

CONVECTIE/STOOMOVENS OP GAS

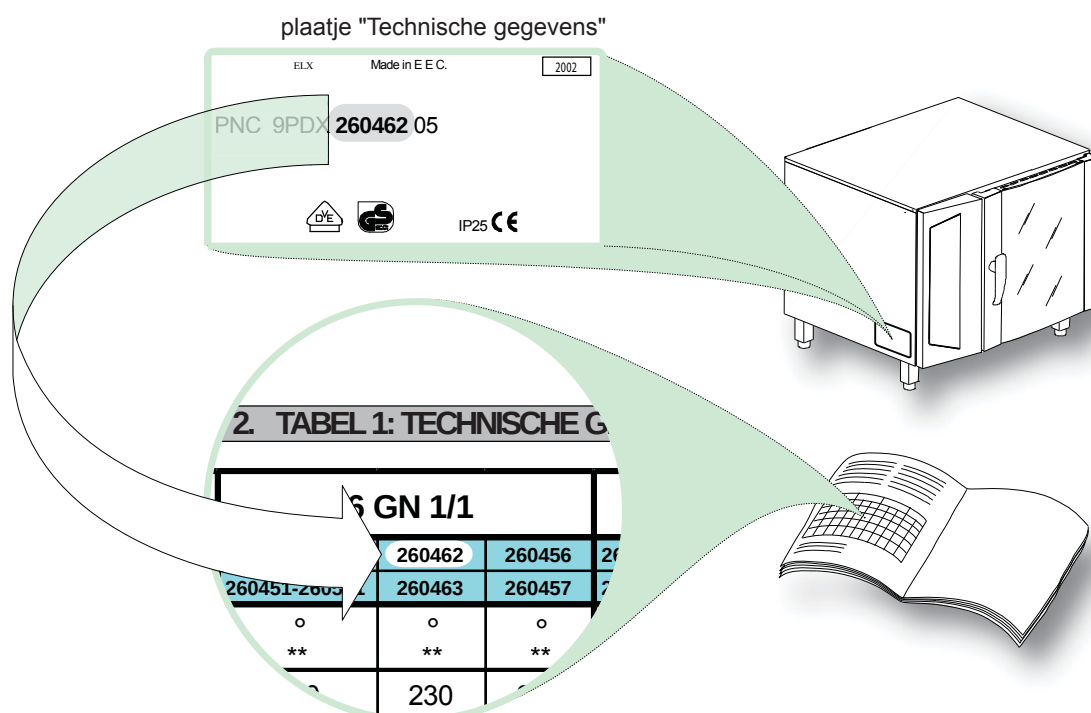
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN HET GEBRUIK (geldig voor Nederland en België)

Samenvatting

Pagina

- Installatieschema's.....	4	7.4 Afstelling gasventiel	154
- Identificatie van de eigen apparatuur.....	147	7.5 Tabel 2: Sproeiers en afstellingen / Gassoorten	155
I. ALGEMENE KENMERKEN	148	7.6 Plaatje aanpassing gas	156
1. Beschrijving apparatuur	148	8. Veiligheidsvoorziening.....	156
2. Tabel 1: Technische gegevens	149	9. Controle van de werking	156
3. Algemene richtlijnen	150	10. Onderhoud	156
4. Ecologie en milieu	150	11. Enkele storingen en hun oorzaken	156
4.1 Verpakking.....	150	12. Plaatsing van de belangrijkste onderdelen.....	156
4.2 Gebruik.....	150	III. GEBRUIKSAANWIJZING	157
4.3 Reiniging.....	150	1. Opening ovendeur	157
4.4 Weggooien als afval	150	1.1 Modellen met 6 en 10 roosters	157
II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE	151	1.2 Modellen met 20 roosters	157
1. Plaats van installatie	151	2. Sluiten van de ovendeur	157
1.1 Toegepaste normen	151	2.1 Modellen met 6 en 10 roosters	157
2. Plaatsing.....	151	2.2 Modellen met 20 roosters	157
3. Afvoer verbrande gassen.....	151	3. Beschrijving van het bedieningspaneel ..(TOUCH) ..	158
3.1 Inleiding	151	3.2 Symbolen en belangrijkste functies	158
3.2 Waarschuwingen met betrekking tot het afvoersysteem.....	151	GEBRUIK VAN DE OVEN	161
3.3 Montage accessoires.....	151	4. Gebruik Bedieningspaneel	161
4. Elektrische aansluiting	152	4.1 Inschakelen van de oven	161
4.1 Installatie van de voedingskabel.....	152	4.2 De oven uitschakelen	161
5. Aansluiting op de waterleiding.....	152	4.3 Keuze van de bedieningen (OMGEVINGEN).....	161
5.1 Kenmerken van het voedingswater	153	4.4 Handmatig	162
5.2 Waterafvoersysteem.....	153	4.5 Automatisch	167
6. Gasaansluiting.....	154	4.6 Programma's	169
6.1 Waarschuwingen	154	4.7 Reinigen	170
6.2 Nominaal thermisch vermogen.....	154	4.8 Instellingen	171
6.3 Controle van de aansluitdruk	154	5. Uitschakelen in geval van storing.....	172
7. Aanpassing aan een andere gassoort.....	154	6. Reiniging en onderhoud	172
7.1 Toegang tot de componenten	154	6.1 Periodiek onderhoud stoomgenerator	173
7.2 Vervanging reductor (plaatje)	154	6.2 Vervanging van verbruiksonderdelen	174
7.3 Vervanging diafragma (sproeier)	154	6.3 Bijzondere reinigingswerkzaamheden.....	174

IDENTIFICATIE VAN DE EIGEN APPARATUUR



I. ALGEMENE KENMERKEN

1. 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).

2. TABEL 1: TECHNISCHE GEGEVENS

aantal GRILS		6 GN 1/1					10 GN 1/1				10 GN 2/1				20 GN 1/1				20 GN 2/1			
PNC *		267700						267702				267703				267704				267705		
		267710**						267712**				267713**				267714**				267715**		
		237700						237702				237703				237704				237705		
		237710**						237712**				237713**				237714**				237715**		
	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			
Nominiaal 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			

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

★ Het model van de eigen oven is aangegeven ter hoogte van het veld **PNC** op het plaatje "Technische gegevens" dat links op de onderkant zit.

★★ Het gasverbruik wordt berekend op grond van:

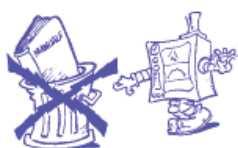
- Temperatuur 15°C;
- Luchtdruk 1013.25 mbar;
- Verwarmingswaarde van minder dan:
G30(Hi=45.65 MJoule/kg)
LPG G31(Hi=46.34 MJoule/kg)
Methaangas G20(Hi=34.02 MJoule/m3)
MethaangasG25 (Hi=29.25 MJoule/m3)
GPL (Japan) (Hi=46.36 MJoule/kg)
Methaan 13A (Japan) (Hi=46.05 MJoule/kg)

3. ALGEMENE RICHTLIJNEN

- 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 specifiek industrieel gebruik en uitdrukkelijk ontworpen voor de bereiding van levensmiddelen. Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.

Het apparaat mag bovendien uitsluitend gebruikt worden door getraind personeel en moet tijdens de werking in de gaten gehouden worden.

- 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".

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:



PE

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



PP

polypropyleen: verpakking bovenpanelen, spanbanden



PS

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.

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.

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. PLAATSING

- 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.
- 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 linker zijvlak 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.
- Plaats het apparaat 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).

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.

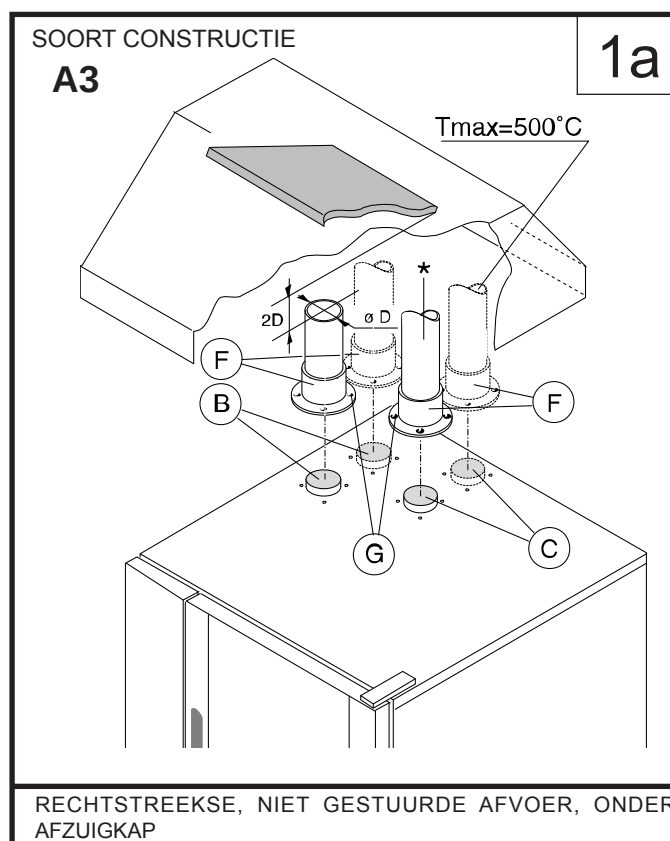
Bij gasafvoer naar buiten of via een centrale schoorsteen (Fig. "1c") mag de volledige lengte van de afvoerleidingen **NIET** meer bedragen dan 3 meter, **GEEN** doorsnedevernauwingen vertonen en dienen ze regelmatig gecontroleerd en zonodig gereinigd te worden.

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.



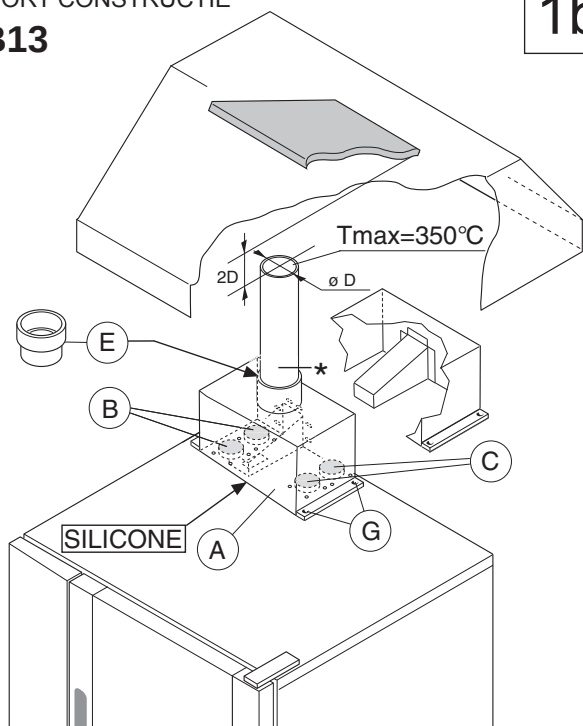
VERKLARING:

- 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 (meegeleverd)
(Altijd installeren)
- G:** Bevestigingsschroeven (meegeleverd);
- ***: In de handel zijnde verlengpijpen (niet meegeleverd)

SILICONE :

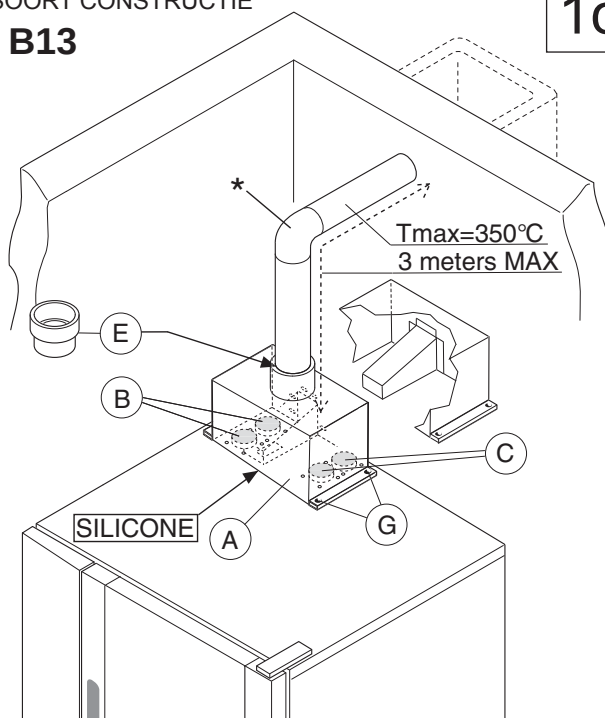
Breng siliconenkit aan tussen de contactvlakken

SOORT CONSTRUCTIE

B13**1b**

AFVOER MET ROOKAFVOER ONDER AFZUIGKAP

SOORT CONSTRUCTIE

B13**1c**

AFVOER MET ROOKAFVOER NAAR BUITEN OF VIA CENTRALE SCHOORSTEEN

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.

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 operators (aan te vragen bij de fabrikant)
F: Kegelvormige pijpstompen voor enkele afvoer (meegeleverd)
(Altijd installeren)
G: Bevestigingsschroeven (meegeleverd);
*****: In de handel zijnde verlengpijpen (niet meegeleverd)

SILICONE:

Breng siliconenkit aan tussen de contactvlakken

- 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 metaal 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.
- De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 5 mA.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een efficiënt aardingssysteem. Daarvoor is erop het aansluitingsklemmenbord

is en klemmenbord met het symbool  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 ongevallenpreventie 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 ("B" en "N") voor het voedingswater.

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

Druk tussen 150 en 450 kPa (1.5-4,5 bar).**WATERTOEOVOER "N"**

Let op (watertoevoer N)

Als de bij het apparaat geleverde toevoerleidingen bij de installatie niet lang genoeg blijken te zijn, gebruik dan langere leidingen met een binnendiameter van minstens Ø 20 mm, zonder elleboogverbindingstukken.

Opmerking:

Kijk om de goede werking van het watertoevoersysteem te controleren of de draaiarm (CLEANING SYSTEM) minstens 100 toeren per minuut maakt (max. 120).

5.1 KENMERKEN VAN HET VOEDINGSWATER

Het apparaat moet gevoed worden met water dat geschikt is voor menselijke consumptie met de specifieke kenmerken die in deze paragraaf zijn vermeld.

HARDHEIDSFILTER

Toevoer water	Appar.	Hardheid		
		°f	ppm	°dH
B	Touch	0,5 - 5	5 - 50	0,28 - 2,8
N	Touch	max 5	max 50	max 2,8

De **hardheidswaarden** die in de tabel zijn aangegeven dienen voor het verminderen van de vorming van kalk in de stoomgenerator en de eventuele reinigingsinstallatie van de bereidingsruimte. Indien het beschikbare water niet de hardheidskenmerken heeft, moet er een waterontharder geïnstalleerd worden. Hiervoor kunt u als accessoire vragen om de waterontharder (Automatic Water Softener) met automatische regeneratie die geïnstalleerd kan worden op de toevoerleiding; deze is voorzien van een set (Resin Sterilizer) voor de sterilisatie van de harsen (op speciaal verzoek).

CHLOOR EN HARDHEIDSFILTERS

De **concentratiewaarden van chloor-ionen (Cl-) (ppm - mg/l)** met de **pH (>7)** en het **Geleidingsvermogen (µS/cm)** (gemeten bij 20 °C) moeten zodanig zijn dat ze de interne structuren van de oven (alleen watertoevoer B) niet aantasten. Daarvoor is het noodzakelijk dat in de grafiek op de laatste pagina's van dit boekje (pag. 428) de eigenschappen van het beschikbare water vermeld worden, eventueel moet in de toevoer het type filter gemonteerd worden dat aangegeven is binnen het betreffende bereik van de waarden.

De aangegeven filters zijn:

- Geen enkel filter voor het chloor (Cl-) in het gebied dat conform is (Normaal)
- Nanofilter (Nanofilter)
als accessoire op aanvraag, genaamd Water Filter.
- Osmotisor (Osmotizer).

Controleer of het water na het filter binnen het optimale bereik (Normal) is.

Deze filters dienen bovendien om de hardheid van het water te reduceren tot optimale waarden (minder dan 5°f), ze doen dus tevens dienst als waterontharder.

LET OP: de periodieke controle volgens hetgeen aangegeven is door de fabrikant over de functionaliteit van het filter is belangrijk om geen afbreuk te doen aan de werking en om gevaar van corrosie van het apparaat te voorkomen.

De ovens van Niveau C zijn convectie-ovens. In het geval van gebruik van water, in de bereidingsruimte voor het genereren van vocht, met kenmerken die buiten de specificaties liggen, ontstaat het risico op corrosie van de ruimte zelf en van hetgeen zich hierin bevindt.

Voor de goede werking van waterontharders en van de filters wordt geadviseerd regelmatig onderhoud te verrichten.

Om het apparaat niet te beschadigen, bij elke periodieke regeneratie een wascyclus van het filter uitvoeren zonder water in de oven te gieten. In geval van onjuist onderhoud kan de fabrikant op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld.

Let op:

Doseerinrichtingen van substanties die kalkaanslag in de leidingen voorkomen (bijvoorbeeld: doseerinrichting van polyfosfaten) zijn verboden aangezien ze de goede werking van het apparaat in gevaar kunnen brengen.

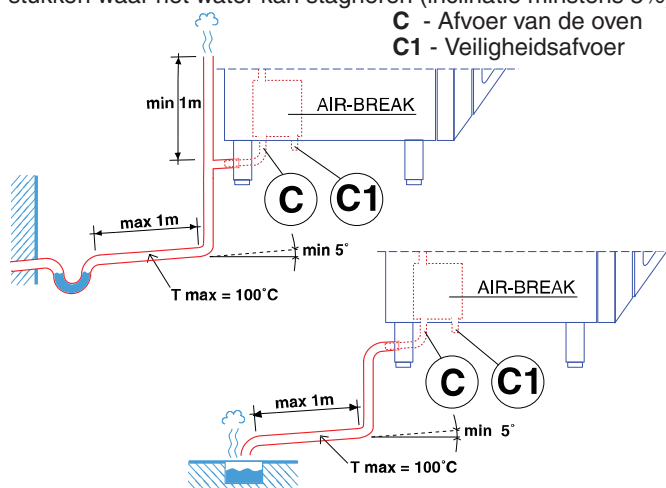
5.2 WATERAFVOERSYSTEEM

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%).

C - Afvoer van de oven
C1 - Veiligheidsafvoer



Let op:

- De veiligheidsafvoer **C1** niet afdekken.
- Sluit de veiligheidsafvoer **C1** niet aan op de riolering.

Opmerking:

als er een waterlekage is uit de AIR-BREAK (veiligheidsafvoer C1) betekent dat afvoer C 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 gasafsluitkraan 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 4 moeren "F" los waarmee de ventilator "G" aan de brander "H" is bevestigd.
- Draai de 2 moeren "F" los waarmee het plaatje "L" 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 (convactor 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 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 convactor 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.

7.6 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.

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		

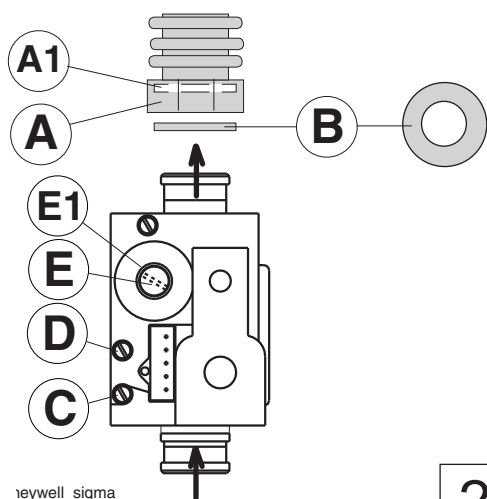
Ø = doorsnede (mm)
 # = opdruk
 ^ (up) = gasklep **bovenste** brander
 v (down) = gasklep **onderste** brander

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)

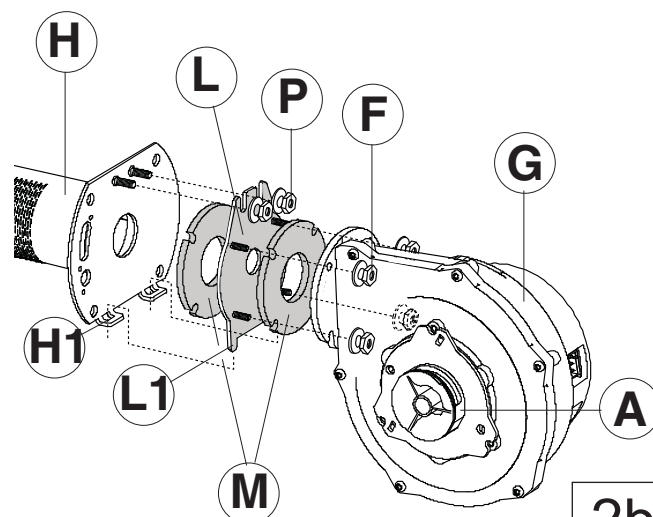
- Vervanging diafragma "B"
- Afstelling schroef "E"



2a

BRANDERVENTILATOR (CONVECTOR)

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



2b

- **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

- 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 ontstekingselektrode zit verkeerd of is slecht geïsoleerd.
- De inrichting voor ontsteking/vlamcontrole is beschadigd.
- De hoogspanningskabel van de ontstekingselektrode 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).
- Ingrep 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.
- Ingrep 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 binnendeur tussen 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.**

Let op!

De maximale hoogte waarop de **bakken** in de oven geplaatst worden mag de hoogte van **m niet overschrijden. 1,6**. Deze indien geïnstalleerd volgens de aanwijzingen en met het gebruik van originele accessoires.

Indien gebruik gemaakt wordt van steunen die anders zijn dan de onze, er op letten bij de installatie van de oven dat genoemde hoogte **niet wordt overschreden**. In dat geval kan er sprake zijn van **gevaar** van morsen van hete bereidingsvloeistoffen (sauzen, olie, gesmolten vet, enz.) die in de hoge bakken zitten en tijdens de verplaatsing niet zichtbaar zijn.

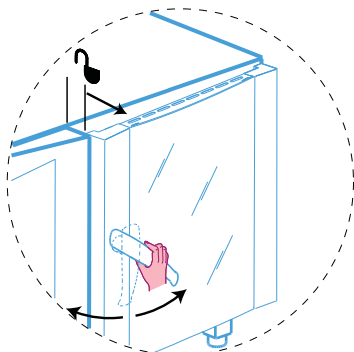
1. OPENING OVENDEUR

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.



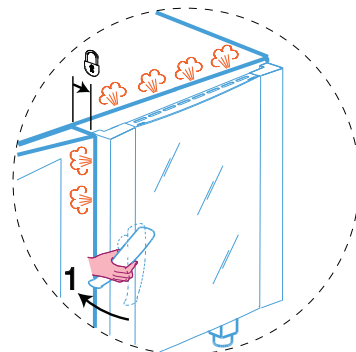
MODELLEN met SYSTEEM VAN DUBBELE OPENING (op aanvraag)

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:

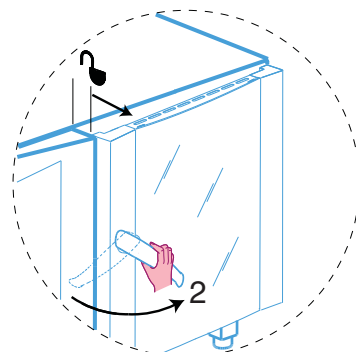
- a) De handgreep van de ovendeur met de klok meedraaien tot hij niet verder kan.

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.

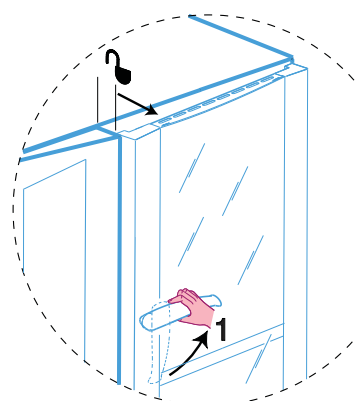


1.2 MODELLEN MET 20 ROOSTERS

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 ovendeur 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 (TOUCH)

Het paneel bevat de volgende bedieningselementen:



3.2 SYMBOLEN EN BELANGRIJKSTE FUNCTIES

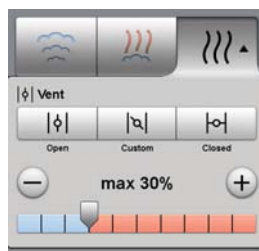
HANDMATIG

 **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°); **oververhitte stoom** (temperatuur van 101° 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 ontluchting 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 ontluchting 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 ontluchting 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 inspuiting 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: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 7.

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. Kan gebruikt worden bij alle cycli.



Cyclus op normale snelheid (ventilator): voor normale bereidingen. Kan gebruikt worden bij alle cycli. (Van te voren ingestelde instelling)



Handmatige inspuiting 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 inspuiting (intervals van 10 s) geregeld worden.



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



FSC- Bedieningen van de FOODSAFE CONTROL. II FOODSAFE CONTROL is een systeem waarmee de toestand van veiligheid voor het voedsel gecontroleerd kan worden.



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



Programma opslaan

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 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).



Voeg pauzefase toe: zie de paragraaf multifase.

SPECIALE CYCLI



Regeneratiecyclus: levert de optimale luchtvochtigheid voor de snelle verwarming van producten die geregenereerd moeten worden.



Low Temperature



Rijzen

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 MAINTENANCE)

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

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

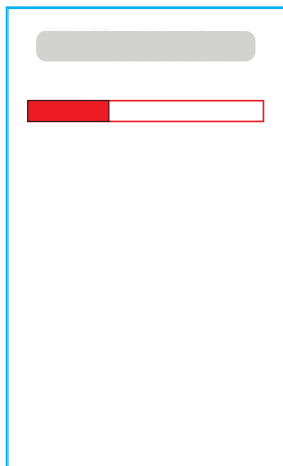
Voordat u de oven gaat gebruiken moet u controleren of:

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

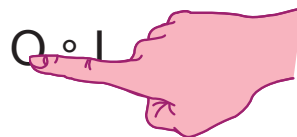
In enkele gevallen komt u, bij het aanraken van het gewenste symbool, in een scherm dat behoort bij het door dit symbool weergegeven onderwerp, in andere gevallen selecteert u alleen die functie.

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).
Programma's	= gebruik van programma's (of recepten) die reeds bestaan en het opslaan van nieuwe recepten.
Automatisch	= systeem van automatische bereiding.
Reinigen	= wasprogramma's voor de cel van de oven.
Instellingen	= wijziging en configuratie van de functies.

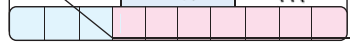
4.4 HANDMATIG



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

Pull down menu "MENU BEDIENINGEN":

Manual ✓ = Handmatig
 Programs = Programma's
 Automatic = Automatisch
 Cleaning = Reinigen
 Settings = Instellingen

☒ Manual		FASES van de bereiding (1 van 1)
☒ Phase 1 of 1		GEMENGDE cyclus ingesteld
 50% 		CYCLI van bereiding
		Ingestelde
 48°		LUCHTVOCHTIGHEID Ingestelde
 0:30		TEMPERATUUR Ingestelde
0:30		huidig TIJDSTIP ingesteld TIJDSTIP
START		Start CYCLUS
		Gebied INFORMATIE

Pull down menu van de "LADE"
 met de Utilities in enkele punten van het MENU BEDIENINGEN

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)

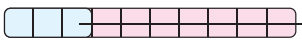
- TEMPERATUUR (de balk  aanraken)

- TIJD (de balk  aanraken)

of PEILSTIFT (de balk  aanraken en daarna )

Op deze manier is er een Bereidingscyclus ingesteld, nu is het voldoende om START aan te raken om de Cyclus te starten.

Na ongeveer 10 seconden verschijnt het scherm van de VOORVERWARMING en daarna het volgende van de Lopende Bereiding:

Phase 2/3	FASE van bereiding (2 van 3)
 Combi	GEMENGDE* cyclus actief
	LUCHTVOCHTIGHEID actief
160°	ingestelde TEMPERATUUR
2:17	TIJDSDUUR actief
 2:30	ingestelde TIJDSDUUR
	HALVE SNELHEID actief
	(voorbeeld)

* 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.

STOP 

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 20° 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 20° 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 20° 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.

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.

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).

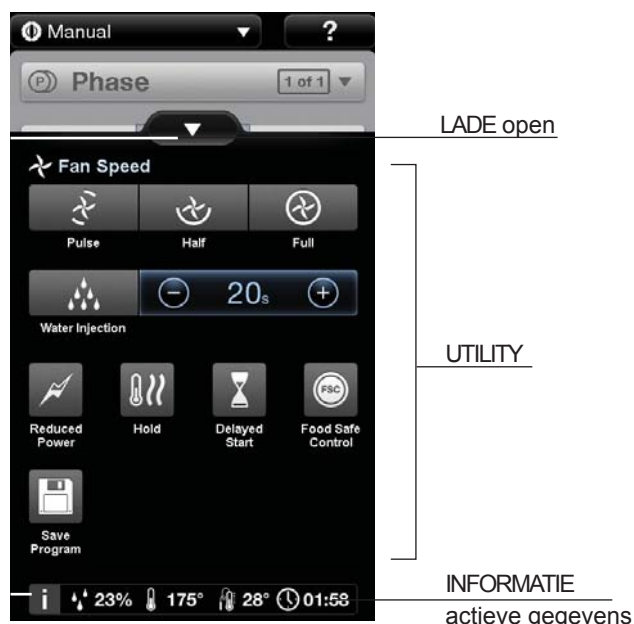
Bij het instellen van de gegevens van de verschillende functies wordt een toetsenbord gebruikt, zoals het volgende:



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.



UTILITY

cyclus	HETE LUCHT	GEMENGD	STOOM
Snelheid ventilator *	x	x	x
Inspuiting water in cel	x (van 10" tot 60")	-	-
Beperkt vermogen	x	x	x
FSC (Food Save Control)	x	x	x
Sla programma's op in het geheugen	x	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 pulserend).

INFORMATIE (actieve gegevens)

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

Let op

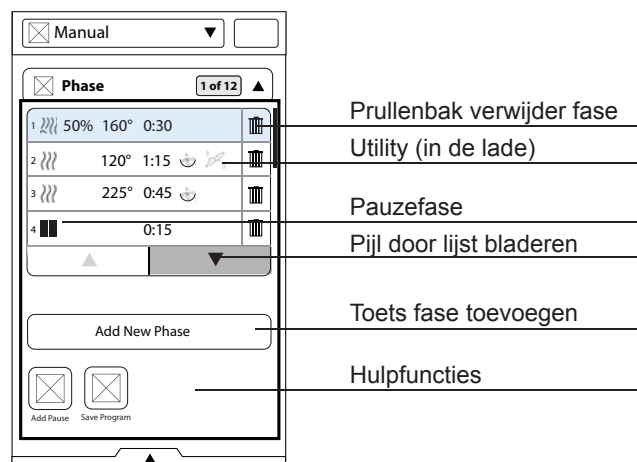
Wanneer de oven wordt ingeschakeld, na enkele uren van inactiviteit, 20 seconden wachten voor een goede uitlezing van de LUCHTVOCHTIGHEID (tijd die nodig is voor de stabilisering van de LAMBDA-sonde).

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:

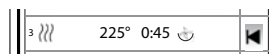
- 1) de oven inschakelen;
- 2) Instellen voor FASE 1:
 - bereidingswijze (eventuele luchtvochtigheid);
 - temperatuur cel;
 - bereidingstijd (of anders de temperatuur van de peilstift).
- 3) Voor FASE 2 en de volgende instellen zoals voor FASE 1. Wanneer er meerdere fases zijn dan worden deze vermeld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



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.

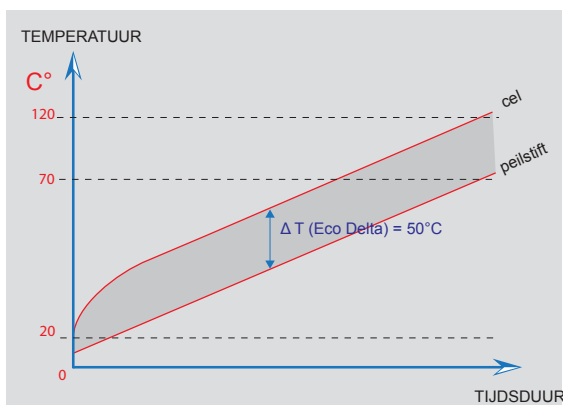


4.4.2 ECODELTA

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 20 °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.

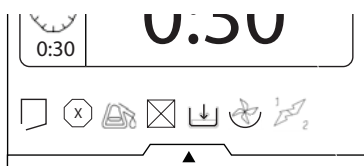


De grafiek toont een voorbeeld met een Delta ingesteld op 50 °C waar de temperatuur van de cel hoger wordt terwijl dit verschil van 50 °C ten opzichte van de peilstift gehandhaafd blijft.

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.

4.4.3 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

4.4.4 FSC (Food Save 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.

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 |

4.3.7 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.

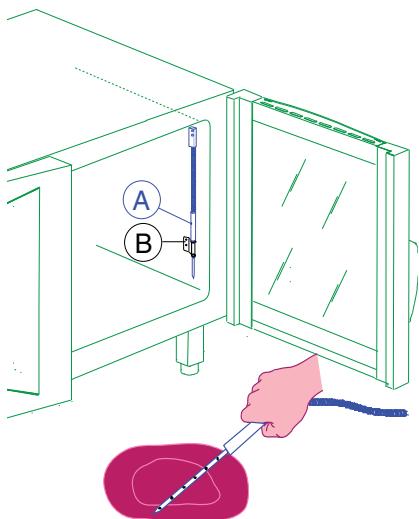
Na het kiezen van het pictogram Tijd, het pictogram van de peilstift selecteren en de cyclus starten door op **START** te drukken.

- 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.

4.3.8 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

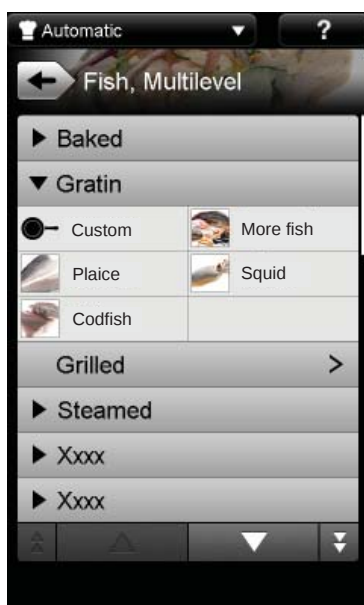


In hetzelfde scherm kunnen ook de Speciale Cycli verschijnen.

2) WIJZE van bereiding

(voorbeeld)

- Braadstuk, uit de oven
- Gegratineerde schotels
- Grillischotels
- Gestoomde gerechten



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)

▼ Gegratineerde schotels

- Gepersonaliseerd (Custom)
- Schol
- Kabeljauw
- Gemengde vis
- Inktvis

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

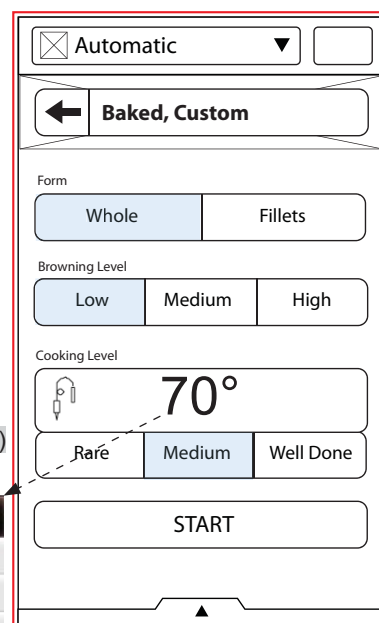
- Heel
- in Stukken

Bruiningsniveau

- Licht
- Gemiddeld
- Donker

Bereidingsniveau

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

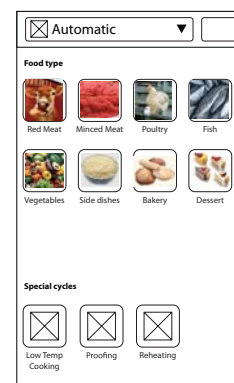


toetsenbord om de temperatuur van de peilstift te regelen

4.3.9 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 voltooiën 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, tijdbesparing 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.

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

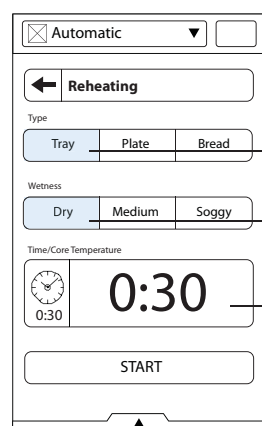
▼ Bord

- Custom -Peilstift
- Timer

Brood

> Timer

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



Peilstift geselecteerd

Gemiddeld geselecteerd

Temperatuur peilstift (kan gewijzigd worden)

Druk tenslotte op START om de cyclus te starten.

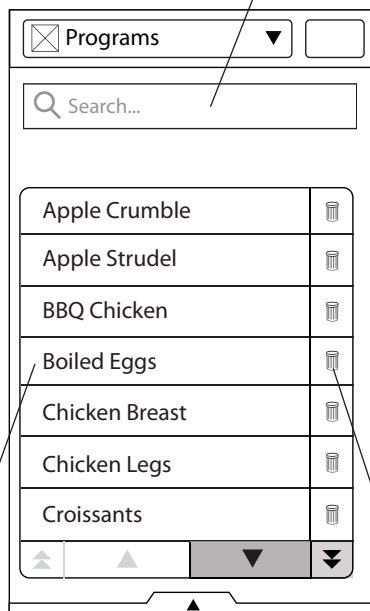


4.6 PROGRAMMA'S



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

programma's zoeken

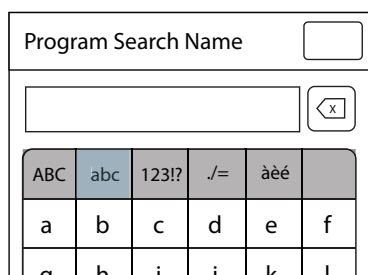


lijst van programma's (voorbeeld)

drukknop programma annuleren (prullenmand)

4.5.3 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.



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

4.5.2 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.

4.5.4 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.

4.7 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) gevuld zijn met reinigingsmiddel en dat deze overeenkomen met het vereiste type. Zie hiervoor paragraaf 7. REINIGING EN ONDERHOUD.

Let op:

In het geval de houders van het reinigingsmiddel en/of glansspoelmiddel helemaal leeg zijn of als de toevoerleidingen hiervan leeg zijn, kan de cyclus **CLEANING SYSTEM** pas gestart worden na een cyclus met een lege oven. Deze handeling zorgt ervoor dat de leidingen opnieuw gevuld worden met de geschikte vloeistoffen en dat de reinigingscycli weer correct werken.

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

☒ Cleaning	▼	
 Green Spirit	▼	
☒ Soft	0:35	Tijdsduur cyclus 0 uren 35 minuten
☒ Medium	0:50	
☒ Strong	1:20	
☒ Extra Strong	1:50	

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

 Green Spirit	▲
☐  Skip Rinse Aid	
☐  Skip Drying Phase	
☐  Reduce Water Consumption	



Met de functie "**Green Spirit**" 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".

- Druk op START om de cyclus te starten. Indien dat nodig is, de reinigingscyclus te onderbreken, gedurende enkele seconden onderbreken op STOP drukken.

4.8 INSTELLINGEN

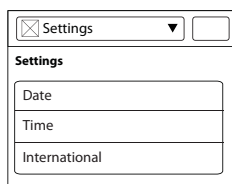


AANPASSING AAN PERSOONLIJKE WENSEN "Make It Mine"

Lijst van de functies die ingesteld moeten worden:

- Gegevens -----SE1
 - Instelling Gegevens
 Tijd -----SE2
 - Instelling Tijd
 Internationaal ---SE3
 - Instelling Taal (DD/MM/YYYY)
 - Formaat Datum (24H of AM/PM)
 - Formaat Tijd (°C of °F)
 - Formaat Temperatuur

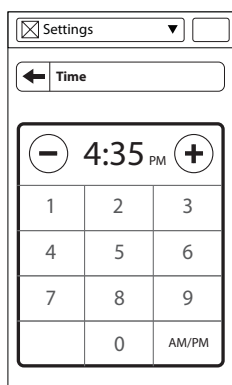
Kies een van de volgende punten:



DATUM

TIJD

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

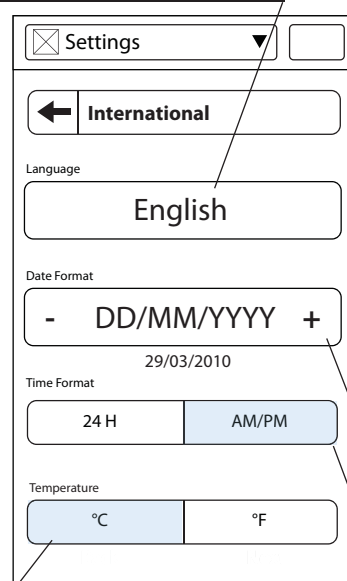
De voorbeeldinstellingen in de 2 afbeeldingen zijn:

Datum
30 juli 2009

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

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 (+/-)

TAAL



selecteer de taal

bladeren door de lijst talen

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.

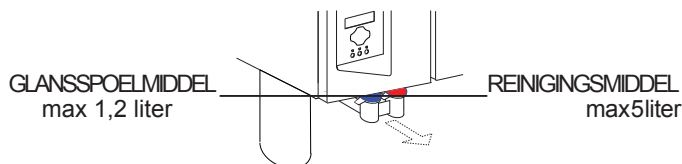
In dat geval kan de apparatuur alleen gebruikt worden in modaliteiten waarbij de oorzaken van de foutmelding niet betrokken zijn. Daarvoor is het voldoende de oven te programmeren voor een cyclus die geen gebruik maakt van het defecte onderdeel.

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

6. REINIGING EN ONDERHOUD

- 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.

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:



De reinigingsmiddelen die gebruikt moeten worden zijn de volgende:

- reinigingsmiddel ECOLAB type "Oven Cleaner Power" (**niet in gel vorm**)
- Glansspoelmiddel ECOLAB type "Oven Rinse Power" (**niet in gel vorm**)

Opmerkingen:

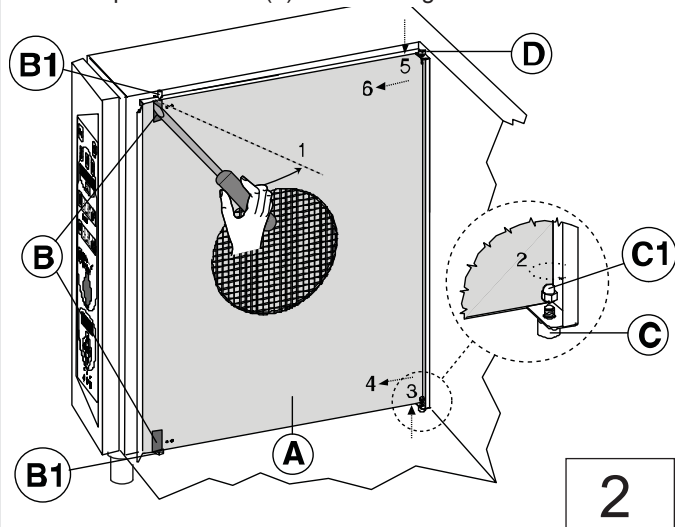
- De reiniging van de ovencel kan niet gegarandeerd worden als er gebruik gemaakt wordt van een ander soort reinigings- of glansspoelmiddel dan de hierboven vermelde.
- **De garantie dekt schade veroorzaakt** door het gebruik van reinigings- of glansspoelmiddelen met andere eigenschappen dan die door ons zijn aangegeven niet (bijv. chloorhoudende, enz.).
- **Gebruik geen wasmiddel of glansmiddel** in poedervorm dat opgelost is in water aangezien de interne onderdelen van het apparaat beschadigd zouden kunnen raken.
- De tanks voor wasmiddel en glansmiddel, onafhankelijk van de oven, **mogen niet hoger geplaatst worden** dan het steunvlak van het apparaat zelf.

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

- Om de **wand voor luchtaanzuiging A** (Fig. 2) van de bereidingsruimte te openen, gaat u als volgt te werk:
 - 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 (1) 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 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.
- Maak het eventuele (niet bijgeleverde) **luchtfilter** minstens eenmaal in de maand schoon door het onder het **bedieningspaneel** vandaan te trekken.

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

- 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 ongeveer 8 liter (6-10gn) of 16 liter (20gn) zuivere azijn.
- 5) Draai de waterkraan open.
- 6) Stel de oven in werking met de cyclus "stoom" gedurende 16 minuten.
- 7) Schakel de oven uit en wacht 60 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).

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:

- Volg de aanwijzingen uit de vorige paragraaf op en giet via de toevoerleiding van de generator de betreffende hoeveelheden van de volgende vloeistoffen:
 - 2 liter ontkalkingsvloeistof plus 6 liter water (6-10gn)
 - 4,5 liter ontkalkingsvloeistof plus 11,5 liter water (20gn)
- Stel de oven in werking met de cyclus STOOM gedurende 12 minuten.
- Schakel de oven uit en wacht 40 minuten.
- Open de afvoer van de generator en ga verder volgens de aanwijzingen uit de vorige paragraaf.

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:

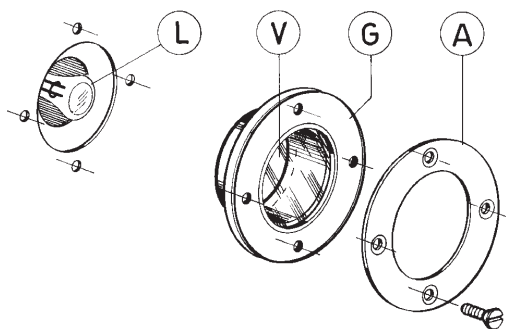
- 1) Open de afvoer van de boiler met de bijbehorende toets.
- 2) Wacht 2 minuten en schakel de oven uit, de afvoer wordt automatisch gesloten.

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.

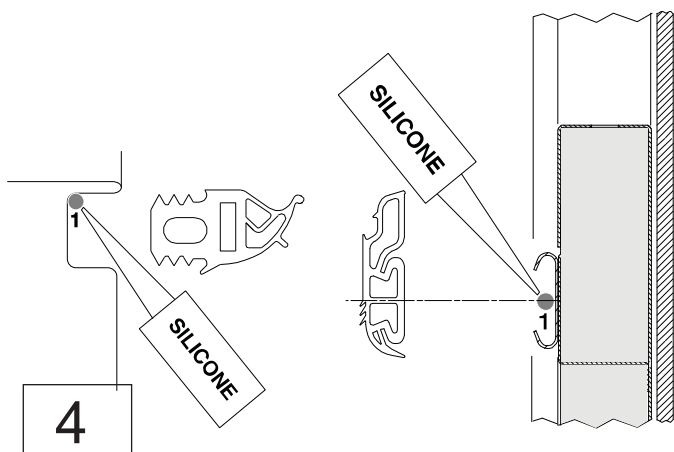


3

Vervanging pakking deur (Fig. 4)

NB:: De pakking van de deur is een onderdeel dat mettertijd 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

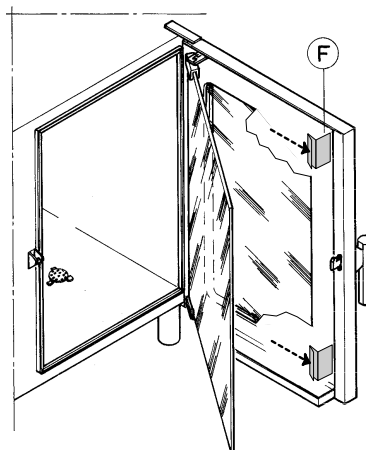
6.3 BIJZONDERE REINIGINGSWERKZAAMHEDEN

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.

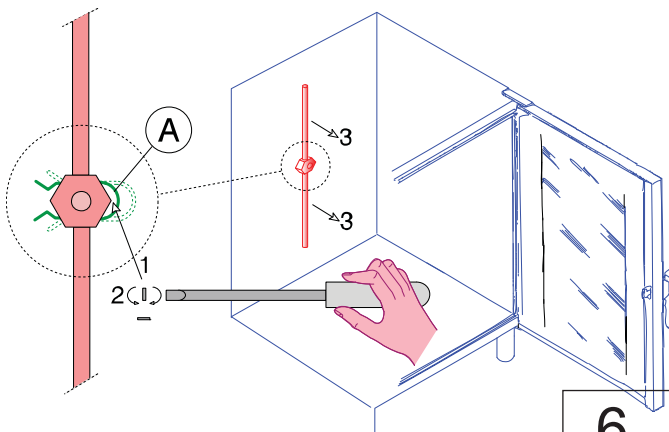
Reiniging draaiende sproeimond van het CLEANING SYSTEM (Fig. 6)

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 draaipunten.



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 draaipunten aan te brengen en het blokkeerveertje in zijn oorspronkelijke stand terug te duwen.