voor gegratineerde gerechten, kan automatisch worden ingeschakeld.
- Terugstromingverhinderende afvoerinrichting AIR-BREAK (luchtinterval) om terugstroming van vloeistoffen uit het riool in de oven te voorkomen (afhankelijk van het model).
- Lampjes van de verlichting van de cel
- **Veiligheidsmechanisme** voor opening van de deur met dubbele werking om brandwonden te voorkomen (afhankelijk van het model).
- Deur met dubbel glas: meer comfort in de keuken en lage oppervlakstemperaturen.
- Cyclus voor de dagelijkse reiniging van de bereidingscel (CLEANING SYSTEM) (afhankelijk van het model).
- Automatische diagnose op eventuele storingen met behulp van signaleringen met identificatiecode (zie paragraaf).

3. ALGEMENE RICHTLIJNEN

Om de verschillende soorten gevaren aan te duiden en het mogelijk te maken deze te herkennen worden in deze handleiding de volgende symbolen gebruikt:



LET OP!
GEVAAR VOOR DE GEZONDHEID EN DE VEILIGHEID VAN DE BETROKKEN MEDEWERKERS.



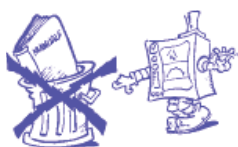
LET OP!
GEVAAR VAN ELEKTRISCHE ONTLADING (Elektrocutie) – GEVAARLIJKE SPANNING.



LET OP!
GEVAAR VOOR SCHADE AAN DE MACHINE.



- Lees, voor de installatie en het in werking stellen van de apparatuur, deze handleiding aandachtig door, aangezien deze belangrijke aanwijzingen bevat met betrekking tot de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud.



- Bewaar deze handleiding zorgvuldig, zodat de verschillende gebruikers hem kunnen raadplegen, of als het apparaat verkocht wordt.



Let op: De installatie van het apparaat en alle onderhoudswerkzaamheden en de eventuele aanpassing aan andere soorten gas mogen uitsluitend worden uitgevoerd door deskundig personeel en met toestemming van de Fabrikant.

- Deze apparatuur is uitsluitend bedoeld voor gemeenschappelijk gebruik en uitdrukkelijk ontworpen voor de bereiding van levensmiddelen. Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.

Bovendien mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt door personen die hiervoor zijn opgeleid.

- Deze apparatuur is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
 - Schakel het apparaat uit als er sprake is van defecten of slechte werking.
 - **Wendt u, voor de eventuele reparatie uitsluitend tot een door de fabrikant geautoriseerd technisch servicecentrum en vraag om originele vervangingsonderdelen.**
- Veronachtzaming van het bovenstaande kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen en de garantie doen vervallen.**



- Was het apparaat niet af met directe waterstralen.

- Gebruik voor het schoonmaken van het staal geen chloorhoudende producten (bleekmiddel, chloorwaterstofzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm.
- Gebruik geen bijtende stoffen (bijvoorbeeld zoutzuur) om de vloer onder het apparaat schoon te maken.
- Zie voor meer details hoofdstuk "**Reiniging en onderhoud**".

3.1 PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hierna vindt u een tabel met de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van de machine gebruikt moeten worden.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Hand-schoenen	Bril	Gehoor-bescherming	Masker	Valhelm of helm
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X	X				
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X					
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

Verklaring:



PBM VOORZIEN



PBM TER BESCHIKING OF INDIEN NODIG TE GEBRUIKEN



PBM NIET VOORZIEN

(*) De handschoenen die gebruikt worden tijdens het Normale gebruik moeten van het athermische type zijn om de handen te beschermen tegen de hete bakvorm op het moment dat deze uit het apparaat verwijderd wordt.

Wij herinneren u eraan dat het niet gebruiken van de persoonlijke beschermingsmiddelen door de operator, de gespecialiseerde technici of andere medewerkers die belast zijn met het gebruik van de apparatuur kan leiden tot blootstelling aan chemische risico's en eventueel schade aan de gezondheid.

3.2 OVERIGE RISICO'S

De machine brengt gevaren met zich mee die niet volledig geëlimineerd zijn, vanuit het oogpunt van het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.

Voor de volledige informatie van de Klant geven wij hierna een overzicht van de overige risico's die aanwezig zijn op de machine: dergelijk gedrag moet als verkeerd beschouwd worden en is derhalve streng verboden.

OVERIGE RISICO'S	BESCHRIJVING GEVAARLIJKE SITUATIE
Uitglieden of vallen	De operator kan uitglijden als er water of vuil op de vloer ligt.
Verbranding	De operator raakt met opzet of per ongeluk bepaalde componenten in de machine of het vaatwerk aan de uitgang aan, zonder het gebruik van handschoenen of zonder deze af te laten koelen.
Gevaar van elektrische ontlading (Elektrocutie)	Aanraking van elektrische onderdelen die onder spanning staan tijdens onderhoudswerkzaamheden terwijl er spanning staat op het elektrisch schakelpaneel. De operator voert een handeling uit (met een elektrisch gereedschap of zonder de spanning van de machine te hebben afgekoppeld) waarbij hij op een natte vloer ligt.
Val van boven	De operator voert een handeling aan de machine uit met gebruik van hulpmiddelen die niet geschikt zijn om de hogere delen van de machine te bereiken (bv.: ladders met haken of staande op de machine).
Omkiepen van ladingen	Tijdens onderhoud aan de machine of werkzaamheden met de verpakking waar de machine in zit, met gebruik van ongeschikte accessoires of hefinrichtingen of waarbij de lading niet in balans is. Tijdens het verplaatsen van bakvormen gevuld met levensmiddelen.
Chemisch	Aanraking van chemische stoffen (bv.: wasmiddel, naglansmiddel, kalkaanslagverwijderaar, enz.) zondergeschikte voorzorgsmaatregelen te nemen. Verwijs dus altijd naar de veiligheidskaarten en naar de etiketten van de producten die gebruikt worden.

3.3 PLAATJE TECHNISCHE GEGEVENS

F.Mod. [] Comm.Mod. [] Ser.No. 999999999 ELX Made in EU 99-9999													
PNC []	EL []												
<table border="1"> <tr> <td>AC</td><td>AF</td><td>AI</td><td>AN</td><td>AQ</td><td>AT</td> </tr> <tr> <td>AD</td><td>AG</td><td>AL</td><td>AO</td><td>AR</td><td>AU</td> </tr> </table>		AC	AF	AI	AN	AQ	AT	AD	AG	AL	AO	AR	AU
AC	AF	AI	AN	AQ	AT								
AD	AG	AL	AO	AR	AU								
Cat. []	P mbar []												
<table border="1"> <tr> <td>AZ</td><td>BC</td><td>BF</td><td>BI</td><td>BN</td><td>BQ</td> </tr> <tr> <td>BA</td><td>BD</td><td>BG</td><td>BL</td><td>BO</td><td>BR</td> </tr> </table>		AZ	BC	BF	BI	BN	BQ	BA	BD	BG	BL	BO	BR
AZ	BC	BF	BI	BN	BQ								
BA	BD	BG	BL	BO	BR								
Cat. []	P mbar []												
<table border="1"> <tr> <td>BB</td><td>BE</td><td>BH</td><td>BM</td><td>BP</td><td>BS</td> </tr> </table>		BB	BE	BH	BM	BP	BS						
BB	BE	BH	BM	BP	BS								
Σ Qn P [] kW G 30 [] kg/h Lb1 [] kg/h Lb2 [] m³/h G 25/G 25.1 [] m³/h G 110 [] V m³/h Tipe-Bauart-Tipo [] G 120 [] Z m³/h													
CE 0051 EN 203-1													

Betekenis van de afkortingen die op het plaatje staan:

F.Mod. fabrieksomschrijving van het product

Comm. Model commerciële omschrijving

Ser. Nr. serienummer

ELX fabrikant: Electrolux Professional spa
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone (Italy)

Made in EU plaats van fabricage

99-9999 maand-jaar van fabricage

PNC: productiecode

EL: [C] voedingspanning, [D] fase

Hz voedingsfrequentie

kW maximaal opgenomen vermogen

A opgenomen stroom
EL: [H] elektrische voorbereiding
Cat gascategorie
P mbar gasdruk
? Qn gasvermogen
G30-Lb1-...G120... verbruik van de verschillende gassoorten
Tipe-Bauart-tipo constructietype (rookafvoerinstallatie)
[I] beschermingsgraad
CE CE merkteken
0051 EN 203-1 toegepaste normen

4. ECOLOGIE EN MILIEU

4.1 VERPAKKING

• Alle materialen die gebruikt zijn voor de verpakking zijn milieuvriendelijk. Ze kunnen zonder gevaar bewaard worden of verbrand worden in een afvalverbrandingsinstallatie. De kunststof componenten die eventueel gerecycled kunnen worden zijn als volgt aangeduid:



Polyethyleen: uitwendige verpakkingsfolie, zakje met de instructies, zakje met de gassproeiers.



polypropyleen: verpakking bovenpanelen, spanbanden



schuimpolystyrol: beschermende delen rondom het apparaat

4.2 GEBRUIK

• Onze apparaten zijn ontworpen en geoptimaliseerd door middel van laboratoriumtests om prima prestaties en een hoog rendement te kunnen leveren. Met het oog op energiebesparing (elektriciteit, gas en water) is het raadzaam het apparaat niet langdurig ongebruikt te laten functioneren of onder omstandigheden, waarin optimaal rendement niet mogelijk is (bijv. deur open). Zorg bovendien, zo mogelijk, voor voorverwarming van het apparaat onmiddellijk voor het gebruik.

4.3 REINIGING

• Om verspreiding van vervuilende stoffen in het milieu tegen te gaan, wordt geadviseerd het apparaat (aan de buitenkant en waar nodig aan de binnenkant) te reinigen met producten die voor meer dan 90 biologisch afbreekbaar zijn.

4.4 WEGGOOIEN ALS AFVAL

• Voorkom dat het apparaat, na afloop van de levensduur, terecht komt in het milieu.
• Onze apparaten zijn voor meer dan 90% gemaakt van materialen van metaal (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd staalplaat, enz.), deze kunnen via de traditionele afvalverwerkingsinstanties gerecycled worden, met inachtneming van de geldende plaatselijke voorschriften.
• Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen en door bovendien alle mogelijke sluitingen van ruimten (waar aanwezig) te verwijderen, om te voorkomen dat er iemand in opgesloten kan raken.

Het symbool **L** op het product geeft aan dat dit product niet als gewoon huishoudelijk afval moet worden behandeld, maar op de juiste wijze moet worden weggegooid om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen. Neem omtrent de recycling van dit product contact op met de verkoopagent of dealer van uw product, uw after-sales service of het afvalstation.

II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE



Let op: de handelingen die in dit hoofdstuk beschreven zijn vereisen de verwijdering van de externe panelen van de oven. Omdat de machine voor enkele instellingen in werking moet zijn moet de grootste voorzichtigheid in acht worden genomen bij de onderdelen die onder spanning staan.



Let op: de onderhoudswerkzaamheden van het bovenste gedeelte van het apparaat vereisen het gebruik van ladders met bescherming (bescherming van het lichaam).

1. PLAATS VAN INSTALLATIE

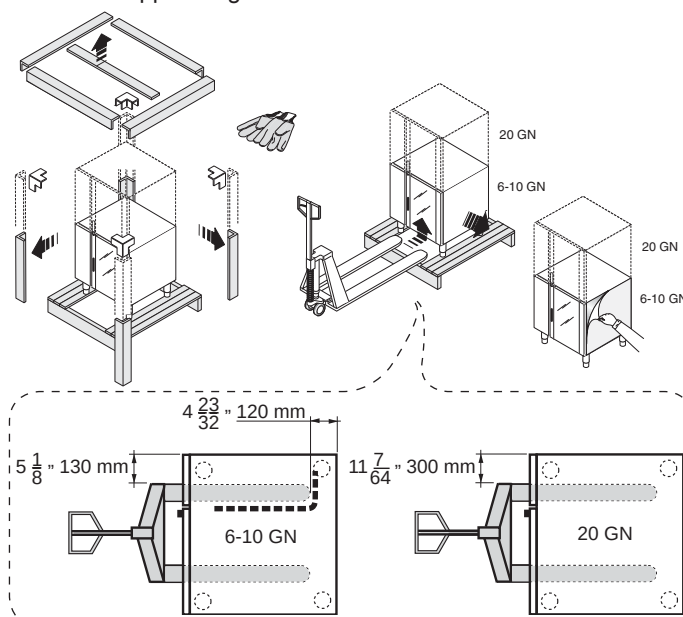
- Installeer het apparaat alleen in voldoende geventileerde ruimtes.

1.1 TOEGEPASTE NORMEN

- Installeer het apparaat volgens de geldende landelijke en plaatselijke voorschriften.

2. PLAATSIJNG

- Verwijder de verpakking van de apparatuur, verwijder de beschermfolie van de buitenpanelen; doe dit langzaam om te vermijden dat er lijm achterblijft. Als dat wel het geval is, verwijderen met een geschikt oplosmiddel. Trek veiligheidshandschoenen aan en verwijder de verpakking. Til het apparaat op met een heftruck, verwijder de sokkel en zet deze op de plaats van bestemming. Verwijder de beschermfolie en verzeker u ervan dat het verpakkingsmateriaal niet in het milieu terechtkomt, maar dat dit verwerkt wordt volgens de geldende voorschriften in het land waarin het apparaat gebruikt wordt.



- Zie, voor het afdanken van de verpakking, het vorige hoofdstuk "Ecologie en milieu"
- Zie, voor de benodigde ruimte, alsook voor de afmetingen voor de aansluiting, de installatieschema's op de eerste pagina's van dit instructieboekje.
- Het linkerzijvlak van de apparatuur moet op een afstand van minstens **50 cm** van andere vlakken blijven om onderhoudswerkzaamheden mogelijk te maken, terwijl het rechter- en achtervlak op een afstand van minstens **10 cm** van willekeurig welk vlak moeten blijven.
- Zet het apparaat op een horizontale ondergrond en stel eventueel de hoogte van het werkblad af met de instelbare pootjes.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.



Let op: Controleer of de stoom afkomstig van de afvoer van de oven of van ernaast staande apparaten, de ventilatieopeningen voor de afkoeling van de interne onderdelen, op de bodem van het apparaat niet bereikt.

3. AFVOER VERBRANDE GASSEN

3.1 INLEIDING

Convectie-/Heteluchtgasovens worden op grond van de toegepaste verbrandingstechnologie onderverdeeld al naar gelang het "**Soort constructie**". In overeenstemming met de geldende voorschriften is elke oven uitgerust met een specifieke afvoerinstallatie voor de verbrandingsgassen.

Ga daarom als volgt te werk alvorens het afvoersysteem te installeren:

- a) stel het "**Soort constructie**" van het betreffende model vast op grond van **Tabel n°1** (technische gegevens) of het typeplaatje van het apparaat;

- b) kies het schema van een van de hieronder afgebeelde soorten constructie, afhankelijk van de manier waarop u de verbrandingsgassen van de plaats van installatie van het apparaat wenst af te voeren (bijv.: afvoer onder de afzuigkap naar buiten of via een centrale schoorsteen).

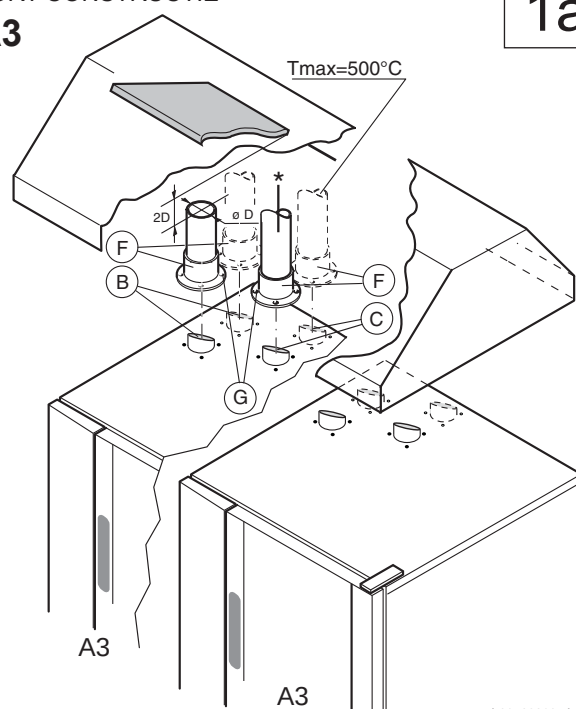
3.2 WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT HET AFVOERSYSTEEM

Alvorens tot de installatie over te gaan moet eerst, op grond van de betreffende normering, gecontroleerd worden of het afzuigvermogen van de rookafvoerinstallatie groter is dan de hoeveelheid door het apparaat voortgebrachte verbrandingsgassen (zie punt 1.1).

SOORT CONSTRUCTIE

A3

1a



RECHTSTREEKSE, NIET GESTUURDE AFVOER, ONDER AFZUIGKAP

VERKLARING:

- A:** Accessoire transportband/ trekschakelaar (aan te vragen bij de fabrikant)
- B:** Uitgang verbrandingsgassen van de stoomgenerator
- C:** Uitgang verbrandingsgassen van de convector van de cel
- E:** Aanpassing voor commerciële leidingen (aan te vragen bij de fabrikant)
- F:** Kegelvormige pijpstompen voor enkele afvoer (accessoire niet verplicht)
- G:** Bevestigingsschroeven (meegeleverd);
- *:** In de handel zijnde verlengpijpen (niet meegeleverd)

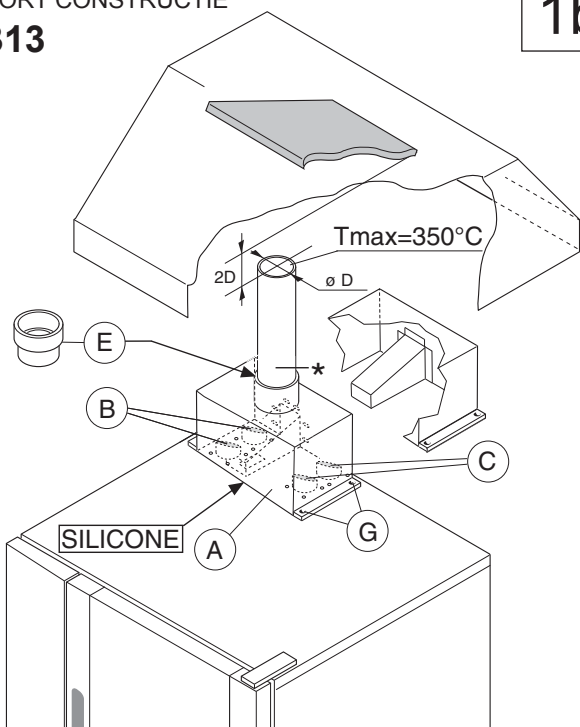
SILICONE:

Breng siliconenkit aan tussen de contactvlakken

SOORT CONSTRUCTIE

B13

1b

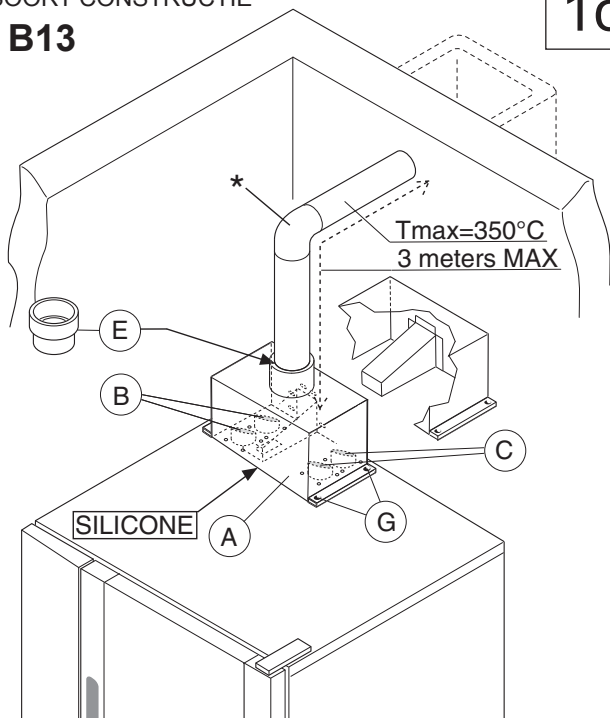


AFVOER MET ROOKAFVOER ONDER AFZUIGKAP

SOORT CONSTRUCTIE

B13

1c



AFVOER MET ROOKAFVOER NAAR BUITEN OF VIA CENTRALE SCHOORSTEEN

In geval van gasafvoer via een afzuigkap dient rekening te worden gehouden met de afstand (aangegeven in figuur) tussen de bovenkant van de afvoerpijp en het laagste punt van de filters van de kap. Deze afstand is berekend op grond van doorsnede "D" van de afvoerpijp.

Bij gasafvoer naar buiten of via een centrale schoorsteen (Fig. "1c") mag de volledige lengte van de afvoerleidingen **NIET** meer bedragen dan 3 meter, **GEEN** doorsnede vernauwingen vertonen en dienen ze regelmatig gecontroleerd en zonodig gereinigd te worden.

VERKLARING:

- A:** Accessoire transportband/ trekschakelaar (aan te vragen bij de fabrikant)
B: Uitgang verbrandingsgassen van de stoomgenerator
C: Uitgang verbrandingsgassen van de convector van de cel
E: Aanpasring voor commerciële operators (aan te vragen bij de fabrikant)
F: Kegelvormige pijpstoppen voor enkele afvoer (accessoire niet verplicht)
G: Bevestigingsschroeven (meegeleverd);
 *: In de handel zijnde verlengpijpen (niet meegeleverd)

SILICONE:

Breng siliconenkit aan tussen de contactvlakken



Let op: controleer het materiaal waarvan de eventueel gebruikte verlengpijpen en de filters van de afzuigkap gemaakt zijn, aangezien de temperatuur van de verbrandingsgassen (aangegeven in figuur) zeer hoog kan oplopen. Bovendien moeten de filters regelmatig gecontroleerd worden, aangezien vet- en vuilresten de goede werking van de afzuiginstallatie nadelig beïnvloeden en de filters mogelijk vlam kunnen vatten.

3.3 MONTAGE ACCESSOIRES

De accessoires zijn eenvoudig te installeren op grond van de hieronder afgebeelde figuren en de betreffende legenda.

De doorsnee van de openingen voor de bevestigingsschroeven van de accessoires "A" en "F" is $\varnothing 3.5$ mm; ze dienen ter plekke op het ovendeksel, ter hoogte van de reeds bestaande stanspunten uitgevoerd te worden.

4. ELEKTRISCHE AANSLUITING

• De aansluiting op het elektrische voedingsnet dient te worden gerealiseerd volgens de geldende landelijke en plaatselijke voorschriften.

• Voordat de aansluiting gemaakt wordt controleren of de spanning en de frequentie overeenkomen met hetgeen vermeld is op het plaatje.

• Het apparaat moet permanent aangesloten zijn op het voedingsnet. De aansluiting moet uitgevoerd worden met een kabel van het type H05 RN-F. De voedingskabel moet geïnstalleerd zijn in een metalen of starre kunststof buis zonder snijdende delen.

• Bovenstrooms van het apparaat dient een omnipolaire schakelaar te worden geïnstalleerd, berekend op het vermogen van het apparaat, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm.

Deze schakelaar dient in de permanente elektrische installatie van het gebouw te worden geïnstalleerd, in de onmiddellijke omgeving van het apparaat.

• Bovenstrooms van het apparaat dient een voorziening (uitschakelbare stekker, schakelaar die geblokkeerd kan worden of een soortgelijke voorziening) die tijdens de onderhoudswerkzaamheden in geopende stand geblokkeerd kan worden.

• De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 5 mA.

• Het apparaat moet worden aangesloten op een efficiënt aardingsysteem. Daarvoor is erop het aansluitingsklemmenbord is en klemmenbord met het symbool $\perp$ waarop de aardegeleider moet worden aangesloten.

Het apparaat moet bovendien worden opgenomen in een equipotentiaalsysteem.

Deze aansluiting met de stopschroef gemarkeerd ∇ , die op de buitenkant zit, dichtbij de ingang van de voedingskabel.

De equipotentiale draad moet een minimale doorsnede hebben van 10 mm².

4.1 INSTALLATIE VAN DE VOEDINGSKABEL

Om de voedingskabel op de apparatuur aan te sluiten, als volgt te werk gaan

Mod. 6 - 10 - 20 GN

• Verwijder het linker zijpaneel.

• Sluit de kabel aan op het klemmenbord zoals afgebeeld in het bij de apparatuur gevoegde schakelschema en zet hem vast met de daarvoor bedoelde kabelklem.

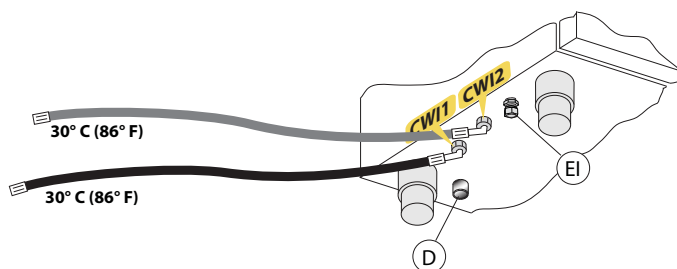
De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden als de geldende landelijke en plaatselijke voorschriften voor ongevalpreventie niet in acht worden genomen.

5. AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

(Zie installatieschema's aan het begin van dit boekje)

Wanneer het apparaat wordt aangesloten op de waterleiding met slangen dan dienen deze nieuw en niet eerder gebruikt te zijn.

De oven beschikt over twee gescheiden ingangen ("CW11" en "CW12") voor het voedingswater.



D - Waterafvoerspruitstuk

CW11 - Aansluiting voedingswater voor injectie

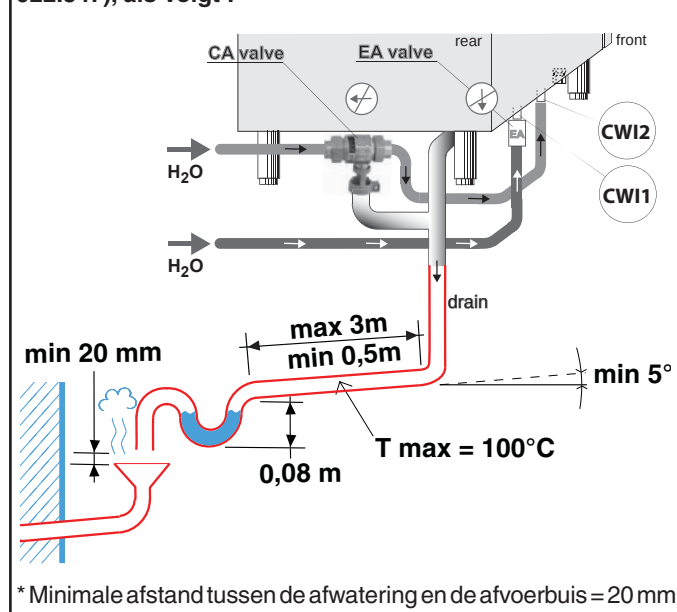
CW12 - Aansluiting condenswater en wassysteem

EI - Ingang elektrisch snoer

De voedingsleidingen van beide ingangen moeten voorzien zijn van mechanisch filter en afsluitkraan. Voordat de filters geïnstalleerd worden wordt het aanbevolen een bepaalde hoeveelheid water laten doorlopen om eventuele verontreiniging door vaste deeltjes te verwijderen.

Voor België (EN 1717)

Om de oven conform te maken aan de "EN1717". Installeer de kit met 2 keerkleppen type "CA" en "EA" (Code 922.347), als volgt :



* Minimale afstand tussen de afwatering en de afvoerbuiss = 20 mm.

5.1 EIGENSCHAPPEN VAN HET VOEDINGSWATER

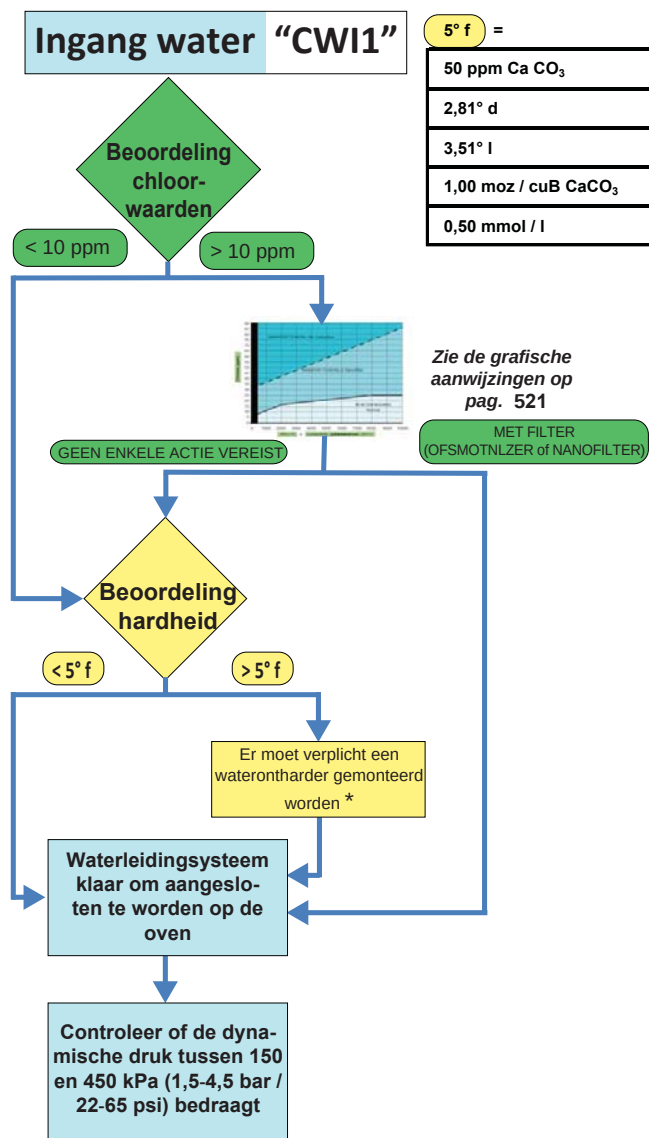
De apparatuur moet gevoed worden met **water dat geschikt is voor menselijke consumptie** met de specifieke kenmerken die in deze paragraaf zijn beschreven.

Voor de beoordeling van de geschiktheid van het water moeten de volgende kenmerken vastgesteld worden:

- Totale hardheid
- Geleidingsvermogen
- Chloride Cl⁻
- pH

KENMERKEN WATER INGANG "CW11"

Om de correcte werking van de apparatuur te garanderen kan het nodig zijn enkele waterbehandelingssystemen te installeren. Zie hiervoor de aanwijzingen in de volgende Flow Chart :



5° f =
50 ppm Ca CO ₃
2,81° d
3,51° l
1,00 moz / cuB CaCO ₃
0,50 mmol / l

Zie de grafische aanwijzingen op pag. 521

MET FILTER (OFSMOTNLZER of NANOFILTER)

* Ter beoordeling van de installateur kan de waterontharder vervangen worden door een NANOFILTER.

LET OP:

- Voor de correcte werking van het controlesysteem van het waterpeil van de boiler is een geleidingsvermogen nodig van meer dan 50 µS/cm.
- De regelmatige controle volgens hetgeen aangegeven is door de fabrikant over de functionaliteit van het filter is belangrijk om de werking niet in gevaar te brengen en het risico op corrosie van de apparatuur te vermijden.
- Voor de goede werking van de waterontharders en van de filters wordt regelmatig onderhoud aanbevolen.

Opmerking: De waterontharder (Automatic Water Softener) met automatische regeneratie is voorzien van een kit (Resin Sterilizer) voor de sterilisatie van de harsen (op aanvraag).

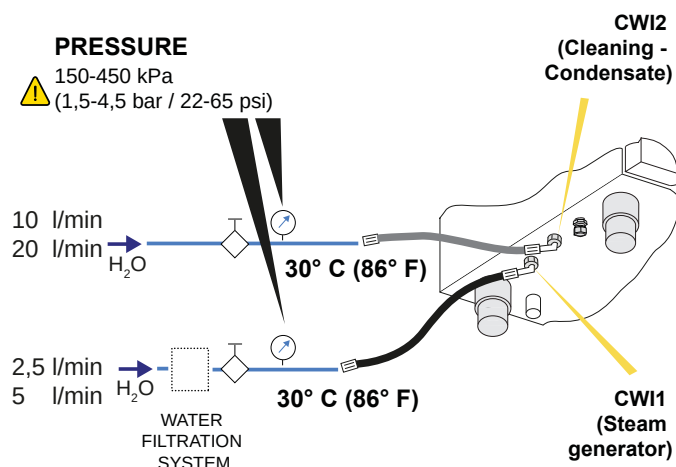
- Om de apparatuur niet te beschadigen, moet bij elke periodieke regeneratie een wascyclus van het filter worden uitgevoerd zonder water in de oven te laten lopen.
- In geval van onjuist onderhoud is de fabrikant onthouden van aansprakelijkheid.



Let op: Doseerinrichtingen van stoffen ter voorkoming van aanslag in de leidingen (bijvoorbeeld: polyfosfaatdoseerinrichtingen) zijn verboden aangezien deze de correcte werking van de machine in gevaar kunnen brengen.

CONTROLE VOEDINGSDRUK INGANG "CW11" EN "CW12"

De druk die gemeten wordt bovenstrooms van de oven (en benedenstrooms van eventuele geïnstalleerde waterfilteringsystemen "WATER FILTRATION SYSTEM") moet tussen **150 en 450 kPa (1,5 - 4,5 bar / 22-65 psi)** bedragen en moet onder dynamische omstandigheden gemeten worden, oftewel tijdens de was- en laadfase van de boiler.



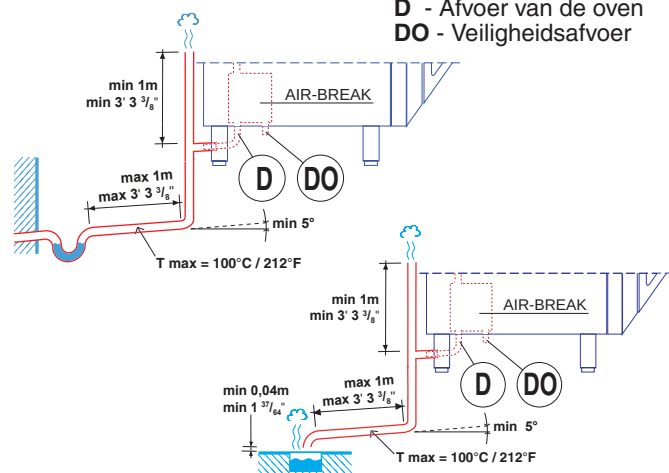
Let op (ingang water CW12)

Wanneer de bij de apparatuur geleverde voedingsleidingen niet lang genoeg zijn voor de installatie, gebruik dan langere leidingen met een **binnendiameter van minimaal $\varnothing 20$ mm** en zonder elleboogverbindingstukken.

5.2 WATERAFVOERSYSTEEM

De oven is voorzien van een terugstromingverhinderende afvoerinrichting AIR-BREAK (luchtinterval) om terugstroming van vloeistoffen uit het riool in de interne leidingen en de bereidingsruimte te voorkomen. Dit maakt het mogelijk om de afvoerleiding rechtstreeks op het systeem van het net aan te sluiten of het water af te voeren via een rooster in de vloer. De afvoerleiding, die star of flexibel kan zijn moet naar de zijkant of achterkant geleid worden als de oven niet tegen de wand wordt geplaatst, en niet in de richting van de voorste zone met de draagstructuur van de roosters. De interne doorsnede mag niet minder zijn dan die van de afvoerleiding van de oven (1" 1/4) en de lengte **niet meer dan een meter** en dient bestand tegen een temperatuur van minstens 100 °C. Zorg ervoor dat buigzame slangen niet afgekneld worden en metalen leidingen niet geknikt worden langs de hele afvoeroute. Vermijd bovendien horizontale stukken waar het water kan stagneren (inclinatie minstens 5%).

D - Afvoer van de oven
DO - Veiligheidsafvoer



Let op:

- De veiligheidsafvoer **DO** niet afdekken.
- Sluit de veiligheidsafvoer **DO** niet aan op de riolering.

Opmerking:

als er een waterlekage is uit de AIR-BREAK (veiligheidsafvoer DO) betekent dat afvoer D verstopt is. De eventuele verwijdering van de obstructie **moet verricht worden door technisch gespecialiseerd personeel**.

6. GASAANSLUITING

6.1 WAARSCHUWINGEN

- Verzeker u ervan dat het apparaat ingesteld is op het soort gas waarmee het gevoed wordt; zo niet, volg dan de aanwijzingen op van paragraaf 7 "Aanpassen voor andere gassoort".
- De gasaansluiting is geel van kleur.
- Raadpleeg het gasbedrijf alvorens over te gaan tot de installatie, om te kijken of het geleverde vermogen overeenstemt met het voorziene verbruik.
- Alvorens het apparaat aan te sluiten op de gasleiding moet de kunststof dop van de aansluiting verwijderd worden.
- Bovenstrooms van het apparaat moet een gasafsluiterkraan met snelsluiting worden aangebracht op een gemakkelijk te bereiken plaats.
- Controleer met zeepsop, na de installatie, of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- De hoeveelheid van de voor de verbranding bestemde beluchting kan niet gewijzigd worden.
- Nadat er op een andere gassoort is aangesloten moet altijd de werking gecontroleerd worden (zie paragraaf n°8 "Controle werking").

6.2 NOMINAAL THERMISCH VERMOGEN

Raadpleeg voor gegevens betreffende het **nominaal thermisch vermogen de Tabel n°1 "Technische Gegevens"**.

Dit vermogen wordt bepaald door de aansluitdruk van het gas en de doorsnede van het diafragma (sproeier) van de gasklep. Het nominaal thermisch vermogen van het apparaat moet altijd gecontroleerd worden (door een erkend installateur of door het gasbedrijf), zowel in geval van een nieuwe installatie als bij aanpassing aan een andere gassoort en tijdens alle soorten onderhoudswerkzaamheden.

Het is verboden wijzigingen van welke aard dan ook in het nominaal thermisch vermogen aan te brengen.

6.3 CONTROLE VAN DE AANSLUITDRUK

(Fig. 2a)

De aansluitdruk wordt stroomopwaarts van het gascontroleventiel gemeten, terwijl het apparaat werkt (na eventuele aanpassing i.g.v. andere gassoort): gebruik hierbij een **manometer met een resolutie van minimaal 0,1 mbar** en ga als volgt te werk:

- 1) Verwijder de linker zijkant om toegang te verkrijgen tot de gasventielen;
- 2) Draai de schroef "C" van de drukaansluiting van het gasventiel los en sluit hierop de manometerbuis aan;
- 3) Draai de gaskraan open;
- 4) Start een **gemengde bereidingscyclus** (zie hoofdstuk "Gebruiksaanwijzing") zodat alle aanwezige branders ontstoken worden;
- 5) Controleer of de gemeten druk zich bevindt tussen de in onderstaande tabel afgebeelde waarden:

GASSOORT

DRUK MBAR

	Nom.	Min.	Max.
Methaangas G20/G25 (BE)	20/25	17/20	25/30
Methaangas. G25 (NL)	25	20	30
L.P.G. G31 (BE)	37	25	45
L.P.G. G30/G31 (NL)	30	25	35

Bij andere drukwaarden kan het apparaat niet functioneren. Het gasbedrijf dient hieromtrent ingelicht te worden;

- 6) Onderbreek de bereidingscyclus na het opmeten van de aansluitdruk en draai de gaskraan dicht.
- 7) Maak de manometer los en draai de schroef "C" weer zorgvuldig vast;
- 8) Maak het apparaat dicht.

7. AANPASSING AAN EEN ANDERE GASSOORT



Let op: Het apparaat is in de fabriek ingesteld op een **soort gas**, zoals aangegeven op de stickers op het apparaat en op de verpakking. Volg voor eventuele aanpassing aan een andere gassoort zorgvuldig onderstaande aanwijzingen op en maak hierbij gebruik van de diafragma's (sproeiers) in het met de machine meegeleverde zakje.

7.1 TOEGANG TOT DE COMPONENTEN

- Verwijder het linker zijpaneel van het apparaat.

7.2 VERVANGING REDUCTOR (PLAATJE)

VAN DE VENTILATOR-BRANDER (Fig. 2b)

De reductor (plaatje) moet vervangen worden voor **gas G30 en G31 (G.P.L.)** alleen bij enkele modellen zoals aangegeven in TABEL 2 (volgende pagina's).

De doorsnede van het middelste gat van de reductor is aangegeven in millimeters.

- Draai de 2 moeren "F" los waarmee het plaatje "L" aan de brander "H" is bevestigd.
- Draai de 4 moeren "F" los waarmee de ventilator "G" aan de brander "H" is bevestigd.
- Vervang plaatje "L" (inclusief de 2 pakkingen "M") met die voor gas G30 en G31 (GPL)
- Steek de 2 pennen "L1" van het plaatje "L" in de 2 gaten "H1" en schroef de 2 moeren "P" weer vast (met de bijbehorende ring).
- Draai de 4 moeren "F" (met bijbehorende ring) weer vast.

7.3 VERVANGING DIAFRAGMA (SPROEIER)

VAN DE GASKLEP

(Fig. 2a)

- Draai de zeskantmoer van aansluiting "A" met bijbehorende **pakking "A1"** los en vervang diafragma "B" (sproeier) door een ander dat geschikt is voor het soort gas dat voor de betreffende brander gebruikt wordt (convector of stoomgenerator) en voor het aangeschafte ovenmodel (zie Tabel n°2 - volgende pagina's). De doorsnede van het diafragma (sproeier), aangeduid in honderdste millimeter, staat vermeld op het lichaam ervan (Bijv. diafragma ø3.5 mm, afgedrukt: 350)
- Draai de zeskantmoer van aansluiting "A" met bijbehorende **pakking "A1"** weer volledig vast.
- Herhaal de hierboven beschreven handelingen tevens voor de overige ventielen (indien aanwezig) en ga verder met de aanwijzingen van de volgende paragraaf.

7.3.1 WIJZIGING PARAMETERS

- Wijzig de parameters van de elektronische kaart met betrekking tot de regeling van de branderventilator zoals aangegeven in de servicehandleiding (niet bijgeleverd).

7.4 AFSTELLING GASVENTIEL

(Fig. 2a)

Opmerking: onderstaande instellingen mogen uitsluitend door de fabrikant geautoriseerd technisch personeel verricht worden.

Ga als volgt te werk om de (**negatieve**) druk van het gasventiel af te stellen, d.w.z. aan te passen aan een andere gassoort dan die waarop het apparaat is ingesteld:

- Draai de schroef "D" van de drukaansluiting van het gasventiel

los en sluit hierop een **manometer** aan met een **resolutie van minimaal 1 Pa**;

- Verwijder de dop "E1" van de stelschroef.
- Schakel de brander in door op het bedieningspaneel voor de convector een HETELUCHT bereidingscyclus te kiezen en voor de stoomgenerator een STOOM cyclus (Zie hoofdstuk "Gebruiksaanwijzing").
- Stel (1 minuut nadat de brander ingeschakeld is) met geschikt gereedschap via schroef "E" van het ventiel de (**negatieve**) druk af, totdat op de manometer de drukwaarde af te lezen is die in TABEL 2 (volgende pagina's) voor de betreffende brander aangegeven staat. Wacht enkele minuten en (mocht de waarde veranderd zijn) stel de schroef "E" dan verder af.
- Breng na het afstellen de dop "E1" weer aan en verzegel hem met rode lak, maar zorg ervoor dat de ontluuchtingsopeningen op het ventiel niet verstopt raken.
- Schakel de brander uit.
- Herhaal bovengenoemde handelingen tevens voor de overige ventielen (indien aanwezig).



Let op: breng na het uitvoeren van de aanpassingen de buitenpanelen van de oven weer aan.

7.5 TABEL 2: SPROEIERS EN AFSTELLINGEN / GASSOORTEN

FIGUUR		2a - 2b																			
aantal GRILS		6 GN1/1				10 GN1/1				10 GN2/1				20 GN1/1				20 GN2/1			
CONVECTOR ° STOOMGENERATOR **		○		**		○		**		○		**		○		**		○		**	
VERWIJZING		Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#
Diafragma (sproeier) gasventiel Paragraaf 7.3	G30 (L.P.G.)	5,25	525	4,75	475	5,5	550	5,8	580	5,8	580	5,8	580	5,5	550	5,8	580	5,8	580	6	600
	G31 (L.P.G.)	5,5	550	5	500	5,7	570	6,15	615	6,25	625	6,15	615	5,7	570	6,15	615	6,25	625	6,25	625
	G20 (methaang)	6	600	6	600	7	700	7,5	750	7,8	780	7,5	750	7	700	7,5	750	7,8	780	7,5	750
	G25 (methaang)	6,75	675	6,75	675	8	800	8,5	850	8,5	850	9	900	8	800	9	900	9,25	925	9	900
Vervanging reductieplaatje ventilator-brander Paragraaf 7.2	G30 (L.P.G.)	12		12		18		18 °°		18 °°		18 °°		18		18 °°		18 °°		21	
	G31 (L.P.G.)	12		12		18		18 °°		18 °°		18 °°		18		18 °°		18 °°		21	
	G20 (methaang)	12		12		18		21		21		21		18		21		21		21	
	G25 (methaang)	12		12		18		21		21		21		18		21		21		21	
Beluchter * (ringmoer) brander	G30/G31 (L.P.G.)	F		F		R		G		G		G		R		G		G		G	
	G20 (methaang)	F		F		R		G		G		G		R		G		G		G	
	G25 (methaang)	F		F		R		G		G		G		R		G		G		G	
Afstelling (negatieve) druk gasventiel (Pa) Paragraaf 7.4	G30 (L.P.G.)	0 / -10		0		0		0 / -10		0		0 / -10		0		0 / -10		0		0	
	G31 (L.P.G.)	0 / -10		0		0		0 / -10		0		0 / -10		0		0 / -10		0		0 [^] v -10	
	G20 (methaang)	0		0		0		0		0 / -20		0		0		0		0 [^] v 0/-10		0	
	G25 (methaang)	0 / -10		0 / -10		0		0		0		0 / -10		0		0 / -10		0		0	

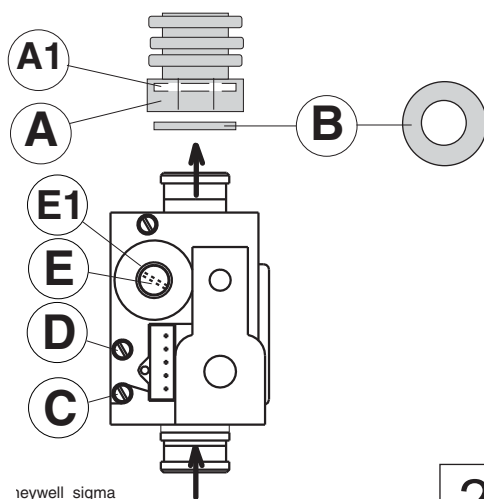
Ø = doorsnede (mm)
= opdruk
^ (up) = gasklep **bovenste** brander
v (down) = gasklep **onderste** brander

F (Fuchsia) = fuchsia (kleur)
R (Red) = rood (kleur)
G (Green) = groen (kleur)

* De beluchter (gekleurde ring) "N" (fig. 2b) van de branderventilator hoeft **niet** vervangen worden; de in de tabel weergegeven kleuren dienen uitsluitend ter informatie.

GASVENTIEL (CONVECTOR / STOOMGENERATOR)

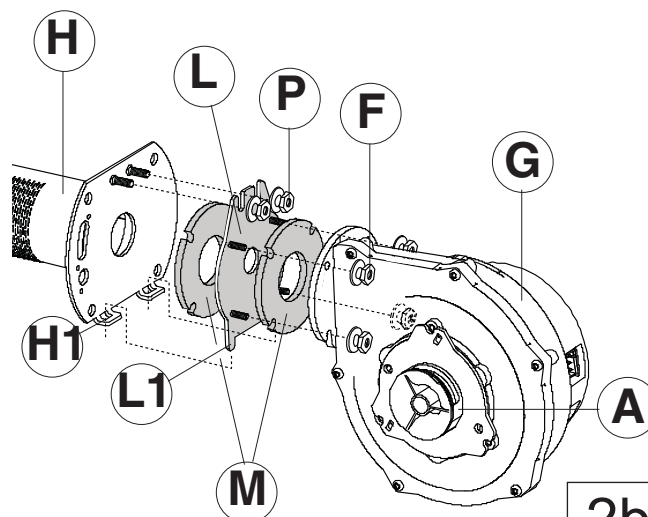
- Vervanging diafragma "B"
- Afstelling schroef "E"



2a

BRANDERVENTILATOR (CONVECTOR)

- Vervanging plaatje "L" voor gas G30 en G31 (GPL)



2b

7.6 PLAATJE AANPASSING GAS

Na de aanpassing aan een andere gassoort, de sticker met betrekking tot het gebruikte gas over het op de oven zittende plaatje plakken. De stickers bevinden zich in het meegeleverde zakje.

8. VEILIGHEIDSVORZIENING

De apparatuur is voorzien van de volgende veiligheidsvoorzieningen:

- **Beveiligingszekeringen**, zie schakelschema, dat achter het bedieningspaneel zit.

Voor de vervanging de dop losdraaien en het beschadigde onderdeel vervangen door een met hetzelfde vermogen; deze waarde is aangegeven op het plaatje dat ter hoogte hiervan is aangebracht.

- **Veiligheidsthermostaat cel** met handmatige terugstelling, aangebracht achter het bedieningspaneel, grijpt in door de gasvoeding naar de brander van de convector te onderbreken.

- **Veiligheidsthermostaat stoomgenerator** met handmatige terugstelling, aangebracht achter het bedieningspaneel, grijpt in door de gasvoeding naar de brander van genoemde generator te onderbreken.

De resethandelingen moeten uitgevoerd worden door technisch gespecialiseerd personeel nadat de oorzaken van de onderbreking verholpen zijn.

- **Thermische voorziening** met automatische terugstelling binnen in de **motorventilator** die in werking treedt in geval van oververhitting van de ventilator, waardoor de werking van de apparatuur beschermd wordt; deze grijpt in door de elektrische voeding van het apparaat te onderbreken.

9. CONTROLE VAN DE WERKING

- Bij de eerste inschakeling van het apparaat verschijnt er op het display een scherm waarop de controlehandelingen zijn weergegeven die verricht moeten worden voor een correcte installatie van de oven, voordat deze in werking wordt gesteld.
- Stel het apparaat in werking zoals beschreven in het hoofdstuk "Gebruiksaanwijzing";
- Leg de gebruiker de werking en de normale onderhouds- en reinigingswerkzaamheden uit aan de hand van de gebruiksaanwijzing.



Let op:

- Tijdens de werking opletten let op de hete zones van het buitenoppervlak.
- De afvoeropeningen op de bovenkant van het apparaat niet afdekken met voorwerpen.

- Wanneer de oven warm is controleren of de deur goed sluit. Stel de sluiting zonodig bij door het oogje te bewegen.

10. ONDERHOUD

De onderdelen die normaal onderhoud vereisen zijn toegankelijk na het openen van het bedieningspaneel, het linker zijpaneel en het achterpaneel.

11. ENKELE STORINGEN EN HUN OORZAKEN

Ook bij het reguliere gebruik van het apparaat kunnen er zich storingen voordoen.

De brander ontsteekt niet (op het display TM verschijnt de melding "burn", zie "Gebruiksaanwijzing" hfdst. 5).
Mogelijke oorzaken:

- De ontstekings elektrode zit verkeerd of is slecht geïsoleerd.
- De inrichting voor ontsteking/vlamcontrole is beschadigd.
- De hoogspanningskabel van de ontstekings elektrode heeft een onderbreking of lekt.
- Onvoldoende gasdruk.
- Het gasventiel is defect.
- Motorventilator van brander is beschadigd, luchtdruk in verbrandingskamer onvoldoende.
- Het elektronisch bedieningspaneel is beschadigd.
- Zekering doorgebrand, zie schakelschema.
- Temperatuursonde cel beschadigd (configuratie fout EPT1 - zie "Gebruiksaanwijzing" hfdst. 5).
- Ingriep temperatuurbegrenzer.
- Te hoge vochtigheidsgraad omgeving (condens): ventileer de ruimte.

De brander schakelt uit (op het display TM verschijnt de melding "burn", zie "Gebruiksaanwijzing" hfdst. 5).

Mogelijke oorzaken:

- De voedingspolariteit (Fase/Neutraal) is verwisseld.
- De elektrische voedingsinstallatie van de oven is van het type "Fase/Fase". Installeer in dit geval de speciale "Omvormkit", aan te vragen bij de fabrikant.
- Het gasventiel is defect.
- De elektrode voor vlamdetectie zit verkeerd of heeft een onderbreking.
- Motorventilator brander beschadigd (is geblokkeerd).
- De inrichting voor vlamcontrole is beschadigd.
- Te hoge vochtigheidsgraad omgeving (condens): ventileer de ruimte.

De thermostaatregeling van de temperatuur in de ovenruimte functioneert niet goed. Mogelijke oorzaken:

- Het elektronisch bedieningspaneel is defect.
- De sonde voor waarneming celtemperatuur is vuil, defect of onderbroken, zie configuratie fout EPT1 (zie "Gebruiksaanwijzing" hfdst. 5).

De oven gaat niet aan. Mogelijke oorzaken:

- Het elektronisch bedieningspaneel is beschadigd.
- Ingriep van zekering F2 vanwege beschadiging van enkele componenten hulpcircuit.

Cellampen beschadigd

LET OP: Schakel het apparaat eerst uit voordat u de cellampen vervangt.

12. PLAATSING VAN DE BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

(Alle werkzaamheden aan de binnenkant van het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een door de fabrikant geautoriseerde installateur)

Door het openen van het bedieningspaneel krijgt u toegang tot de volgende onderdelen:

- Schakelschema's.
- Thermostaat temperatuurbegrenzer cel.
- Zekeringen.
- Microveiligheidsschakelaar deur.
- Reductiemotor bediening vlinderklep ontluchting cel.

Door het linker zijpaneel van het apparaat te verwijderen wordt er toegang verkregen tot alle overige componenten.

III. GEBRUIKSAANWIJZING

Voordat u het apparaat in werking stelt moet u deze handleiding aandachtig lezen. De aanwijzingen hierin bevatten belangrijke informatie voor een correct en optimaal gebruik van de oven. Indien u meer informatie nodig heeft over de kenmerken en de bereidingsprestaties kunt u contact opnemen met de dealer.

- Leg geen schalen of keukengerei van welk soort ook bovenop de oven om te voorkomen dat daarmee afvoerleidingen voor rook en damp geblokkeerd worden.
- Plaats geen voorwerpen (bijv.: schalen) onder de bodem van de oven om geen in- of uitgangen van de koellucht te blokkeren.
- Het apparaat moet regelmatig (minstens eenmaal per jaar) volledig gecontroleerd worden. Het wordt geadviseerd een onderhoudscontract af te sluiten.
- De peilstiftsonde is een precisie-instrument. Vermijd in elk geval stoten, forceren bij het plaatsen en trekken aan de flexibele kabel (in het bijzonder wanneer er gebruik gemaakt wordt van systemen met karren). **De garantie dekt de vervanging van een door oneigenlijk gebruik beschadigde peilstift niet.**
- In de bereidingscyclus **gemengd** wordt geadviseerd de temperatuur van 200-210 °C niet te overschrijden. Hogere waarden kunnen de efficiëntie van de afdichtingen van de cel verminderen.
- Bij het plaatsen van gerechten in de bereidingsruimte een ruimte van minstens 40mm vrijlaten tussen de ene en de andere bak om een betere circulatie van de hete lucht mogelijk te maken.
- Wanneer de oven in de buurt staat van apparaten die vette dampen voortbrengen (bijv. een frituurpan), dan wordt het aanbevolen om het (niet bijgeleverde) **luchtfILTER** te gebruiken. Dit filter moet onder het **bedieningspaneel** ter bescherming van de interne elektronische componenten worden geplaatst.
- Tijdens de **voorverwarming** van de oven 20 GN 1/1 of 2/1 de kar plaatsen (zonder voedsel) of het speciale accessoire (niet bijgeleverd) om de binnendeurtussen cel en deur te sluiten. Hierdoor wordt voorkomen dat er stoom ontsnapt en terecht komt in het bedieningspaneel met schade aan het schakelpaneel als gevolg.
- **Vermijd het zouten van gerechten in de bereidingsruimte, met name bij cycli met veel vocht.**
- **Het is verboden om, tijdens de werking, in de bereidingsruimte ontvlambare vloeistoffen te zetten, bijvoorbeeld sterke drank.**



De maximale hoogte waarop de bakken in de oven geplaatst worden mag de afstand van 1,6 meter niet overschrijden. Dit indien geïnstalleerd volgens de aanwijzingen en met het gebruik van originele accessoires (behalve op elkaar staande ovens).

In het geval van op elkaar staande ovens of in welk ander geval dan ook waarbij bovengenoemde afstand wordt overschreden is het verplicht om, goed zichtbaar, op de voorkant van de oven, de volgende bijgeleverde sticker op een hoogte van 1,60 meter van de vloer aan te brengen.



LET OP: Om brandwonden te voorkomen geen houders met vloeistoffen (of producten die tijdens de bereiding vloeibaar worden) op niveaus plaatsen die hoger zijn dan makkelijk zichtbaar. Dit om omvallen te voorkomen tijdens de verplaatsing.

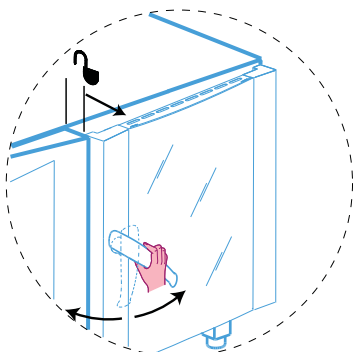
1. OPENING OVENDEUR

1.1 MODELLEN MET 6 EN 10 ROOSTERS



Let op! Gevaar van brandwonden.
Als de oven heet is, de deur **altijd** voorzichtig openen.

- a) Draai de handgreep van de deur naar willekeurig welke richting totdat hij stopt, zodat de deur van de oven volledig wordt geopend. Het bereidingsprogramma, indien actief, wordt onderbroken.



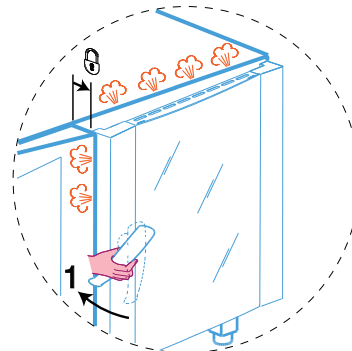
MODELLEN met SYSTEEM VAN DUBBELE OPENING (op aanvraag)

De oven is voorzien van een **systeem van dubbele opening** om te voorkomen dat de damp ontsnapt als de deur volledig geopend wordt, daarom moeten de volgende handelingen verricht worden:

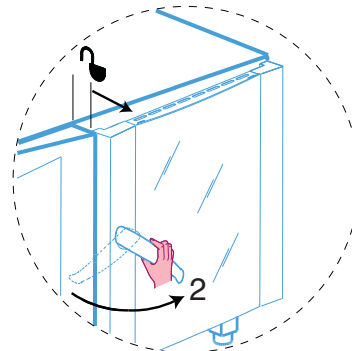
- a) De handgreep van de oven deur met de klok meedraaien tot hij niet verder kan.

De deur gaat een klein stukje open en wordt vastgehaakt **aan de vergrendeling**.

Het bereidingsprogramma, indien actief, wordt onderbroken.



- b) Draai de handgreep van de deur tegen de klok in tot hij niet verder kan om de deur van de oven volledig te openen.

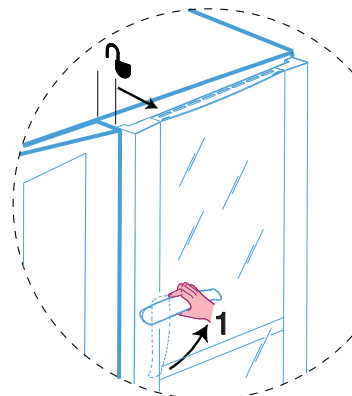


1.2 MODELLEN MET 20 ROOSTERS



Let op! Gevaar van brandwonden.
Als de oven heet is, de deur **altijd** voorzichtig openen.

- a) draai de knop 90° tegen de klok in om de deur volledig te openen. Het bereidingsprogramma, indien actief, wordt onderbroken.



2. SLUITEN VAN DE OVENDEUR

2.1 MODELLEN MET 6 EN 10 ROOSTERS

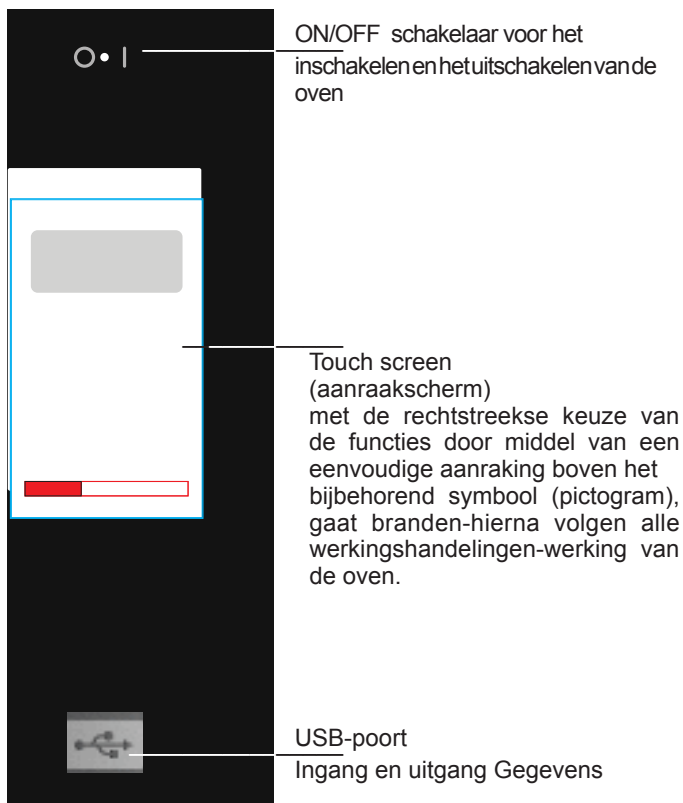
De deur van de oven kan gesloten worden door voldoende kracht te gebruiken om er zeker van te zijn dat hij vergrendeld is.

2.2 MODELLEN MET 20 ROOSTERS

- a) De handgreep van de oven deur tegen de klok in draaien tot hij niet verder kan, en de deur naar de oven toe duwen.
b) Door de deur tegen de oven gedruwd te houden de handgreep in verticale stand zetten om het te vergrendelen.

3. BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Het paneel bevat de volgende bedieningselementen:



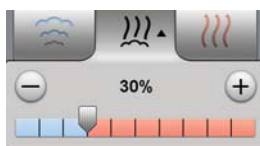
3.2 SYMBOLEN EN BELANGRIJKSTE FUNCTIES

HANDMATIG

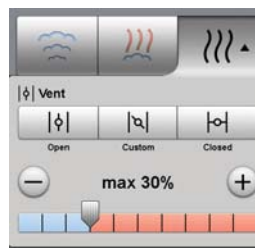
 **Cyclus met hete lucht:** om te roosteren en te gratineren op maximale temperatuur 300 °C.

 **Gemengde cyclus:** oververhitte stoom. Maakt tegelijkertijd gebruik van beide verwarmingen van de cel en stoomgenerator waardoor de gerechten zacht blijven (maximumtemperatuur 250 °C).

 **Stoomcyclus:** ideaal voor het koken (bedrijfstemperatuur automatisch vast op 100 °C). Het is mogelijk **stoom met een lage temperatuur** in te stellen voor delicate bereidingen, vacuüm verpakt voedsel en om voedsel te ontdooien (temperatuur van 25 °C tot 99 °C); **oververhitte stoom** (temperatuur van 101 °C tot 130 °C).



Elektronische regeling van de luchtvochtigheid: hiermee kan de gewenste luchtvochtigheidsgraad geregeld worden in de **Gemengde Cyclus**.



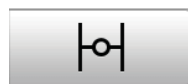
Instelling en regeling van de luchtvochtigheid: hiermee kan de luchtvochtigheid ingeschakeld of uitgesloten worden of kan de gewenste graad ervan geregeld worden in de **Cyclus Hete Lucht**.



Cyclus met hete lucht met ontluuchting cel open: voor hele droge bereidingen, maakt de afvoer van de luchtvochtigheid mogelijk wanneer dat noodzakelijk is (maximumtemperatuur van 300 °C).



Cyclus met hete lucht met regelbare ontluuchting cel: voor bereidingen met instelbare luchtvochtigheid van 1 tot 99 %, maakt de afvoer van luchtvochtigheid mogelijk als de ingestelde waarde overschreden wordt.



Cyclus met hete lucht met ontluuchting cel gesloten: voor bereidingen met veel vocht. (Van te voren ingestelde instelling)



Digitale thermostaat voor de controle van de temperatuur in de cel.



Tijdschakelklok voor de controle van de bereidingstijd. De letter S naast het nummer geeft een korte bereiding aan, zie het symbool MM:SS.

of



Digitale thermometer/thermostaat voor de controle van de temperatuur binnenin het product.

Bereiding met ECO-DELTA: voor het koken van grote stukken voedsel (van 5kg en meer, bijv. een hele kalkoen, varkensbout,). Bij deze bereidingswijze wordt een temperatuur tussen 1°C en 120°C gekozen.

Het bereidingsproces is in dit geval gematigd en langdurig, aangezien de temperatuur van de CEL automatisch wordt afgestemd op de binnentemperatuur van het voedsel (SONDE), waarbij van het begin tot het einde van het kookproces het verschil tussen beide temperaturen constant blijft (ECO-DELTA).

De functie **ECO-DELTA** is alleen mogelijk als de peilstift geplaatst is.
Voorbeeld:

BEREIDING:	BEGIN		EINDE
ECO-DELTA	= 80°... 80°...80°...	80°...	80°C (ingesteld)
PEILSTIFT	= 10°... 11°...12°...	40°...	60°C (ingesteld)
CEL	= 90°... 91°...92°...	120°...	140°C (gemeten)

Snelle afkoeling van de cel: handig om van de ene bereiding naar een andere op lagere temperatuur over te gaan; maakt het draaien van ventilator en de automatische insputting van het water mogelijk (TS < 180 °C) ook als de deur open staat.



Let op! Gevaar van brandwonden.
Als de oven heet is, de deur **altijd** voorzichtig openen.



Continue bereiding: de bereidingstijd is oneindig, u moet op STOP drukken als het gerecht gaar is.

MM:SS

MM:MINUTEN en **SS:SECONDEN** voor korte bereidingen. Zet de minuten om in seconden en in de tijdsbalk verschijnt de letter S naast het nummer, als indicatie.

INFORMATIE - MEDEDELINGEN - WAARSCHUWINGEN



Informatiezone

Zone waarin informatie wordt weergegeven over Toestand, Fout, Waarschuwing en in gebruik zijnde Utilities.



Controlelampje dat aangeeft dat de deur van de oven open staat.



Controlelampje kalk: als dit lampje brandt, moet de stoomgenerator ontkalkt worden. Houdt u aan de aanwijzingen beschreven in paragraaf 6.1.

Controlelampje dat de status van de stoomgenerator aangeeft:



- generator in fase van **vullen** of gebrek aan water.
Controleer of er water bij de oven aankomt!



- generator in fase van **voorverwarming**.



- generator **gereed** (controlelampje uit).



Brander geblokkeerd



Fout



Let op



Informatie



Vragen

UTILITY



Cyclus op beperkte snelheid (ventilator): voor delicate bereidingen zoals luchtig gebak. Kan gebruikt worden bij alle cycli.



Cyclus met pulserende snelheid (ventilator): voor bereidingen op lage temperatuur, ideaal voor het warmhouden van gekookte producten, de dehydratie of het drogen voor garnering of afwerking van de schotels. Kan gebruikt worden bij alle cycli.



Cyclus op normale snelheid (ventilator): voor normale bereidingen. Ideaal voor het roosteren, gratineren en meer klassieke bereidingen. Kan gebruikt worden bij alle cycli. (Van te voren ingestelde instelling)



Handmatige insputting van water in de cel: hiermee kan de luchtvochtigheid onmiddellijk verhoogd worden tijdens een bereidingscyclus. Met de toetsen + en - kan de tijdsduur in seconden van de insputting (intervals van 10 s) geregeld worden.



Cyclus op beperkt vermogen (verwarming): voor delicate bereidingen zoals luchtig gebak. Kan gebruikt worden bij alle cycli.



FSC-Bereidingen met STANDARD risico: voor voedingsmiddelen met een gereduceerd niveau van contaminatie.



FSC-Bereidingen met HOOG risico: voor voedingsmiddelen met een hoog niveau van contaminatie.



FSC- II FOODSAFE CONTROL heeft een positief resultaat, de bereiding van het voedsel is geschied in veilige omstandigheden.



Programma opslaan



Geprogrammeerde start: hiermee kan de bereidingscyclus later gestart worden door het gewenste tijdstip in te stellen.



MultiTimer: hiermee kunt u de bereiding van de gerechten instellen op dezelfde temperatuur maar met verschillende bereidingstijden (maximaal 14).

MULTIFASE



Bereiding met elkaar opvolgende fases: hiermee kan de uitvoering van de instelling van de bereidingsprogramma's in meerdere fases verkregen worden, in automatische volgorde (maximaal 15 fases).



Pauzefase actief.



Voeg pauzefase toe: bij het instellen van een tijd in deze modaliteit is het mogelijk de start van bereidingsprogramma's of pauzes tussen twee cycli uit te stellen (bijv. het laten rijzen).



Warmhoudcyclus actief.



Voeg Warmhoudcyclus toe (65°C): voor langzame en langdurige bereidingen, speciaal van vlees (grote stukken). Wordt na afloop van de bereiding geactiveerd.

Kan gebruikt worden bij alle cycli.

SPECIALE CYCLI



Regeneratiecyclus: levert de optimale luchtvochtigheid voor de snelle verwarming van producten die geregenereerd moeten worden. Regeneratiecyclus Ideale cyclus voor het verwarmen en regeneren van volledige menu's, afzonderlijke of meervoudige porties (type banqueting) op schalen of afzonderlijke borden. Ook ideaal voor het regeneren van oud brood.



Low Temperature: bereidingscyclus op lage temperatuur om gelijkmatig bereide gerechten met een zachte consistentie te verkrijgen.



Rijzen: Ideale cyclus voor het laten rijzen van broodproducten, focaccia, pizza en diverse deegsoorten.

DIVERSE EN ALGEMENE FUNCTIES



Handmatige afvoer van het water van de stoomgenerator: als u op de toets drukt kan het water van de stoomgenerator worden afgevoerd. (Zie 6.1 PERIODIEKONDERHOUDSTOOM-GENERATOR)



Let op! Om excessieve kalkaanslag in de stoomgenerator te voorkomen, is het noodzakelijk:

- houdt u aan de parameters betreffende het voedingswater – zie installatie;
- de generator altijd leegmaken aan het einde van elke dag.



Voorverwarming cel: geeft aan dat de oven bezig is met de voorverwarming van de cel (wachten alstublieft). In de modus HANDMATIG kan deze fase (SKIP) overgeslagen worden, in de modus AUTOMATISCH kan dat niet.



Sla FASE over (SKIP): het is mogelijk om voor bepaalde gerechten de voorziene volgende fase over te slaan.

- Voorverwarming cel (behalve AUTOMATISCH)
- Fase van de Low temperature (PREHEAT, SEARING)



Sla FASES over (SKIP) in de Multifase: het is mogelijk een of meer fases over te slaan tijdens de bereiding met Multifase.



Bevestig



Ga terug naar de vorige video



Ruimte wissen (Backspace)



Zoek Programma



Aangepast



Opladen van gegevens in de oven via USB-poort



Downloaden van gegevens uit de oven via USB-poort



Reset van de configuratie van de oven op de standaardwaarden (Reset)



Lade

De lade is een uitbreiding die in enkele omgevingen van het menu zit en die opties bevat die bij enkele functies nuttig zijn.



Technische assistentie

GEBRUIK VAN DE OVEN

4. GEBRUIK BEDIENINGSPANEEL

Voorwoord:

Tijdens de selectie van enkele functies, als binnen (ongeveer) 15 seconden geen enkele toets wordt ingedrukt, keert u terug naar de begintoestand.

4.1 INSCHAKELEN VAN DE OVEN

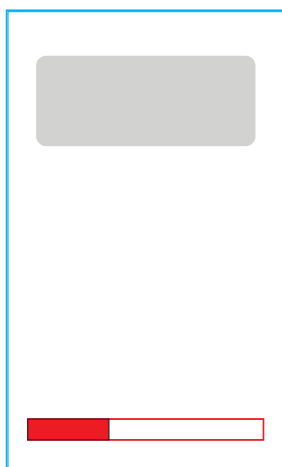
Voordat u de oven gaat gebruiken moet u controleren of:

- de externe elektrische veiligheidsschakelaar ingeschakeld is;
- de waterafsluitkranen open staan;
- de afvoeren van de oven niet verstopt zitten.

Schakel de oven in door het indrukken van de toets I (O - I) van de volgende schakelaar:



tijdens het verschijnen van het startscherm worden er door het schakelpaneel enkele controles uitgevoerd.



Met "touch screen" kunnen door het aanraken van het symbool de functies van de oven rechtstreeks geselecteerd worden en kunnen de betreffende waarden ingesteld en gewijzigd worden. Bovendien wordt dit geregeld met een menu van basisfuncties om het gebruik te vereenvoudigen en kan het naar wens gepersonaliseerd worden, door het toevoegen of verwijderen van enkele functies.

"Touch screen" wordt gebruikt zoals een mobiele telefoon of een computer met pull down menu's en een toetsenbord voor het invoeren van de waarden.

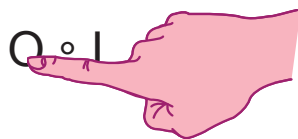
In enkele gevallen komt u, bij het aanraken van het gewenste symbool, in een scherm dat behoort bij het door dit symbool weergegeven onderwerp, in andere gevallen selecteert u alleen die functie.

RAAK het Display aan op de gewenste plaats om willekeurig welke handeling te verrichten van het type:

- selecteren
- bevestigen
- scherm wijzigen (of pagina van het Display)

4.2 DE OVEN UITSCHAKELEN

De oven kan worden uitgeschakeld door het indrukken van de toets O (O - I) van de volgende schakelaar:



4.3 KEUZE VAN DE BEDIENINGEN (OMGEVINGEN)

De bedieningselementen zijn hoofdzakelijk onderverdeeld in 6 verschillende beheersomgevingen van de verschillende functies. Deze worden geselecteerd in het MENU BEDIENINGEN in het pull down menu van de eerste regel van de modus HANDMATIG.

- | | |
|----------------|---|
| Handmatig | = handmatige bereidingswijze (traditioneel). |
| Automatisch | = systeem van automatische bereiding. |
| Programma's | = gebruik van programma's (of recepten) die reeds bestaan en het opslaan van nieuwe recepten. |
| MT-programma's | = MultiTimer-programma's (bereiding met verschillende tijdsduren). |
| Reinigen | = wasprogramma's voor de cel van de oven. |
| Instellingen | = wijziging en configuratie van de functies. |

4.4 HANDMATIG



Na het INSCHAKELLEN VAN DE OVEN verschijnt het volgende scherm van de HANDMATIGE bereiding:

Pull down menu "MENU BEDIENINGEN":

Manual ✓	= Handmatig
Automatic	= Automatisch
Programs	= Programma's
MT Programs	= MultiTimer-programma's
Cleaning	= Reinigen
Settings	= Instellingen

Om een bereidingscyclus in te stellen de gewenste CYCLUS selecteren:

	HETELUCHT	(aanraken)
	GEMENGD	(aanraken)
	STOOM	(aanraken)

en instellen:

- LUCHTVOCHTIGHEID (behalve de cyclus STOOM) (de toets CYCLUS aanraken)

- TEMPERATUUR (de balk aanraken)

- TIJD (de balk aanraken)

of PEILSTIFT (de balk aanraken en daarna)

Op deze manier is een Bereidingscyclus ingesteld, nu hoeft alleen de deur nog maar gesloten te worden en START aangeraakt te worden om de Cyclus te starten.

Nu begint de fase van VOORVERWARMING waarna het opschrift "LADEN" verschijnt dat aangeeft dat het voedsel in de oven geplaatst kan worden, sluit de deur om de bereiding te starten. In het geval van AUTOMATISCH STARTEN is het voldoende de deur te sluiten om de cyclus automatisch te starten.

Na ongeveer 10 seconden verschijnt het volgende scherm Bereiding bezig:

* In de GEPROGRAMMEERDE modus wordt het wordt "Combi" vervangen door de naam van het actieve Programma of Recept (bijv.: Kip)

In deze afbeelding (ter informatie) zijn bijna alle mogelijke gevallen weergegeven, in werkelijkheid zijn alleen de betreffende gevallen aanwezig:

Door het aanraken van dit scherm keert u terug naar de Instellingen van de HANDMATIGE bediening.

U kunt elke reeds gemaakte instelling veranderen of de Bereidingscyclus blokkeren door gedurende enkele seconden STOP aan te raken.

Bovendien verschijnt ook de functie VOORVERWARMEN CEL OVERSLAAN met het bijbehorende symbool naast de toets STOP indien u voor bepaalde bereidingen het voorverwarmen wilt overslaan.



In de vorige beschrijving heeft u geleerd om een Bereidingscyclus in te stellen, dat maakt het mogelijk om andere, meer ingewikkelde instellingen te maken, het is voldoende om hieraan de andere beschikbare functies toe te voegen.

De functies bij HANDMATIGE Bereiding zijn de volgende:

cyclus HETELUCHT		LUCHTVOCHTIGHEID	TEMPERATUUR	TIJD	PEILSTIFT
	instelbaar	x (ontluchting)	x	x (max 8 uur)	x (van 10° tot 99°)
	ontluchting cel open	x	-	-	-
	ontluchting gesloten	x	-	-	-
	Eco Delta *	-	x (van 1° tot 120°)	-	-
	oneindig	-	-	x	-
	MM:SS (korte bereidingen)-	-	-	max 59' en 59"	-
cyclus GEMENGD		LUCHTVOCHTIGHEID	TEMPERATUUR	TIJD	PEILSTIFT
	instelbaar	x (%)	x	x (max 8 uur)	x (van 10° tot 99°)
	Eco Delta *	-	x (van 1° tot 120°)	-	-
	oneindig	-	-	x	-
	MM:SS (korte bereidingen)-	-	-	max 59' en 59"	-
cyclus STOOM		LUCHTVOCHTIGHEID	TEMPERATUUR	TIJD	PEILSTIFT
	instelbaar	-	x	x (max 8 uur)	x (van 10° tot 99°)
	Eco Delta *	-	x (van 1° tot 120°)	-	-
	oneindig	-	-	x	-
	MM:SS (korte bereidingen)-	-	-	max 59' en 59"	-

* Eco Delta: bij het instellen van het temperatuursinterval verschijnt er een driehoekje als referentie-aanwijzing naast de waarde, bovendien verandert de tijdsbalk in die van de peilstift voor de betreffende instelling.

Bijv.: In de cyclus HETE LUCHT, zoals aangegeven in de vorige tabel, kunnen de Luchtvochtigheid, de Temperatuur, de Tijdsduur of de Peilstift aangepast worden, de Temperatuur met Eco Delta, de Koeling van de cel, de oneindige Tijdsduur voor continue Bereidingen (traditionele bereiding) en Korte Bereidingen (MM:SS).

Bij het instellen van de gegevens van de verschillende functies wordt een toetsenbord gebruikt, zoals het volgende:



Om de zojuist ingestelde waarde op nul te zetten, raakt op de 0 van het toetsenbord aan. Als u een functie op het toetsenbord (bijv. Eco Delta) hebt ingesteld, raakt u, om deze uit te schakelen, dezelfde toets aan. Om terug te keren naar de oorspronkelijke instelling een andere cyclus kiezen en daarna naar dezelfde cyclus terugkeren.

Koeling: er kan een koeltemperatuur van de cel die bereikt moet worden, worden deze wordt in het klein met het bijbehorende symbool weergegeven in het scherm van de lopende bereiding. Het afkoelen van de cel gebeurt dus handmatig en buiten de bereidingscyclus.

Als we vervolgens nog andere functies willen toevoegen, dan hebben we de UTILITIES die zich in de LADE bevinden en die gekozen worden als variabelen bij de bereidingscyclus.



LADE open

UTILITY

INFORMATIE
actieve gegevens

UTILITY (zie pag. 19)

cyclus	HETE LUCHT	GEMENGD STOOM
Snelheid ventilator *	x	x
Inspuiting water in cel	x (van 10" tot 120") -	-
Beperkt vermogen	x	x
Partenza programmata	x	x
FSC (Food Safe Control)	x	x
Sla programma's op in het geheugen	x	x

* De van te voren vastgestelde snelheid (default) is de maximumsnelheid en verschijnt nooit in het informatieveld, er verschijnen echter andere snelheden als deze gekozen worden (halve of pulse-rend).

INFORMATIE (actieve gegevens)

	23%	luchtvochtigheid
	175°	temperatuur cel (C°)
	28°	temperatuur peilstift (C°)
	01:58	tijd (1 uur : 58 minuten)

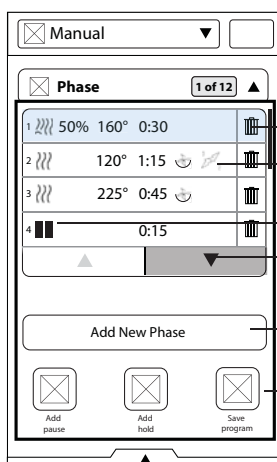
Let op

Wanneer de oven wordt ingeschakeld, na enkele uren van inactiviteit, 20 seconden wachten voor een goede uitlezing van de LUCHTVOCHTIGHEID (tijd die nodig is voor de stabilisering van de LAMBDA-sonde).

4.4.1 MULTIFASE

De bereiding van een gerecht kan plaatsvinden met verschillende modaliteiten tijdens de cyclus en dus in verschillende fases. De oven maakt de uitvoering van programma's die uit meerdere zich elkaar opvolgende fases bestaan mogelijk, tot een maximum van 15 fases. Tijdens de bereiding geschiedt de overgang van de ene naar de andere fase automatisch tot de automatische stop van het programma na de voltooiing van de laatst ingestelde fase. De instelling van een cyclus met meerdere fases geschiedt door de volgende handelingen te verrichten:

- 1) de oven inschakelen;
- 2) Instellen voor FASE 1:
 - bereidingswijze (eventuele luchtvochtigheid);
 - temperatuur cel;
 - bereidingstijd (of anders de temperatuur van de peilstift).
- 3) Druk op de toets "Fase" en daarna op de toets "Nieuwe fase toevoegen".
- 4) Voor FASE 2 en de volgende instellen zoals voor FASE 1. Wanneer er meerdere fases zijn dan worden deze vermeld met de bijbehorende instellingen (een pijl bladert door de volgende die niet weergegeven zijn).



Prullenbak verwijder fase

Utility (in de lade)

Pauzefase

Pijl door lijst bladeren

Toets fase toevoegen

Hulpfuncties

Op de afbeelding is fase 1 gemarkeerd met de volgende instellingen:

1 nummer fase

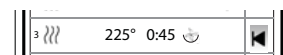
gemengde cyclus

50% luchtvochtigheid

160° temperatuur (C°)

0:30 tijdsduur van de fase van bereiding (0 uur : 30 minuten)

Bovendien is het tijdens de bereiding mogelijk een of meer fases over te slaan, door op het symbool te drukken naast fase 3 (voorbeeld in afbeelding) gaat u verder naar deze.



De Multifase heeft bovendien enkele bijzondere fases zoals:

- Pauze waar een tijdsinterval ingesteld kan worden tussen de ene bereiding en de andere.

- Warmhoudcyclus met de mogelijkheid een temperatuur voor het gerecht in te stellen die voor onbepaalde tijd gehandhaafd moet worden ∞.

4.4.2 MULTITIMER

In het MultiTimer-systeem kan voor elk recept een andere tijdsduur worden ingesteld (kip, aardappelen, enz.) of voor elke ovenschaal die op een ander niveau staat, u kunt bijvoorbeeld starten vanaf het hoogste niveau 1 en voor de volgende zakken naar 2, 3 enz.. Bovendien kunt u met deze functie de oven gebruiken voor een "à la carte" menu (met vrije keuze) waarbij u het gerecht op het gewenste moment in de oven kunt zetten.

Om de MultiTimer in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- 1) open de lade in de Handmatige modus en druk op de bijbehorende toets



MultiTimer-toets

Druk vervolgens op de volgende toetsen:

- 2) MultiTimer om de instellingen van de tijdsduren op te roepen.



- 3) Name1 en voer de naam van het recept in (kip, aardappelen, enz.).

- 4) --:-- en voer met het toetsenbord de tijdsduur in. Om een reeds ingevoerde naam te verwijderen tijdsduur 0 toewijzen.

Stel Name2 en de volgende in zoals Name1.

- 5) START

Om de bereidingscyclus te starten de deur van de oven openen, het gerecht erin zetten en de deur weer sluiten. De MultiTimer begint de countdown met de positie met de kortste tijdsduur.

Na afloop van elke ingestelde tijdsduur klinkt er een geluidssignaal (piep) om aan te geven welk gerecht gaar is, open op dit punt de deur van de oven en haal het gerecht dat klaar is om geserveerd te worden eruit.

4.4.3 GEAVANCEERDE MULTITIMER

De functie Geavanceerde Multitimer is hetzelfde als die van de Multitimer maar met de volgende extra functies:

- Wijzigen (Edit)
- Opslaan
De Multitimer presets opslaan (Save)
- Wissen
De Multitimer presets opslaan (Save)
- Lijst van compatibele presets
bij bereidingen met vergelijkbare kenmerken
(temperatuur, cyclus, luchtvochtigheid, ventilator)
- Bereiding met peilstift
in plaats van tijd
- Sla programma Multitimer op
Programma MultiTimer opslaan

lijst preset

Wijzigen (Edit)

Voor het instellen van de Geavanceerde MultiTimer dezelfde handelingen verrichten als voor de MultiTimer (zie prgr. 4.4.2) door ook de knop Wijzigen (Edit) bij punt 3) in te drukken om de naam in te voeren, daarna doorgaan naar punt 4) om de tijdsduur of de temperatuur van de peilstift in te voeren.

Om een reeds ingevoerde naam te verwijderen tijdsduur 0 toewijzen.

Opslaan (Save)

De zojuist gemaakte preset kan opgeslagen worden door op de knop Opslaan (Save) te drukken.

Indien men in één enkele handeling alle presets die niet zijn opgeslagen (die met *) wil opslaan, de knop "Alle presets opslaan"

indrukken van de lade Geavanceerde MultiTimer.

Lade Geavanceerde MultiTimer



Met de Geavanceerde MultiTimerlade kunnen nog meer functies gebruikt worden, zoals:

- Alle presets opslaan (gespecificeerd in punt "Opslaan (Save)")
- Programma weer inschakelen
Hiermee kan teruggekeerd worden naar het aanvankelijke programma wanneer een MultiTimer Programma gewijzigd wordt.
- Programma MultiTimer opslaan
Het is mogelijk om een MultiTimer-programma (ingesteld met verschillende presets) op te slaan door op de knop "Programma opslaan" van de Handmatige of MultiTimer-lade te drukken. Een in het geheugen opgeslagen MultiTimer-programma verschijnt in het programma-overzicht, terwijl in de lijst preset (vorige afbeelding) de bijbehorende presets verschijnen die AUTOMATISCH geladen worden in het MultiTimer-scherm. Als u een keuze wilt maken tussen enkele of alle presets en ze daarentegen HANDMATIG wilt laden, dan dient u voor of na de bereiding de optie "Preset laden" in het menu Instellingen uit te schakelen.
- Alle presets resetten
Hiermee kunnen alle presets in een enkele handeling gereset worden.

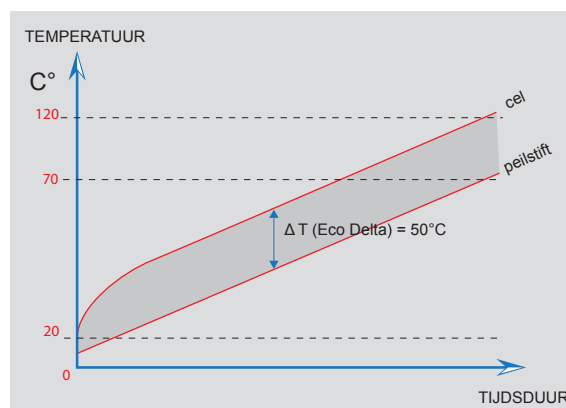
4.4.4 ECODELTA



Met de functie ECO DELTA kunt een bereiding uitvoeren zonder het gerecht bloot te stellen aan hoge temperaturen, zo wordt de homogeniteit van de bereiding en de zachtheid verbeterd en wordt het gewichtsverlies beperkt.

Dit betreft een geavanceerde bereidingswijze op grond waarvan de temperatuur van de cel proportioneel varieert met de temperatuur binnen in het te bereiden gerecht.

De operator kan een Delta-waarde kiezen tussen 1 °C en 120 °C; het wordt geadviseerd een waarde tussen 20 °C en 70 °C in te stellen, en voor de Peilstift een waarde tussen 10 °C en 99 °C. De temperatuur van de cel wordt automatisch geregeld, zodanig dat deze altijd hoger is dan de ingestelde waarde van de temperatuur binnenin het gerecht.



De grafiek toont een voorbeeld met een Delta ingesteld op 50 °C waar de temperatuur van de cel hoger wordt terwijl dit verschil van 50 °C ten opzichte van de peilstift gehandhaafd blijft.

Deze bereiding is langzamer dan de traditionele bereidingswijze maar heeft het voordeel dat er betere resultaten en een betere kwaliteit van het gerecht worden verkregen.

Deze bereidingswijze is ideaal voor grote stukken vlees.

4.4.5 INFORMATIEZONE



De informatiezone is de zone boven de lade waarin met pictogrammen de werkingsstatus van de oven wordt weergegeven, de zone is onderverdeeld in onderwerpen.

In bovenstaande afbeelding, beginnend van links, zijn de volgende onderwerpen als voorbeeld weergegeven:

- deur open
- fout x
- ontkalking,
- voorverwarming boiler
- snelheid ventilator,
- beperkt vermogen

4.4.6 FSC (Food Safe Control)



De FOOD SAFE CONTROL (FSC) is een voorziening waarmee het bereiken van de toestand van microbiologische VEILIGHEID van het voedsel mogelijk is tijdens de bereiding geregeld kan worden.

Afhankelijk van de door de gebruiker gemaakte van de categorie waartoe het gerecht behoort (met HOOG risico of met STANDAARD risico), herkent de FSC tijdens de bereiding het moment waarop het gerecht een ontsmettingsniveau bereikt dat aanvaardbaar is voor de consumptie in VEILIGE OMSTANDIGHEDEN.

De resultaten van de bereidingen zijn zichtbaar op het DISPLAY. Het proces vereist de scrupuleuze naleving van de goede bewerkingspraktijken van het voedsel volgens de normen van correcte hygiënische werkwijze

zowel in de fase voorafgaand aan als in de fase na afloop van de bereiding.

De bereiding met behulp van de FSC ontsmet bedorven voedsel niet, dit blijft zo ook na de bereiding.

Om de FSC te gebruiken een bereidingscyclus instellen zoals aangegeven in de vorige paragrafen.

Altijd de PEILSTIFT plaatsen, ook bij bereidingen MET TIJDSDUUR.

L'FSC è composto da 2 categorie:



FSC-Bereidingen met STANDARD risico voor voedingsmiddelen met een gereduceerd niveau van contaminatie. (Bijv.: hele stukken rundvlees)



FSC-Bereidingen met HOOG risico voor voedingsmiddelen met een hoog niveau van contaminatie. (Bijv.: rollades, gehakt, gevogelte, varkensvlees, vis)

Stel de risicocategorie in op HOOG of STANDAARD in de lade van de UTILITIES en druk op de toets "START",

Zo begint de bereiding met de FSC, als tijdens de cyclus de veiligheidstoestand bereikt wordt, verschijnt er een bevestiging naast het symbool FSC :



Als de bereiding echter niet eindigt in veilige omstandigheden, dan waarschuwt de FSC met een dialoogvenster en vraagt of u de cyclus automatisch of handmatig door de gebruiker wilt beëindigen. Na afloop van de cyclus, onafhankelijk van de wijze van beëindigen, verschijnt:

FSC ✓ voor positief resultaat
FSC x voor negatief resultaat

4.4.7 GEBRUIK VAN DE PEILSTIFT



(REGELING TEMPERATUUR BINNENIN HET PRODUCT)

Met de peilstiftsonde is een precieze controle van de temperatuur binnen in het te bereiden gerecht mogelijk. Het is mogelijk om de gewenste waarde (van 10 °C tot 99 °C) in te stellen en de bereiding automatisch te stoppen als deze waarde bereikt wordt.



Let op: de peilstiftsonde is een precisie-instrument. Voorkom absoluut stoten, forceren bij het plaatsen en trekken aan de flexibele kabel (in het bijzonder wanneer er gebruik gemaakt wordt van systemen met karren). De garantie dekt de vervanging van een door oneigenlijk gebruik beschadigde peilstift niet.

Na het kiezen van het pictogram Tijd, het pictogram van de peilstift selecteren en de cyclus starten door op **START** te drukken.

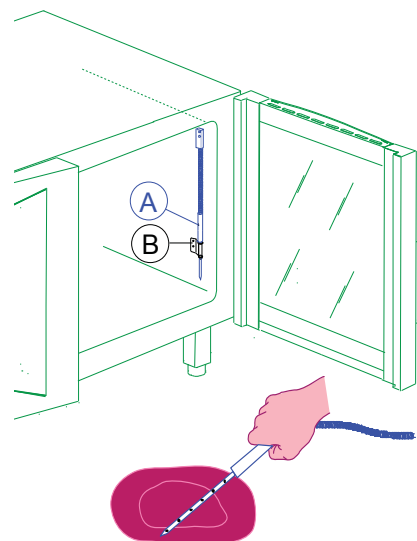
- Wacht tot het temperatuurbereik cel het bereiken van de voorverwarming aangeeft (het woord LADEN verschijnt).

- Open de deur en zet het te bereiden gerecht in de oven.



Let op! Gevaar van brandwonden. Als de oven heet is, de deur **altijd** voorzichtig openen.

1) Verwijder de peilstiftsonde "A" uit zijn behuizing "B" en steek hem in het gerecht zonder excessief te forceren, verzeker u ervan dat de punt (het gevoelige deel) in de nabijheid van het midden van het gerecht geplaatst wordt.



peilstift MULTIPOINT met 6 sensoren

De oven is voorzien van een MULTIPOINT-peilstift met 6 sensoren langs de hele steel, hierdoor kan de temperatuur binnen in het gerecht correct gemeten worden ook als de punt niet helemaal in de kern gecentreerd is.

- Sluit de deur en druk op de toets **START**.

2) **Stoppen van de cyclus.** Wanneer de vereiste temperatuur binnen in het gerecht bereikt is, stopt de oven automatisch en wordt de verstreken tijd van de cyclus weergegeven.

3) **Uitschakeling modaliteit peilstift.** Stel een bereidingstijd in op de Tijdschakelklok. Deze handeling sluit de peilstift automatisch uit, hetgeen anders niet gebeurt wanneer de tijdsduur is ingesteld.

De uitschakeling van de modaliteit peilstift vindt ook plaats als de oven wordt uitgeschakeld.

Opmerking:

Voor vacuümverpakte levensmiddelen moet de speciale externe peilstift gebruikt worden (te bestellen accessoire) die aangesloten moet worden op de USB-aansluiting. Zie voor het gebruik hiervan de bij het accessoire gevoegde aanwijzingen.

4.4.8 EINDE BEREIDING

Na afloop van de ingestelde tijdsduur stopt de bereidingscyclus automatisch en het geluidssignaal van de oven klinkt ononderbroken.

Op het Display verschijnt:



BEREIDING VOLTOOID !

Bovendien worden enkele parameters weergegeven zoals:

- totale tijdsduur
- Als FSC is ingesteld, verschijnt er een balk met het betreffende resultaat.

Open de deur en haal het product uit de oven.



Let op! Gevaar van brandwonden. Als de oven heet is, de deur **altijd** voorzichtig openen.

Opmerkingen:

- het geluidssignaal kan eerder onderbroken worden door willekeurig welke handeling op het bedieningspaneel of door de deur te openen.

De bereidingscyclus kan handmatig gestopt worden door gedurende enkele seconden de toets STOP ingedrukt te houden. Het is mogelijk om een cyclus te herhalen die identiek is aan de cyclus die zojuist werd beëindigd door nogmaals op de toets START te drukken.

4.5 AUTOMATISCH



Met de bedieningswijze AUTOMATISCH kan de bereiding van het voedsel automatisch plaatsvinden door enkele vereenvoudigde functies in te stellen. Hierdoor wordt **voorkomen** dat de operator de waarden van de bereidingsparameters moet kennen (temperatuur, tijdsduur, luchtvochtigheid) en maakt de bereidingen onderling hetzelfde.

Selecteer AUTOMATIC in het Hoofdmenu.

De functies die ingesteld moeten worden zijn de volgende:

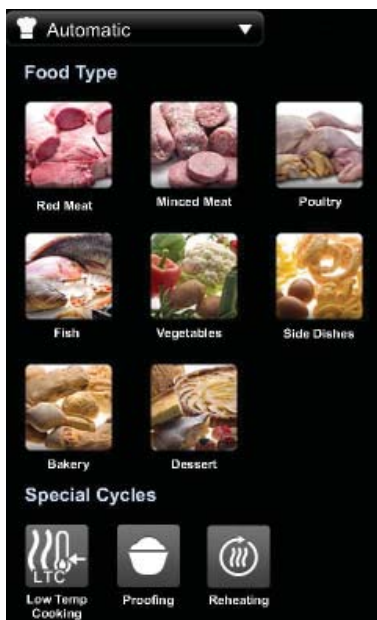
- 1) **SOORT** voedsel
- 2) **WIJZE** van bereiding
- 3) van te voren vastgestelde **BEREIDING**

Vervolgens zijn er enkele parameters, die verschillen afhankelijk van de gebruikte Bereidingswijze, die bevestigd of gewijzigd moeten worden, zoals:

- Vorm van het voedsel (heel of in stukken)
- Bereidingssysteem (op basis van tijdsduur of peilstift)
- Bruiningsniveau van het voedsel (laag, gemiddeld, hoog)
- Bereidingsniveau van het voedsel (weinig gaar, gaar, goed gaar)

1) TYPE voedsel

- Rood vlees
- Gehakt
- Gevogelte
- Vis
- Groenten
- Bijgerechten
- Brood
- Gebak

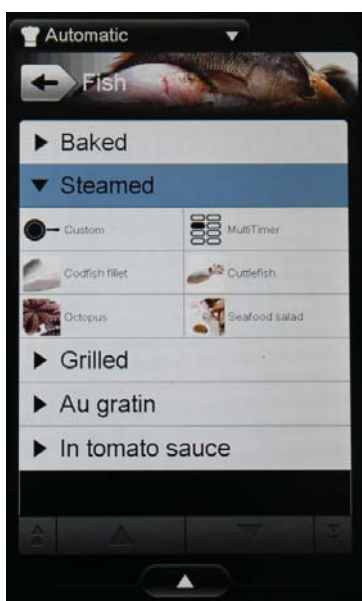


In hetzelfde scherm kunnen ook de Speciale Cycli verschijnen.

2) WIJZE van bereiding

(voorbeeld)

- Braadstuk, uit de oven
- Stomen
- Grillschotels
- Gegratineerde schotels
-



Er zijn Bereidingswijzes die volledig automatisch zijn, waar geen enkele parameter hoeft worden ingesteld (bijv. Rood Vlees \ Stoom).

3) van te voren vastgestelde **BEREIDING** (voorbeeld in afbeelding)

▼ Stomen (steamed)

- | | |
|--|------------------------------------|
| - Aangepast (Custom) | - Kabeljauw filet (Codfish fillet) |
| - Inktvis (geheel) (Cuttlefish) | - Octopus (Octopus) |
| - Zeevruchten (salade) (Seafood salad) | |

Als u een van de van te voren vastgestelde BEREIDINGEN kiest, komt u in het volgende voorbeeldscherm (Braadstuk) waar de parameters van de WIJZE van bereiding zichtbaar zijn en de van te voren vastgestelde (default) keuzes geaccentueerd zijn die eventueel gewijzigd kunnen worden.

Vorm van het voedsel

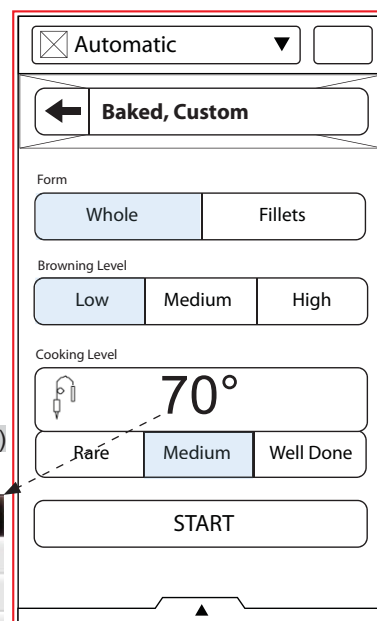
- Heel
- in Stukken

Bruiningsniveau

- Licht
- Gemiddeld
- Donker

Bereidingsniveau

- Weinig gaar
- Normaal gaar (70°)
- Goed gaar



toetsenbord om de temperatuur van de peilstift te regelen

Nadat de van te voren ingestelde parameters eenmaal gewijzigd zijn kunnen deze opgeslagen worden door op de toets Preset Opslaan (Save Preset) in de lade te drukken.



Er zijn 2 soorten Presets, die gemaakt zijn in de Fabriek (oftewel die in de oven opgeslagen zijn) en die gemaakt zijn door de Gebruiker (oftewel die opgeslagen zijn door de klant).

BEHEER PRESETS



Met het Beheer van de presets kunnen de presets (vanaf of naar een USB-stick) gedownload of geupload, gewist worden of kunnen de in de fabriek ingestelde presets hersteld worden. Het is mogelijk de presets te beheren naar de eigen wensen via Instellingen>Automatisch>Beheer van de presets.



Beheren
Presets

Door op deze knop in de lade te drukken wordt het Beheer van de Presets geopend.



Met behulp van de toetsen onder de lijst kunnen de items worden weergegeven die van belang zijn voor een beter beheer van de Presets.

Indien men echter de Presets wil downloaden, uploaden of wissen, dan moet de lade geopend worden en de betreffende toets worden ingedrukt:



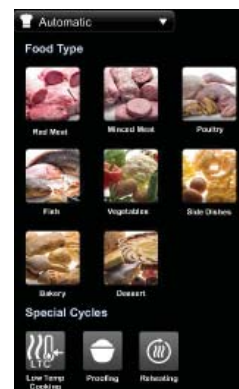
MULTITIMER



Met de keuze van de modaliteit MultiTimer kan een Automatische bereiding in verschillende tijdsduren uitgevoerd worden met de Presets van gekozen BEREIDINGSWIJZE (bijv.: Vis > Stomen). Zie voor de werking en de informatie met betrekking tot de MultiTimer de gelijknamige paragraaf 4.4 HANDLEIDING > 4.4.2 MULTITIMER.

SPECIALE CYCLI

De speciale cycli verschijnen in het hoofdscherm van de wijze AUTOMATISCH en zijn de volgende:



- Low Temperature Cooking
- Proofing
- Reheating

LOW TEMPERATURE COOKING (EFS-LTC)



De bereiding op lage temperatuur is een bijzondere bereidingsprocedure die speciaal geschikt is voor rundvlees, zoals entrecote, schenkel, biefstuk, maar die ook bruikbaar is voor andere soorten vlees zoals kalfsvlees, lamsvlees, hert, kalkoen, eend, varkensvlees, enz.

De stukken vlees kunnen zijn: rosbief, schouderstuk, bout, lendestuk, T-bone, biefstuk van de haas, karbonades, enz.

De EFS-LTC is een van te voren ingesteld, volledig automatisch programma om **uniform bereid voedsel te verkrijgen met een zachte consistentie**.

Het programma bestaat uit 4 hoofdfases:
PREHEAT, SEARING, MATURE, HOLD.

Selecteer het menupunt AUTOMATIC



Druk op de toets

Stel het programma in door de SEARING-temperatuur in te voeren, ga verder om de uiteindelijke temperatuur van de peilstift in te voeren en druk op

START

Geadviseerd wordt om de peilstift tijdens de fase Preheating uit de cel te halen.

Na de fase PREHEAT (eventueel de reeds ingestelde temperatuur van de cel veranderen) het voedsel in de oven LADEN en de MULTIPOINT peilstift met 6 sensoren erin steken (eventueel de reeds ingestelde temperatuur van de peilstift veranderen).

Sluit de deur en start de bereidingscyclus. Nu begint de fase SEARING (thermische verzegeling zonder vocht van het voedsel), dan volgt de snelle afkoeling van de oven (CoolDown) om vervolgens een langzame bereiding te kunnen uitvoeren met de fase MATURE (die zorgt voor het malser maken van het vlees). Uiteindelijk zal de fase HOLD de temperatuur van het voedsel constant houden.

De volledige cyclus EFS-LTC kan enkele uren duren. Het is mogelijk een of meer fases over te slaan door naar de volgende fase te gaan, dit is bijvoorbeeld handig wanneer u de bereiding (SEARING-fase) met een ander apparaat (bijv.: frytop) bent begonnen en u wilt deze voltooien met de oven (fases MATURE en HOLD). Het is niet mogelijk om de fase MATURE over te slaan.

Belangrijkste voordelen:

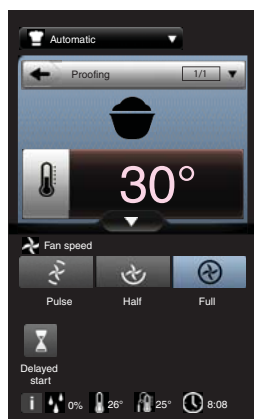
- Uitstekende kwaliteit van het voedsel.
- De standaard LTC werkwijze garandeert resultaten die jaar na jaar herhaald kunnen worden.

- Karakteristiek aroma van gebraden vlees; smakelijkheid van het voedsel van het midden tot de rand.
- Uniforme kleur en volmaakte gelijkmatigheid van bereiding.
- Snel garingsproces, tijdsbesparing en de mogelijkheid om stukken vers vlees te gebruiken.
- Minder gewichtsverlies, 5-8% (afhankelijk van de kwaliteit van het voedsel en de door de peilstift ingestelde temperatuur).
- Aanzienlijke meer porties voor de verkoop.
- Aanzienlijke energiebesparing dankzij het intelligente EFS-LTC-programma.

RIJZEN



Het laten rijzen geschiedt als een normale cyclus door de tijdsduur en de temperatuur in te stellen. Bovendien kunnen enkele "utility's" zoals de snelheid van de ventilator en de geprogrammeerde start gebruikt worden.



mogelijkheden: uitgestelde start

REGENERATIE



Als het regeneratieprogramma eenmaal is ingesteld, dan werkt dit als een normale automatische cyclus. Kies een van de volgende punten:

▼ Schaal

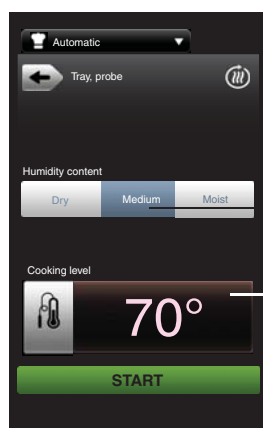
- Custom
- Peilstift
- Timer

▼ Bord

- Custom
- Peilstift
- Timer

Brood > (Timer)

Als u Schaal en daarna Peilstift hebt gekozen, verschijnt de volgende afbeelding:



Gemiddeld geselecteerd

Temperatuur peilstift (kan gewijzigd worden)

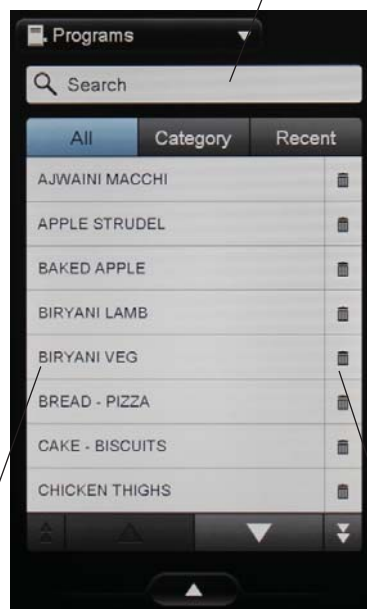
Druk tenslotte op START om de cyclus te starten.

4.6 PROGRAMMA'S



Met de bedieningswijze van PROGRAMMI kunnen reeds in het geheugen opgeslagen programma's (of recepten) uitgevoerd worden, nieuwe worden opgeslagen en binnen een lijst beheerd worden.

programma's zoeken



lijst van programma's (voorbeeld)

dukknop programma annuleren (pullenmand)

(All) Allemaal = Weergave van de volledige lijst in de oven opgeslagen Programma's.

(Category) Categorie = Weergave van de lijst van de in de oven opgeslagen programma's georganiseerd op categorie. Zie verderop de paragraaf over het gebruik van de categorieën.

(Recent) Recent = Weergave van de laatste 20 gebruikte Programma's.

4.6.1 PROGRAMMA ZOEKEN

HET IS mogelijk om een programma te zoeken door de naam in te voeren met het toetsenbord en dan op OK te drukken. Op de lijst zal het programma met de naam die het meest lijkt op die gezocht werd geaccentueerd worden.

Program Search Name					
					x
ABC	abc	123!?	./=	àèé	
a	b	c	d	e	f
g	h	i	j	k	l

ABC = Hoofdletters
 abc = Kleine letters
 123 = Nummers
 ./= = Symbolen
 àèé = Andere karakters

4.6.2 PROGRAMMA STARTEN

Als u op de toets van de Naam van het programma in de Lijst Programma's drukt, komt u in het Startscherm waar, indien gewenst, de bereidingsparameters gewijzigd kunnen worden of het programma gestart kan worden.

4.6.3 PROGRAMMA OPSLAAN

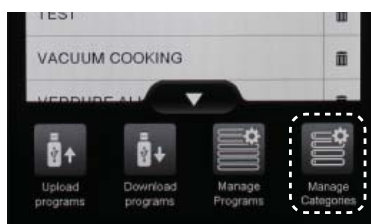


Als u op deze toets drukt komt u in het scherm waarin u op kunt slaan het programma (of recept) kunt bewaren, dit lijkt op het vorige scherm om te zoeken, waarin een naam wordt ingevoerd en deze bevestigd wordt met OK.

LADE PROGRAMMA'S



De lade Programma's bevat functies met betrekking tot de Programma's en tot de Categorieën.



Met de knop Programma's opslaan (Upload programs) kunnen alle op de oven aanwezig programma's op een USB-stick opgeslagen worden.

Met de knop Programma's downloaden (Download programs) kan de tegenovergestelde handeling uitgevoerd worden. De geüploade programma's worden toegevoegd aan de programma's die al op de oven aanwezig zijn.

Hierna zijn de handelingen die daarvoor verricht moeten worden vermeld.

OPLADEN / OPSLAAN PROGRAMMA'S



OPLADEN VAN recepten / programma's in de Oven vanaf USB:

- 1) Plaats de USB-stick.
- 2) Roep het menu Programma's op
- 3) Open de lade en kies het symbool



(opladen vanaf USB)

- 4) Selecteer het gewenste bestand (bijv.: UI40_01.prg)

Wacht tot het oplaadproces is afgelopen.

Let op: de recepten / programma's met dezelfde naam zullen worden overschreven.

- 5) Druk op OK en verwijder de stick.

OPSLAAN VAN recepten / programma's van de Oven op USB:

- 1) Plaats de USB-stick.
- 2) Roep het menu Programma's op
- 3) Open de lade en kies het symbool



(opslaan op USB)

Wacht tot het proces van opslaan is afgelopen.

- 4) Druk op OK en verwijder de stick.

Zie voor de knoppen Programma's beheren (Manage Programs) en Categorieën beheren (Manage Categories) de volgende paragrafen.

PROGRAMMA'S BEHEREN

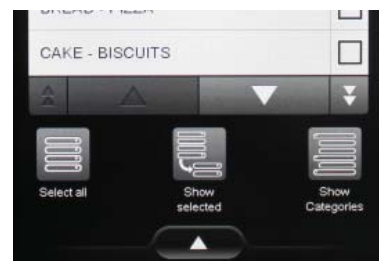


Met deze functie kunnen de programma's beheerd worden met behulp van de volgende knoppen:

- Select All = Selecteer Alles, om alle programma's van alle categorieën te selecteren.

- Show Selected = Toon geselecteerde, om alleen de betreffende programma's te selecteren.

- Show Categories = Toon Categorieën, om de categorieën met de eerder geselecteerde programma's te selecteren.



Door het openen van de lade kunnen de Programma's geüpload, opgeslagen, gewist en gekoppeld worden aan de Categorieën, zie voor deze laatste functie de volgende paragraaf Categorieën beheren.

De knoppen "Uploaden vanaf USB" (Upload USB) en "Opslaan op USB" (Download USB) werken op dezelfde manier als die voor de Standaardprogramma's (zie de vorige paragraaf "PROGRAMMA'S Uploaden / Opslaan") met de mogelijkheid om alleen de gewenste programma's op te slaan door ze in de lijst te selecteren.



CATEGORIEËN BEHEREN



Met de functie Categorieën kan een koppeling gemaakt worden tussen de programma's die een gemeenschappelijk gebruik hebben. U kunt bijvoorbeeld de Categorie "Kerst" aanmaken en hieraan alle programma's koppelen die deel uitmaken van het Kerstmenu. Een programma kan deel uitmaken van meerdere categorieën.

Als de Categorie eenmaal is aangemaakt dan kunnen de programma's, door het indrukken van de knop "Nieuwe Categorie" (New Category) gecombineerd worden door het openen van "Programma's beheren" vanuit de Lade (zie hierna).



De Programma's aan/van de Categorie koppelen

- 1) Open de lade en druk op Programma's beheren.
- 2) Selecteer de programma's die u van/aan de categorie wilt koppelen.
- 3) Open de lade opnieuw en druk op "Aankoppelen/Afkoppelen" (Link/Unlink) van de Categorie.
- 4) Selecteer de categorie/en waaraan u de programma's wilt Aankoppelen/Afkoppelen.

LET OP: in dit scherm worden vinkjes bij de categorieën weergegeven waaraan het programma reeds gekoppeld is.

Als alle vinkjes bij deze categorieën worden weggehaald, wordt het programma afgekoppeld.

5) Druk op "Opslaan" (schijfje) om het aan-/afkoppelen te bevestigen.



6) Het opschrift "Handeling met succes uitgevoerd" verschijnt, druk vervolgens op OK.

OPMERKING: Het is ook mogelijk een programma rechtstreeks uit een Categorie te verwijderen door "Categorie" te openen en het symbool van de prullenmand ingedrukt te houden (geselecteerde categorie), druk op de knop VERWIJDEREN om het van de categorie af te koppelen of WISSEN om het volledig te verwijderen.

4.7 MT-PROGRAMMA'S



(MT = MultiTimer)

Hiermee kunnen de in de omgeving Handleiding opgeslagen MultiTimer-programma's worden opgeroepen.

Voor deze programma's zijn dezelfde opties beschikbaar als voor de Standaardprogramma's (bijv. zoeken, starten, opslaan en uploaden) e dezelfde manier om ze te beheren.

Zie voor het opslaan van een MultiTimer-programma de gelijknamige paragraaf 4.4 HANDLEIDING > 4.4.2 MULTITIMER.



LADE PROGRAMMA'S



De lade Programma's bevat functies met betrekking tot de Programma's en de Presets.



De knoppen Programma's uploaden (Upload programs) en Programma's opslaan (Download programs) werken op dezelfde manier als die voor de Standaardprogramma's (zie de paragraaf op de vorige pagina's "PROGRAMMA'S Uploaden/Opslaan") Zie voor de knoppen Programma's beheren (Manage Programs) en Presets beheren (Manage Preset) de volgende paragrafen.

PROGRAMMA'S BEHEREN



Met deze functie kunnen de programma's beheerd worden met behulp van de volgende knoppen:

- Select All = Selecteer Alles, om alle programma's van alle categorieën te selecteren.
- Show Selected = Toon geselecteerde, om alleen de betreffende programma's te selecteren.
- Show Preset = Toon Presets, om de Presets van een enkel eerder geselecteerd programma te kiezen.



De knoppen "Uploaden vanaf USB" (Upload USB) en "Opslaan op USB" (Download USB) werken op dezelfde manier als die voor de Standaardprogramma's (zie de paragraaf op de vorige pagina's "PROGRAMMA'S Uploaden/Opslaan").



PRESETS BEHEREN



Met deze functie kunnen de Presets met behulp van de volgende knoppen beheerd worden:

- SelectAll = Selecteer Alles, om alle Presets van alle Programma's te selecteren.
- Show Selected = Toon geselecteerde, om alleen de betreffende Presets te selecteren.
- Show Program = Toon Programma's, om de Presets binnen de verschillende Programma's te selecteren.



De Presets kunnen uit de programma's verwijderd worden, nadat deze geselecteerd zijn, door op het symbool van de prullenmand te drukken (unlink/wissel) en vervolgens op de knop VERWIJDEREN om ze af te koppelen van de programma's of WISSEN om ze helemaal te verwijderen.

4.8 REINIGEN



CLEANING SYSTEM

Dit is een reinigingssysteem dat een automatische wasbeurt van de cel met geschikte reinigingsmiddelen uitvoert. Op basis van de mate van vervuiling kan men kiezen tussen de volgende 4 cycli:

- CLEAN Soft (licht)**
Voor nog vers vuil dat afkomstig is van bereidingen met weinig vet (bijv. met de cyclus STOOM)
- CLEAN Medium (normaal)**
Voor normaal vuil afkomstig van bereidingen met vet.
- CLEAN Strong (sterk)**
voor ernstig vuil dat veroorzaakt is door buitengewoon vette bereidingen (bijv. gegrilde kip, saucijzen).
- CLEAN Extra Strong (extra sterk)**
Voor ernstig vuil dat veroorzaakt is door buitengewoon vette bereidingen (bijv. gegrilde kip, saucijzen), ook met opgedroogde resten (korsten).

Om deze van te voren in het geheugen opgeslagen programma's uit te voeren, gaat u als volgt te werk:

Opmerking 1:

Voordat u de cel reinigt met het CLEANING SYSTEM het eventuele vetfilter verwijderen.

De cyclus CLEANING SYSTEM **begint** wanneer de temperatuur automatisch de waarde bereikt heeft van **70 °C in de cel**.

Verzekert u er voor het uitvoeren van een **CLEANING SYSTEM** cyclus van dat de houders (onder het bedieningspaneel bij de (mod. 6-10GN1/1 of apart bij de mod. 20GN1/1-2/1) gevuld zijn met reinigingsmiddel en dat deze overeenkomen met het vereiste type. Zie hiervoor paragraaf 7. REINIGING EN ONDERHOUD.

Let op:

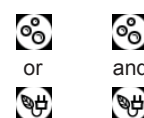
Indien de houders of toevoerleidingen voor wasmiddel en/of glansmiddel volledig leeg zijn, moet de cyclus CLEANING SYSTEM uitgevoerd worden door eerst de cyclus CLEAN 1 te starten, daarna deze of de andere cycli. Deze handeling zorgt ervoor dat de leidingen opnieuw gevuld worden met de geschikte vloeistoffen en dat de reinigingscycli weer correct werken.

Indien het CLEANING SYSTEM gedurende lange periodes niet gebruikt wordt, moet er aan het begin en na afloop hiervan een wascyclus (CLEAN 1) worden uitgevoerd met water in plaats van wasmiddel en glansmiddel om de betreffende toevoerpompen te spoelen.

- Selecteer een reinigingscyclus (de keuze Medium is van te voren ingesteld).

Tijdsduur cyclus
2 uren
30 minuten

Green Spirit / Economizer



0:35 0:25

0:45 0:35

1:15 1:05

2:10 2:00

- Kies, eventueel een van de functies **Green Spirit / Economizer**.



Met de functie "**Green Spirit / Economize**" kunt u de reinigingsprogramma's milieuvriendelijk uitvoeren.

Als "**Glansspoelmiddel overslaan**" is gekozen, houdt er dan rekening mee dat er na de reiniging kalkresten in de cel kunnen achterblijven.

Voor "**De droogfase overslaan**" moet u de deur na de reiniging openen om de oven te laten luchten.

En voor "**Het waterverbruik beperken**" moet u zich ervan verzekeren dat er een efficiënt ventilatiesysteem geïnstalleerd is ". De reductie vindt plaats door het uitschakelen van de rookneerslag.

- Druk op START om de cyclus te starten.

Indien dat nodig is, de reinigingscyclus te onderbreken, gedurende enkele seconden onderbreken op STOP drukken.

Opmerking 2:

De instelling van de functies "Green Spirit / Economizer" in dit scherm is slechts TIJDELIJK, indien een PERMANENTE instelling gewenst wordt, dezelfde functies in paragraaf "4.8 INSTELLINGEN" onder het kopje GREEN SPIRIT / Reiniging selecteren.

4.9 INSTELLINGEN



Kies een van de volgende punten:



Taal
Internationaal
Datum
Uur
Veiligheid voedingsmiddelen

TAAL

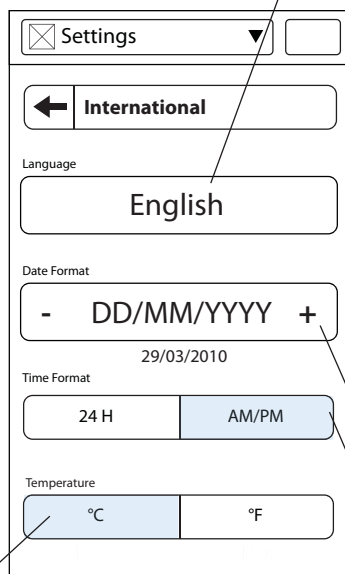


selecteer de taal

bladeren door de lijst talen

INTERNATIONAAL

stel de taal in



selecteer de meeteenheid voor de temperatuur
(°C Celsius of Fahrenheit °F)

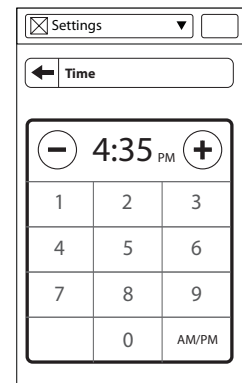
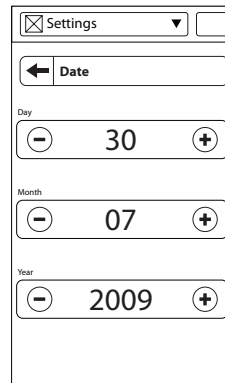
selecteer het gewenste formaat van het uur

selecteer het formaat van het gewenste formaat
van de datum (+/-)

DATUM

TIJD

Met het teken +/- (of met het toetsenbord) de datum en het tijdstip invoeren.

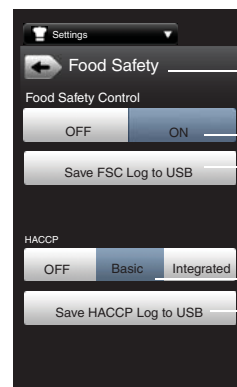


De voorbeeldinstellingen in de 2 afbeeldingen zijn:

Datum
30 juli 2009

Tijd
4 uur en 35' 's middags (PM: Post Meridian)

VEILIGHEID VOEDINGSMIDDELEN



Veiligheid voedingsmiddelen

FSC (Food Safe Control)
geselecteerd ON

Bewaar de FSC-gegevens op USB
(bij ingeschakelde FSC)

HACCP (Hazard Analysis and
Critical Control Points)

Basis geselecteerd

bewaar de HACCP Basic gegevens
op USB

- FSC: zie paragraaf 4.4.4

- HACCP: afhankelijk van het gewenste systeem kunnen de bereidingsgegevens geregistreerd worden op de USB-stick (Basic) of op een Personal Computer (Integrated)

GREEN SPIRIT

Algemeen

- ☒ Oven in stand by na: 0:30
- ☒ Onverw. boiler bij stop

Verlichting uitschakelen

- ☒ Na 0:15 bij niet koken

Reinigen

- ☐ Zonder naspoelmiddel
- ☐ Zonder droog fase
- ☐ Minder waterverbruik

GELUIDEN

- ☒ Geluid toetsen
- ☐ Zoemer volume standaard
- ☒ Zoemer volume luid
- ☐ Geluidssignaal einde bereiding: 1

HANDMATIG

- ☒ Activeer Handmatig

Universeel

- ☐ Toon reële+ingest.waarden
- ☒ Multi fase bereiding
- ☒ Uitgestelde start

Timer/Temperatuur dialoog

- ☒ Korte bereiding
- ☒ Cotture MultiTimer
- ☒ MultiTimer bereiding

Toepassingen

- ☒ FSC
- ☐ Toon F tijdens koken
- ☐ Startvraag FSC risico instell
- ☒ Bereidingsinfo in pop up
- ☐ Peilstift tijdgest. bereid. wordt weergeg.

Hold (warmhouden)

Basis convectie temp. 70°
 Basis stoom temp. 70°
 Sensor temp.verhoging Δ5°

Standaard cyclus >

AUTOMATISCH

- ☒ Activeer Automatisch
- ☒ Activeert beheer presets
- Beheer van de presets
 - ☒ Activeert opslaan
 - ☒ Activeert wijzigen
 - ☒ Act. overschr. fabriek
 - ☒ Activeert wissen
 - ☒ Activeert wissen fabriek
 - ☒ Activeert uploaden vanaf USB
 - ☒ Activeert uploaden naar USB
 - ☒ Activeert MultiTimer
- Speciale cycli
 - ☒ Lage Temperatuur Bereiding
 - ☒ Rijzen
 - ☒ Regenereren

PROGRAMMA'S

- ☒ Activeer Programma's
- ☒ Activeert geavanceerde functies
- ☒ Activeert opslaan Programma's
- ☒ Activeert wijziging Programma's

MULTITIMER

- ☒ Activeert MultiTimer
- ☒ Activeert geavanceerde MultiTimer
- ☒ Activeert Programma's
- ☐ Sch. herstel temperatuur in herstel temperatuur Programma's
 - ☒ Activeert opslaan Programma's
 - ☒ Activeert wijziging Programma's
 - ☒ Activeert wissen Programma's
 - ☒ Laadt presets
- Preset Multitimer
 - ☒ Activeert opslaan Presets
 - ☒ Activeert wijziging Preset
 - ☒ Activeert wissen presets

REINIGEN

- ☒ Activeer Reinigen
- ☐ Reiniging na 0:00 kooktijd
- Standaard cyclus
 - ☐ Zacht
 - ☒ Gemiddeld
 - ☐ Sterk
 - ☐ Extra sterk

WACHTWOORD

Wachtwoord instellen

AUTOSTART

- ☐ Activeer Autostart

OPLADEN / OPSLAAN CONFIGURATIE



OPSLAAN VAN Configuratie van de Oven op USB:

- 1) Plaats de USB-stick.
- 2) Roep het menu Instellingen op
- 3) Open de lade en kies het symbool



(downloaden op USB)

Wacht tot het downloadproces is afgelopen.

- 4) Druk op OK en verwijder de stick.

OPLADEN VAN Configuratie van de Oven vanaf USB:

- 1) Plaats de USB-stick.
- 2) Roep het menu Instellingen op
- 3) Open de lade en kies het symbool



(opladen vanaf USB)

- 4) Selecteer het gewenste bestand (bijv.: UI40_01.zip)

Wacht tot het oplaadproces is afgelopen.

Let op: de recepten / programma's met dezelfde naam zullen worden overschreven.

- 5) Druk op OK en verwijder de stick.

4.8.1 ONDERHOUD

AFVOER BOILER



Handmatige afvoer van het water van de stoomgenerator: als u op de toets drukt kan het water van de stoomgenerator worden afgevoerd. (Zie 6.1 PERIODIEK ONDERHOUD STOOM-GENERATOR)



Let op! Om excessieve kalkaanslag in de stoomgenerator te voorkomen, is het noodzakelijk:

- houdt u aan de parameters betreffende het voedingswater – zie installatie;
- de generator altijd leegmaken aan het einde van elke dag.

BEGELEIDE ONTKALKING



De begeleide ontkalking van de stoomgenerator (boiler), met behulp van zuivere AZIJN, helpt de operator bij de uitvoering van de werkzaamheden ter verwijdering van de kalk.

Zie voor het gebruik paragraaf 6.1 PERIODIEK ONDERHOUD STOOMGENERATOR.

TECHNISCHE ASSISTENTIE



Technische assistentie

Als u op deze toets drukt wordt het password gevraagd voor toegang tot het gebied dat gereserveerd is voor het geautoriseerde technische personeel om in te kunnen grijpen op de verschillende werkingsparameters van de oven.

5. UITSCHAKELLEN IN GEVAL VAN STORING

In geval van een storing de apparatuur uitschakelen:

- Schakel de automatische, elektrische voedingsschakelaar uit die vóór het apparaat geïnstalleerd is en draai de water- en gaskraan dicht.
- Wendt u tot een centrum voor technische assistentie met getraind personeel dat geautoriseerd is door de fabrikant.

BELANGRIJK!

Als er een bereidingscyclus gaande is, wordt de signalering van een foutcode vergezeld van een continu geluidssignaal en de onderbreking van de cyclus.

In dat geval kan de apparatuur alleen gebruikt worden in modaliteiten waarbij de oorzaken van de foutmelding niet betrokken zijn. Daarvoor is het voldoende de oven te programmeren voor een cyclus die geen gebruik maakt van het defecte onderdeel.

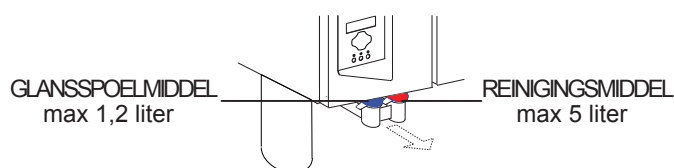
De technische servicedienst moet op de hoogte gebracht worden van de alarmcode die op het display werd weergegeven.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel de automatische, elektrische voedingsschakelaar uit die vóór het apparaat geïnstalleerd is en draai de water- en gaskraan dicht.
- De cel van de oven moet aan het einde van de dag worden schoongemaakt met producten die voor dat doel geschikt zijn, houdt u aan de adviezen van de leverancier.
- Was het apparaat niet af met directe waterstralen.
- Gebruik voor het schoonmaken van de staal geen chloorhoudende producten (bleekmiddel, chloorwaterstofzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm.
- Gebruik geen bijtende stoffen (bijvoorbeeld zoutzuur) om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

ONDERHOUD, VERIFICATIES, CONTROLES EN REINIGING	PERIODICITEIT
Normale reiniging	Dagelijks
Algemene reiniging van de machine en het gebied er omheen.	
Mechanische beveiligingen	Maandelijks
Controle van de conserveringstoestand, controle dat er geen misvormingen, losgeraakte bouten en schroeven of ontbrekende onderdelen zijn.	
Bediening en Structuur van de machine	Jaarlijks
Controle van het mechanische deel, dat er geen breuken of misvormingen zijn, aanhalen van de schroeven. Verificatie van de leegbaarheid en conserveringstoestand van de opschriften, van de stickers en van de sybolen, eventueel herstellen.	
Elektrische verbindingenkabel en de stekker	Jaarlijks
Verificatie van de toestand van de verbindingenkabel (eventueel vervangen) en de stekker.	

Deze apparatuur (behalve enkele modellen) beschikt over een automatisch reinigingsprogramma van de cel, CLEANING SYSTEM genaamd, zie voor het gebruik paragraaf 4.7 REINIGING. Het programma CLEANING SYSTEM maakt gebruik van reinigingsmiddelen, vul daarom de houder van het REINIGINGSMIDDEL - max 5 liter (RECHTS met rode DOP) en die van het GLANSSPOELMIDDEL - max 1,2 liter (LINKS met blauwe DOP) die onder het bedieningspaneel zitten:



Bij de mod. 20GN1/1-2/1 de (bijgeleverde) leidingen aansluiten op de linkerkant van de oven (aansluiting rechts ROOD symbool voor het AFWASMIDDEL, aansluiting links BLAUW symbool voor het GLANSSPOELMIDDEL) en de andere uiteinden in de bijbehorende (niet bijgeleverde) containers plaatsen, de ene is gevuld met AFWASMIDDEL en de andere met GLANSSPOELMIDDEL.

Om de beste reinigingsprestaties te garanderen, evenals als het beschermen van de oven met geïntegreerd CLEANING SYSTEM, moeten de volgende reinigingsmiddelen gebruikt worden:

ELECTROLUX "ExtraStrong Clean for Oven" - Reinigingsmiddel (Cod 0S1192)

ELECTROLUX "ExtraStrong Rinse for Oven" - Glansspoelmiddel (Cod 0S1193)

Gebruik geen chloorhoudend reinigingsmiddel of glansspoelmiddel in poedervorm opgelost in water of in de vorm van gel.

LET OP:

De garantie dekt schade die veroorzaakt is door reinigings- en glansspoelmiddelen die niet voldoen aan bovenstaande kenmerken, niet.

- De tanks voor wasmiddel en glansmiddel, onafhankelijk van de oven, **mogen niet hoger geplaatst worden** dan het steunvlak van het apparaat zelf (voor de mod. 6 GN moeten ze echter lager geplaatst worden dan het steunvlak van de oven).



LET OP!

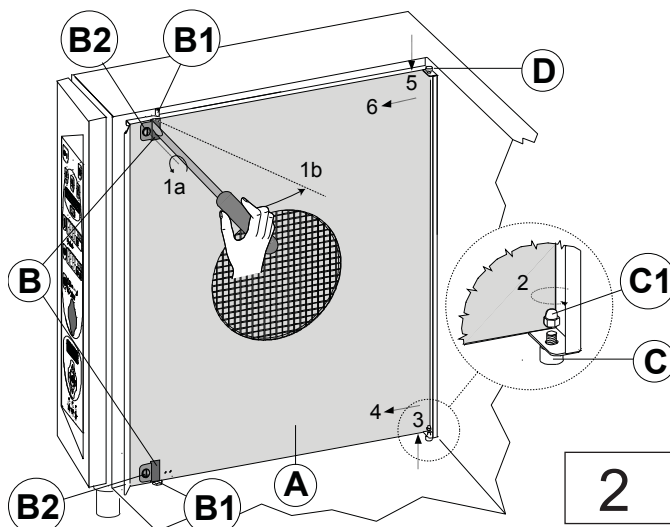
Het in aanraking komen met chemische stoffen (bv.: wasmiddel, naglansmiddel, kalkaanslagverwijderaar, enz.) zonder het gebruik van geschikte veiligheidsmaatregelen (bv.: individuele beschermingsmiddelen), kan leiden tot blootstelling aan chemische risico's en eventueel schade aan de gezondheid. Verwijs dus altijd naar de veiligheidskaarten en naar de etiketten van de producten die gebruikt worden.

Om de reiniging van de bereidingsruimte te vergemakkelijken, de geleiders van het karrensysteem die op de bodem van de ruimte zitten verwijderen en de de wand voor luchtaanzuiging.

- Om de **wand voor luchtaanzuiging A** (Fig. 2) van de bereidingsruimte te openen, gaat u als volgt te werk:
 - de schroef B2 volledig losdraaien (1a) met een schroevendraaier,
 - schakel de oven uit en koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet;
 - steek de punt van een schroevendraaier in de gleuf B en maak een hefboombeweging (1b) naar de binnenkant van de oven om de wand te openen door hem los te maken van de haken aan de achterkant B1.

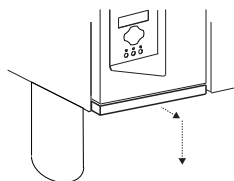
Indien de de wand voor luchtaanzuiging **volledig wilt verwijderen**:

- met een hexagonale sleutel de moer C1 losdraaien (2).
- til (3) de wand voor luchtaanzuiging op en trek (4) hem los van de binnenste pen C van de ovenruimte;
- breng (5) de wand naar beneden om hem los te maken uit de bovenste pen D en trek (6) hem volledig naar buiten.

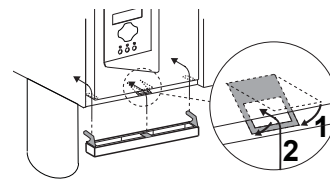


Om de wand weer te monteren de handelingen in omgekeerde volgorde verrichten en de moer C1 weer vastdraaien.

- Maak het eventuele (niet bijgeleverde) **vetfilter** van de **ovencel** om de drie bereidingscycli schoon.
- Reinig het eventuele **luchtfILTER** minstens eenmaal per maand met water en wasmiddel voor de handafwas of allesreiniger door het vanonder het bedieningspaneel te verwijderen..



Demontage



Montage

Als dit voorschrift niet wordt opgevolgd verliest het filter zijn doelmatigheid en leidt dit tot abnormale effecten op de bereiding.

- Reinig de onderdelen van staal dagelijks met een sopje, afspoelen met ruim water en zorgvuldig afdrogen.

- Vermijd het schoonmaken van het staal met een schuursponsje, borstels of schrapers van normaal staal, deze kunnen ijzerdeeltjes achterlaten die, als ze gaan roesten, beschadigingen en roestvorming veroorzaken.
- Als de apparatuur gedurende lange tijd niet gebruikt wordt:
 - Schakel de elektrische voeding uit en draai de water- en gaskraan dicht;
 - Neem alle roestvrij stalen oppervlakken af met een doek die vochtig gemaakt is in wat vaseline-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat;
 - Lucht de vertrekken regelmatig.

6.1 PERIODIEK ONDERHOUD STOOMGENERATOR

- Excessieve kalkvorming in de stoomgenerator wordt aangegeven door het aangaan van het volgende controlelampje



dit geeft aan dat de generator ontkalkt moet worden.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden als deze voorschriften niet worden nageleefd, bovendien valt reparatie en de vervanging van de door kalk beschadigde onderdelen niet onder de garantie, bovendien moet voldaan zijn aan de vereiste eigenschappen van het voedingswater (zie betreffende paragraaf).

Het ontkalken kan op twee manieren gebeuren:

- met azijn met een concentratie van 100%;
- met een chemisch ontkalkingsmiddel (houdt u strikt aan de onderstaande aanwijzingen).

Voor deze handelingen moet de machine ingeschakeld zijn.

6.1.2 METHODE MET 100% AZIJN

De methode met AZIJN wordt gebruikt met behulp van de BEGELEIDE ONTKALKING.

Kies "Instellingen" in het menu en druk op de toets:



Begeleide ontkalking

Voer de handelingen uit die op het display van de oven worden weergegeven, deze zijn:

- 1/5) Verzekert u ervan dat de cel van de oven leeg is
- 2/5) Voorbereiding van de boiler (leegmaken): wachten
- 3/5) Vullen: vul de boiler met zuivere azijn via de bovenste dop tot er een geluidssignaal (piep) klinkt, die aangeeft dat de juiste hoeveelheid is bereikt. Hieronder zijn de indicatieve hoeveelheden azijn (in liters) aangegeven die voor elk ovenmodel vereist zijn:

	6-1/1	10-1/1	20-1/1	6-2/1	10-2/1	20-2/1
gas	5	9	9	6	9	23
elektr.	5	5	8	7	8	15

- 4/5) Ontkalking: wachten (de resterende tijd wordt aangegeven, met inbegrip van het spoelen).

- 5/5) Spoelen: wachten (boiler en cel worden gespoeld met water en stoom); deze fase kan NIET geblokkeerd worden.

In geval van stroomuitval of als de oven tijdens de fases 3 en 4 van de ontkalking uitgeschakeld wordt overgegaan naar de spoelfase 5. Indien dit ook tijdens de laatste fase gebeurt, dan wordt de spoelfase uitgevoerd bij het weer inschakelen van de oven.

6.1.3 METHODE MET CHEMISCHE ONTKALKER

Het ontkalken met chemische producten moet gebeuren volgens de aanwijzingen van de leverancier (dezelfde firma's die de reinigingsmiddelen leveren).

Bijvoorbeeld, met gebruik van het ontkalkingsmiddel van ECOLAB type "STRIP-A-WAY", moet als volgt te werk gaan:

- 1) Sluit de watertoevoerkraan.
- 2) Maak de stoomgenerator volledig leeg door op de volgende toets te drukken



- 3) Sluit de afvoer van de stoomgenerator weer na een minuut (druk op bovengenoemde toets).

- 4) Verwijder de plastic dop van de toevoerleiding van de generator en giet hierdoor de volgende hoeveelheid vloeistof:

- 2 liter ontkalkingsvloeistof plus 6 liter water (6-10gn)
- 4,5 liter ontkalkingsvloeistof plus 11,5 liter water (20gn)

- 5) Draai de waterkraan open.

- 6) Stel de oven in werking met de cyclus STOOM gedurende 12 minuten.

- 7) Schakel de oven uit en wacht 40 minuten.

- 8) Stel de oven weer gedurende nog 2 minuten in werking.

- 9) Uitschakelen en 60 minuten wachten.

- 10) Met de waterkraan geopend de afvoer van de generator weer openen om de vloeistof af te voeren (druk op bovengenoemde toets).

- 11) Schakel de oven uit.

- 12) Spoel de binnenkant van de generator met behulp van een rubberslang die u aansluit op de leiding, tot er uit de afvoer schoon water stroomt.

- 13) Zet de dop terug en sluit de afvoer van de stoomgenerator (druk op bovengenoemde toets).

BELANGRIJK - 1

Spoel de binnenkant van de generator zorgvuldig met behulp van een rubberslang die u aansluit op de toevoerleiding van de generator, om alle restanten van het ontkalkingsmiddel te verwijderen.

- Zet de dop terug en sluit de afvoer van de stoomgenerator (toets of hendel). Het is een goede gewoonte om na afloop van deze procedure de oven gedurende 30 minuten leeg te laten werken met de cyclus STOOM.

BELANGRIJK - 2

Als de watertoevoerkraan niet gemakkelijk toegankelijk is, gaat u als volgt te werk om de boiler leeg te maken:

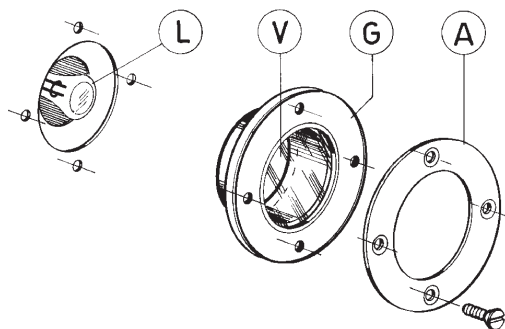
- 1) Open de afvoer van de boiler met de bijbehorende toets.
- 2) Wacht 2 minuten en schakel de oven uit, de afvoer van de boiler wordt automatisch gesloten.

6.2 VERVANGING VAN VERBRUIKSONDERDELEN

Vervanging lampje verlichting cel (Fig. 3)

Om het lampje van de verlichting van de cel te vervangen, indien dit is doorgebrand, gaat u als volgt te werk:

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit.
- Draai de vier schroeven los waarmee de knop "A" van het lichtpunt is bevestigd en trek het glas "V" samen met de afdichting "G" eruit.
- Verwijder het halogeenlampje "L" en vervang het door een ander lampje met dezelfde kenmerken (12V - 10W - 300°C), gebruik een stukje papier of een schone doek om rechtstreeks contact met de vingers te voorkomen.
- Monteer het glazen beschermkapje weer goed in zijn zitting, in de ruimte van de lamp en bevestig de knop door de 4 schroeven weer vast te draaien, nadat u de pakking hebt ingevet met siliconenvet voor gebruik met levensmiddelen.

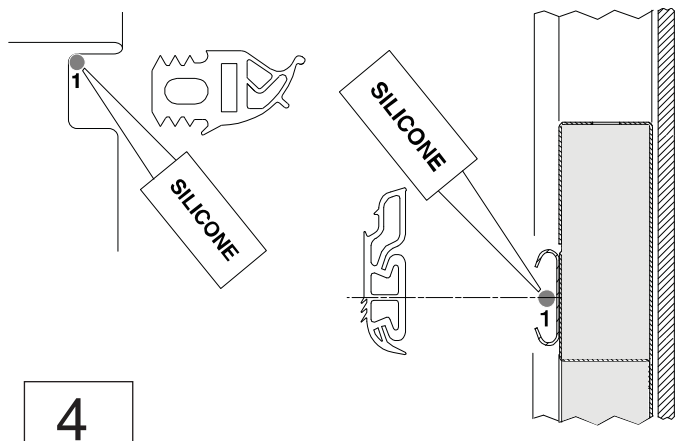


3

Vervanging pakking deur (Fig. 4)

NB: De pakking van de deur is een onderdeel dat metertijd kan verouderen en verslijten. Het is een goede zaak om hem te vervangen als u constateert dat hij hard wordt of kapot gaat. Ga, om de pakking te vervangen, als volgt te werk:

- Verwijder de pakking uit zijn behuizing en verwijder alle eventuele sporen van silicone uit de behuizing.
- breng een strook siliconenafdichtmiddel aan op punt 1 langs de interne rand van de behuizing van de pakking.
- plaats de nieuwe pakking langs de volledige behuizing.



4

6.3 BIJZONDERE REINIGINGSWERKZAAMHEDEN

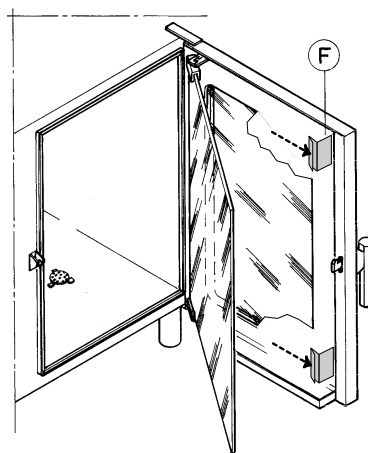
Reiniging en controle van de efficiëntie van het afvoersysteem

Maak de afvoerleiding regelmatig schoon, controleer of er geen verstoppingen zijn waardoor het water niet kan worden afgevoerd.

Reiniging van de binnenoppervlakken van de ruiten van de deur (Fig. 5)

Deze handelingen moeten worden uitgevoerd als de deur koud is en zonder het gebruik van doeken of schurende reinigingsmiddelen. De toegang tot de oppervlakken van de uitsparing wordt verkregen door het openen van het binnenvenster dat met een scharnier op de deur is bevestigd.

- Bij geopende deur op de twee borgveren F boven en onder drukken en de binnenruit openen.



5

Na de reiniging de binnenruit tegen de rubbers plaatsen.

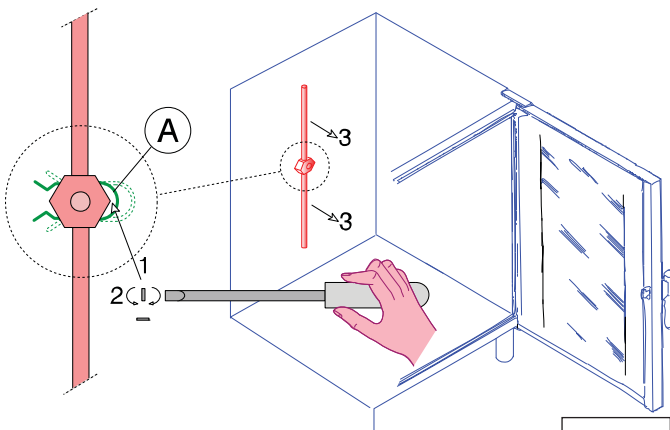
Reiniging draaiende sproeimond van het CLEANING SYSTEM (Fig. 6)

Het wordt geadviseerd de sproeimond in de volgende gevallen schoon te maken:

- het CLEANING SYSTEM wordt lange tijd niet gebruikt
- moeizame rotatie van de sproeiarm (waarschijnlijk zijn de openingen verstopt)
- bij het gebruik van water met een hoge hardheidsgraad.

Als de sproeiopeningen volledig verstopt zitten, moeten eventuele afzettingen met de punt van een mes worden verwijderd.

- Haal het blokkeerveertje A (zonder het weg te halen) uit het centrale blok van de sproeimond. Steek hiervoor de punt van een schroevendraaier op het punt dat wordt aangegeven door de pijl, en draai hem van verticale in horizontale positie, zoals op de afbeelding.
- Verwijder de sproeimond van de draaipen.



6

- Laat de draaiende sproeimond weken in een bak met een ontkalkingsmiddel, laat dit de hele nacht inwerken en spoel hem daarna af met veel water.
- Monteer de sproeimond weer door de draaipen aan te brengen en het blokkeerveertje in zijn oorspronkelijke stand terug te duwen.