

ELEKTRISCHE CONVECTIE EN CONVECTIE-/HETELUCHTOVENS

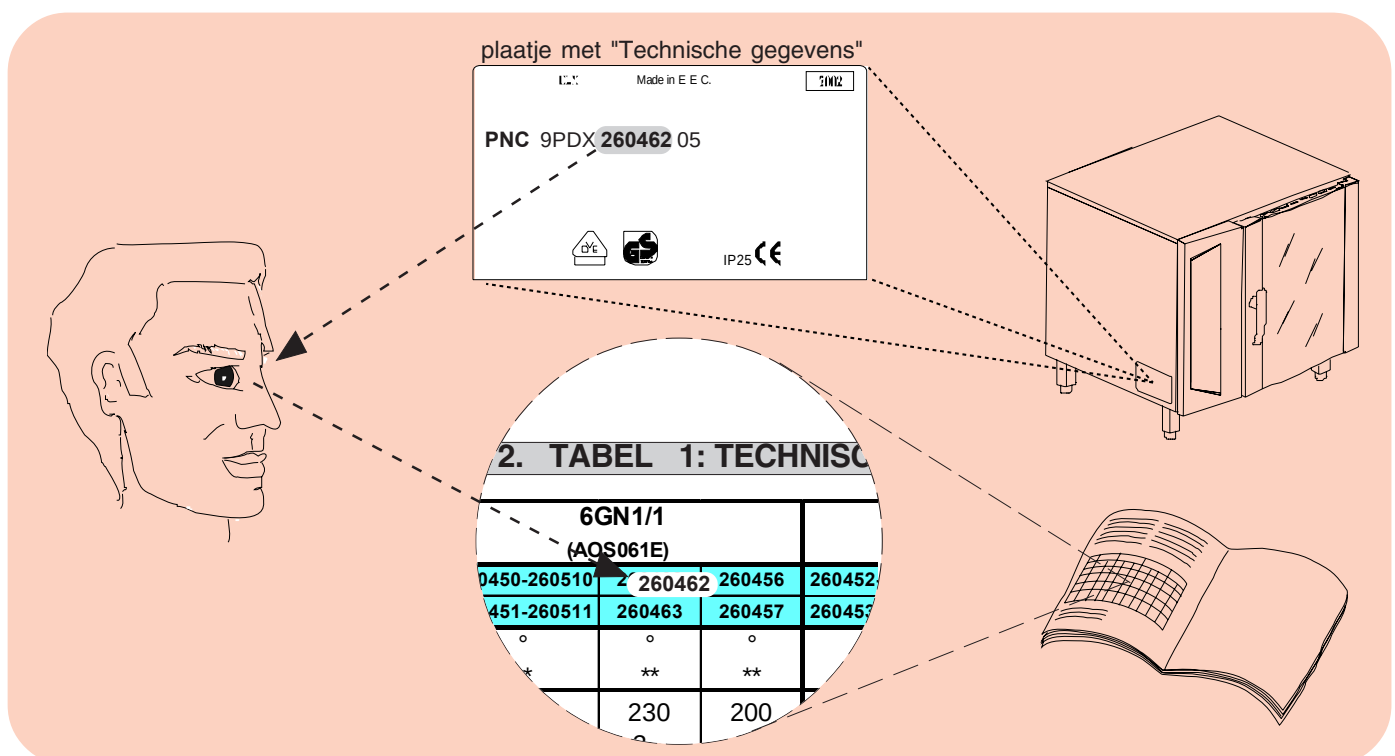
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN HET GEBRUIK (geldig voor Nederland en België)

INHOUDSOPGAVE

Pagina

- Installatieschema's	4	III. AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK	113
- Identificatie van het eigen apparaat	107	1. Openen ovendeur	113
I. ALGEMENE KENMERKEN	108	1.1 Modellen met 6 en 10 roosters	113
1. Beschrijving van het apparaat	108	1.2 Model 20 roosters	113
2. Tabel 1: Technische gegevens	108	2. Sluiten ovendeur	113
3. Algemene richtlijnen	109	2.1 Modellen met 6 en 10 roosters	113
4. Ecologische aspecten en milieubescherming	109	2.2 Modellen met 20 roosters	113
4.1 Verpakking	109	3. Beschrijving van het bedieningspaneel	114
4.2 Gebruik	109	3.1 Inleiding	114
4.3 Reiniging	109	3.2 Basisbedieningen	114
4.4 Verwerking als afval	109	3.3 Belangrijkste bereidingswijzen	114
II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE	110	3.4 Speciale bereidingswijzen	114
1. Plaats van installatie	110	3.5 Extra functies	115
1.1 Toegepaste normen	110	GEBRUIK VAN DE OVEN	116
2. Opstelling	110	4. Functioneringsniveau A, B en C	116
3. Elektrische aansluiting	110	4.1 Inschakeling oven	116
3.1 Installatie van de voedingskabel	110	4.2 Keuze van de bedieningen	116
4. Aansluiting op de waterleiding	110	4.3 Handbedieningen	116
4.1 Kenmerken van het voedingswater	110	4.4 Automatische bedieningen	120
4.2 Waterafvoersysteem	111	5. Informatie- en foutcodes	123
5. Beveiligingsinrichting	111	6. Uitschakeling in het geval van storingen	124
6. Controle van de werking	111	7. Reiniging en onderhoud	125
7. Onderhoud	112	7.1 Periodiek onderhoud stoomgenerator	125
8. Enkele storingen en de oorzaken ervan	112	7.2 Vervanging slijtagegevoelige onderdelen	126
9. Opstelling van de hoofdcomponenten	112	7.3 Bijzondere reinigingen	126
		- AFBEELDINGEN BEDIENINGSPANEEL	247

- IDENTIFICATIE VAN HET EIGEN APPARAAT



I. ALGEMENE KENMERKEN

1. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Dit boekje heeft betrekking op verschillende modellen apparaten. Voor nadere bijzonderheden over het model dat u in uw bezit heeft, verwijzen wij naar Tabel 1 “Technische gegevens”.

Het apparaat heeft de volgende kenmerken:

- Digitale temperatuuraanduiding.
- Thermostaatsonde om de temperatuur in het “hart” van het product te meten (kernthermometer).
- Continue bewaking van de bereidingsparameters tijdens de hele duur van de cyclus.
- Periodieke lediging en automatische reiniging van de stoomgenerator, om te voorkomen dat er zich te veel kalk ophoopt (afhankelijk van het model).

- Signalering dat periodiek onderhoud van de boiler nodig is, zie de desbetreffende paragraaf (afhankelijk van het model).
- Voorziening voor snelle afvoer van dampen uit de cel bij gratineren, hetgeen automatisch kan worden geactiveerd.
- Voorziening voor afvoer zonder terugstroming AIR-BREAK (luchtinterval) om terugstroming van vloeistoffen uit de riolering in de oven te voorkomen (afhankelijk van het model).
- Lampen voor verlichting van de ovenruimte.
- Dubbelwerkend **veiligheidsmechanisme** bij opening van de deur, om brandwonden te voorkomen.
- Deur met dubbel glas: aangenamer verblijf in de keuken en lage temperaturen van de oppervlakken.
- Dagelijkse reinigingscyclus van de ovenruimte (CLEANING SYSTEM) (afhankelijk van het model).
- Zelfdiagnose voor eventuele storingen door signalering met codes voor de identificatie (zie de paragraaf “Informatie- en foutcodes”.

2. TABEL 1: TECHNISCHE GEGEVENS

		6GN 1/1					10GN 1/1					10 GN 2/1			20GN 1/1				20 GN 2/1		
PNC *	A ^	267000					267072					267003			267004					267005	
		267010					237002					237003			267014				237005		
		237000		267020			237012		267022		267032	267003		267033	237004		267024		267005		
		237010		237020			647002		237022			647003			237014		237024		647005		
	647000					647072					267063			647004							
	647070													647074							
	B ^	238000					238002					268003			238004					268005	
		238010					238012					238003			238014					238005	
		268200					268202					268203			268204					268205	
		268210		268020			268212		268022		268032	268203		268033	268214		268024		268305		
		268300		238020			268302		238022		268232	268203		268233	268304		238024		268205		
		238200		268220			238202		268222			238203			238204		268224		268305		
238210			238220			238212		238222			268303			238214		238224		238205			
648000						648002					648003			648004				648005			
648070					648072								648074								
C ^		239000					239002								269204				269005		
		239010					239012								269214				239005		
		269200					269202								269304				269205		
		269210		269020			269212		269022				269003		239204		269024		269305		
		269300		239020			269302		239022				269203		239204		239024		269205		
		269330		269220			269332		269222				269303		239204		269224		269305		
		239200		239220			239202		239222				239203		239214		239224		239205		
		239210					239212						649003		649004				239205		
		649000					649002								649074				649005		
		649070					649072														
CONVECTOR * STOOMGENERATOR **		° **	° °	° **	° °	° **	° °	° **	° °	° **	° **	° °	° **	° **	° °	° **	° °	° **	° °		
VOEDINGSSPANNING (VOLT)		400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	200 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	230 3 ~	230 3 ~	400 3 N~	400 3 N~	
FREQUENTIE (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/61	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	
Maximaal opgenomen elektrisch vermogen (kW)		10,1	10,1	10,1	10,1	10,1	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5	25	25	25	34,5	34,5	34,5	34,5	50	50	
Zekeringen voor de elektrische voeding (n°3 x 500V) (A)		25	25	32	32	40	32	32	50	50	63	63	63	100	63	63	125	125	100	100	
Doorsnede voedingskabel (mm²)		5x2,5	5x2,5	4x4	4x4	4x4	5x4	5x4	4x10	4x10	4x10	5x10	5x10	5x16	5x10	5x10	4x25	4x25	5x16	5x16	
Elektrisch vermogen ventilatiemotor (kW)		0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,75	0,75	0,75	0,38	0,38	0,38	0,38	1,5	1,5	
Elektrisch vermogen stoomgroep (kW)		9		9		9	17		17		17	24		24	24		20		48		
Elektrisch vermogen convectorgroep (kW)		9,6	9,6	9,6	9,6	9,6	17	17	17	17	17	24	24	24	34	34	34	34	48	48	
Max. laadvermogen voor voedsel (kg)		30	30	30	30	30	50	50	50	50	50	100	100	100	100	100	100	100	200	200	

Informatie over het geluidsniveau: het geluidsniveau van de functionerende onderdelen van het hier behandelde apparaat is niet hoger dan 70 dB (A).

* Het model van uw oven wordt aangegeven naast het veld **PNC** op het plaatje “Technische gegevens” dat onder op de linker zijkant is aangebracht.

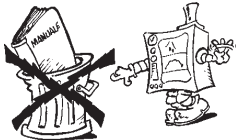
^ WERKNIVEAU (C = Convect, Convection).

3. ALGEMENE RICHTLIJNEN

- Lees dit boekje aandachtig door voordat u het apparaat installeert en in werking stelt, want hierin wordt belangrijke informatie gegeven over hoe men veilig te werk gaat bij installatie, gebruik en onderhoud van het apparaat.



- Bewaar dit boekje zorgvuldig zodat alle gebruikers het kunnen raadplegen of voor het geval het apparaat wordt doorverkocht.



Let op! De installatie van het apparaat, elke vorm van onderhoud en de eventuele aanpassing aan een ander type gas mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd personeel dat erkend is door 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 in geval van storing of bij problemen in de functionering.
- **Voor eventuele reparaties dient u zich uitsluitend te wenden tot een door de fabrikant erkend technisch assistentiecentrum en dient u altijd te vragen om originele vervangingsonderdelen. Als bovenstaande regels niet in acht worden genomen kan dit de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen, en zal de garantie vervallen.**
- Maak het apparaat niet schoon met behulp van waterstralen.



- Gebruik voor het schoonmaken van het staal geen producten die chloor bevatten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm.
- Gebruik geen corrosieve stoffen (bijvoorbeeld zoutzuur) om de vloer onder het apparaat schoon te maken.
- Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "**Reiniging en onderhoud**".

4. ECOLOGISCHE ASPECTEN EN MILIEUBESCHERMING

4.1 VERPAKKING

- Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk. Zij kunnen zonder gevaar worden bewaard of worden verbrand in een geschikte vuilverbrandingsinstallatie. De kunststof componenten die eventueel voor recycling in aanmerking komen, zijn met de volgende symbolen gemarkeerd:



polyethyleen: folie dat om de verpakking heen zit, zakje met instructieboekje, zakje met gasinspuiters



polypropyleen: bovenpanelen verpakking, bindstrips



expansiepolystyreen: beschermende delen op de hoeken

4.2 GEBRUIK

- Onze apparaten zijn ontwikkeld en geperfectioneerd aan de hand van laboratoriumtests, teneinde de beste prestaties en een zo hoog mogelijk rendement te verkrijgen. Om het energieverbruik (elektriciteit, gas en water) te beperken, wordt echter geadviseerd de apparaten niet lange tijd leeg of onder omstandigheden waarbij het rendement niet optimaal is (b.v. met open deur), te laten werken. Bovendien verdient het aanbeveling om het apparaat, indien mogelijk, altijd onmiddellijk voor het gebruik voor te verwarmen.

4.3 REINIGING

- Om zo veel mogelijk te voorkomen dat er vervuilende stoffen in het milieu terecht komen, wordt geadviseerd het apparaat schoon te maken (aan de buitenkant, en waar nodig ook van binnen) met producten die voor meer dan 90% biologisch afbreekbaar zijn.

4.4 VERWERKING ALS AFVAL

- Wanneer het apparaat afgedankt wordt, mag het niet in het milieu worden achtergelaten.
- Onze apparaten bestaan voor meer dan 90% uit metalen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, verzinkt metaalplaat, enz.); deze materialen kunnen worden gerecycled via de traditionele instanties voor afvalverwerking, volgens de voorschriften die van kracht zijn in het betreffende land.
- Maak het apparaat voordat het als afval wordt verwerkt onbruikbaar door de voedingskabel en alle afsluitsystemen (indien aanwezig) te verwijderen, om te voorkomen dat er iemand in het binnenste van het apparaat opgesloten kan worden.

L
 Het symbool 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! Om de handelingen in dit hoofdstuk te kunnen uitvoeren, moeten de buitenpanelen van de oven worden verwijderd. Enkele afstellingen moeten worden uitgevoerd terwijl de oven in werking is; let daarbij heel goed op dat u niet in contact komt met de componenten die onder spanning staan.

1. PLAATS VAN INSTALLATIE

- Installeer het apparaat uitsluitend in ruimten met voldoende ventilatie.

1.1 TOEGEPASTE NORMEN

- Installeer het apparaat in overeenstemming met de geldige veiligheidsvoorschriften.

2. OPSTELLING

- Haal het apparaat uit de verpakking, verwijder de beschermfolie van de buitenpanelen door het voorzichtig los te trekken, zodat er geen lijmresten achterblijven. Als er toch resten achterblijven, dan kunnen deze worden verwijderd met een geschikt oplosmiddel.
- **Raadpleeg voor de verwerking als afval van de verpakking het vorige hoofdstuk "Ecologische aspecten en milieubescherming"**
- Raadpleeg voor de benodigde ruimte en voor de afmetingen van de aansluiting, de installatieschema's op de eerste bladzijden van dit instructieboekje.
- Aan de linker zijkant van het apparaat moet een afstand van minstens **50 cm** tot andere oppervlakken gehouden worden, om onderhoud te kunnen uitvoeren. Aan de rechter- en achterkant dient een ruimte van **10 cm** tot andere oppervlakken te worden vrijgehouden.
- Plaats het apparaat en regel de hoogte van het werkblad eventueel met behulp van de stelpoten.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.

Let op!

Controleer of de stoom die uit de afvoer van de oven of uit hiernaast geplaatste apparaten komt de ventilatie-openingen voor koeling van de interne componenten niet bereikt, die zich in de bodem van het apparaat bevinden.

3. ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.
- Controleer, alvorens het apparaat aan te sluiten op het elektriciteitsnet, of de spanning en de frequentie hiervan corresponderen met de gegevens op het typeplaatje.
- Het apparaat moet permanent op het voedingsnet worden aangesloten. De verbinding dient te worden gemaakt met een kabel van het type H05 RN-F. De voedingskabel moet in een metalen of harde kunststof buis worden geïnstalleerd. Als voor de aansluiting een al bestaande leiding wordt gebruikt, mag de installatiebuis niet binnen in het apparaat worden geplaatst.. Bovendien moet erop worden gelet dat de buis geen scherpe randen heeft.
- Installeer vóór het apparaat een veiligheidsschakelaar met een geschikte stroombelastingcapaciteit en met een openingsafstand tussen de contacten van minstens 3 mm. Deze schakelaar moet in de permanente elektrische installatie in het gebouw worden opgenomen, vlak in de buurt van het apparaat.
- De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.
- Het apparaat moet goed worden geaard. Voor dit doel bevindt zich op het aansluitklemmenbord een klem met het symbool $\perp$, waarop de aardgeleider moet worden aangesloten. Bovendien moet het apparaat worden opgenomen in een equipotentiaalsysteem. Deze aansluiting wordt tot stand gebracht met de stopschroef met het symbool ∇ dat zich aan de buitenkant van het apparaat bevindt, in de buurt van de ingang van de voedingskabel. De equipotentiaaldrad moet een doorsnede hebben van minstens 10 mm².

3.1 INSTALLATIE VAN DE VOEDINGSKABEL

Ga voor het aansluiten van de voedingskabel op het apparaat als volgt te werk:

Mod. 6 - 10 - 20 GN

- Verwijder het linker zijpaneel.
- Sluit de kabel aan op het klemmenbord aan de hand van de aanwijzingen van het bijgeleverde schakelschema, en zet hem vast met de kabelklem.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid als de voorschriften voor ongevallenpreventie niet opgevolgd worden.

4. AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

(Zie de 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 heeft twee aparte ingangen ("B" en "N") voor de watertoevoer. Op de toevoerleidingen van beide ingangen moeten een mechanisch filter en een afsluitkraan aanwezig zijn. Het is raadzaam om het water eerst te laten doorstromen alvorens de filters te installeren, om eventuele vaste vuildeeltjes uit de leiding te spoelen.

Druk tussen **150 en 450 kPa (1.5-4.5 bar)**.

WATERTOEVOER "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 $\varnothing$ 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 (120 max).

4.1 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	A ^	0,5 - 5	5 - 50	0,28 - 2,8
	B ^	0,5 - 5	5 - 50	0,28 - 2,8
	C ^	max 5	max 50	max 2,8
N	A ^	max 5	max 50	max 2,8
	B ^	max 40	max 400	max 22
	C ^	max 5	max 50	max 2,8

^ WERKINGSNIVEAU (C = Convect, Convection).

De **hardheidswaarden** die in de tabel zijn aangegeven dienen voor het verminderen van de vorming van in de stoomgenerator en de eventuele wasinstallatie 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 (μ S/cm)** (gemeten bij 20 °C) dienen zodanig te 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. 251) 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!

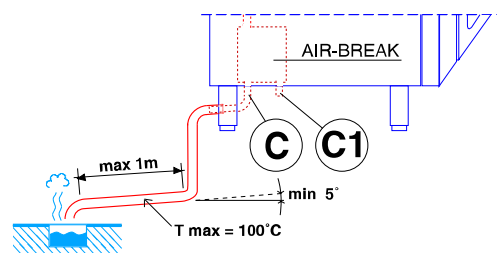
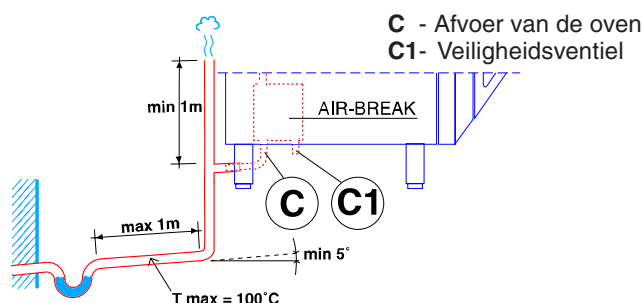
Doseerinstallaties van producten die kalkafzettingen in de leiding voorkomen (bijvoorbeeld: doseerders van polyfosfaten) zijn eveneens verboden, daar zij de werking van het apparaat nadelig kunnen beïnvloeden.

4.2 WATERAFVOERSYSTEEM

- OVEN niveau A -

De oven is voorzien van een anti-terugloopsysteem, de zogenoemde AIR-BREAK (luchtinterval), waarmee voorkomen wordt dat uit de riolering afkomstige vloeistoffen terug kunnen stromen in de interne leidingen en in de ovenruimte. Dit maakt het mogelijk de afvoerleiding rechtstreeks op de riolering aan te sluiten of in een vloerrooster te lozen.

De harde of buigzame afvoerleiding kan naar de zijkant of naar de achterkant worden gericht als de oven niet tegen een muur geplaatst wordt; het gebied aan de voorkant is uitgesloten want daar is ruimte voor de draagconstructie van de roosters nodig. De binnendiameter mag niet kleiner zijn dan die van de afvoerleiding van de oven (1" ¼), en de lengte **niet groter dan een meter**; bovendien moet de leiding bestand zijn tegen temperaturen van minstens 100° C. Zorg dat er geen vernauwingen in buigzame leidingen of ellebogen in starre leidingen zitten, langs het hele parcours van de afvoer. Verder mogen er geen horizontale delen zijn waar het water kan stagneren (verloop minstens 5%).



Let op:

- Zorg ervoor dat het veiligheidsventiel **C1** niet verstopt is.
- Sluit het veiligheidsventiel **C1** niet op het riool aan.

Opmerking:

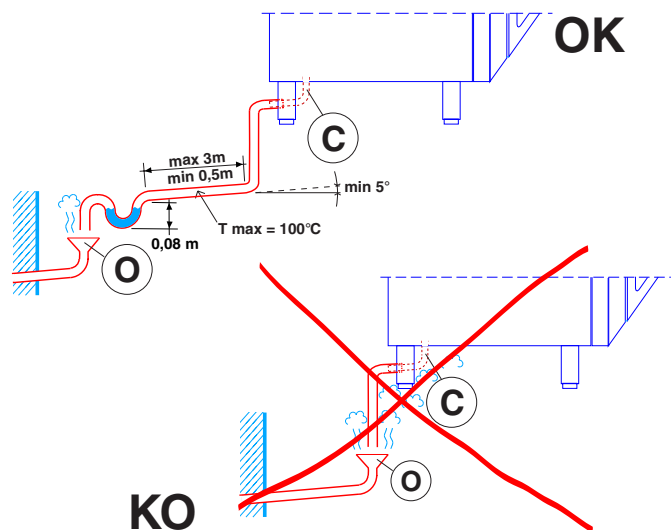
Wanneer er water uit de AIR-BREAK stroomt (veiligheidsventiel C1), betekent dit dat de afvoer C verstopt is. De verstopping moet **worden verholpen door technisch gespecialiseerd personeel**.

- OVEN niveau B e C -

Verbind het aansluitstuk van de afvoer "C" met een leiding van **dezelfde doorsnede**, met een lengte **van 0,5 tot 3 meter** en bestand tegen temperaturen van **100 °C en hoger**. Op deze leiding moet een afvoer met een sifon (80 mm) zijn geïnstalleerd die afvoert in een open afvoer "O" ("Air-Break") of in een rooster in de vloer (Zie Fig. 12b) om te voorkomen dat een eventuele terugloop van het riool de binnenleidingen van de oven of van de kookruimte kan bereiken.

Zorg ervoor dat op de gedeelten van het afvoertraject die bestaan uit buigbare slangen of metalen elleboogverbindingen geen verminderde doorgang bestaat. Voorkom eveneens horizontale stukken daar die stilstand van het afvoerwater kunnen veroorzaken (minimale helling van 5%).

Let op: installeer de afvoerinstallatie dusdanig dat eventuele stoom uit de "Air-Break" de ventilatie-openingen aan de onderkant van het apparaat niet kan bereiken.



5. BEVEILIGINGSINRICHTING

Het apparaat is voorzien van de volgende beveiligingsinrichtingen:

- **Veiligheidszekeringen**, zie schakelschema, zij zitten achter het bedieningspaneel.

Om hen te vervangen moet de afsluitdop worden losgeschroefd, waarna de beschadigde zekering moet worden vervangen door een exemplaar met hetzelfde vermogen; deze waarde wordt vermeld op het plaatje in de buurt van de component zelf.

- **Veiligheidsthermostaat ovenruimte** die met de hand wordt teruggesteld, deze zit achter het bedieningspaneel en treedt in werking door de voeding naar de convectieverwarming af te sluiten.

De thermostaat moet worden teruggesteld door gespecialiseerd technisch personeel, dat eerst de oorzaken van de onderbreking moet opheffen.

- **Thermische beveiliging** met automatische teruggestelling in de **motorventilator**, die in werking treedt als laatstgenoemde oververhit raakt zodat de werking van het apparaat wordt beschermd; de beveiliging grijpt in door de elektrische voeding van het apparaat uit te schakelen.

6. CONTROLE VAN DE WERKING

- Schakel het apparaat in volgens de instructies uit het hoofdstuk "Aanwijzingen voor het gebruik";
- Geef de gebruiker aan de hand van het instructieboekje uitleg over hoe het apparaat werkt en hoe de onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd.

Let op!

- Wees voorzichtig dat u niet in contact komt met de warme delen van de externe oppervlakken terwijl de oven in werking is.
- Dek de afvoeropeningen aan de bovenzijde van het apparaat niet af met voorwerpen.

- Wanneer de oven warm is controleren of de deur goed sluit. Stel de slotkast zonodig bij om de deurvergrendeling af te stellen.

7. ONDERHOUD

De onderdelen die gewoon onderhoud behoeven zijn te bereiken na opening van het bedieningspaneel, het linker zijpaneel en het achterpaneel.

8. ENKELE STORINGEN EN DE OORZAKEN ERVAN

Ook als het apparaat op de juiste manier wordt gebruikt, kunnen er zich storingen voordoen.

De verwarming van de ovenruimte wordt niet geactiveerd of werkt niet goed.

Mogelijke oorzaken:

- De temperatuurbegrenzer van de ovenruimte is in werking getreden
- De verwarmingselementen zijn beschadigd
- De spoel van de contactgevers van de elementen is beschadigd
- De thermostaatvoeler is beschadigd; foutmelding EPT1
- De regelaar is beschadigd
- Zekering F2 is gesprongen, zie het schakelschema.

De verwarming van de stoomgenerator wordt niet geactiveerd, of de stoomproductie werkt niet goed.

Mogelijke oorzaken:

- De verwarmingselementen zijn beschadigd
- De spoel van de contactgevers van de elementen is beschadigd
- De regelaar is beschadigd
- Zekering F2 is gesprongen
- Er is geen watertoevoer
- Storing in het afsluitmechanisme van de boilerafvoer
- De magneetkleppen van de waterinlaat zijn beschadigd (gaan niet open)

De thermostaatwaarde van de temperatuur in de ovenruimte is onjuist.

Mogelijke oorzaken:

- De elektronische regelaar is defect.
- De temperatuurvoeler van de ovenruimte is vuil, defect of niet aangesloten, zie foutmelding EPT1.

De oven wordt uitgeschakeld.

Mogelijke oorzaken:

- Zekering F2 is gesprongen wegens beschadiging van enkele componenten in het hulpcircuit.

Lampen ovenruimte beschadigd

LET OP: schakel het apparaat uit voordat u de lampen van de ovenruimte gaat vervangen.

9. OPSTELLING VAN DE HOOFDCOMPONENTEN

(Alle werkzaamheden in het apparaat mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende installateur worden verricht)

Door het bedieningspaneel te openen krijgt u toegang tot de volgende componenten:

- Elektronische kaarten
- Thermostaat temperatuurbegrenzer ovenruimte
- Zekeringen
- Microveiligheidsschakelaar deur
- Transformator voor lampen in de ovenruimte
- Reductiemotor voor bediening van de smoorklep voor ontluchting van de ovenruimte

Door het linker- en het achterpaneel van het apparaat te verwijderen krijgt u toegang tot alle andere onderdelen.

III. AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

Lees dit boekje aandachtig door, voordat u het apparaat in werking stelt. De aanwijzingen hierin leveren belangrijke informatie voor het juiste, optimale gebruik van de oven. Voor verdere informatie over de kenmerken en de prestaties van de oven verwijzen wij u naar uw dealer.

- Zet geen bakken of welk keukengerei dan ook op de oven, om te voorkomen dat de rook- en dampafvoerleidingen afgedekt worden.
- Plaats geen voorwerpen (bv., trays) onder de bodem van de oven zodat er geen belemmering voor de gaten van de in- of uitreis van de koellucht.
- Laat het apparaat regelmatig (minstens eenmaal per jaar) volledig controleren. Het wordt geadviseerd hiervoor een onderhoudscontract af te sluiten.
- De kerntemperatuurmeter is een precisie-instrument. Zorg er beslist voor dat hij nergens tegen stoot, niet geforceerd wordt bij het plaatsen, en dat er niet aan de buigzame kabel getrokken wordt (in het bijzonder wanneer er wagens worden gebruikt). **De vervanging van kerntemperatuurmeters die beschadigd zijn wegens oneigenlijk gebruik wordt niet door de garantie gedekt.**
- Bij de **gemengde** bereidingscyclus wordt geadviseerd geen temperaturen te gebruiken boven 200-210° C. Hogere temperaturen kunnen de efficiëntie van de afdichtingen van de ovenruimte aantasten.
- Wanneer het voedsel in de ovenruimte wordt gezet dient een ruimte van minstens 40 mm tussen de ene bak en de andere te worden aangehouden, omdat zodoende een betere circulatie van de warme lucht mogelijk is.
- Wanneer de oven in de buurt staat van apparaten die vette dampen voortbrengen (bv. een frituurpan), dan is 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 het wagentje (zonder voedsel) naar binnen rijden om de onderste opening tussen cel en deur af te kunnen sluiten. Hierdoor wordt voorkomen dat er stoom ontsnapt en terecht komt in het bedieningspaneel met schade aan het schakelpaneel als gevolg.
- **Voeg geen zout aan het voedsel toe in de ovenruimte, vooral niet tijdens vochtige cycli.**
- **Het is niet toegestaan ontvlambare vloeistoffen in de ovenruimte te zetten, bijvoorbeeld sterke drank, terwijl de oven in werking is.**

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. adesivo in dotazione ad un'altezza di m 1,60 dal pavimento.



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.

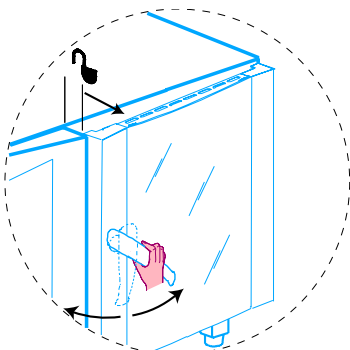
1. OPENEN OVENDEUR

1.1 MODELLEN MET 6 EN 10 ROOSTERS

Let op! Gevaar voor brandwonden.

Open de ovendeur **altijd** voorzichtig als de oven warme is.

- a) Draai de handgreep van de deur naar willekeurig welke richting totdat hij stopt, zodat de deur van de oven volledig wordt geopend. Als er een bereidingsprogramma bezig is, wordt dat onderbroken.

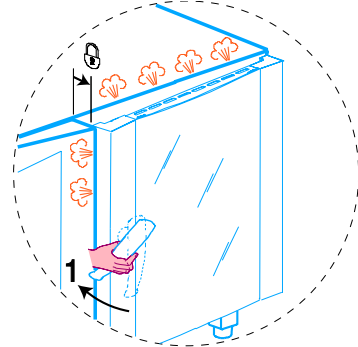


MODELLEN met VEILIGHEIDSSYSTEEM (op aanvraag)

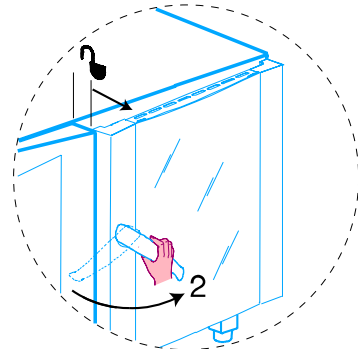
De oven is voorzien van een **veiligheidssysteem** om te voorkomen dat u bij het openen van de deur wordt geraakt door hete stoom. Verricht daarom de volgende werkzaamheden, afhankelijk van de verschillende modellen:

- a) Draai de handgreep van de met de klok mee, tot hij niet verder kan.

De deur gaat een klein stukje open en wordt vastgehaakt aan de **beveiliging**. Als er een bereidingsprogramma bezig is, wordt dat onderbroken.



- b) Draai de handgreep tegen de klok in tot hij niet verder kan om de ovendeur helemaal te kunnen openen.



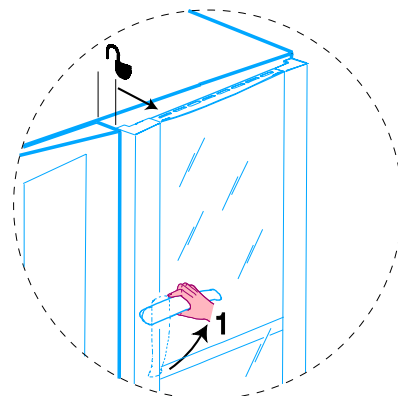
1.2 MODEL 20 ROOSTERS

Let op! Gevaar voor brandwonden.

Open de ovendeur **altijd** voorzichtig als de oven warme is.

- a) Draai de handgreep 90° tegen de klok in om de deur helemaal te openen.

Als er een bereidingsprogramma bezig is, wordt dat onderbroken.



2. SLUITEN OVENDEUR

2.1 MODELLEN MET 6 EN 10 ROOSTERS

De ovendeur wordt gesloten door hem met voldoende kracht dicht te duwen, zodat hij geblokkeerd wordt.

2.2 MODELLEN MET 20 ROOSTERS

- a) Draai de handgreep van de deur tegen de klok in tot hij niet verder kan, en duw de deur tegen de oven.

- b) Breng de handgreep in verticale positie terwijl u de deur tegen de oven gedruwd houdt, zodat de deur helemaal geblokkeerd wordt.

3. BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

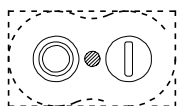
3.1 INLEIDING

Om de werking van de oven gemakkelijker te kunnen begrijpen, is het handig om de uitvouwbare pagina over het bedieningspaneel van uw eigen model bij het lezen opengeslagen te houden. Deze pagina's zijn te vinden aan het einde van deze handleiding.

Hier volgt een beschrijving van alle functies die beschikbaar zijn op de verschillende modellen van het assortiment.

Enkele functies zijn universeel, andere functies zijn alleen op bepaalde modellen beschikbaar.

3.2 BASISBEDIENINGEN



Hoofdschakelaar



Start/Stop bereidingscyclus/-programma

3.3 BELANGRIJKSTE BEREIDINGSWIJZEN



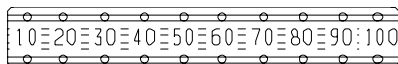
Heteluchtcyclus: voor grillen en gratineren bij een max. temperatuur van 300° C.



Gemengde cyclus: oververhitte stoom. Gebruikt tegelijkertijd beide verwarmingen van de ovenruimte en de stoomgenerator, zodat het voedsel zacht blijft (max. temperatuur 250° C).



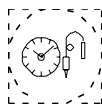
Stoomcyclus: zeer geschikt voor het gaar koken (bedrijfstemperatuur automatisch vastgesteld op 100° C). Het is mogelijk **stoom op lage temperatuur** te kiezen voor delicate bereidingen, voor vacuüm verpakt voedsel en om te ontdooien (temperatuur tussen 25° C tot 99° C).



Weergave van de vochtigheid: hiermee kan de vochtigheidsgraad van de **heteluchtcyclus**, de **gemengde cyclus** en de **regeneratiecyclus** worden bekeken.



Digitale thermometer/thermostaat voor controle van de temperatuur in de ovenruimte.



Timer voor controle van de bereidingstijd.

Thermometer/ digitale Thermostaat voor controle van de temperatuur in de kern van het product

3.4 SPECIALE BEREIDINGSWIJZEN



Utility

Functies die nuttig zijn voor de gewenste bereidingswijzen.



Pauzefase: door bij deze bereidingswijze een tijd in te stellen, kan de start van bereidingsprogramma's worden uitgesteld of zijn er pauzes tussen twee cycli mogelijk (b.v. bij het rijzen).



Regeneratiecyclus: produceert de optimale vochtigheid voor het snel verwarmen van producten die opgewarmd moeten worden (max. temperatuur 300° C).

Het regeneratieprogramma bestaat uit slechts één fase, die als volgt verloopt:

- een speciale cyclus met 20 % vochtigheidscontrole (kan eventueel gewijzigd worden);
- een temperatuurwaarde vooraf ingesteld op 120°C (kan eventueel gewijzigd worden);
- bedrijf bij maximumvermogen;
- **vooraf ingestelde** tijdsduur van **30 minuten** (kan eventueel gewijzigd worden); **na het starten blijft deze zowel bij gesloten als open deur actief.**

Let op! Gevaar voor brandwonden.

Open de ovendeur **altijd** voorzichtig als de oven warme is.

Als alternatief op de vastgestelde kooktijd kan van de continuïteit **Cont** of van de **sonde** gebruik worden gemaakt.



Bereidings- en handavingscyclus: voor langzame, langdurige bereidingen, zoals gebruikelijk is bij (grote stukken) vlees.

Deze is te combineren met de gebruikswijzen **hetelucht**, **gemengd**, **stoom** en **regeneratie**.

De werking van de ventilator is afwisselend.

HACCP

HACCP: hiermee kan het bereidingsprogramma worden geregistreerd in overeenstemming met de norm **H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)**. Afhankelijk van het vereiste systeem kunnen de bereidingsgegevens worden geregistreerd met een speciale printer voor de oven of rechtstreeks op de Personal Computer.



Clean-cyclus: halfautomatische reinigingscyclus van de oven (zie paragraaf 7. REINIGING EN ONDERHOUD).



Cyclus met beperkte snelheid (vliegwiel): voor delicate bereidingen, zoals bijvoorbeeld gebak. Kan met alle cycli worden gecombineerd.



Cyclus met beperkt vermogen (verwarming): voor delicate bereidingen, zoals bijvoorbeeld gebak. Kan met alle cycli worden gecombineerd.



Bereiding met ECO-DELTA: voor het koken van grote stukken voedsel (van 5kg en meer, b.v. 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).

Voorbeeld:

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



Hoteluchtcyclus met ontluftung door geopende ovenruimte: voor erg droge bereidingen, maakt het mogelijk de vochtigheid af te voeren wanneer dat nodig is (max. temperatuur 300° C).



Indicatielampje ovendeur geopend.



Waarschuwinglampje kalk wanneer dit lampje knippert, moet de stoomgenerator ontkalkt worden. Volg de aanwijzingen die worden gegeven in paragraaf 7.



Indicatielampje van de staat van de stoomgenerator:

- **uit:** generator gereed;
- **knipperend:** generator wordt gevuld of heeft geen water. **Controleer of er water bij de oven arriveert!**

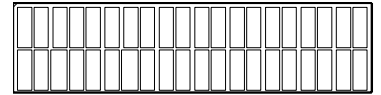
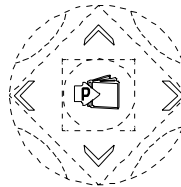


Regeling van de bereidingsparameters: hiermee kunnen de bereidingswaarden worden geregeld (vochtigheid, temperatuur en tijd).



Automatische opeenvolging fasen: hiermee kan een bereidingscyclus worden uitgevoerd in 2 fasen, met automatische overgang van de ene fase naar de andere. (ALLEEN NIVEAU B).

3.5 EXTRA FUNCTIES



Reeks bedieningen voor het beheer van de programmabibliotheek: controletoetsen voor het opslaan, wijzigen en wissen van de bereidingsprogramma's (ALLEEN NIVEAU A).



Programmakeuzeschakelaar: hiermee kunnen eventueel opgeslagen programma's opgezocht en geselecteerd worden (ALLEEN NIVEAU A).



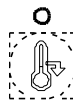
Handmatig toevoegen van water in de ovenruimte: hiermee kan de vochtigheidsgraad tijdens een bereidingscyclus onmiddellijk worden verhoogd.



Handmatige afvoer van water van de stoomgenerator: door op de knop te drukken kan het water van de stoomgenerator worden afgevoerd.

Let op! Om te voorkomen dat zich een te veel kalk in de stoomgenerator afzet is het noodzakelijk dat:

- de parameters van het voedingswater aangehouden worden – zie de installatie;
- het water van de generator aan het einde van de dag altijd afgevoerd wordt.



Snelle afkoeling van de ovenruimte: handig om over te gaan van een bereiding naar een andere met een lagere temperatuur; hierdoor wordt de ventilator in werking gesteld en wordt automatisch water toegevoerd (TS < 180°C), ook wanneer de deur open staat.

Let op! Gevaar voor brandwonden.
Open de ovendeur **altijd** voorzichtig als de oven warme is.

Controleer voordat u de oven gaat gebruiken of:

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

GEBRUIK VAN DE OVEN

4. FUNCTIONERINGSNIVEAU A, B en C

(C = Convect, Convection)

Voedsel wordt bereid door verwarming ervan en dit kan worden gedaan op een bepaalde MANIER, met een bepaalde TEMPERATUUR, TIJD en VOCHTIGHEID. Deze factoren moeten dan ook worden ingesteld om een BEREIDINGSCYCLUS te realiseren.

Op grond hiervan functioneert de oven voornamelijk door de handelingen uit te voeren die in de volgende paragrafen worden beschreven:

— INSTELLING VAN DE BEREIDINGSCYCLUS —

- KEUZE VAN DE BEREIDINGSWIJZE
- INSTELLING VAN DE BEREIDINGSTEMPERATUUR
- INSTELLING VAN DE BEREIDINGSTIJD
- INSTELLING EN GEBRUIK VAN DE KERNTEMPERATUUR-METER
- INSTELLING VAN DE VOCHTIGHEID VOOR DE BEREIDING
- START VAN DE BEREIDINGSCYCLUS

Bovendien zijn er nog meer paragrafen waarin de ondersteunende functies worden beschreven, zoals:

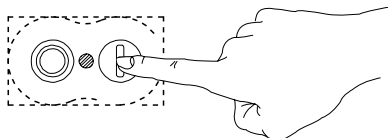
- HANDBEDIENDE CYCLUS (CONTINUE BEREIDING)
- UTILITY
- AUTOMATISCHE OPEENVOLGING VAN FASEN

Tenslotte is er, voor ovens van niveau **A**, een paragraaf die de opslagfunctie van bereidingscycli als recepten (b.v. BEREIDING VAN KIP) of programma's beschrijft. Deze functie heet:

- OPSLAG IN HET GEHEUGEN VAN RECEPTEN OF PROGRAMMA'S

4.1 INSCHAKELING OVEN

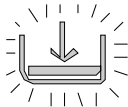
Druk op de knop **I** van de volgende schakelaar, om de oven in te schakelen:



De volgende omstandigheden zullen zich voordoen:

- de desbetreffende knop gaat branden;
- het bedieningspaneel gaat branden en enkele functies knipperen;
- op het display van de Thermometer/Thermostaat **TS** wordt de temperatuur in de ovenruimte aangegeven;
- de verlichting in de ovenruimte gaat branden;

- de stoomgenerator is in de **vulfase**



(lampje knippert)

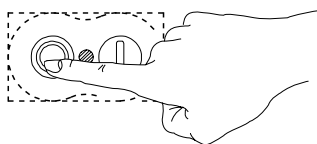
- de stoomgenerator is **gereed**



(lampje uit)

4.1.1 UITSCHAKELING VAN DE OVEN

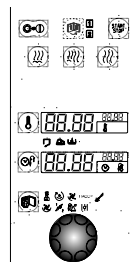
De oven wordt uitgeschakeld door op de knop **O** van de volgende schakelaar te drukken:



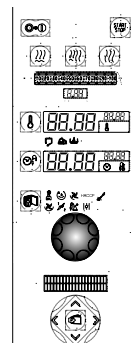
4.2 KEUZE VAN DE BEDIENINGEN

(HANDBEDIENINGEN of AUTOMATISCHE BEDIENINGEN)

Het bedieningspaneel bestaat uit twee delen, het ene voor de HANDBEDIENINGEN en het andere voor de AUTOMATISCHE BEDIENINGEN.



(niveau B e C)



(niveau A)

Gebruik één van deze 2 bedieningswijzen, afhankelijk van de eisen die de bereiding stelt, bij ovens van niveau **A**.

Ovens van niveau **B** e **C** hebben alleen HANDBEDIENINGEN.

4.3 HANDBEDIENINGEN

INSTELLING VAN DE BEREIDINGSCYCLUS

4.3.1 KEUZE VAN DE BEREIDINGSWIJZE

Kies na de INSCHAKELING VAN DE OVEN één van de volgende bereidingswijzen door op de desbetreffende knop te drukken, die dan zal gaan branden:



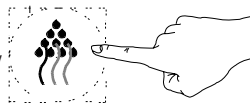
stoom



gemengd



hete lucht



Stel de kookparameters in op grond van hetgeen in de volgende paragrafen vermeld wordt.

Opmerking:

Het temperatuur- en tijdDISPLAY knippert gedurende 5 seconden om ingesteld te worden: wordt er geen waarde ingesteld dan blijft de vooraf ingestelde (default)waarde in het geheugen opgeslagen en houden de displays op met knipperen.

4.3.2 INSTELLING VAN DE BEREIDINGSTEMPERATUUR

Stel de temperatuur in door op de volgende knop te drukken, die zal gaan branden:



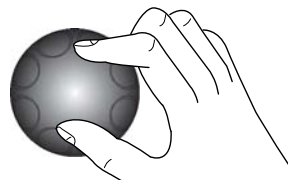
TS

Op het DISPLAY verschijnt groot geschreven de TEMPERATUUR die in de OVENRUIMTE aanwezig is en klein geschreven de temperatuur die INGESTELD moet worden (deze knippert 5 seconden).

Bijv.: 34°C
TEMPERATUUR
OVENRUIMTE



Bijv.: 200°C
BEREIDINGS-
TEMPERATUUR



Draai de knop met de klok mee (voor toename) of tegen de klok in

(voor afname) om op het kleine DISPLAY de gewenste BEREIDINGSTEMPERATUUR in te stellen.
Na 5 seconden zal de BEREIDINGSTEMPERATUUR ophouden met knipperen, hij is dan INGESTELD.

Opmerking 1

De werktemperatuur van de **stoomcyclus** wordt automatisch ingesteld op 100°C. Het is mogelijk **stoom met lage temperatuur** in te stellen tussen 25°C en 99°C, door de desbetreffende knop te draaien.

Opmerking 2

Met de cyclus GEMENGD kunt u een **fermentatiecyclus** uitvoeren, door een temperatuur in te stellen die lager is dan 50°C (van 25 tot 49°C).

Wanneer de fermentatiecyclus als eerste cyclus is ingesteld wordt de fase **voorverwarming van de cel** overgeslagen.

4.3.3 INSTELLING VAN DE BEREIDINGSTIJD

Stel de tijd in door op de volgende knop te drukken, die zal gaan branden:



Op het DISPLAY verschijnt groot geschreven de TOTALE RESTERENDE TIJD van de bereidingscyclus en in het klein geschreven de tijd die INGESTELD moet worden (deze knippert 5 seconden).

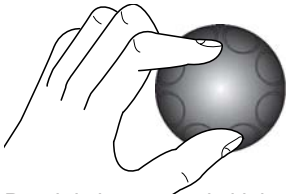
Bijv.: 1 h 30'

TOTAAL RESTERENDE
TIJD



Bijv.: 1 h 30'
RESTERENDE
TIJD OP DIT
MOMENT

indicatielampje
tijd brandt



Draai de knop met de klok mee (voor toename) of tegen de klok in (voor afname) om op het kleine DISPLAY de gewenste BEREIDINGSTIJD in te stellen.

Na 5 seconden zal de BEREIDINGSTIJD ophouden met knipperen, hij is dan INGESTELD.

Opmerking:

in dit geval is er één bereidingscyclus of één enkele fase, en de resterende tijd OP DIT MOMENT en de TOTALE resterende tijd zijn dus gelijk.

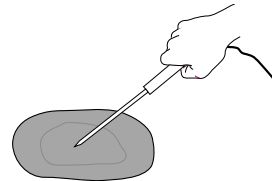
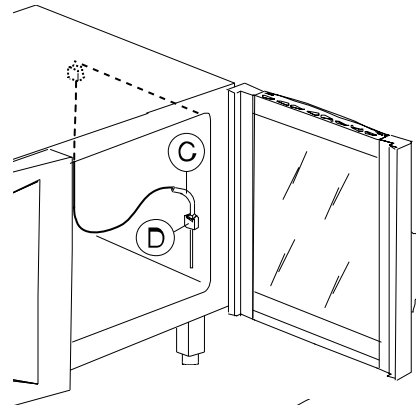
4.3.4 INSTELLING EN GEBRUIK VAN DE KERNTEMPERATUURMETER (CONTROLE VAN DE TEMPERATUUR IN DE KERN VAN HET PRODUCT)

Met de kerntemperatuurmeter is het mogelijk de temperatuur in de kern van het te bereiden product exact te meten. Hierdoor kan de gewenste temperatuur worden ingesteld, en wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer deze wordt bereikt.

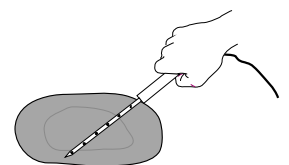
Let op: de kerntemperatuurmeter is een precisie-instrument. Zorg er beslist voor dat hij nergens tegen stoot, niet geforceerd wordt bij het plaatsen, en dat er niet aan de buigzame kabel getrokken wordt (in het bijzonder wanneer er wagens worden gebruikt). De vervanging van kerntemperatuurmeters wordt niet door de garantie gedekt als er sprake is van oneigenlijk gebruik.

1) Zet de oven aan.

Haal de kerntemperatuurmeter "C" uit zijn behuizing "D" en steek hem in het product zonder al te zeer te forceren; controleer of de punt (het gevoelige gedeelte) ongeveer in het midden van het product zelf zit.



NIVEAU B e C
kerntemperatuurmeter
met 1 sensor



NIVEAU A
MULTIPOINT
kerntemperatuurmeter
met 6 sensoren

De oven van NIVEAU A is voorzien van een MULTIPOINT kerntemperatuurmeter met 6 sensoren langs de hele steel. Hierdoor kan de temperatuur in de kern van het product ook correct worden gemeten als het midden niet precies geraakt wordt met de punt.

Doe de ovendeur dicht.

3) Selecteer de gewenste bereidingswijze en stel op TS de bereidingstemperatuur in.

Let op: geen bereidingstijd instellen op de timer TM.

4) Stel de TEMPERATUUR van de KERNTEMPERATUURMETER in door 2 maal op de volgende knop te drukken, die zal gaan branden:



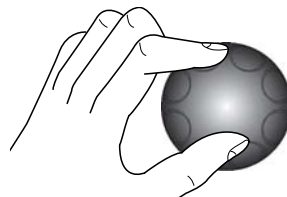
Op het DISPLAY verschijnt groot geschreven de TEMPERATUUR van de KERNTEMPERATUURMETER en in het klein de temperatuur die INGESTELD moet worden (deze knippert 5 seconden).

Bijv.: 57°C

TEMPERATUUR KERNTEMPERATUURMETER
OP DIT MOMENT



Bijv.: 80°C
GEWENSTE
TEMPERATUUR



indicatielampje
kerntemperatuurmeter
brandt

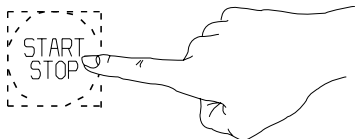
Draai de knop met de klok mee (voor toename) of tegen de klok in (voor afname) om op het kleine DISPLAY de GEWENSTE TEMPERATUUR van de KERNTEMPERATUURMETER in te stellen.

Na 5 seconden zal de GEWENSTE TEMPERATUUR van de KERNTEMPERATUURMETER ophouden met knipperen, hij is dan INGESTELD.

Opmerking:

door nogmaals op de eerder aangegeven knop te drukken gaat u van de functie KERNTEMPERATUURMETER over naar de functie TIJD, die afwisselend wordt aangegeven door het desbetreffende lampje dat brandt op het DISPLAY.

5) **Starten van de cyclus.** Druk op de knop **Start/stop bereiding**.



6) **Stoppen van de cyclus.** Wanneer de vereiste temperatuur bereikt wordt in de kern van het product, stopt de oven automatisch met de eerder beschreven bereidingswijzen (zie paragraaf 4.3.5. **STOPPEN VAN DE BEREIDINGSCYCLUS**) en verschijnt op het DISPLAY groot geschreven de verstreken tijd van de bereidingscyclus.

7) **Uitschakeling van de bereidingswijze met kerntemperatuurmeter** (dit is alleen mogelijk als er geen bereidingscyclus actief is). Stel een bereidingstijd in op de timer **TM**. De bereidingswijze met kerntemperatuurmeter wordt ook uitgeschakeld als de oven wordt uitgezet.

Aan het einde van de cyclus verschijnt op het DISPLAY in het groot geschreven de volledig verstreken BEREIDINGSTIJD.

4.3.5 INSTELLING VAN DE VOCHTIGHEID BIJ DE BEREIDING

ALLEEN NIVEAU **A** e **C**

(Uitsluitend bij bereidingswijzen met **HETELUCHT, GEMENGD** en **REGENERATIE**)

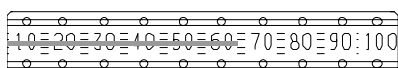
Let op!

Wanneer de oven aangezet wordt na enkele uren niet te hebben gewerkt, dient u 20 seconden te wachten voor de juiste aanduiding van de VOCHTIGHEID (deze tijd is nodig voor destablilisatie van de LAMBDA-sonde).

Opmerking

Om de vochtigheid in te stellen in de bereidingswijze met HETELUCHT moet de cycluskeuzeknop tweemaal worden ingedrukt.

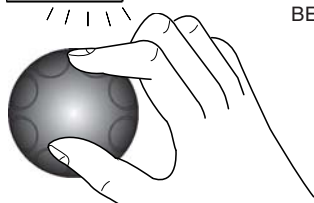
Nadat de met HETELUCHT- of de GEMENGDE bereidingswijze gekozen is, verschijnt op het lange DISPLAY (ALLEEN NIVEAU **A**) de VOCHTIGHEID die aanwezig is in de OVENRUIMTE en op het klein display (NIVEAU **A** 1%...100% e **C** 1/10...10/10) de IN TE STELLEN vochtigheid (deze knippert 5 seconden lang).



Bijv.: 60 %
VOCHTIGHEID
OVENRUIMTE



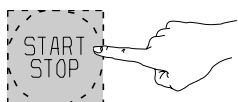
Bijv.: 80 %
VOCHTIGHEID
BEREIDING



Draai de knop met de klok mee (voor toename) of tegen de klok in (voor afname) om op het kleine DISPLAY de gewenste VOCHTIGHEID bij de BEREIDING in te stellen. Na 5 seconden zal de VOCHTIGHEID bij de BEREIDING ophouden met knipperen, zij is dan INGESTELD.

4.3.6 STARTEN VAN DE BEREIDINGSCYCLUS

- controleer of de ovendeur gesloten is;
- druk op de verlichte start bereidingsknop, voor de VOORVERWARMING VAN DE CEL, die gaat branden (KNIPPEREND lampje);



PrEH
Start VOORVERWARMING CEL
(KNIPPEREND lampje)

De displays geven respectievelijk aan:

- **HU** de luchtvochtigheid in de cel;
- **TS** de automatische voorverwarming van de cel (PrEH). Om de voorverwarming over te slaan opnieuw op de knop START drukken.
- **TM** de resterende tijd tot het einde van de bereiding / **PRB** de temperatuur van de peilstift.

Opmerking: Bij bereidingen op basis van TIJDSDUUR, blijft de ingestelde bereidingstijd tijdens de voorverwarming ongewijzigd (COUNT-DOWN niet actief).

Na afloop van de voorverwarming verschijnt op het display **TS** de melding **LOAD**(laden):

- open de ovendeur en zet het voedsel in de oven.
- nadat de deur gesloten is, verschijnt op het display **TS** de melding **Strt** (START)
- druk opnieuw op de verlichte start bereidingsknop die gaat branden (CONTINU BRANDEND lampje);



Start KOOKCYCLUS
(CONTINU BRANDEND lampje)

(COUNT-DOWN actief)

Opmerking:

- het is niet mogelijk de bereidingscyclus (stoom, gemengd, hete lucht en regeneratie) te starten zolang de stoomgenerator niet gereed is, hetgeen wordt aangegeven doordat het bijbehorende indicatielampje uit is (zie paragraaf 4.1).

Tijdens deze periode wordt de tijdtelling niet gestart en knippert de knop **Start bereiding**. Dit gebeurt ook wanneer de ovendeur geopend wordt.

Let op! Gevaar voor brandwonden.

Open de ovendeur **altijd** voorzichtig als de oven warme is.

4.3.7 STOPPEN VAN DE BEREIDINGSCYCLUS

Aan het einde van de ingestelde tijd stopt de bereidingscyclus automatisch en klinkt het geluidssignaal van de oven ononderbroken. Open de deur en haal het product uit de oven.

Let op! Gevaar voor brandwonden.

Open de ovendeur **altijd** voorzichtig als de oven warme is.

Opmerkingen:

- het geluidssignaal kan eerder uitgezet worden door een willekeurige actie op het bedieningspaneel, of door de deur te openen. De bereidingscyclus kan **met de hand** worden gestopt door de knop **Start/Stop** cyclus **twee** seconden lang ingedrukt te houden.

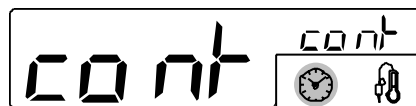


Als de knop korter ingedrukt wordt, heeft dit geen enkel effect op de oven.

De zojuist voltooide cyclus kan worden herhaald door opnieuw op de knop **Start/Stop** te drukken.

4.3.8 HANDBEDIENDE CYCLUS (CONTINUE BEREIDING)

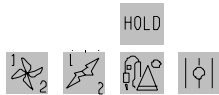
De handbediende bereidingscycli kunnen worden ingesteld als de timer niet gebruikt wordt. Volg de aanwijzingen in paragraaf 4.3.2 INSTELLING VAN DE BEREIDINGSTIJD tot dat op het display het woord "**Cont**" verschijnt dat aangeeft dat de **Continue** bereidingswijze actief is.



In dit geval kan de bereidingscyclus alleen met de hand worden gestopt, door twee seconden lang de knop **Start/Stop** cyclus ingedrukt te houden of door de oven uit te zetten.

4.3.9 UTILITY

- Schakel de oven in door op de knop I te drukken.
- Stel een bereidingscyclus in voor de volgende UTILITY'S:



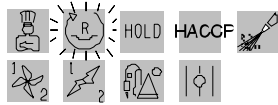
UTILITY met vooringestelde cyclus

voor de andere utility's is dit niet nodig, aangezien dat al bijzondere cycli zijn.

- Druk op de knop U (UTILITY):



- De (GROENE) indicatielampjes UTILITY gaan branden, en één hiervan zal knipperen.



Bijv.: geselecteerde

UTILITY (R)

(GROEN lampje knippert)

- Draai de knop met de klok mee of tegen de klok in om de gewenste UTILITY te selecteren, die zal knipperen (knippert met GROEN licht).
- Druk op de knop **U** totdat het knipperende lampje van de betreffende UTILITY van kleur verandert (knippert met ORANJE licht).
- Wacht nog 5 seconden om te zien of de lampjes van de gekozen UTILITY'S permanent branden (in de kleur ORANJE).
- Start tenslotte de cyclus door op de knop START/STOP te drukken.

De beschrijving van de verschillende UTILITY'S is te vinden in paragraaf 3.4. SPECIALE BEREIDINGSWIJZEN (pag. 133).

Opmerking:

Nadat de **UTILITYfuncties** 7 seconden lang onbenut zijn gelaten worden ze **automatisch verlaten**, hetgeen wordt gemeld door het uitgaan van de betreffende knop.

- Voor het **annuleren** van de volgende reeds ingestelde **UTILITYfuncties** (ORANJE lampje brandt):



de knop **U** indrukken en aan de draaiknop draaien, zodat de drukknoop begint te knipperen (ORANJE lampje knippert).

Druk nogmaals op de knop **U**, zodat de UTILITYfunctie van kleur verandert (GROEN lampje knippert) en zodoende gedeactiveerd wordt.

- Voor het **deactiveren** van de andere **UTILITY-functies** moet een andere bereidingscyclus ingesteld worden.

In geval van een **reeds begonnen cyclus** deze eerst stoppen door gedurende twee seconden de Aan/Uit (START/STOP) knop in te drukken alvorens de UTILITY-functie te deactiveren.

4.3.10 BEREIDING MET 2 AUTOMATISCH OPEENVOLGENDE FASEN

(ALLEEN NIVEAU B e C)

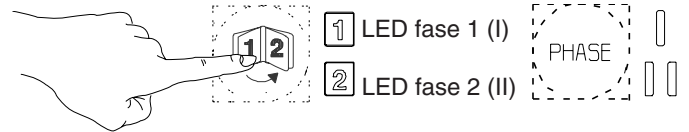
Met de ovens van niveau B kunnen bereidingscycli worden toegepast die uit twee opeenvolgende fasen bestaan. Bijvoorbeeld:

- Fase 1:
 - hete lucht 200° C
 - kerntemperatuurmeter 70° C
- Fase 2:
 - gemengde cyclus 220° C
 - duur 40 minuten

De overgang van fase 1 naar fase 2 gebeurt automatisch.

Een uit twee fasen bestaande cyclus wordt als volgt ingesteld:

- 1) Zet de oven aan.
- 2) stel de gewenste bereidingswijze, de oventemperatuur, de duur (of anders de temperatuur van de kerntemperatuurmeter) in zoals eerder in deze handleiding beschreven is.
- 3) Druk op de knop "**1-2**" / "**PHASE**":



De led van fase 2 is ROOD geworden (fase actief) terwijl die van fase 1 GROEN is (fase niet actief); tegelijkertijd knipperen de leds van de knoppen van de **bereidingswijzen** weer die opnieuw moeten worden ingesteld voor fase 2.

- 4) Selecteer:

- de bereidingswijze voor fase 2;
- de oventemperatuur voor fase 2;
- de duur (of anders de temperatuur van de kerntemperatuurmeter) van fase 2;

- 5) Op dit punt is de bereidingscyclus in twee fasen ingesteld. Zet het product dat bereid moet worden in de oven, druk op de knop START/STOP van **Start cyclus**.

Deze zal starten vanaf fase 1 (led fase 1 ROOD) en zal **automatisch overgaan** naar fase 2 (led fase 2 ROOD) wanneer de eerste fase voltooid is.

De overgang wordt tevens signaleerd door een kort geluidssignaal aan het einde van fase 1.

Aan het einde van fase 2 stopt de bereiding automatisch, zoals eerder beschreven is.

4.3.11 ECO Delta BEREIDING

Het betreft een geavanceerde bereidingswijze op basis waarvan de temperatuur van de cel proportioneel varieert afhankelijk van de temperatuur binnenin het te bereiden voedsel.

De operator kan een **delta** waarde kiezen tussen **1°C < 120°C**; het is raadzaam om een waarde in te stellen tussen **20°C < 70°C**. De temperatuur van de cel wordt automatisch geregeld zodat deze altijd hoger is ten opzichte van de ingestelde waarde van de temperatuur binnenin het product.

Deze bereidingswijze is ideaal voor grote stukken vlees.

Het gebruik van deze bereidingswijze: handmatige bereiding

- 1) Kies de bereidingswijze, bijv. **Gemengde cyclus**.
- 2) Stel de gewenste waarde in voor de temperatuur binnenin het gerecht.
- 3) Open de **geavanceerde functies** (laatste regel in het bedieningspaneel) en kies



Op het temperatuurddisplay van de oven wordt **25°C** aangegeven, hetgeen een **Delta** waarde is (deze kan gewijzigd worden door het temperatuurgebied aan te geven en aan de knop te draaien tot de gewenste Deltawaarde bereikt is, bijvoorbeeld **50°C**).

Sluit de deur van de oven en druk op de startknop om de bereidingscyclus te starten.

De temperatuur binnenin het vlees kan, bijvoorbeeld, **14°C** zijn bij het begin van de bereidingscyclus, vervolgens stijgt de oventemperatuur tot **75°C** (**50°C hoger dan de temperatuur binnen in het vlees**) en blijft vervolgens stijgen terwijl de temperatuur binnenin het vlees geleidelijk stijgt, waarbij een verschil van **50°C gehandhaafd blijft** (als de temperatuur binnenin het vlees een graad stijgt, dan stijgt de oventemperatuur ook met een graad). Beide temperaturen worden aangegeven in de onderste regel van het display.

Als er bijvoorbeeld een eindtemperatuur van **67°C** binnenin het vlees gekozen is, zal de eindtemperatuur van de cel aan het einde van de bereidingscyclus **117°C** bedragen.

Deze bereidingswijze duurt veel langer dan de 'normale' wijze, maar biedt het voordeel van een beter resultaat en kwaliteit.

- 123

cont - Onbeperkte tijd ingesteld.

cool - Koeling van de oven in werking.

End - Einde van een cyclus of functie.

ECLO - Fout van de klok, verschijnt als het tijdstip niet eerder is ingesteld. Om de fout op te lossen het tijdstip instellen.

FILL - Vullen van de stoomgenerator. (Controleer of de toevoerkraan/-klep van het water open staat).

LOAd - Het voedsel in de oven zetten.

oPEn - Opening van de afvoerlepel van de stoomgenerator.

PrEH - (DISPLAY TEMPO TM / PRB) Voorverwarming boiler.

PrEH - (DISPLAY TEMPER.CELLA TS) Automatische voorverwarming van de cel.

Soap - Reinigingsmiddel. Spuit een geschikt produkt op het schoon te maken oppervlak zoals vermeld staat bij punt 4) van de halfautomatische reinigingscyclus van de cel (zie paragraaf 7. REINIGING EN ONDERHOUD).

Strt - Druk op de START-knop om het programma te starten.

Stby - Wachtijd reiniging CLEANING SYSTEM.

Codes FOUT

Codes die aangeven dat de hulp van een gespecialiseerd technicus moet worden ingeroepen.

EH2O - Druk van het voedingswater te laag voor het CLEANING SYSTEM (benodigde druk van 1,5 tot 2,5 bar).

EFUN - Thermische beveiliging met automatische terugstelling van de motorventilator. Op het kleine DISPLAY verschijnt UP, hetgeen verwijst naar het enkele vlieg wiel (6-10 GN) of naar het bovenste vlieg wiel (20 GN) van de ovenruimte en DO als het om het onderste vlieg wiel gaat (alleen 20 GN).

E--- - Er is niet voldaan aan de eis van een parameter (op de plaats van de streepjes "----" verschijnt het nummer van de parameter in kwestie).

EPt1 - Voeler in de ovenruimte onderbroken of kortgesloten.

EPt2 - Voeler van de stoomgenerator onderbroken of kortgesloten.

EPt3 - Voeler van de kerntemperatuurmeter onderbroken of kortgesloten.

EPt4 - Voeler van de bypass onderbroken of kortgesloten.

EPt8 - Temperatuurvoeler van de elektronische regelaar beschadigd.

ESCH - Storing in de werking van de koelinrichtingen van het stuurcircuit van de bedieningen.

Etub - Waarschuwing te hoge temperatuur stoomgenerator (125° C).

Etuc - Waarschuwing te hoge temperatuur ovenruimte (320° C).

EFLP - Defect in de gemotoriseerde klep voor afvoer van dampen uit de cel.

ETC - De temperatuurbegrenzer van de ovenruimte is in werking getreden.

BELANGRIJK!

Als er een bereidingscyclus in uitvoering is, klinkt tijdens de signalering van een foutcode continu het geluidssignaal, en wordt de cyclus zelf gestopt.

In dit geval kan het apparaat alleen worden gebruikt op manieren waarbij de storing niet van invloed is. Hiervoor is het voldoende de oven te programmeren voor een cyclus waarbij de beschadigde component niet wordt gebruikt.

De alarmcode die op het display verschijnt dient te worden doorgegeven aan de technische assistentiedienst.

6. UITSCHAKELING IN HET GEVAL VAN STORINGEN

In het geval van storingen moet het apparaat worden uitgeschakeld:

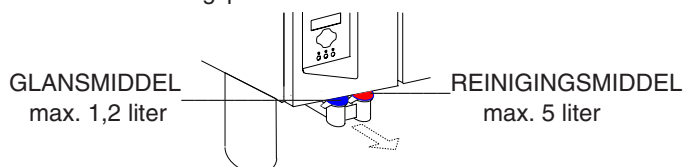
- Schakel de automatische schakelaar van de elektrische voeding vóór het apparaat uit en draai de waterkranen dicht.
- Neem contact op met een technisch assistentiecentrum dat beschikt over getraind personeel dat door de fabrikant erkend is.

7. REINIGING EN ONDERHOUD

- Aan het einde van elke werkdag moet de ovenruimte worden schoongemaakt met geschikte producten, waarbij de adviezen van de leverancier in aanmerking genomen moeten worden.
- Maak het apparaat niet schoon met behulp van waterstralen.
- Gebruik voor het schoonmaken van het staal geen producten die chloor bevatten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm.
- Gebruik geen corrosieve stoffen (bijvoorbeeld zoutzuur) voor het schoonmaken van de vloer onder het apparaat.

Deze apparatuur NIVEAU **A** e **C** (**B**, indien aanwezig) beschikt over een automatisch reinigingsprogramma van de cel, CLEANING SYSTEM genaamd, zie voor het gebruik paragraaf 1.4.3 GEBRUIK VAN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN PROGRAMMA'S voor NIVEAU **A**, en zie voor NIVEAU **C** (**B**, indien aanwezig) de tekst hieronder.

Voor het programma CLEAN SYSTEM zijn reinigingsmiddelen nodig, vul daarom het reservoir van het REINIGINGSMIDDEL - max. 5 liter (RECHTS, met de RODE dop) en die van het GLANSMIDDEL - max. 1,2 liter (LINKS, met de 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).

Het apparaat heeft een UTILITY om een AUTOMATISCHE of HALFAUTOMATISCHE reinigingscyclus van de ovenruimte uit te voeren, volg hiervoor de onderstaande aanwijzingen.

Bij een oven van niveau **A** wordt de AUTOMATISCHE reinigingscyclus uitgevoerd volgens de aanwijzingen van de prgr. 4.4.6 met de titel CLEANING SYSTEM.

----- AUTOMATISCHE cyclus (**C**) (**B**, indien aanwezig) -----
en HALFAUTOMATISCHE cyclus (**A-B-C**)

1) - Elimineer eventuele omvangrijke voedselresten uit de ovenruimte met een straal water.

Gebruik geen handdouches of waterstralen om de cel en de binnenkant van de glazen deur snel af te koelen.

2) - Stel de volgende UTILITY in, zoals aangegeven in paragraaf 4.3.9 UTILITY:



- 3) - Selecteer TS op het display door de knop op een van de volgende wascycli te draaien:
CLNT (halfautomatisch) (niveau **A-B-C**)
CLN1...2...3...4 (automatisch) (niveau **C**) (**B**, indien aanwezig) raadpleeg, alleen voor de beschrijving van deze cycli CLEANING SYSTEM in het prgr. 4.4.6.

- 4) - Druk op de volgende toets om uw keuze te bevestigen



- 5) - Start de cyclus door op de toets START/STOP te drukken.

----- Alleen HALFAUTOMATISCHE Cyclus (**A-B-C**) -----

De cyclus **zal beginnen** wanneer de temperatuur in de cel automatisch **100°C bereikt heeft**.

- 6) - Na 5 minuten eindigt de 1e reinigingsfase (STOOM-cyclus), hetgeen wordt signaleerd doordat het geluidssignaal klinkt.

- 7) - Open de oven deur en spuit een geschikt product op de oppervlakken die gereinigd moeten worden.

- 8) - Doe de deur weer dicht. Op het DISPLAY TS verlopen 120 seconden, die nodig zijn om het ontvettingsmiddel te laten inwerken. Aan het einde van de ontvettingsfase begint automatisch de 2e reinigingsfase (STOOM-cyclus) met een duur van 10 minuten. Aan het einde hiervan klinkt het geluidssignaal (cyclus ten einde).

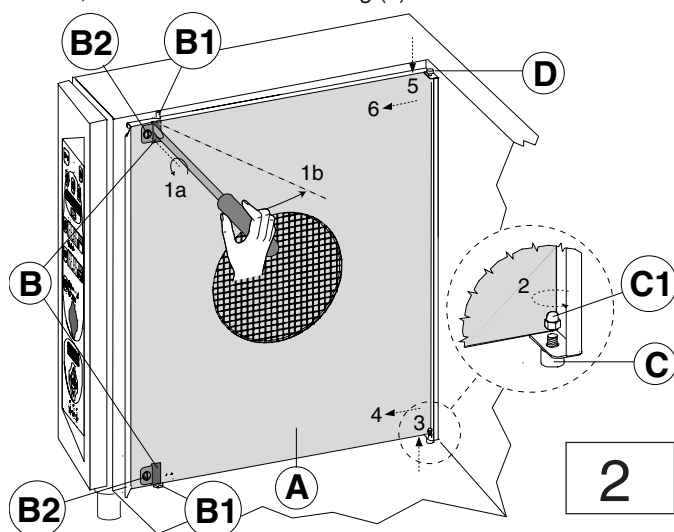
- 9) - Open de deur en spoel de ovenruimte van binnen uit.

Om het reinigen van de ovenruimte te vergemakkelijken, dienen de geleiders van de wagens onder in de ovenruimte te worden verwijderd en moet de afzuigwand worden geopend.

- 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;
- de schroef B2 volledig losdraaien (1a) met een schroevendraaier,
- 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.

Als u de afzuigwand **helemaal wilt weghalen**:

- haal de moer C1 los (2) met een zeskantsleutel.
- til de afzuigwand op (3) en schuif hem (4) van de onderste pen C van de ovenruimte;
- laat de wand zakken (5) om de bovenste pen D naar buiten te laten komen, en haal hem helemaal weg (6).



Om de wand terug te plaatsen dient u de fasen omgekeerd uit te voeren en de moer C1 aan te halen.

- 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 deze voorzorgsmaatregelen niet in acht worden genomen, verliest het filter zijn werking en heeft dit nadelige effecten op het koken.

- Maak de delen van roestvrij staal dagelijks schoon met lauwwarm water, spoel hen vervolgens met veel water af en maak hen zorgvuldig droog.
- Maak roestvrij staal niet droog met schuursponsjes, borstels of schrapers van gewoon staal, want deze kunnen ijzerdeeltjes afzetten die kunnen gaan oxideren en zodoende roestpunten veroorzaken.
- Als het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt:
- Koppel de elektrische voeding af en draai de waterkranen dicht:
- Wrijf alle stalen oppervlakken stevig af met een doek die bevochtigd is met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje ontstaat.
- Ontlucht de vertrekken regelmatig.

7.1 PERIODIEK ONDERHOUD STOOMGENERATOR

- Als er teveel kalkafzetting in de stoomgenerator is, wordt dat signaleerd doordat het volgende lampje gaat branden,



wat aangeeft dat de generator ontkalkt moet worden.

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af als bovenstaande voorschriften niet in acht worden genomen. Bovendien dekt de garantie geen reparaties en vervanging van componenten die door kalk beschadigd zijn, als het voedingswater niet de vereiste kenmerken heeft (zie de desbetreffende paragraaf).

De ontkalking kan op twee manieren worden uitgevoerd:

- met azijn in een concentratie van 100%;
- met een chemisch ontkalkingsmiddel (waarbij de onderstaande instructies nauwgezet in acht genomen moeten worden).

Bij deze werkzaamheden moet de machine ingeschakeld zijn.

7.1.2 METHODE MET 100% AZIJN

- 1) Draai de watertoevoer kraan dicht.
- 2) Ledig de stoomgenerator helemaal door de volgende knop in te drukken



- 3) Sluit de afvoer van de stoomgenerator na een minuut (druk de hierboven genoemde knop in).

- 4) Verwijder de plastic dop van de toegangsleiding van de generator en giet er ongeveer 8 liter (6-10 GN) of 16 liter (20 GN) zuivere azijn in.

- 5) Draai de waterkraan open.

- 6) Schakel de oven in en laat gedurende 16 minuten een stoomcyclus uitvoeren.

- 7) Schakel de oven uit en wacht 60 minuten.

- 8) Schakel de oven nog 2 minuten in.

- 9) Schakel de oven uit en wacht 60 minuten.

- 10) Met de waterkraan open, opent u de afvoerklep van de generator om deze helemaal te ledigen (druk op de hierboven genoemde knop).

- 11) Schakel de oven uit.

- 12) Spoel de generator vervolgens van binnen uit met een rubberen slang die in de leiding wordt gestoken, totdat er zuiver water naar buiten komt.

- 13) Breng de dop weer aan en sluit de afvoer van de stoomgenerator weer (druk de hierboven genoemde knop in).

7.1.3 METHODE MET EEN CHEMISCH ONTKALKINGSMIDDEL

Voor het ontkalken met chemische producten dienen de aanwijzingen van de leverancier te worden opgevolgd (dezelfde bedrijven als die de reinigingsmiddelen leveren).

Als u bijvoorbeeld het ontkalkingsmiddel van ECOLAB gebruikt van het type "STRIP-A-WAY", dient u als volgt te werk te gaan:

- Volg de instructies uit de vorige paragraaf op en giet in de toegangsleiding van de generator de volgende hoeveelheden vloeistoffen:
- 2 liter ontkalkingsvloeistof plus 6 liter water (6-10 GN)
- 4,5 liter ontkalkingsvloeistof plus 11,5 liter water (20 GN)
- Schakel de oven in en laat gedurende 12 minuten een stoomcyclus uitvoeren.
- Schakel de oven uit en wacht 40 minuten.
- Open de afvoer van de generator weer en ga verder volgens de instructies van de vorige paragraaf.

BELANGRIJK - 1

Spoel de generator van binnen zorgvuldig uit met behulp van een rubberen slang die in de toegangsleiding tot de generator gestoken wordt, om ook de geringste residuen ontkalkingsmiddel te elimineren.

• Breng de dop weer aan en sluit de afvoer van de stoomgenerator weer (knop of hendel).

Het is een goede regel om na deze procedures de oven 30 minuten lang leeg met een stoomcyclus te laten werken.

LET OP - 2

Ga voor het legen van de boiler als volgt te werk, als het watertoevoerkraantje niet gemakkelijk toegankelijk is:

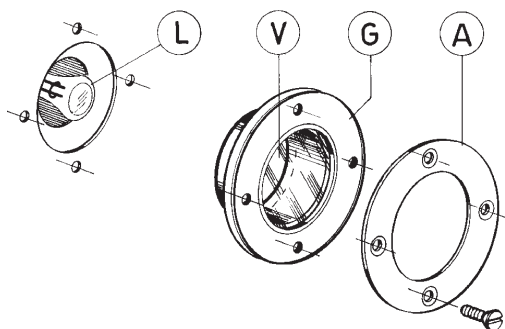
- 1) Open de afvoerklep van de boiler met de speciale knop.
- 2) Wacht 2 minuten en schakel de oven uit, de afvoerklep sluit automatisch.

7.2 VERVANGING SLIJTAGEGEVOELIGE ONDERDELEN

Vervanging van het lampje voor verlichting van de ovenruimte (afb. 3)

Vervang het lampje in de ovenruimte als volgt als het doorgebrand is:

- Schakel het apparaat uit.
- Draai de vier schroeven los waarmee de ring "A" van het lichtpunt is vastgezet en haal het glas "V" weg, samen met de afdichting "G".
- Haal de halogeenlamp "L" weg en vervang hem door een exemplaar met dezelfde kenmerken (12V - 10W - 300° C). Gebruik hierbij schoon papier of een schone doek om de lamp niet met uw vingers te hoeven aanraken.
- Monteer het beschermglaasje met de afdichting weer in de lampruimte en zet de ring vast met de 4 schroeven, nadat u de afdichting heeft ingesmeerd met siliconenvet dat geschikt is voor gebruik met voedingsmiddelen.

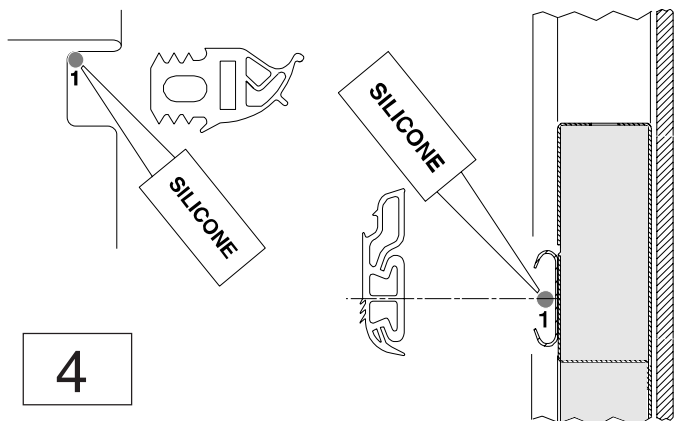


3

Vervanging van de deurafdichting (afb. 4)

N.B. de deurafdichting is een onderdeel dat kan verouderen en in de loop der tijd zal slijten. Het is een goede regel haar te vervangen wanneer u merkt dat zij hard geworden of kapot is. Vervang haar als volgt:

- haal de afdichting van zijn plaats en verwijder eventuele resten silicone.
- Breng een strook afdichtmiddel met siliconen aan op punt 1 langs de binnenlijst van de behuizing van de afdichting.
- Breng de nieuwe afdichting aan in de hele behuizing.



4

7.3 BIJZONDERE REINIGINGEN

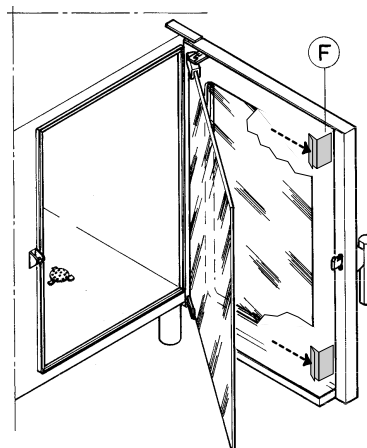
Reiniging en controle van de efficiëntie van het afvoersysteem
Maak de afvoerleiding regelmatig schoon en ga na of de waterafvoer niet verstopt zit.

Reiniging van de binnenkant van de ruiten van de ovendeur (afb. 5)

Deze handelingen moeten worden uitgevoerd als het glas van de deur afgekoeld is, en er mogen geen schurende doeken of reinigingsmiddelen worden gebruikt.

De oppervlakken van de tussenruimte worden bereikbaar als het glas aan de binnenzijde, dat met scharnieren aan de deur bevestigd is, wordt geopend.

- Druk, terwijl de deur geopend is, op de twee blokkeerklemmen F aan de boven- en de onderzijde, en maak het glas aan de binnenkant open.



5

Klap het glas aan de binnenzijde na de reiniging weer dicht tot op de rubbertjes.

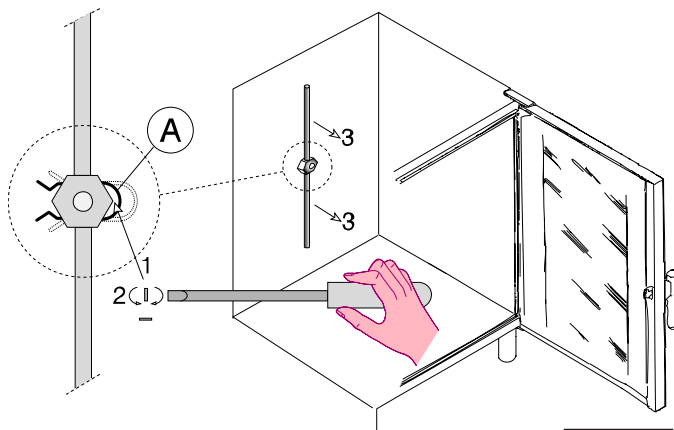
Reiniging draaiende sproeier van het CLEANING SYSTEM (afb. 6)

Het wordt geadviseerd de sproeier schoon te maken indien:

- het CLEANING SYSTEM lange tijd niet gebruikt wordt
- de sproeiarm moeizaam draait (in dat geval zitten de sproeimonden waarschijnlijk verstopt)
- er water met een hoge hardheidsgraad wordt gebruikt.

Als de sproeimonden helemaal verstopt zitten, kunt u de punt van een mes gebruiken om de eventuele afzetting te verwijderen.

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



6

- Laat de draaiende sproeier een hele nacht weken in een bak met ontkalkingsmiddel, en spoel hem daarna af met veel water.
- Monteer de sproeimond weer op de draaipen en duw de blokkeerklem weer terug op zijn oorspronkelijke plaats.