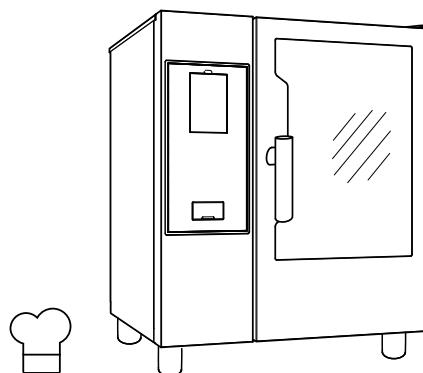


Elektrische oven en Gasoven

Combi TOUCH



NL Gebruikshandleiding



0595402L00- 2021.07

Inleiding



Lees de volgende instructies, inclusief de garantievoorwaarden, voordat u de machine installeert en gebruikt.

Ga naar onze website www.electroluxprofessional.com en open het Support-gedeelte om:



uw product te registreren



aanwijzingen en tips en informatie over service en reparaties te krijgen

De Handleiding met aanwijzingen voor de installatie, het gebruik en het onderhoud (hierna Handleiding genoemd) geeft de gebruiker nuttige informatie om op de juiste en veilige wijze te werken met de machine (of "het apparaat").

Hetgeen wat hierna beschreven is moet niet beschouwd worden als een lang en zwaarwichtig relaas van waarschuwingen, maar eerder als een serie aanwijzingen die bedoeld zijn om in alle opzichten de prestaties van de machine te verbeteren en vooral om te voorkomen dat er schade veroorzaakt wordt aan mensen, goederen of dieren, voortkomend uit verkeerde werkwijzen en omstandigheden.

Het is erg belangrijk dat iedereen die belast is met het transport, de installatie, de inbedrijfstelling, het gebruik, het onderhoud en de verwerking tot afval van de machine, deze handleiding zorgvuldig raadpleegt en leest voordat hij handelingen gaat verrichten, teneinde verkeerde en onpraktische handelingen te voorkomen die de integriteit van de machine in gevaar zouden kunnen brengen of die gevaarlijk zouden kunnen zijn voor de veiligheid van mensen. Geadviseerd wordt de gebruiker regelmatig te informeren over de voorschriften met betrekking tot de veiligheid. Het is bovendien belangrijk het bevoegde personeel instructies te geven over en op de hoogte te houden van de werkzaamheden voor het gebruik en het onderhoud van de apparatuur zelf.

Het is evenzo belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking van de operator wordt gehouden en dat deze zorgvuldig bewaard wordt op de plaats waar de machine gebruikt wordt, zodat hij makkelijk en onmiddellijk geraadpleegd kan worden in geval van twijfels en in ieder geval altijd wanneer de omstandigheden dit vereisen.

Als er na lezing van deze handleiding nog twijfels of onzekerheden over het gebruik van het apparaat zouden zijn, aarzel dan niet om contact op te nemen met de Fabrikant of een erkend servicecentrum. Deze staan ter beschikking om snel en accuraat service te verlenen voor een betere werking en de maximale efficiëntie van de machine. Tenslotte herinneren wij u eraan dat gedurende alle fasen van gebruik van de machine de geldende voorschriften altijd moeten worden nageleefd voor wat betreft veiligheid, hygiëne op het werk en milieubescherming. Het is dus de taak van de gebruiker om te controleren dat de machine uitsluitend gestart en gebruikt wordt in optimale omstandigheden voor de veiligheid van zowel mensen als dieren en goederen.



BELANGRIJK

- De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor handelingen die aan het apparaat verricht zijn waarbij de aanwijzingen uit deze handleiding veronachtzaamd zijn.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor, zonder voorafgaande aankondiging, wijzigingen aan te brengen aan de apparaten die in deze publicatie vermeld zijn.
- Het kopiëren van deze handleiding of van een gedeelte daarvan, is verboden.
- Deze handleiding is in digitaal formaat verkrijgbaar door:
 - contact op te nemen met de dealer of de klantenservice;
 - de nieuwste, actuele handleiding te downloaden van de website;
- De handleiding moet altijd in de buurt van de machine bewaard worden, op een plaats die makkelijk toegankelijk is. De operators en de medewerkers die belast zijn met het onderhoud van de machine moeten deze gemakkelijk en te allen tijde kunnen vinden en raadplegen.

Inhoud

A	WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE	4
A.1	Algemene informatie	4
A.2	Persoonlijke Beschermingsmiddelen	5
A.3	Algemene veiligheid	5
A.4	Algemene veiligheidsvoorschriften	6
A.5	Veiligheidsmarkeringen die in de buurt van de machine aangebracht moeten worden	8
A.6	Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden	9
A.7	Reiniging en onderhoud van de machine	10
B	GARANTIE	11
B.1	Garantievoorwaarden en uitsluitingen	11
C	ALGEMENE INFORMATIE	11
C.1	Inleiding	11
C.2	Aanvullende aanwijzingen	11
C.3	Gebruiksdoeleinden en beperkingen	11
C.4	Goedkeuring	12
C.5	Auteursrechten	12
C.6	Het bewaren van de handleiding	12
C.7	Gebruikers van de handleiding	12
C.8	Definities	12
C.9	Aansprakelijkheid	12
D	NORMAAL GEBRUIK VAN DE MACHINE	13
D.1	Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine	13
D.2	Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan de machine	13
D.3	De operator die belast is met het normale gebruik	13
E	PRODUCTBESCHRIJVING	13
E.1	Gebruik – Introductie	13
E.2	Overzicht apparaat	14
E.3	Openen en sluiten van de ovendeur	14
E.4	Bedieningspaneel	15
F	BEDIENING	15
F.1	De oven INSchakelen	15
F.2	Hoofdmenu	16
F.3	Commando's aanraakscherm / info en weergegeven meldingen	17
F.4	Ladengedeelte	17
F.5	Handmatige stand	19
F.6	Automatische stand	27
F.6.1	Cycli+ / Speciale cycli	29
F.7	Programmastand	33
F.8	SkyHub-favorietenstand (Homepage)	37
F.9	Helpstand	38
F.10	Agendastand (Kalender– Mijn Planner)	38
F.11	USB-stand	41
F.12	Plan&Save (Plannen&Besparen)/Kookoptimalisatiestand	42
F.13	SkyDuo/Match-stand (afhankelijk van uw model - optioneel)	44
F.14	Cleaning-stand (Reinigingsstand)	46
F.14.1	Onderhoud van de boiler	50
F.15	Instellingen	50
G	VERZORGING OVEN	55
G.1	Informatie over de verzorging	55
G.2	Het apparaat schoonmaken	55
G.3	Bijzondere reiniging	58
G.3.1	Periodes waarin het apparaat niet wordt gebruikt	59
G.4	Vervangen van versleten onderdelen	59
G.5	Reparaties en buitengewoon onderhoud	59
G.6	Onderhoudsintervallen	59
G.7	Onderhoudscontacten (alleen voor Australië)	60
H	PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN	60
H.1	Tabel met anomaliteiten	60
I	OVERIGE INFORMATIE	68
I.1	Ergonomische eigenschappen	68
I.1.1	Certificering	68
I.1.2	Algemene aanbevelingen	68
J	VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE	70
J.1	Opslag van het afvalmateriaal	70
J.2	Procedure voor de ruwe demontage van het apparaat	70

A WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

A.1 Algemene informatie

Om een veilig gebruik van de machine en een goed begrip van de handleiding mogelijk te maken, is een goede kennis vereist van de termen en typografische weergaven die gebruikt worden in de documentatie. Om de verschillende soorten gevaren aan te duiden en het mogelijk te maken deze te herkennen worden in deze handleiding de volgende symbolen gebruikt:



WAARSCHUWING

Gevaar voor de gezondheid en veiligheid van operators.



WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrocutie - gevaarlijke spanning.



PAS OP

Gevaar voor schade aan de machine of het product.



BELANGRIJK

Belangrijke aanwijzingen of informatie over het product



Lees de instructies voordat het apparaat in gebruik genomen wordt



Verduidelijking en uitleg

- Incorrecte installatie, reparatie, onderhoud, reiniging of wijzigingen aan de eenheid kunnen leiden tot schade, letsel of overlijden.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële en collectieve toepassingen zoals keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slaggers etc., maar niet voor continue massaproductie van voedsel. Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.
- Uitsluitend en alleen gespecialiseerd personeel is geautoriseerd om werkzaamheden aan het apparaat te verrichten.
- Deze apparatuur mag niet gebruikt worden door minderjarigen en volwassenen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met weinig ervaring met of kennis over het gebruik van de apparatuur.
- Bewaar geen explosieve stoffen, zoals houders onder druk met ontvlambaar drijfgas, in dit apparaat of in de buurt van het apparaat
- Het merkplaatje "CE" van de machine niet verwijderen, wijzigen of onleesbaar maken.
- Raadpleeg de gegevens op het merkplaatje "CE" van de machine, voor contact met de fabrikant (bijv. voor verzoeken om reserveonderdelen, enz.).
- Wanneer de machine wordt afgedankt, moet het merkplaatje "CE" vernietigd worden.

A.2 Persoonlijke Beschermingsmiddelen

Tabel met persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende fases van de machinelevensduur gebruikt moeten worden.

Fase	Bescher- mende kleding 	Veiligheids- schoenen 	handschoe- nen 	Bril 	Valhelm of helm 
Transport	—	●	○	—	○
Verplaatsing	—	●	○	—	—
Uitpakken	—	●	○	—	—
Installatie	—	●	● ¹	—	—
Normaal gebruik	●	●	● ²	—	—
Instellingen	○	●	—	—	—
Normale reiniging	○	●	● ¹⁻³	○	—
Buitenge- wone reiniging	○	●	● ¹⁻³	○	—
Onderhoud	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Sloop	○	●	○	○	—
Verklaring:					
●	VEREISTE PBM				
○	PBM TER BESCHIKING OF INDIEN NODIG TE GEBRUIKEN				
—	NIET VEREISTE PBM				

1. Tijdens deze handelingen moeten snijbestendige handschoenen worden gebruikt. Wij herinneren u eraan dat het niet gebruiken van de persoonlijke beschermingsmiddelen door de operator, het gespecialiseerde personeel of andere medewerkers die belast zijn met het gebruik van de apparatuur kan leiden tot blootstelling aan schade aan de gezondheid (afhankelijk van het model).

2. Tijdens deze handelingen moeten handschoenen hittebestendig zijn om de handen te beschermen tegen contact met warm voedsel of hete onderdelen van het apparaat en/of wanneer daar warme producten uit worden gehaald. Wij herinneren u eraan dat het niet gebruiken van de persoonlijke beschermingsmiddelen door de operator, het gespecialiseerde personeel of andere medewerkers die belast zijn met het gebruik van de apparatuur kan leiden tot blootstelling aan chemische risico's en eventueel schade aan de gezondheid kan veroorzaken (afhankelijk van het model).

3. Tijdens deze handelingen moeten de handschoenen geschikt zijn voor contact met de gebruikte chemische stoffen (raadpleeg het veiligheidsinformatieblad van de gebruikte stoffen voor informatie over de benodigde PBM). Wij herinneren u eraan dat het niet gebruiken van de persoonlijke beschermingsmiddelen door de operator, het gespecialiseerde personeel of andere medewerkers die belast zijn met het gebruik van de apparatuur kan leiden tot blootstelling aan chemische risico's en eventueel schade aan de gezondheid kan veroorzaken (afhankelijk van het model).

A.3 Algemene veiligheid

- De machines zijn voorzien van elektrische en/of mechanische veiligheidsvoorzieningen, bedoeld voor de bescherming van de medewerkers en de machine zelf.
- Het is altijd verboden de machine aan te zetten tijdens het verwijderen, veranderen of openmaken van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.

- Breng geen wijzigingen aan de onderdelen aan die bij het apparaat zijn geleverd.
- Enkele afbeeldingen in deze handleiding geven de machine weer of delen daarvan, zonder de beschermingen of met verwijderde beschermingen. Dit is uitsluitend gedaan voor de verduidelijking. Het is altijd verboden om de machine te gebruiken zonder de beschermingen of wanneer deze uitgeschakeld zijn.
- Het is verboden de etiketten en waarschuwingsbordjes met betrekking tot veiligheid en gevaar, die op de machine moeten zijn aangebracht te verwijderen of onleesbaar te maken.
- Houd noodtelefoonnummers op een goed zichtbare plaats.
- Het A-gewogen geluidsdrukkniveau is niet groter dan 70 dB(A).
- Schakel het apparaat uit als er sprake is van defecten of slechte werking.
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat of de vloer onder het apparaat geen chloorhoudende producten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur of zoutzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om het staal schoon te maken (borstels of schuurponsjes van het type Scotch Brite).
- Voorkom dat olie of vet in contact komen met de kunststof delen. Voorkom dat vuil, vet, voedsel of andere zaken korsten vormen op of in het apparaat.
- Sproei geen water en gebruik geen waterstralen of stoomreiniger.
- Benzine en andere ontvlambare dampen, vloeistoffen of voorwerpen mogen niet worden opgeslagen in de buurt van deze of andere apparaten.
- Sproei geen aerosolen in de buurt van dit apparaat als het in bedrijf is.
- Vermijd blootstelling van de apparatuur aan ozon - gebruik geen ozonisatoren in de ruimten waar de apparatuur is geïnstalleerd.
- Het is verboden om, tijdens de werking, in de bereidingsruimte ontvlambare vloeistoffen te zetten, bijvoorbeeld sterke drank.
- Controleer nooit met een open vlam op lekken.
- Installeer het apparaat onder omstandigheden met voldoende installatie om een passende luchtverversing per uur te verschaffen. Zorg ervoor dat het ventilatiesysteem, welk systeem het dan ook is, altijd in werking blijft en efficiënt is gedurende de totale tijd dat de apparatuur in bedrijf is.

A.4 Algemene veiligheidsvoorschriften

Op de machine geïnstalleerde beveiligingen

- De afschermingen op de machine bestaan uit:
vaste afschermingen (bijv.: carters, deksels, zijpanelen, enz.), die bevestigd zijn aan de machine en/of aan het frame met bouten of snelkoppelingen die uitsluitend gedemonteerd of geopend kunnen worden met gereedschappen. Wij waarschuwen de gebruiker dus om deze voorzieningen niet te verwijderen of er mee te knoeien. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade door geknoei of verkeerd gebruik van de machine.

Aanwijzingen voor het gebruik en het onderhoud

- In de machine zijn in principe mechanische, thermische en elektrische gevaren aanwezig. Waar mogelijk zijn deze gevaren geneutraliseerd:
 - ofwel direct, door het gebruik van geschikte oplossingen in het ontwerp
 - of indirect door het plaatsen van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.

- Tijdens het onderhoud, dat altijd uitgevoerd wordt door gekwalificeerd personeel, blijven er echter enkele gevaren bestaan die niet kunnen worden geëlimineerd en die geneutraliseerd moeten worden door het gebruik van specifieke voorzorgsmaatregelen.
- Het is verboden om welke controle-, reinigings-, reparatie- of onderhoudshandeling dan ook te verrichten op onderdelen die in beweging zijn. Van dit verbod moeten de werknemers door middel van duidelijk zichtbare waarschuwingen op de hoogte worden gesteld.
- Om de doelmatigheid van de machine en de goede werking te garanderen is het absoluut noodzakelijk periodiek onderhoud te verrichten zoals aangegeven in deze handleiding.
- Wij adviseren u regelmatig alle veiligheidsvoorzieningen en de isolatie van de elektrische kabels te controleren. Beschadigde kabels moeten vervangen worden.
- Reparaties en buitengewoon onderhoud aan de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerd geautoriseerd personeel, uitgerust met alle geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen alsmede met geschikte uitrusting, gereedschappen en hulpmiddelen.
- Het is altijd verboden de machine aan te zetten tijdens het verwijderen, veranderen of openmaken van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.
- Voordat u welke handeling dan ook aan de machine verricht, altijd de handleiding raadplegen, daarin staan de juiste procedures en belangrijke informatie over de veiligheid.

Overige risico's

- De machine brengt gevaren met zich mee die niet volledig geëlimineerd zijn, vanuit het oogpunt van het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen. Wij hebben desalniettemin de operator op de hoogte gebracht, door middel van deze handleiding, van dergelijke gevaren, door zorgvuldig te vermelden van welke beschermingsmiddelen de medewerkers gebruik moeten maken. Om de risico's te verkleinen, dient u tijdens het installeren van de eenheid voor voldoende ruimte te zorgen.

Om die omstandigheden te behouden, moeten de gangen en de directe omgeving van de machine altijd:

- vrij gehouden worden van obstakels (zoals trapjes, gereedschappen, containers, dozen, enz.)
- schoon en droog;
- goed verlicht zijn

Voor de volledige informatie van de Klant worden hierna de restrisico's vermeld met betrekking tot de machine: dergelijke situaties moeten als niet correct beschouwd worden en zijn dus strikt verboden.

Restrisico's	Beschrijving van gevaarlijke situatie
Uitglijden of vallen	De operator kan uitglijden als er water of vuil op de vloer ligt
Brandwonden/schaafwonden (bijv.: verwarmingselementen)	De operator raakt met opzet of per ongeluk bepaalde componenten in de machine aan, zonder het gebruik van beschermende handschoenen
Elektrocutie	Aanraking van elektrische onderdelen die onder spanning staan tijdens onderhoudswerkzaamheden terwijl er spanning staat op het elektrisch schakelbord

Restrisico's	Beschrijving van gevaarlijke situatie
Het plotseling dicht doen van het deksel, de deur of ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van de type apparaat)	De persoon die belast is met het normale gebruik van de machine zou onverwacht en met opzet het deksel/de deur/de ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van het type apparaat) kunnen sluiten
Val van boven	De operator voert werkzaamheden uit met behulp van toegangssystemen voor het bovenste deel die niet geschikt zijn (bijv. ongeschikte ladder of op de machine klimmen)
Omkiepen van ladingen	Tijdens het verplaatsen van de machine of werkzaamheden met de verpakking waar de machine in zit, met gebruik van ongeschikte accessoires of hefinrichtingen of waarbij de lading niet in balans is
Chemisch	Contact met chemische stoffen (bijv.: vaatwasmiddel, naglansmiddel, ontkalkingsmiddel, enz.) zonder geschikte veiligheidsmaatregelen te hebben getroffen. Verwijs dus altijd naar de veiligheidsinformatiebladen en naar de etiketten op de gebruikte producten.

Mechanische veiligheidskenmerken, risico's

- Het apparaat heeft geen gevaarlijke scherpe oppervlakken of elementen die uitsteken ten opzichte van het apparaat. De afschermingen van de bewegende of spanningsvoerende onderdelen zijn met bouten aan de ombouw bevestigd, zodat men niet onopzettelijk bij gevaarlijke punten kan komen.



PAS OP

Indien zich enige substantiële storing voordoet (bijvoorbeeld: kortsluiting, kabels die los zijn gegaan uit hun klemmen, motorstoring, slijtage van de beschermingshulzen van de elektrische kabels, de geur van gas, wat kan wijzen op een mogelijk lek, enz.) dan moet de operator de volgende aanwijzingen opvolgen:
de machine onmiddellijk uitschakelen.

A.5 Veiligheidsmarkeringen die in de buurt van de machine aangebracht moeten worden

Verbod	Betekenis
	Het is verboden beveiligingsvoorzieningen te verwijderen
	Het is verboden water te gebruiken voor het blussen van branden (vermeld op de elektrische onderdelen)

Verbod	Betekenis
	Houd de ruimte rondom het apparaat vrij en zorg dat er geen brandbare materialen aanwezig zijn. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat
	Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van onverbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd

Gevaar	Betekenis
	let op, heet oppervlak
	gevaar voor elektrocutie (vermeld op de elektrische onderdelen met indicatie van de spanning).

Beëindiging gebruik

- Wanneer u besluit de apparatuur niet langer te gebruiken, adviseren wij u deze onbruikbaar te maken door het verwijderen van de voedingskabels van het elektriciteitsnet.

A.6 Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden

Met 'oneigenlijk gebruik' wordt elk gebruik bedoeld dat anders is dan wat er gespecificeerd is in deze handleiding. Tijdens de werking van de machine zijn andere soorten werkzaamheden of activiteiten, die oneigenlijk worden geacht of die over het algemeen gevaar met zich meebrengen voor de veiligheid van de medewerkers en die schade aan de machine kunnen veroorzaken, niet toegestaan. Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden omvat:

- gebrek aan onderhoud, reiniging en periodieke controles van de machine;
- structurele wijzigingen of wijzigingen aan de werkingslogica;
- geknoei aan beschermingen of veiligheidsvoorzieningen;
- het niet gebruiken van persoonlijke beschermingsmiddelen door de operators, het gespecialiseerde personeel en het onderhoudspersoneel;
- het niet gebruiken van geschikte accessoires (bijv. het gebruik van ongeschikte gereedschappen, ladders);
- het plaatsen, in de omgeving van de machine, van brandbare of ontvlambare materialen of materialen die in elk geval niet verenigbaar zijn met de werkzaamheden of die irrelevant zijn;
- onjuiste installatie van de machine;
- het in de machine stoppen van voorwerpen die niet verenigbaar zijn met de werking ervan of die schade kunnen toebrengen aan de machine of aan het milieu;
- op de machine klimmen;
- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van de machine;
- ander gedrag dat gevaar oplevert dat niet door de fabrikant kan worden geëlimineerd.

De hiervoor beschreven handelingen zijn verboden!

A.7 Reiniging en onderhoud van de machine



BELANGRIJK

Om de prestaties en veiligheid van de oven in stand te houden, moet de oven onderhouden en gereinigd worden.

- Alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden te verrichten het apparaat loskoppelen van de elektrische voeding. Raadpleeg voor meer informatie de paragraaf Elektrische aansluiting in de installatiehandleiding.
- Het apparaat niet aanraken met natte handen en/of voeten of als u blootsvoets loopt.
- De afschermingen/veiligheidsvoorzieningen mogen er niet afgehaald worden.
- Gebruik een ladder met bescherming om ingrepen te verrichten op apparaten die van bovenaf toegankelijk zijn.
- Gebruik geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Onderhouds- en controlewerkzaamheden, evenals de revisie van de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel of door de Klantenservice, voorzien van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, alsmede van geschikte gereedschappen en hulpmiddelen.
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden door gespecialiseerd personeel of door de Klantenservice.
- Voordat u welke onderhoudswerkzaamheden dan ook gaat uitvoeren moet de machine in veilige omstandigheden verkeren.
- Houd u aan de regels voor de verschillende werkzaamheden voor normaal en buitengewoon onderhoud. Het niet in acht nemen van de waarschuwingen kan leiden tot risico's voor het personeel.

Gewoon onderhoud

- Koppel voor gebruikelijk handmatig onderhoud de stroomvoorziening los voordat u het apparaat schoonmaakt.
Raadpleeg voor meer informatie de paragraaf Elektrische aansluiting in de installatiehandleiding.
- De machine niet reinigen met waterstralen.

Preventief onderhoud

- Om de veiligheid en prestaties van uw apparatuur te garanderen, wordt aanbevolen dat elke 12 maanden onderhoud wordt uitgevoerd door door Electrolux Professional erkende monteurs, volgens de servicehandboeken van Electrolux Professional. Neem voor meer informatie contact op met uw lokale servicecentrum van Electrolux Professional.

VOORZORGSMAATREGELEN IN GEVAL HET APPARAAT LANGE TIJD NIET WORDT GEBRUIKT

- De garantie dekt geen enkele schade die wordt veroorzaakt door ijsvorming in de leidingen van het apparaat.

Reparaties en buitengewoon onderhoud

- Reparaties en buitengewoon onderhoud moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd erkend personeel. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor defecten of schade veroorzaakt door personeel dat niet door de fabrikant geautoriseerd is af. Door ingrepen die zijn uitgevoerd door niet-geautoriseerd personeel komt de oorspronkelijke garantie van de fabrikant te vervallen.

Onderdelen en accessoires

- Gebruik alleen originele accessoires en/of reserveonderdelen. Wanneer geen originele accessoires en/of reserveonderdelen worden gebruikt komt de oorspronkelijke garantie van de fabrikant te vervallen en kan het zijn dat de machine niet aan de veiligheidsnorm voldoet.

B GARANTIE

B.1 Garantievoorwaarden en uitsluitingen

Als de aanschaf van dit product garantiedekking omvat, wordt garantie geboden die in overeenstemming is met plaatselijke verordeningen en die van toepassing is op het product dat geïnstalleerd en gebruikt wordt voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, en zoals beschreven in de van toepassing zijnde documentatie van de apparatuur.

De garantie is van toepassing in het geval dat de klant uitsluitend originele reserveonderdelen heeft gebruikt en onderhoud heeft uitgevoerd in overeenstemming met de documentatie van Electrolux Professional voor gebruikers en onderhoud, die op papier of in elektronisch formaat beschikbaar zijn gemaakt.

Electrolux Professional adviseert ten sterkste om door Electrolux Professional goedgekeurde reinigings-, spoel- en ontkalkingsmiddelen te gebruiken om optimale resultaten te verkrijgen en de efficiëntie van het product in de tijd te behouden.

Het volgende wordt niet gedekt door de garantie van Electrolux Professional:

- kosten voor onderhoudsritten om het product af te leveren en op te halen;
- installatie;
- training over het gebruik/de bediening;
- vervanging (en/of levering) van reserveonderdelen, tenzij als gevolg van defecten in materialen of vakmanschap die binnen één (1) week na de storing zijn gemeld;
- correctie van externe bedrading;
- correctie van niet-geautoriseerde reparaties evenals schade, storingen en inefficiënties die worden veroorzaakt door en/of het gevolg zijn van;
- onvoldoende en/of abnormale capaciteit van de elektrische systemen (stroomsterkte/spanning/frequentie, met inbegrip van pieken en/of stroomstoringen);
- onvoldoende of onderbroken toevoer van water, stoom, lucht, gas (met inbegrip van onzuiverheden en/of andere zaken die niet voldoen aan de technische vereisten voor elke machine);

- loodgietersonderdelen, onderdelen of verbruikbare schoonmaakproducten die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant;
- verwaarlozing, verkeerd gebruik, misbruik of niet houden aan de gebruiks- en verzorgingsinstructies die beschreven worden in de bijbehorende documentatie van de apparatuur door de klant;
- onjuiste of slechte: installatie, reparatie, onderhoud (inclusief knoeien, wijzigingen en reparaties die worden uitgevoerd door derden die niet geautoriseerd zijn) en wijzigingen aan de veiligheidssystemen;
- Het gebruik van niet-originele onderdelen (bijv. verbruiksproducten, slijtage of reserveonderdelen);
- omgevingscondities die thermische (bijv. oververhitting/bevriezing) of chemische (bijv. corrosie/oxidatie) stress veroorzaken;
- vreemde voorwerpen die in het product worden geplaatst of daarop worden aangesloten;
- ongelukken of overmacht;
- transport en hantering, inclusief krassen, deuken, kerven en/of andere schade aan de afwerking van het product, tenzij dergelijke schade het gevolg is van defecten in materialen of vakmanschap en binnen één (1) week na aflevering wordt gemeld, tenzij anders overeengekomen;
- product met originele serienummers die verwijderd of gewijzigd zijn of niet gemakkelijk vastgesteld kunnen worden;
- vervanging van lampen, filters of verbruiksartikelen;
- alle accessoires en software die niet zijn goedgekeurd of niet gespecificeerd worden door Electrolux Professional.

Tot de garantie behoren geen geplande onderhoudsactiviteiten (met inbegrip van de daarvoor benodigde onderdelen) of de levering van reinigingsmiddelen, tenzij specifiek gedekt binnen een plaatselijke overeenkomst die onderhevig is aan plaatselijke algemene voorwaarden.

Controleer de website van Electrolux Professional voor de lijst met erkende klantenservices.

C ALGEMENE INFORMATIE



WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”

C.1 Inleiding

Hierna wordt informatie gegeven met betrekking tot het beoogde gebruik van dit apparaat, de uitgevoerde tests en een omschrijving van de gebruikte symbolen (die het soort waarschuwing aangeven), de definities van de in de handleiding gebruikte termen en nuttige informatie voor de gebruiker van het apparaat.

C.2 Aanvullende aanwijzingen

Wij wijzen u erop dat de tekeningen en diagrammen in de handleiding niet op schaal zijn. Zij dienen als aanvulling op de geschreven informatie en bieden een overzicht, maar ze zijn niet bedoeld als gedetailleerde weergave van de geleverde machine.

In de installatieschema's van het apparaat hebben de vermelde numerieke waarden betrekking op afmetingen in millimeters en/of inch.

C.3 Gebruiksdoeleinden en beperkingen

Dit apparaat is ontworpen voor de bereiding van levensmiddelen. Het is bestemd voor collectief gebruik.

Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.



PAS OP

het apparaat is niet geschikt om buiten geïnstalleerd te worden en/of op plaatsen die aan de weersinvloeden (regen, direct zonlicht enz.) blootgesteld zijn.



LET OP:

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor onjuist gebruik van het product.

C.4 Goedkeuring

Onze apparaten zijn ontworpen en geoptimaliseerd door middel van laboratoriumtests om hoge prestaties en een hoog rendement te kunnen leveren.



BELANGRIJK

Uitsluitend voor modellen met 20 roosters: de oven moet gebruikt worden met de meegeleverde wagen of met geschikte wagens die vermeld worden in de catalogus met accessoires.

Het apparaat wordt gebruiksklaar geleverd.

Het positieve resultaat van de tests (visuele controle-elektrische controle-functionele controle) wordt gewaarborgd en gecertificeerd met de volgende bijlagen.

C.5 Auteursrechten

Deze handleiding is uitsluitend bestemd voor raadpleging door de operator en kan uitsluitend aan derden worden verstrekt met schriftelijke toestemming van Electrolux Professional.

C.6 Het bewaren van de handleiding

De handleiding moet gedurende de gehele levensduur van de machine in zijn geheel bewaard worden, totdat de machine wordt afgedankt. Wanneer er afstand gedaan wordt van de machine, bij verkoop, verhuur, in gebruik geven of onderverhuur, moet deze handleiding bij de machine gevoegd zijn.

C.7 Gebruikers van de handleiding

Deze handleiding is bedoeld voor:

- de expediteur en de medewerkers die belast zijn met de verplaatsing;
- het personeel dat belast is met de installatie en de inbedrijfstelling;
- de werkgever van de gebruikers van de machine en de teamleider op de werkplek;
- operators belast met het normale gebruik van de machine;
- gespecialiseerd personeel - Technische Dienst (zie diensthandleiding).

C.8 Definities

Hierna worden de belangrijkste termen weergegeven die in de Handleiding worden gebruikt. Wij adviseren u deze zorgvuldig te lezen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Operator	persoon die belast is met het installeren, afstellen, gebruiken, onderhouden, reinigen, repareren en transporteren van de machine.
Fabrikant	Electrolux Professional SpA of een door Electrolux Professional SpA erkend servicecentrum.
Persoon die bevoegd is om de machine op de normale wijze te gebruiken	operator die is geïnformeerd, opgeleid en getraind voor wat betreft de te verrichten taken en de risico's die verbonden zijn aan het normale gebruik van de machine.
Technische dienst of gespecialiseerd personeel	operator die door de fabrikant is opgeleid/getraind en die, op grond van zijn professionele vorming, ervaring, specifieke training, kennis van voorschriften ter voorkoming van ongevallen, in staat is om in te schatten welke ingrepen er nodig zijn voor de machine en die eventuele risico's herkent en kan voorkomen. Hij is deskundig op het gebied van de mechanica, elektrotechniek en elektronica, etc.

GEVAAR	bron van mogelijke verwondingen of schade voor de gezondheid.
Gevaarlijke situatie	elke situatie waarin een Operator wordt blootgesteld aan een of meer Gevaren.
Risico	combinatie van waarschijnlijkheid en ernst met mogelijk letsel of schade aan de gezondheid in een gevaarlijke Situatie.
Beschermingen	veiligheidsmaatregelen die bestaan uit de toepassing van specifieke technische middelen (Beschermingen en Veiligheidsvoorzieningen) om de Operators te beschermen tegen Gevaren.
Bescherming	onderdeel van een machine dat op een specifieke manier wordt gebruikt om bescherming te geven door middel van een fysieke barrière.
Veiligheidssysteem	voorziening (anders dan een Afscherming) die het risico elimineert of beperkt; deze kan alleen gebruikt worden of gecombineerd zijn met een Afscherming.
Klant	degene die het apparaat heeft aangeschaft en/of beheert en gebruikt (bijv.: bedrijf, ondernemer, onderneming).
Elektrocucie	onbedoelde ontlading van elektrische stroom op het menselijk lichaam.

C.9 Aansprakelijkheid

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade en storingen die veroorzaakt zijn door:

- het niet opvolgen van de aanwijzingen in deze handleiding;
- reparaties die niet volgens de regelen der kunst zijn uitgevoerd en vervanging van onderdelen die afwijken van degene die gespecificeerd zijn in de onderdelenencatalogus (de montage en het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires kan de werking van de machine negatief beïnvloeden en de oorspronkelijke garantie van de fabrikant doen vervallen);
- werkzaamheden die zijn verricht door niet-gespecialiseerd personeel;
- niet toegestane wijzigingen of ingrepen;
- gebrek aan of onvoldoende onderhoud;
- verkeerd gebruik van de machine;
- onvoorziene, uitzonderlijke gebeurtenissen;
- gebruik van de machine door personeel dat niet geïnformeerd, opgeleid en/of getraind is;
- het niet toepassen van de in het land van gebruik geldende bepalingen met betrekking tot veiligheid, hygiëne en arbeidsomstandigheden.

De fabrikant is geenszins aansprakelijk in geval van schade voortkomend uit willekeurige wijzigingen en transformaties, uitgevoerd door de gebruiker of door de Klant.

De verantwoordelijkheid voor de identificatie en keuze van passende en geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, die gebruikt moeten worden door de operators, ligt bij de werkgever of de verantwoordelijke voor de werkplek, of de technicus die belast is met de technische assistentie, op grond van de geldende voorschriften in het land waar de machine gebruikt wordt.

De Fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor onnauwkeurigheden in de handleiding, indien deze te wijten zijn aan druk- of vertaalfouten.

Eventuele aanvullingen op de handleiding die door de fabrikant aan de Klant worden gestuurd, moeten bewaard worden bij de handleiding, waar zij integraal deel van zullen uitmaken.

D NORMAAL GEBRUIK VAN DE MACHINE

D.1 Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine

De klant dient zich ervan te verzekeren dat het personeel dat belast is met het gewone gebruik van de machine adequaat getraind is en aangetoond heeft zijn taak naar behoren te kunnen vervullen, door zorg te dragen voor zowel de eigen veiligheid als die van anderen.

De klant moet controleren of het eigen personeel de gegeven instructies begrepen heeft, in het bijzonder voor wat betreft de aspecten betreffende de veiligheid en de hygiëne op het werk bij het gebruik van de machine.

D.2 Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan de machine

Het is de verantwoordelijkheid van de Klant om te controleren of de medewerkers die belast zijn met de verschillende taken voorzien zijn van de volgende vereisten:

- zij lezen en begrijpen de handleiding;
- zij krijgen scholing en training die past bij hun taken, om deze veilig te kunnen uitoefenen;
- zij krijgen specifieke scholing over het correcte gebruik van de machine.

D.3 De operator die belast is met het normale gebruik

Moet minstens beschikken over:

- kennis van de technologie en specifieke ervaring met de bediening van de machine;
- algemene basiskennis en technische basiskennis op voldoende niveau om de inhoud van de handleiding te kunnen lezen en begrijpen; met inbegrip van de juiste interpretatie van de tekeningen, symbolen en pictogrammen;
- voldoende kennis om op een veilige manier de ingrepen waartoe hij bevoegd is en die in de handleiding gespecificeerd zijn, uit te voeren;
- kennis van de voorschriften met betrekking tot hygiëne en veiligheid op het werk.

Indien zich enige substantiële storing voordoet (bijvoorbeeld: kortsluiting, kabels die los zijn gegaan uit hun klemmen, motorstoring, slijtage van de beschermingshulzen van de elektrische kabels, enz.) dan moet de operator die belast is met het gewone gebruik van de machine de volgende aanwijzingen opvolgen:

- de machine onmiddellijk uitschakelen.

E PRODUCTBESCHRIJVING

E.1 Gebruik – Introductie

De aanwijzingen in deze handleiding 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.



BELANGRIJK

Laat in modellen met 20 roosters de reinigingscycli alleen draaien met de wagen in de oven. Het helpt de afdichting bij het afsluiten van de openingen in de bodem tussen de ovenruimte en de deur.

- 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.



BELANGRIJK

Controleer nadat de installatie van ovens met 6 en 10 roosters (inclusief gestapelde installatie) is uitgevoerd op welke hoogte de bovenste plateaus in de oven worden geplaatst. Plaats indien nodig de volgende sticker (meegeleverd) op de voorzijde van de oven en **op een hoogte van 1 meter 60 boven de vloer**.



PAS OP

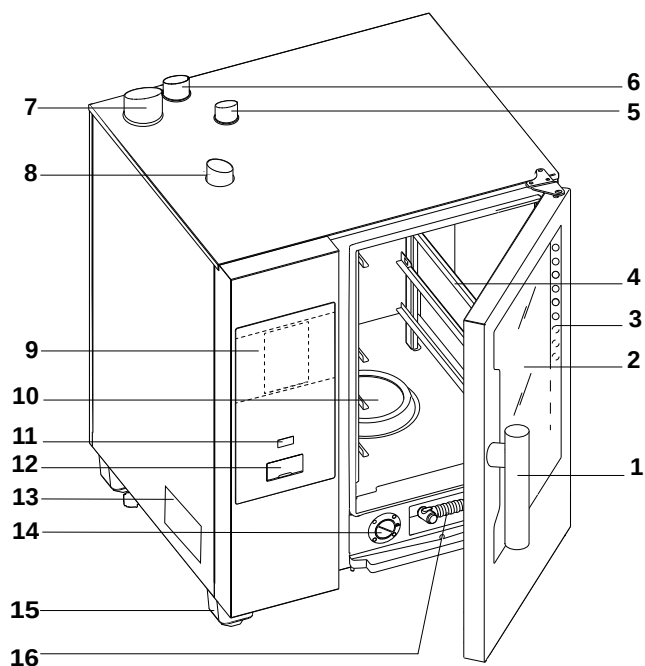
Om brandwonden te voorkomen geen houders met vloeistoffen (of producten die tijdens de bereiding vloeibaar worden) op planken plaatsen op niveaus die hoger zijn dan 1 meter 60 boven de vloer. Dit om omvallen te voorkomen tijdens de verplaatsing.

Voedsel in de oven plaatsen

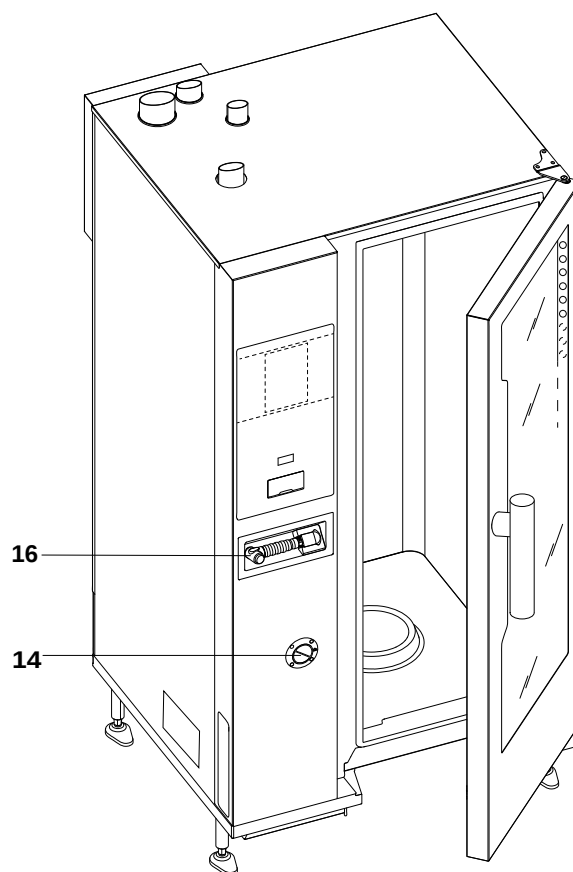
Aantal roosters		MODELLEN					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Maximale belading oven	kg	30	60	50	100	100	200
Maximum belading bak/plateau	kg	15	30	15	30	15	30

E.2 Overzicht apparaat

6 - 10 GN model



20 GN model



1. Handgreep deur (de vorm is afhankelijk van het model)
2. Glazen deur
3. Led-balk voor verlichting van de ovenruimte
4. Steunen voor de roosters
5. Warmtewisselaar afvoergas ovenruimte (alle gasmodellen)
6. Stoomafvoer (elektrische en gasmodellen)
7. Afvoergas van stoomgenerator (gasmodellen met boiler)
8. Luchtingangen (elektrische en gasmodellen)
9. Bedieningspaneel

10. Filter ovenruimte - behuizing voor wasmiddeltabletten (reiniging ovenruimte)
11. ON/OFF-toets
12. Positie USB-aansluiting
13. Typeplaatje
14. Lade voor ontkalkings-/spoelmiddel
15. Pootjes
16. Handsproeireinigingseenheid, indien aanwezig in uw model

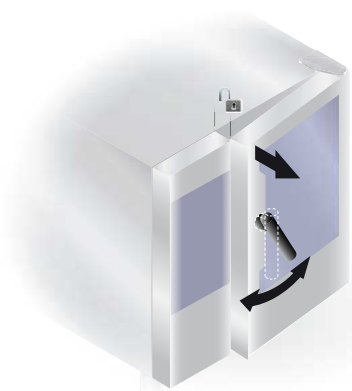


LET OP:
Het handsproeimiddel werkt alleen met ingeschakelde oven.

E.3 Openen en sluiten van de ovendeur

Hieronder staan de instructies voor het sluiten en openen van de ovendeur, per model.

Model 6 GN en 10 GN

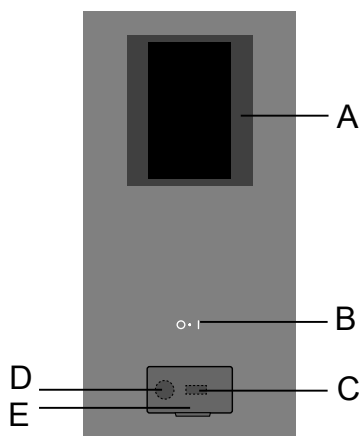


1. Draai de handgreep van de deur volledig met de klok mee of tegen de klok in om de ovendeur volledig te kunnen openen. De bereidingscyclus, indien actief, wordt onderbroken.
2. Druk de deur, om hem te sluiten, voldoende tegen de oven aan zodat hij vergrendelt.



1. Draai de handgreep 90°C tegen de klok in om de deur volledig te openen. Het bereidingsprogramma, indien actief, wordt onderbroken.
2. Draai de handgreep 90°C tegen de klok in tot hij stopt en duw de deur tegen de oven.
3. Terwijl u de deur tegen de oven gedrukt houdt, draait u de handgreep terug naar de verticale stand om de vergrendeling te voltooien.

E.4 Bedieningspaneel



- A. Display – Aanraakscherm
- B. ON/OFF-toets
- C. USB-stick in/uit
- D. Aansluiting voor accessoire
- E. Flap die geopend kan worden

F BEDIENING

F.1 De oven INSchakelen

Druk op de "I"-zijde van de toets "O – I" om de oven in te schakelen.

Druk op de "O"-zijde van dezelfde toets om de oven uit te schakelen.



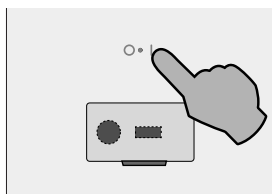
BELANGRIJK

Alleen voor gasmodellen: wacht 5 minuten voor u hem opnieuw aansteekt.



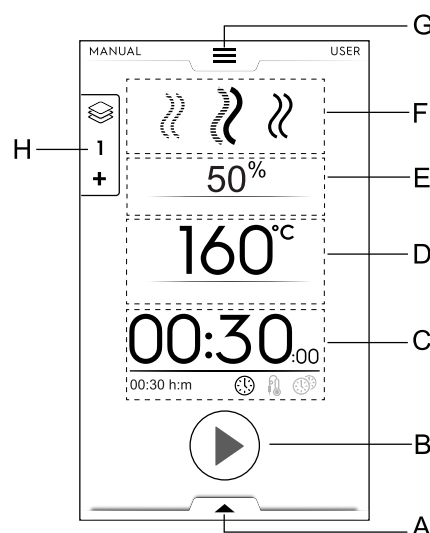
LET OP:

Nadat u de oven hebt uitgeschakeld, kan de koelventilator uit veiligheidsoverwegingen nog even ingeschakeld blijven.



De display wordt verlicht, de software wordt geladen en enige tijd later wordt het volgende scherm standaard in de HANDMATIGE stand getoond.

Modellen met boiler

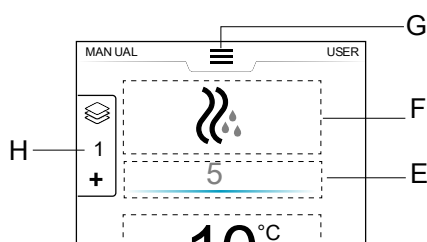


- A. Onderste lade - Extra functies (hulpmiddelen)
- B. Starttoetsgedeelte
- C. Tijd / Voedselsonde / MultiTimer-gedeelte
- D. Temperatuurgedeelte binnenruimte
- E. Luchtvochtigheidgedeelte binnenruimte
- F. Gedeelte bereidingscyli

G. Bovenste lade – Hoofdmenu

H. Multifase-lade

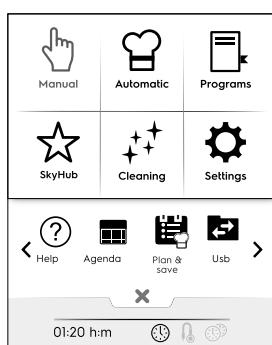
Modellen zonder boiler



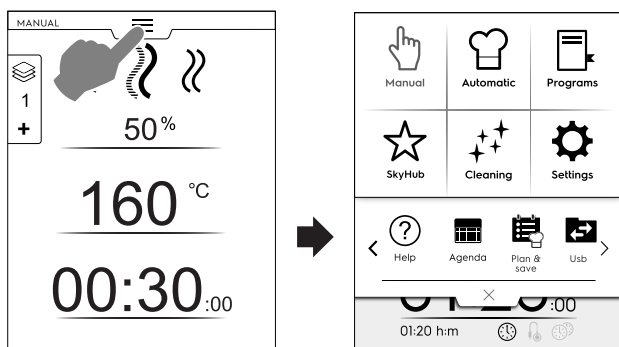
F.2 Hoofdmenu

Met de oven kunt u in verschillende bereidingsstanden koken al naar gelang uw type voedsel en wensen, recepten en programma's opslaan en weer oproepen, bereidingsactiviteiten plannen of een automatische reiniging uitvoeren.

Het hoofdmenu van de startpagina bestaat uit diverse standen die overeenkomen met de verschillende functies van de oven.



LET OP:
Raak altijd de bovenste lade aan om binnen het hoofdmenu te navigeren.



Raak het gewenste symbool in het hoofdmenu aan om toegang te krijgen tot de verschillende standen.

Bereidingsstanden



Manual-stand (Handmatige stand)

Met de "Manual"-stand (Handmatige stand) kunnen bereidingscycli naar wens worden aangepast, waarbij gekozen kan worden uit Convectie-, Combi en Stoomcycli en het luchtvochtigheidsniveau, de tijd en de temperatuur ingesteld kunnen worden (zie hoofdstuk F.5 *Handmatige stand*).



Automatic-stand (Automatische stand)

Met de "Automatic"-stand (Automatische stand) kan voedsel op een gemakkelijke en snelle manier bereid worden, door simpelweg het gewenste voedsel en de bereidingswijze te kiezen.

Met de ingestelde parameters krijgt u uitstekende en reproduceerbare bereidingsresultaten, wanneer u maar wilt (zie hoofdstuk F.6 *Automatische stand*).



Programs-stand (Programmastand)

Met de "Programs"-stand (Programmastand) kunnen eerder opgeslagen recepten worden opgeroepen en kunnen snel parameters en instellingen van elke bereidingscyclus worden hersteld, zodat ze niet steeds opnieuw toegekend hoeven te worden (zie hoofdstuk F.7 *Programmastand*).



Homepagestand (SkyHub/SoloMio)

Met de "Homepagestand" kunnen recepten opgeslagen en beheerd worden in een speciaal daarvoor bestemd gedeelte (zie hoofdstuk F.7 *Programmastand*).

Overige standen



Cleaning-stand (Reinigingsstand)

Met de "Cleaning-stand" (Reinigingsstand) is het mogelijk om de reiniging van de binnenruimte en de ontkalkingscyclus van de boiler uit te voeren, indien beschikbaar in uw model.



Settings-stand (Instellingenstand)

Met de "Settings"-stand (Instellingenstand) kunnen de functies en opties van de oven naar wens worden aangepast voor een beter gebruik daarvan.

< Opties BLADERGEDEELTE >



Help

Deze functie geeft QR-codes om de gebruikershandleiding op uw apparaat (smartphone, tablet of laptop) weer te kunnen geven. Zie hoofdstuk F.9 *Helpstand*.



AGENDA (MyPlanner/Agenda)

Met deze functie kunt u de activiteiten van de oven, bereidings- of reinigingsprogramma's plannen, of herinneringen instellen, volgens uw eigen schema (zie hoofdstuk F.10 *Agenda-stand (Kalender- Mijn Planner)*).



PLAN-N-SAVE/OPTIMALISATIE BEREIDING

Met deze functie kunt u opeenvolgende bereidingsprocessen optimaliseren om energie- en waterverbruik tijdens de overgangsfases te verminderen (zie hoofdstuk F.12 *Plan-& Save (Plannen&Besparen)/Kookoptimalisatiestand*).



SKYDUO/MATCH (optioneel)



LET OP:

Alleen als optie beschikbaar op bepaalde modellen, in combinatie met een geschikt accessoire.

Deze functie kan naar wens worden geactiveerd en werkt in combinatie met connectiviteitsapparaten, geïnstalleerd door gespecialiseerd personeel. Hiermee kunt u verbinding maken tussen de oven en een snelkoeler (zie hoofdstuk F.13 *SkyDuo/Match-stand (afhankelijk van uw model - optioneel)*).

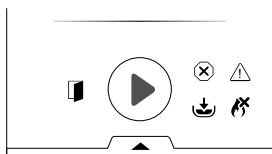


USB

Met de USB-stand kunnen programma's of andere gegevens met behulp van de USB-stick naar het apparaat worden geüpload of van het apparaat worden gedownload. Zie hoofdstuk F.11 *USB-stand*.

F.3 Commando's aanraakscherm / info en weergegeven meldingen

De symbolen in dit gedeelte maken interactie met de oven mogelijk of geven informatie over de status van de oven of aangesloten accessoires.



Commando's aanraakscherm



Raak dit symbool aan om de selectie te bevestigen en/of op te slaan



Raak dit symbool aan om de selectie ongedaan te maken of een pop-upvenster te sluiten



Raak dit symbool aan om terug te keren naar het vorige menu



Raak dit symbool aan om een cyclus te starten



Houd deze toets enkele seconden ingedrukt om een lopende cyclus te stoppen



Raak deze symbolen aan om te bladeren door de pagina's (horizontaal bladeren) of een waarde te verhogen/verlagen



Raak deze symbolen aan om te bladeren door de pagina's (verticaal bladeren)



Signaleringsinformatie



Signaleringssymbool waarschuwing deur open

Dit symbool verschijnt als de deur open is of niet goed gesloten is



Snelheidsniveau ventilator



Boiler in vul- of verwarmingsfase
Niet beschikbaar op modellen zonder boiler



Te hoge temperatuur van de boiler
Niet beschikbaar op modellen zonder boiler



Alleen in gasmodellen:
Gasbrander¹ is verstopt.
Raak het symbool van de groene vlam aan om de ontsteking van de boiler te resetten.



Waterinjectie



Beperkt vermogen



Alarm blokkering

Meldingen op display



Waarschuwingen

Er verschijnt een pop-upvenster op de display om de actuele waarschuwing te tonen.



Symbool alarmsignalering

Er verschijnt een pop-upvenster op de display om het actuele alarm te tonen. Het symbool blijft zichtbaar totdat het probleem is opgelost.



informatie

Een informatiemelding geeft door dat er iets niet klopt, dat een procedure is afgerond of herhaald moet worden, enzovoort.

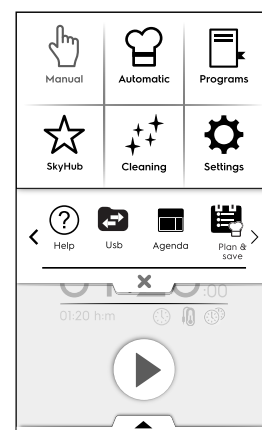
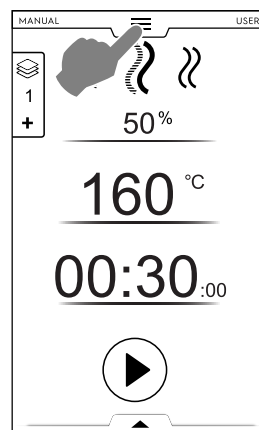
F.4 Ladengedeelte

De laden zijn uitbreidingen die in enkele omgevingen van het menu zitten en bevatten opties en functies.



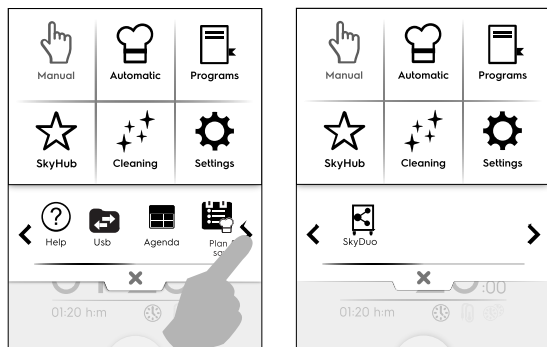
BOVENSTE LADE

- Met deze lade kan door het hoofdmenu genavigeerd worden.
- De bovenste lade openen:



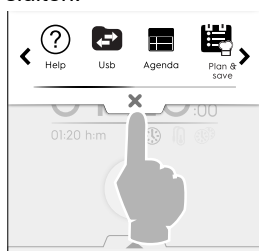
1. Het kan de brander in de bovenruimte, de brander in de onderruimte of de brander van de boiler zijn

- Bladeren door pagina's:



Raak de pijltjes in het bladergedeelte aan;

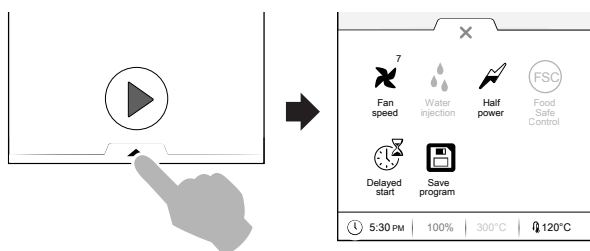
- De bovenste lade sluiten:



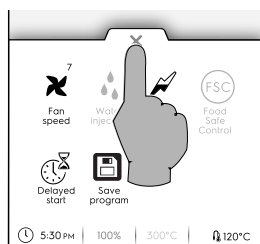
Raak de toets **X** aan om de lade te sluiten.

ONDERSTE LADE

- Met deze lade kunnen verdere opties, accessoires en geavanceerde functies benaderd worden.
- De onderste lade openen:



- De onderste lade sluiten

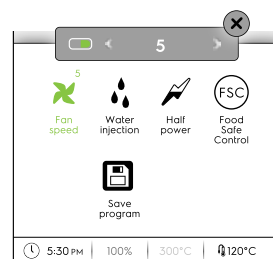


Functies ONDERSTE LADE – Hulpmiddelen

Deze lade bevat verdere instellingen, beheer van accessoires en geavanceerde functies. De samenstelling ervan is afhankelijk van de parameterinstellingen en de fasecyclus.

Snelheid ventilator

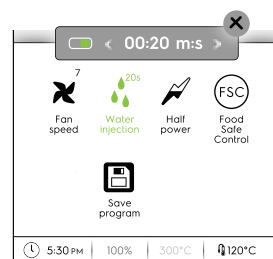
- Raak dit symbool aan om de snelheid van de ventilator in te stellen op 1 tot 7 niveaus.
- Raak het **X**-symbool aan om te sluiten en de instelling in te schakelen.
- Gebruik de  /  -symbolen om deze functie uit te schakelen.



Waterinjectie in de ovenruimte (alleen beschikbaar voor de bereidingscyclus met convectie)

Raak dit symbool aan om het vochtigheidsniveau in de binnenruimte aan het begin van de bereidingsfase te verhogen.

- Stel de duur van de waterinjectie in (van 10 seconden tot 30 minuten).
- Raak het **X**-symbool aan om te sluiten en de instelling in te schakelen.
- Gebruik de  /  -symbolen om deze functie uit te schakelen.



Beperkt vermogen

Raak dit symbool aan om de vermogenspiek van het geïnstalleerde vermogen te beperken. Beschikbaar voor elke bereidingscyclus. Als het symbool geselecteerd wordt, wordt hij groen.

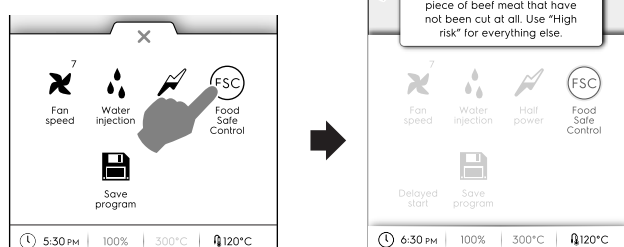
Food Safe Control (FSC) (controle voedselveiligheid)

Raadpleeg paragraaf *FSC Safety Control (FSC)* in hoofdstuk F.15 *Instellingen* om deze functie in te schakelen.

Met FSC kan de microbiologische veiligheid van het voedsel tijdens de bereiding gecontroleerd worden (zie paragraaf *FSC Safety Control (FSC)*)

- Raak dit symbool aan. In een pop-upmelding wordt gevraagd om het risiconiveau tussen standaard en hoog te kiezen.
- Kies het gewenste voedselsymbool om het risico te wijzigen.

Het bijbehorende symbool op de onderste lade  verandert eveneens .





Uitgestelde start

Met deze optie is het mogelijk om de start van een cyclus uit te stellen tot een tijdstip dat beter uitkomt.

Nadat de uitgestelde start is ingesteld en de ►-knop is aangeraakt, worden op de display het bijbehorende symbool en de gekozen uitsteltijd getoond. Het apparaat begint met aftellen.

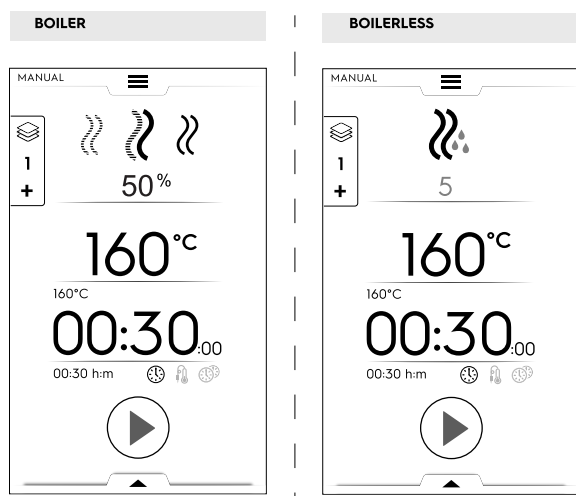


Programma opslaan

Raak dit symbool aan om aangepaste bereidingscycli op te slaan. Zie paragraaf *Een programma maken en opslaan* in hoofdstuk F.7 *Programmastand*.

F.5 Handmatige stand

In de handmatige stand wordt de volgende **eerste pagina** getoond:



Om de homepage weer te geven met meer gedetailleerde informatie, zie hoofdstuk F.15 *Instellingen* (Handleiding ⇒ Algemeen ⇒ Actuele en ingestelde waardes tonen).

/

BEREIDINGSCYCLI

Modellen met boiler



CONVECTIEcyclus

Voor roosteren en gratineren:
Maximumtemperatuur van 300 °C.



COMBI-cyclus

De verwarmingen van de stoomgenerator en de binnenruimte worden gelijktijdig gebruikt om gerechten zacht te laten blijven;
Maximumtemperatuur van 300 °C.



STOOMcyclus

Ideaal voor het koken (bedrijfstemperatuur automatisch vast op 100°C);
Stoom met een lage temperatuur voor delicate bereidingen, vacuüm verpakt voedsel en om voedsel te ontdooien (temperatuur van 25°C tot 99°C);
Oververhitte stoom (temperatuur 101°C – 130°C).

Modellen zonder boiler



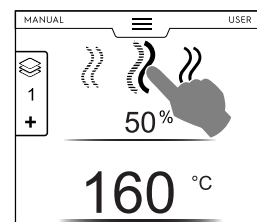
CONVECTIEcyclus

Maximumtemperatuur van 300 °C.

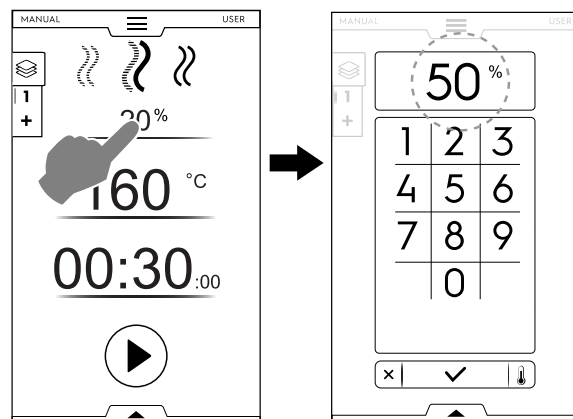
Voor roosteren en gratineren; Maximumtemperatuur van 300 °C.

Het instellen van een bereidingscyclus

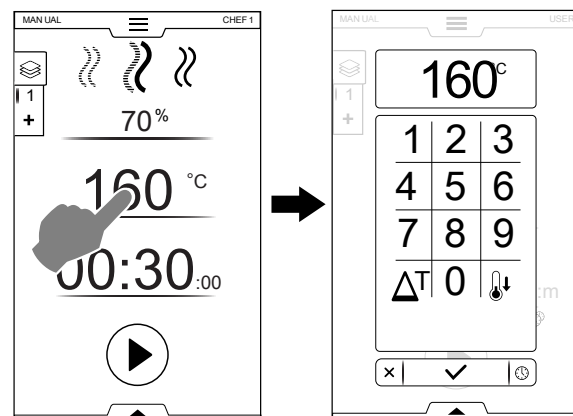
1. Kies een cyclus, bijvoorbeeld COMBI;



2. Stel indien nodig de gewenste LUCHTVOCHTIGHEID in;
 - Raak de rij met de waarde voor de luchtvochtigheid aan;
 - Voer de nieuwe waarde in met het numerieke toetsenblok dat op de display verschijnt.



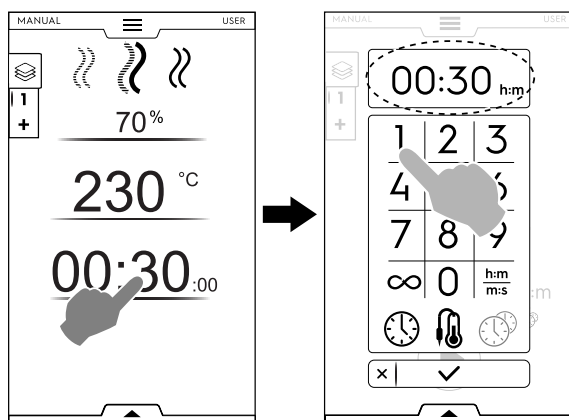
3. Stel de gewenste TEMPERATUUR in²
 - Raak de rij met de waarde van de temperatuur aan; voer de nieuwe waarde in met het numerieke toetsenblok dat op de display verschijnt.



2. Na 30 minuten constante werking wordt de temperatuur in de binnenruimte beperkt tot 260°C om energie te besparen. Wanneer het voedsel in de oven wordt gezet, wordt de ingestelde temperatuur automatisch hersteld.

4. De TIJDduur instellen

- Raak de rij met de tijdwaarde aan; voer de nieuwe waarde in met het numerieke toetsenblok.



∞ Continue bereidingstijd

$\frac{h:m}{m:s}$ Weergegeven tijd

Voedselsonde

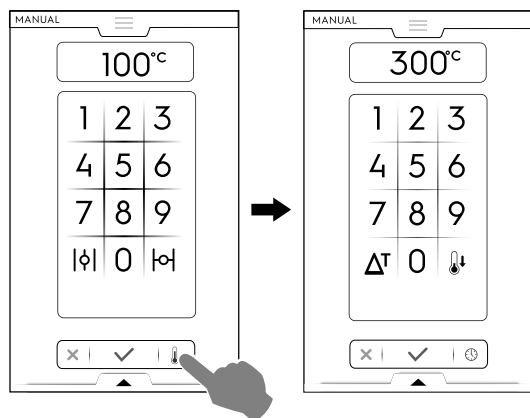
MultiTimer



BELANGRIJK

Met het numerieke toetsenblok kunt u de verdere opties van de cyclus instellen zonder terug te keren naar de eerste pagina van de handmatige stand.

- Raak de toets aan, zoals weergegeven in de afbeelding, om toegang te verkrijgen tot de instelling van de temperatuur- en tijdopties;

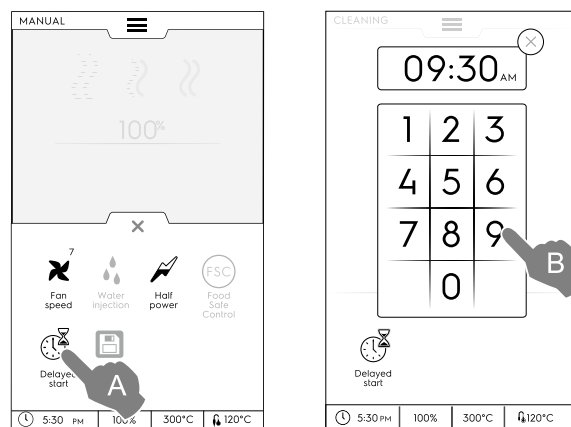


- Raak de -toets aan om de ingestelde bereidingscyclus te starten.

Instelling van de uitgestelde start, voordat de startschakelaar wordt aangeraakt

- Open de onderste lade en raak het bijbehorende symbool ("A") aan;

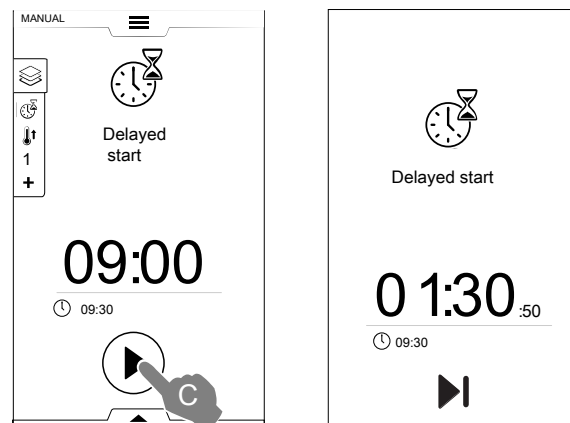
- Stel de starttijd in op het toetsenblok ("B") dat verschijnt en raak aan om af te sluiten;



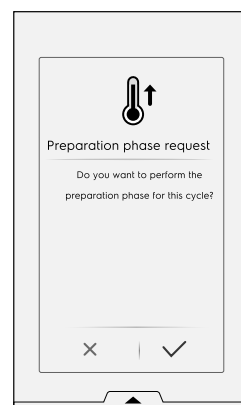
LET OP:

Om de uitgestelde start te annuleren, opent u opnieuw de onderste lade en raakt u het groene symbool voor de uitgestelde start aan. De kleur zou van groen naar wit moeten veranderen.

- Op de display wordt de ingestelde bereidingscyclus met de uitgestelde start getoond. Raak de -toets aan om het te bevestigen ("C").



- Als u wilt dat de oven wordt voorverwarmd voor de uitgestelde start, raadpleeg dan hoofdstuk F.15 *Instellingen* (Handleiding ⇒ Algemeen, ⇒) en schakel de functie "Delayed start preheating" (Voorverwarming uitgestelde start) in (/).
- In dit geval vraagt de oven of op de ingestelde tijd een voorbereidingsfase (voorverwarming) voor de cyclus moet worden verricht.



Het apparaat begint met aftellen. Het display toont het symbool van de uitgestelde start, de resterende tijd en de ingestelde starttijd.

De uitgestelde start kan nog worden overgeslagen, om de cyclus direct te laten starten. In dat geval start de oven de voorverwarmingsfase.

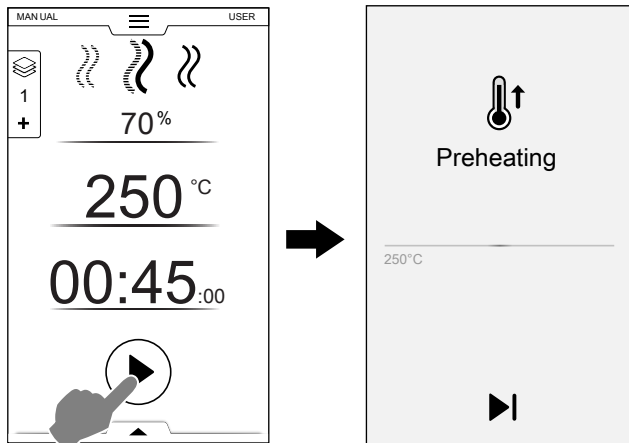
Startopties

AUTO START

De bereidingscyclus start door de deur te sluiten. De START-toets is niet zichtbaar op de display.

Raadpleeg hoofdstuk F.15 *Instellingen* (Autostart) om Auto-start in alle standen in te schakelen.

- De voorverwarmingsfase (of voorcoelfase) start. De voorverwarming of het voorcoelen bereidt de temperatuur in de binnenruimte voor, voordat de gekozen cyclus start.



LET OP:

Als de temperatuur in de binnenruimte te hoog is, wordt een bericht weergegeven waarin wordt verzocht de deur open te zetten voor een snellere afkoeling.



Voorverwarmen/voorcoelen overslaan

Raak het symbool ▶ aan om deze fase over te slaan en meteen door te gaan naar de hoofdcyclus.



LET OP:

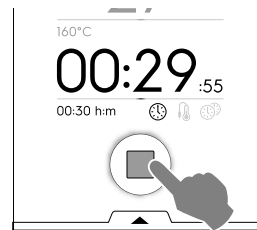
Deze fase kan worden ingeschakeld of uitgeschakeld in hoofdstuk F.15 *Instellingen* (Handleiding ⇒ Algemeen ⇒ Bereiding voorverwarmen).

- Aan het einde van het voorverwarmen klinkt een geluidssignaal en knippert het lampje van de deur.
- Er wordt een pop-upvenster geopend, waarin het bericht wordt getoond dat de cyclus kan beginnen.
- Als een TIJDCYCLUS is gekozen: plaats het voedsel in het apparaat en sluit de deur om de cyclus te starten;
- Als de SONDECYCLUS is gekozen: plaats het voedsel in het apparaat, steek de voedselsonde in het product en sluit de deur om de cyclus te starten;



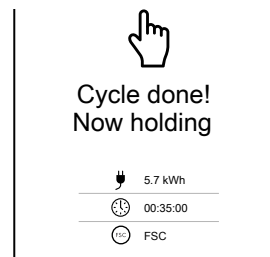
Een cyclus stoppen

- Houd de [Stop] -toets ingedrukt om de cyclus te stoppen.



- Aan het einde van de cyclus klinkt een geluidssignaal. Er wordt een pop-upvenster geopend waarin de samenvatting van het verbruik, de tijdcyclus en het gebruikte hulpmiddel wordt getoond.

Raak de toets ✓ aan om het pop-upvenster te sluiten;



Het apparaat begint met handhaven.



Stroomverbruik in kWh



Tijdverbruik in uren : minuten : seconden



Gebruikt hulpmiddel: FSC Food Safe Control
De uiteindelijke controle door FSC is succesvol.



Gebruikt hulpmiddel: FSC Food Safe Control
De uiteindelijke controle door FSC is niet succesvol.

TEMPERATUUROPTIES

(voor alle bereidingsstanden)

ECO DELTA ΔT

- 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 temperatuur van de ovenruimte wordt automatisch afgestemd op de binnentemperatuur van het voedsel (KERNSONDE), waarbij van het begin tot het einde van het bereidingsproces het verschil tussen beide temperaturen, "ECO-DELTA", constant blijft.

Delta temperatuur

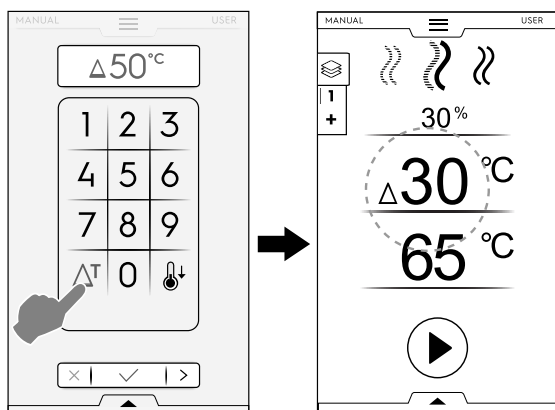
Waarden kunnen ingesteld worden:	van 5 tot 120°C
----------------------------------	-----------------

Met deze functie kunt u een bereiding uitvoeren zonder het gerecht bloot te stellen aan hoge temperaturen. Zo worden de homogeniteit van de bereiding en de zachtheid verbeterd en wordt het gewichtsverlies beperkt.

De functie ECO-DELTA is alleen mogelijk als de sonde geplaatst is.

- Raak tijdens het instellen van de temperatuur het symbool ΔT aan;

2. Voer de gewenste deltawaarde in op het numerieke toetsenblok. Raak de toets ✓ aan om te bevestigen;



3. Raak het sondesymbool  aan en voer de gewenste waarde in;
4. Steek de sonde in het voedsel (zie het gebruik van de sonde in paragraaf *Het gebruik van een sonde*).
5. Sluit de deur en druk op de toets .



LET OP:

Raak het symbool Δ^T nogmaals aan om de ECO-DELTA-functie te wissen.

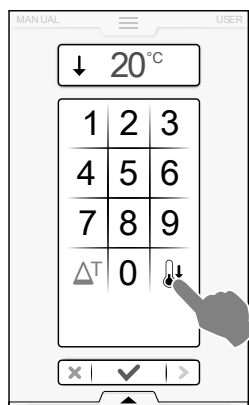
Met ECODELTA aan, schakelt de stand "Bereidingstijd" automatisch naar de stand "Kernsonde", waarbij de temperatuur binnenin het voedsel gedetecteerd wordt (65°C).

Deze functie is in het bijzonder geschikt voor het bereiden van grote stukken voedsel (van 5 kg en meer, bijv. een hele kalkoen, varkensbout, enz.).

AFKOELEN

- Snel afkoelen van de binnenruimte: handig om van de ene bereiding naar een andere op lagere temperatuur over te gaan; Maakt het draaien van ventilator en de automatische insputing van water mogelijk, ook als de deur open staat. Deze optie is niet beschikbaar als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 180°C.

1. Raak de -toets aan;



2. Voer de temperatuurwaarde in die de oven voor de volgende bereiding moet bereiken.
3. Raak de ✓-toets aan om te bevestigen.

LUCHTVOCHTIGHEIDSOPTIES

STOOMcyclus

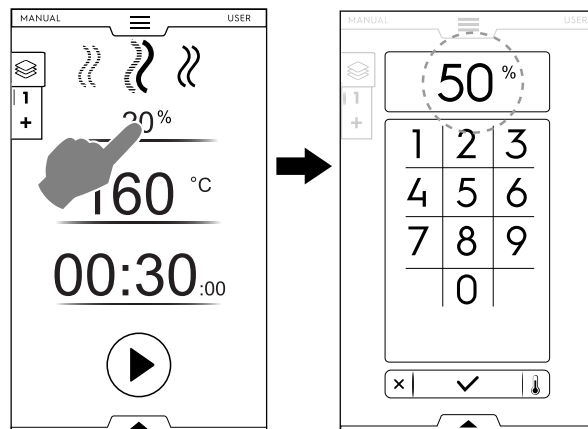
- De waarde van de luchtvochtigheid – 100°C is vast en kan niet worden aangepast.

COMBI-cyclus – NIVEAU luchtvochtigheidsPERCENTAGE

01 %

Hiermee kan het luchtvochtigheidsniveau in de binnenruimte tijdens de bereiding worden aangepast.

- Raak de rij met de luchtvochtigheid aan. Voer de nieuwe waarde in op het toetsenblok (bijv. 50). De oven bereikt de ingestelde luchtvochtigheid en houdt hem gedurende de gehele bereidingscyclus in stand.



CONVECTIEcyclus – ONTLUCHTINGSVENTIEL



Ontluchtingsventiel GESLOTEN voor bereidingen met veel vocht (Defaultinstelling)

01 %

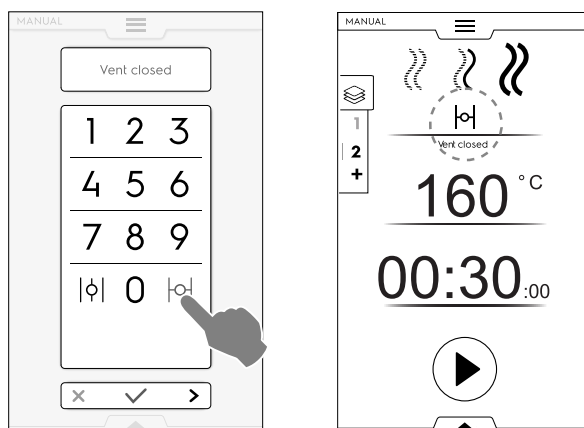
Ontluchtingsventiel INSTELBAAR voor bereidingen met instelbare luchtvochtigheid van 1 tot 99 %, maakt de afvoer van vocht mogelijk als de ingestelde waarde overschreden wordt.



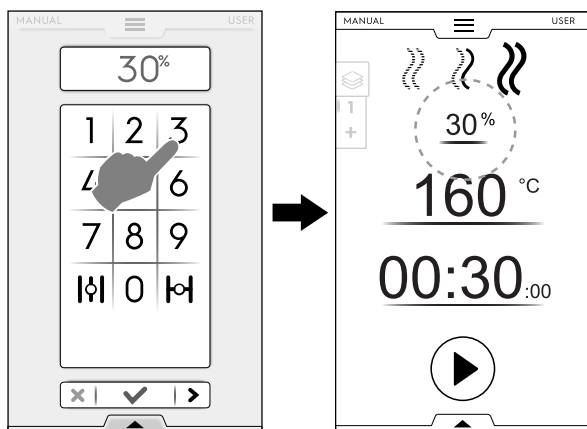
Ontluchtingsventiel OPEN voor zeer droge bereidingen, waardoor vocht indien nodig verwijderd kan worden. Maximumtemperatuur van 300°C).

Instellen ontluftung (alleen voor de CONVECTIEcyclus)

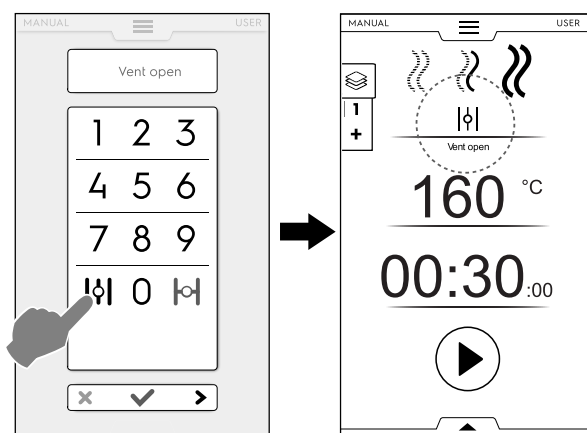
- Raak de optie ONTLUCHTING GESLOTEN aan



- Het **LUCHTVOCHTIGHEIDSPERCENTAGE** regelen
Voer een waarde in op het numerieke toetsenblok (bijvoorbeeld 30). De ontluchting is gesloten in een mate dat een luchtvochtigheid van 30% wordt bereikt.



- Raak de optie **ONTLUCHTING OPEN** aan

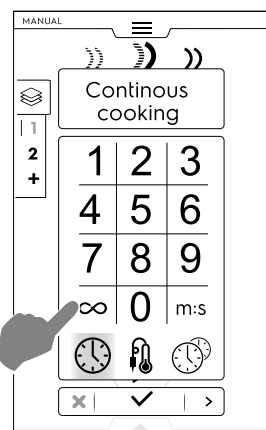


TIJDSINSTELLING OF SONDE-INSTELLING

TIJDOPTIE

CONTINUE BEREIDING

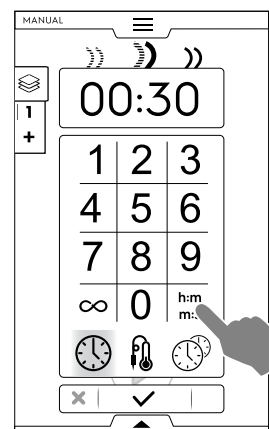
- Als deze optie geactiveerd is, is de bereidingscyclus oneindig.



Houd de -toets ingedrukt als het voedsel bereid is.

WEERGEGEVEN TIJD

- Als deze optie geactiveerd is, wordt de weergegeven tijd omgezet van uren/minuten naar minuten/seconden en vice versa.



VOEDSELKERNSONDE-OPTIE

Met de kernsonde is een precieze controle van de temperatuur binnen in het te bereiden product mogelijk. Deze functie schakelt de ingestelde bereidingstijd uit.

Sondetemperatuur

Waarden kunnen ingesteld worden:	van 10 tot 290°C
----------------------------------	------------------

Als de ingestelde waarde is bereikt, stopt de oven automatisch.

Sondetypes

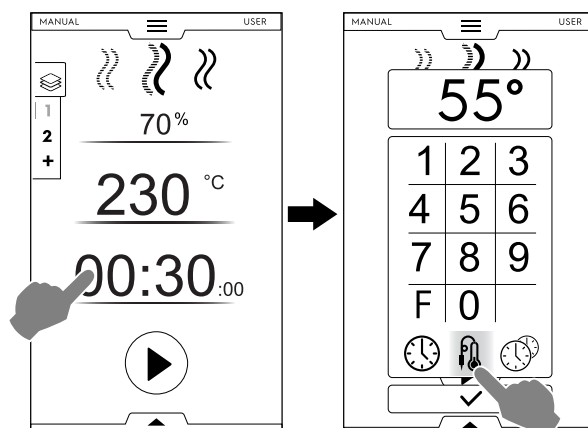
- Instelbare **SONDE** om de kerntemperatuur van het product te meten
- Instelbare **SONDE** voor gegevensoverdracht naar een USB-stick.

MULTIPOINT-kernsonde 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 (**ALLEEN** voor specifieke modellen).

Afhankelijk van het model zijn ovens uitgerust met de **MULTIPOINT-kernsonde** of de **SINGLEPOINT-kernsonde**. **MULTIPOINT-kernsonde** 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.

Het gebruik van een sonde

1. Raak de tijd aan en kies de optie **KERNSONDE**;

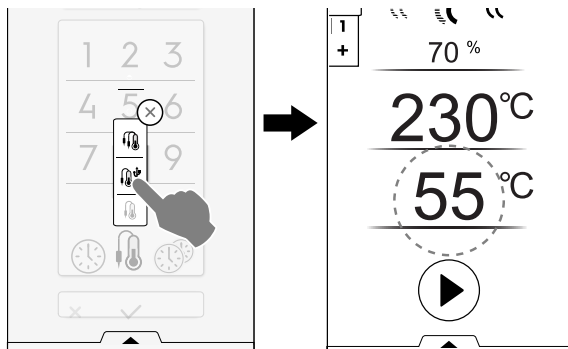


F

Pasteurisatiefactor (indien geactiveerd)

Raak "F" aan om de waarde van de factor die aan het einde van de bereidingscyclus bereikt moet worden in te voeren.

2. Selecteer de meest geschikte sonde en voer de kernsondetemperatuur in met het numerieke toetsenbord (bijv. 55 °C).



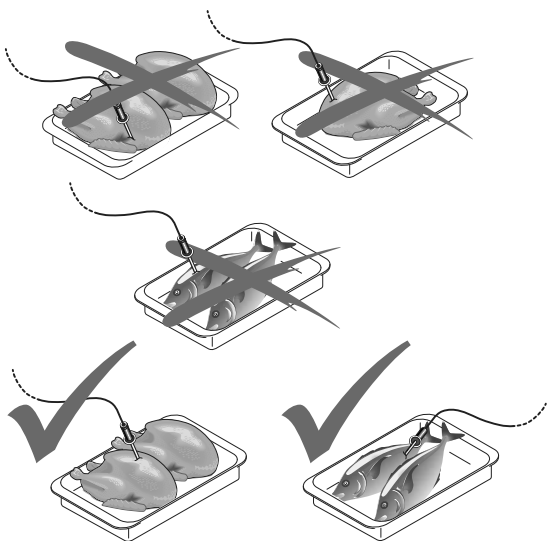
3. Raak de toets aan om de cyclus te starten. Wacht tot op de display wordt aangegeven dat de voorverwarmingsfase (of voorkeelfase) is afgerond.
4. Open de deur, plaats het voedsel in de binnenruimte;



WAARSCHUWING

Er bestaat gevaar van brandwonden. Als de oven heet is, de deur altijd voorzichtig openen.

5. Haal de kernsonde uit zijn zitting en steek hem zonder te forceren in het product;
Zorg ervoor dat de punt (het gevoelige deel) in de buurt van het midden van het product is geplaatst.
Het is belangrijk dat de kernsonde goed ingestoken wordt, d.w.z. in het midden van het product. Let er verder op dat de punt niet uit het product steekt en beslist de schaal niet raakt.



BELANGRIJK

De kernsonde 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 sonde niet.

6. Sluit de deur van de oven.
De SONDEcyclus blijft lopen.

Einde Sondecyclus

- Als de gewenste kerntemperatuur van het product is bereikt, stopt de oven automatisch. Op de display wordt de duur van de bereidingscyclus weergegeven;

Deactiveren sondecyclus

- Druk om de SONDEcyclus te deactiveren gewoon op de TIJDtoets en stel een bereidingstijd in. Met deze handeling wordt de kernsonde automatisch uitgeschakeld, en vice versa.

Als de oven wordt uitgeschakeld, wordt de kernsondeoptie eveneens gedeactiveerd.



LET OP:

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



MULTITIMEROPTIE

In het MultiTimer-systeem kan voor elk recept een andere tijdsduur worden ingesteld (kip, aardappelen, enz.) of voor elke ovenschaal die op een ander niveau staat (niveau 1 voor de bovenste schaal en de volgende niveaus voor de lagere schalen).

Bovendien kunt u met deze functie de oven gebruiken voor een "à la carte" menu (met vrije keuze) waarbij u het gerecht op het gewenste moment in de oven kunt zetten tijdens dezelfde cyclus.

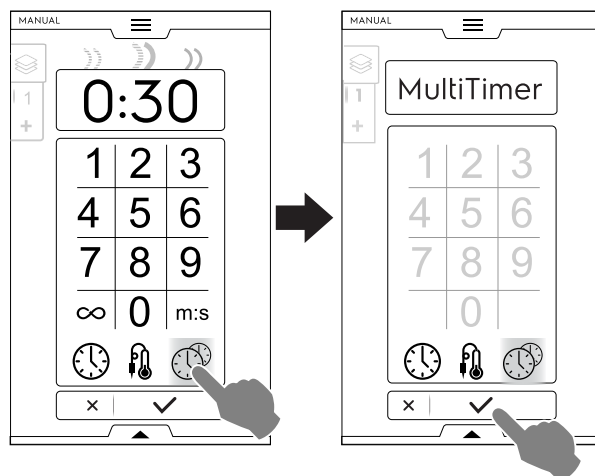


LET OP:

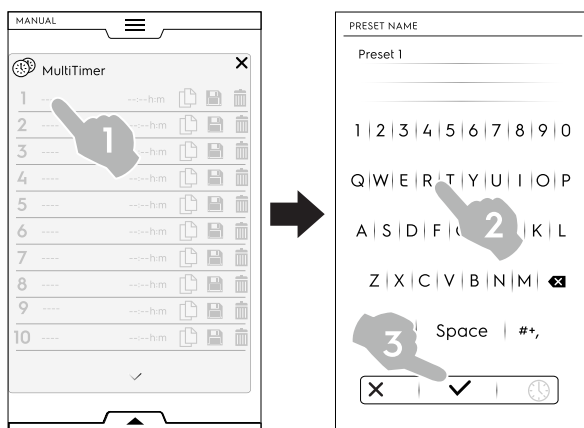
Deze functie kan niet worden gekozen in een multifasecyclus.

Instellen van een MultiTimer-optie

1. Selecteer tijdens het instellen van een handmatig programma de MultiTimer-optie, en bevestig;

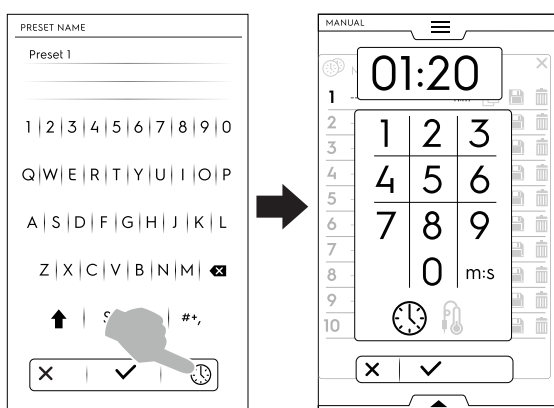


- Er wordt een pop-upvenster geopend. Raak het linker-gedeelte van een rij aan om een nieuwe preset te maken, typ de nieuwe naam in op het toetsenblok en bevestig.

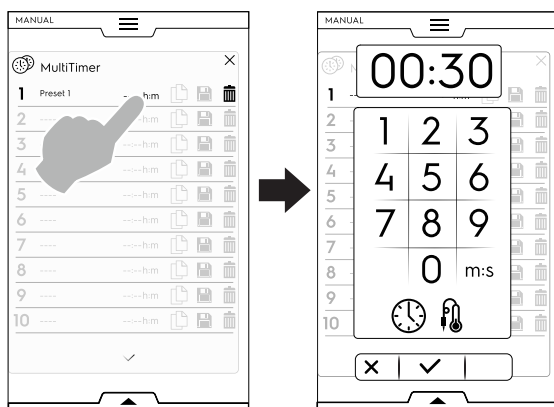


- Duur preset of kerntemperatuur voedsel instellen. Er zijn twee manieren om dit te doen:

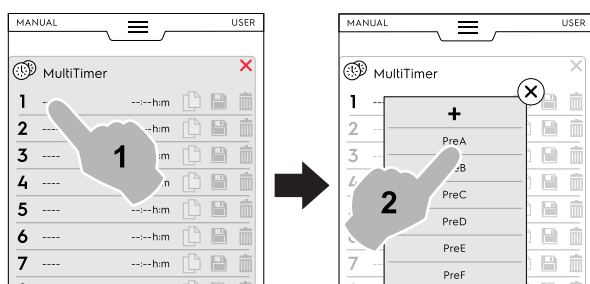
- Raak het tijdsymbool ⌚ op het toetsenblok aan om toegang te krijgen tot de bewerkingspagina;



- Raak het tijdgedeelte op het rechterdeel van de rij aan;

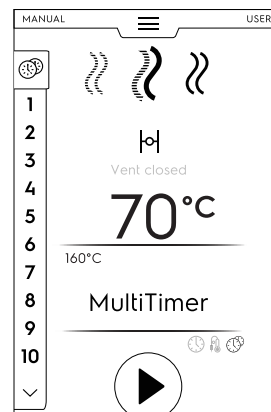


- Het apparaat toont de presets die er het meest op lijken of de presets die compatibel zijn met de zojuist ingestelde preset. Raak het linkergedeelte van elke rij aan om ze op te roepen en kies de gewenste optie.

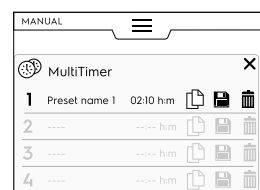


- Raak "+" aan om een nieuwe preset te maken en toe te voegen. Typ de nieuwe naam in op het toetsenblok en bevestig.

Het is mogelijk om maximaal 60 presets toe te voegen.



- Nadat de gewenste presets zijn ingesteld, worden de symbolen aan de rechterkant beschikbaar gemaakt.



Met betrekking tot beheer van de presets is het mogelijk om:



De preset te dupliceren

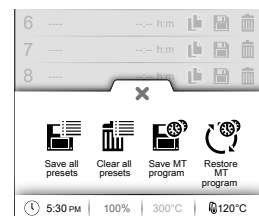


De preset op te slaan
(alleen beschikbaar voor nieuwe presets)



De preset te wissen

- Extra handelingen op het programma kunnen via de onderste lade worden uitgevoerd. Open de onderste lade om:



Alle presets op te slaan

Sla alle presets op in plaats van ze één voor één op te slaan.



Alle presets te wissen

Wis alle presets in plaats van ze één voor één te wissen.



MT-programma op te slaan

Sla alle presets op als een MultiTimer-programma.



Presets opnieuw laden

Alleen beschikbaar in een MultiTimer-programma, hiermee kunnen de gewenste presets van een MT-programma opnieuw geladen worden.



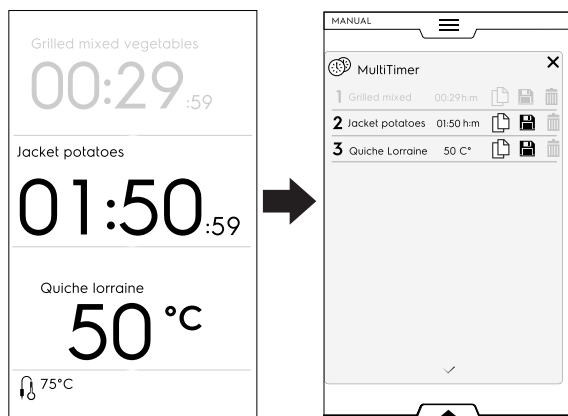
MT-programma's laden

Hiermee kan een MT-programma opnieuw geladen worden.

- Raak de toets ⏪ aan om de cyclus te starten. Het voorverwarmen start.

- Plaats het voedsel in de oven, steek de kernsonde in het product (indien nodig) en sluit de deur om de cyclus te starten.

De screensaver toont maximaal drie presets: de resterende tijd (of de actuele kerntemperatuur van het voedsel) en de naam, indien aanwezig. De presets zijn gerangschikt van boven naar beneden op basis van de minimale en maximale resterende tijd.



- Als een preset eindigt, klinken enkele geluidssignalen. Op de display wordt de lijst van de MultiTimer-pagina getoond waarbij de geëindigde preset groen knippert. Open de deur en haal het voedsel eruit. Na het sluiten van de deur verdwijnt de geëindigde preset van de display.



LET OP:

Het is tijdens een preset mogelijk om andere presets toe te voegen. Het referentienummer van de preset knippert terwijl de deur open is om voedsel in het apparaat te plaatsen. Als de deur weer gesloten is, stopt het referentienummer van de preset met knippen.

- Als de laatste preset eindigt en het voedsel eruit wordt gehaald, houd dan de toets ingedrukt om de presetcyclus te stoppen.



MULTIFASELADE

De bereiding van een gerecht kan plaatsvinden met verschillende modaliteiten tijdens de cyclus en dus in verschillende fases.

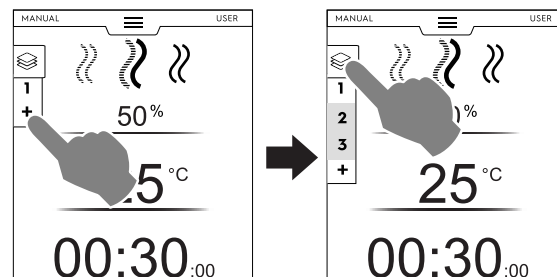
De oven maakt de uitvoering van programma's die uit meerdere opeenvolgende fases bestaan mogelijk (tot een maximum van 16 fases).

Tijdens een programma wordt automatisch overgegaan van de ene fase naar de volgende. Het programma stopt automatisch als alle fases zijn afgerond.

Het Multifase-programma instellen

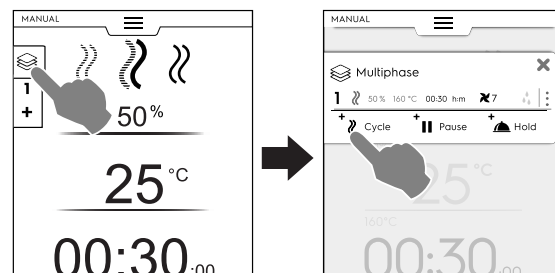
- Stel eerst een bereidingscyclus in (raadpleeg paragraaf F.5 *Handmatige stand*);
- Voeg een nieuwe fase toe;
Er zijn twee manieren om een fase toe te voegen:

- Raak het "+"-symbool in de Multifaselade aan;



Het apparaat voegt verdere fases toe. Raak de Multifaselade aan om de fasenlijst te controleren. Raak elke faserij aan om nieuwe parameters toe te kennen.

- Open de Multifaselade en raak het symbool "Cyclus toevoegen" aan.



Cyclus toevoegen

Raak dit symbool aan om een nieuwe fase toe te voegen.

De oven voegt defaultfases toe. Raak de faserij aan om nieuwe parameters in te stellen.



Pauze toevoegen

Raak dit symbool aan om de Pauzefase toe te voegen.



Handhaven toevoegen

Raak dit symbool aan om de Handhavingsfase toe te voegen.

De standaardtemperatuur van de handhavingsfase is 70°C. Raak indien nodig de bijbehorende rij aan om die te veranderen.



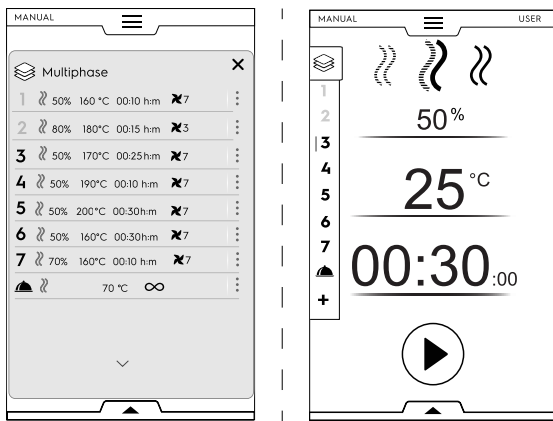
LET OP:

De HANDHAVINGSfase verschijnt altijd aan het einde van de lijst en kan niet verplaatst of gekopieerd worden.

Het is mogelijk om maximaal 16 fases + Handhavingsfase toe te voegen.



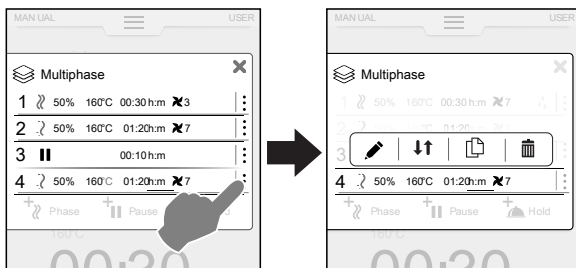
3. Stel de parameters van de nieuw toegevoegde cycli in en raak de ▶-toets aan om de cyclus te starten.



De lopende fase wordt in groen gemarkeerd. De fasen in de lijst die grijs gemarkeerd zijn, worden al uitgevoerd.

Fasenbeheer:

- Raak de 3 stippen aan de rechterkant aan om een mini-pop-upvenster te openen met de functies Schrijven, Verplaatsen, Dupliceren en Wissen.



LET OP:
Het pop-upvenster opent alleen als de cyclus nog niet is begonnen.

- Raak het X-symbool in het rood aan om het mini-pop-upvenster te sluiten.



Een tekst schrijven

Raak dit symbool aan om een tekst te schrijven die aan het begin van die specifieke fase weergegeven moet worden.



Fase verplaatsen

Raak dit symbool aan om de positie van de fase te wijzigen. De overige fasenummers beginnen te knippen.

Raak het gewenste fasennummer aan om de nieuwe positie te selecteren.



Fase wissen

Raak dit symbool aan om de fase onmiddellijk te wissen. Raak dit symbool aan om ook de uitgestelde start te wissen.



Fase dupliceren

Als er slechts één fase is, is het niet mogelijk om een fase te verplaatsen of wissen, maar kan hij alleen gedupliceerd worden.



BELANGRIJK

Om de hierboven beschreven wijzigingen te bewaren, moet het programma altijd worden opgeslagen en overschreven (met behulp van de onderste lade).

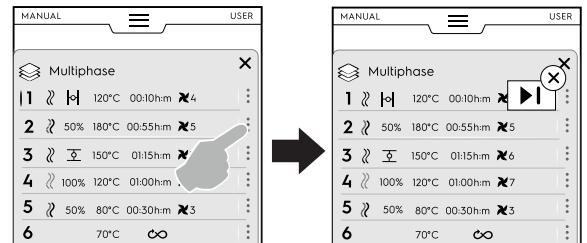
Optie OVERSLAAN (alleen beschikbaar tijdens een lopend programma):

1. Raak de drie stippen aan de rechterkant van de geselecteerde fase aan om het mini-pop-upvenster met de functie Overslaan te openen.



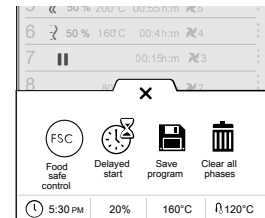
LET OP:
Het pop-upvenster wordt alleen geopend als de cyclus al is begonnen.

2. Raak het symbool Overslaan aan om de huidige fase te verlaten en onmiddellijk de geselecteerde fase te starten.



Functies onderste lade:

- Verdere handelingen kunnen via de onderste lade worden uitgevoerd:



Programma opslaan

Raak dit symbool aan om in de Programmastand aangepaste cycli op te slaan. Typ een toe te kennen naam in op het numerieke toetsenblok.

Raak dit symbool ook aan om wijzigingen die in een bestaand programma zijn aangebracht op te slaan.



Alle fasen wissen

Raak dit symbool om alle fasen in de Multifaselade te wissen en opnieuw te beginnen vanaf fase 1.

Voordat de fasen in de lade worden gewist, opent een pop-upvenster waarin om bevestiging wordt gevraagd.



Uitgestelde start

Raak dit symbool aan om de start van een programma uit te stellen.

Voer de vertragingstijd in op het numerieke toetsenblok.



FSC Food Safe Control

Raak dit symbool aan om het regelen van de microbiële veiligheid van het voedsel te regelen terwijl een programma wordt gebruikt.

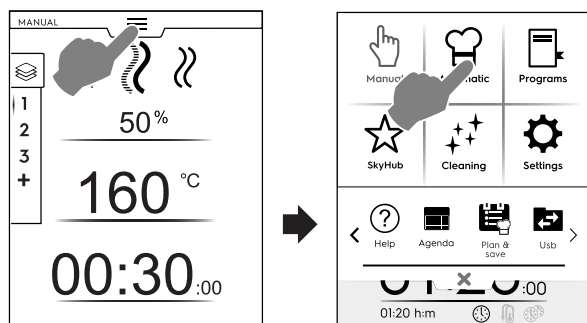
F.6 Automatische stand

In de "Automatic mode" (Automatische stand) kan op een gebruiksvriendelijke manier automatisch voedsel worden bereid, door een paar eenvoudige functies in te stellen.

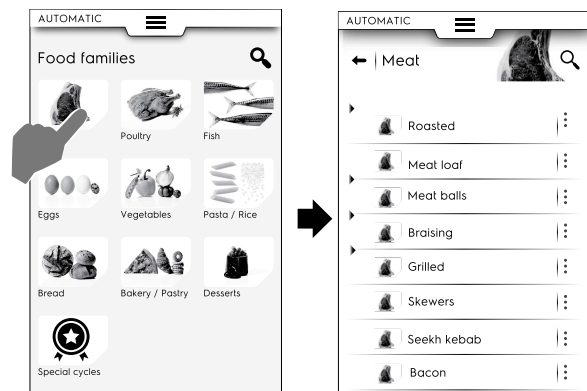
Bereiden in de "Automatische stand" betekent dat u de bereidingsparameters (temperatuur, tijd en luchtvochtigheid) niet hoeft te weten en voor elk type voedsel uitstekende bereidingsresultaten behaalt.

Het instellen van een automatisch cyclus

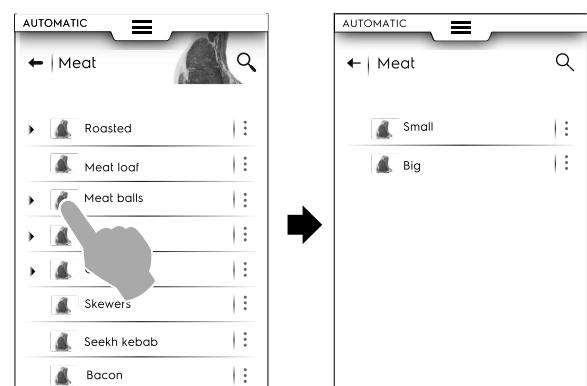
1. Open de bovenste lade en selecteer Automatic mode (Automatische stand)



2. Selecteer een voedselcategorie;

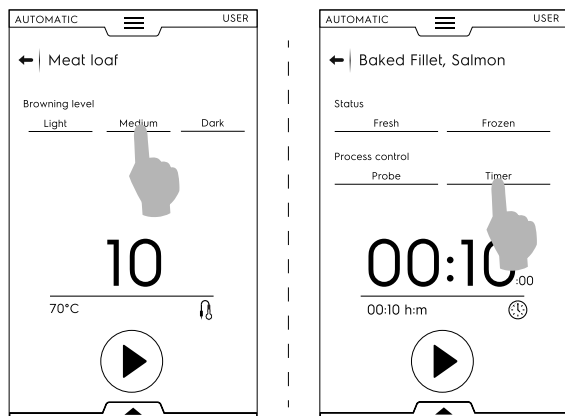


3. Selecteer een categorie voedsel en de benodigde bijbehorende preset;



Elke categorie kan meerdere bijbehorende presets hebben.

4. Selecteer de gewenste preset en stel indien nodig de parameters in.
Wijzig indien nodig de temperatuur en/of de besturing van de bereiding;



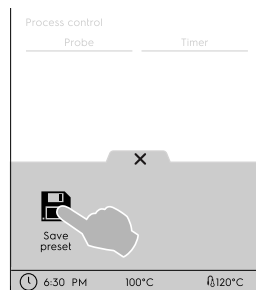
Bepaalde presets zijn volledig automatisch.

Op de display wordt getoond dat er geen parameters kunnen worden ingesteld.

Voor andere presets kunnen enkele parameters gewijzigd worden:

- Bruiningsniveau
- Besturing van de bereiding (tijd/sonde).
- Status voedsel

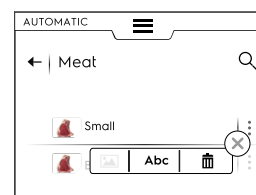
- Als de cyclus eenmaal gewijzigd is met de nieuwe parameters, kan hij als een preset worden opgeslagen;



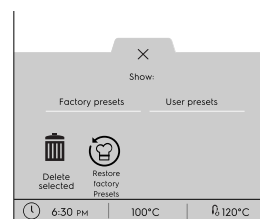
- Raak het symbool aan om de preset op te slaan;
- Er wordt een pop-upvenster geopend, waarin het bericht wordt getoond om de preset te overschrijven;
- Raak het ✓-symbool aan om te bevestigen of raak het ✗-symbool aan om een nieuwe preset op te slaan.

Beheer van de presets

- Raak de 3 stippen aan om de presets te hernoemen of wissen.



- Verdere acties zijn beschikbaar in de onderste lade. Open hem om:



- Fabrieksinstellingen of Gebruikerspresets te zien
- de geselecteerde presets te wissen (kies een of meer presets die op de display worden getoond en bevestig).
- fabriekspresets te herstellen;

5. Raak ▶ aan om de cyclus te starten;
Het voorverwarmen (of voorcoelen) start.



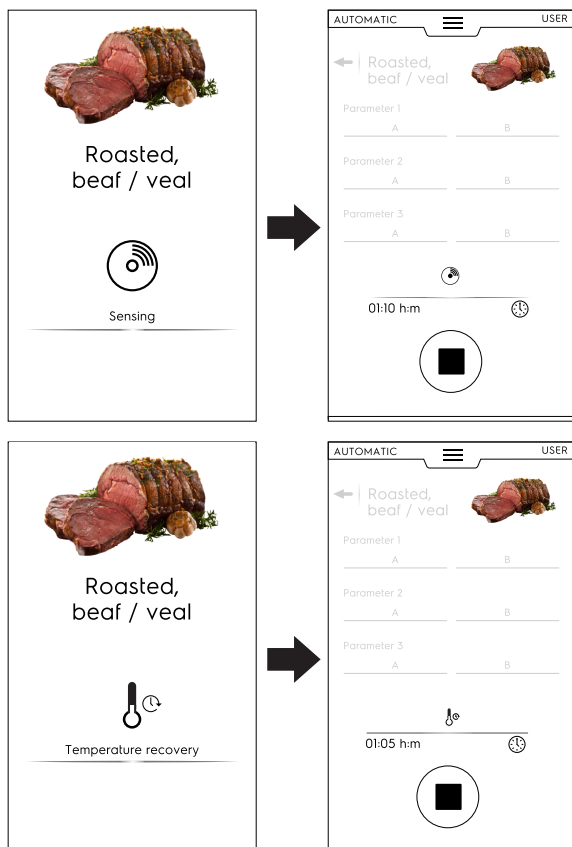
LET OP:

Tijdens het voorbereiden van de binnenruimte is het nog steeds mogelijk om enkele wijzigingen aan te brengen in de parameters.

6. Als de voorverwarmingsfase is afgerond, plaats dan het voedsel in de binnenruimte;
7. Plaats het voedsel aan het einde van het voorverwarmen/voorcoelen in de binnenruimte, steek de kernsonde in het product (indien nodig) en sluit de deur om de cyclus te starten.

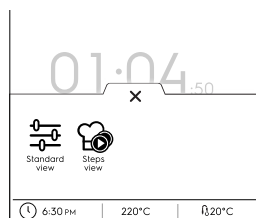
8. Start herstelfuncties Detectie/Temperatuur

Deze functies analyseren de condities in de binnenruimte om de cyclus te optimaliseren op basis van het type en de lading van het voedsel.



9. Na afloop van de herstelfasen voor Detectie/Temperatuur verschijnt een screensaver tijdens de cyclus.

Het is mogelijk om het aanzicht daarvan via de onderste lade aan te passen. Open hem en kies de meest geschikte optie.

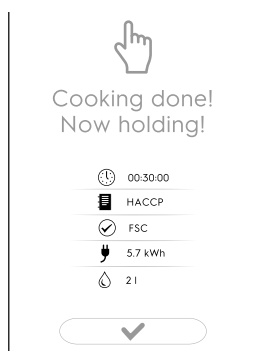


Standaardaanzicht



Stappenaanzicht

10. Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm de volgende informatie getoond:



Tijdverbruik in uren : minuten : seconden



HACCP

(receptgegevens opgeslagen in HACCP-logbestand)



Gebruikte referentiestandaard (indien ingeschakeld)

De controle toont aan of de standaardnorm succesvol is.



Stroomverbruik in kWh



Waterverbruik in liter

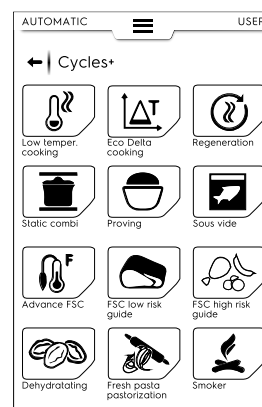
F.6.1 Cycli+ / Speciale cycli

Deze stand bevat speciale bereidingsmogelijkheden die zijn ontworpen om specifieke resultaten te verkrijgen.



Speciale cycli / Cycli+

Raak dit symbool aan om naar de lijst met cycli te gaan:



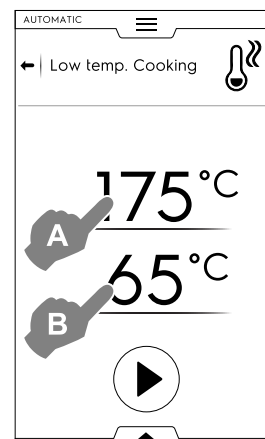
BEREIDING BIJ LAGE TEMPERATUUR

Low Temperature Cooking (bereiding bij lage temperatuur) is een automatisch presetprogramma voor voedsel met een zachte textuur dat gelijkmatig wordt bereid.

De handhavingsfase houdt voedsel gedurende 24 uur veilig volgens HACCP-normen.

Het programma bestaat uit de volgende hoofdfasen:

- Voorverwarmen
- Dichtschroeien: droog thermisch dichtschroeien van voedsel
- Koelen
- Garen: langzame bereiding
- Handhaven: voedsel op een gewenste temperatuur houden



1. Stel de gewenste DICHTSCHROEItemperatuur "A" in;
2. Stel de uiteindelijke temperatuur van de SONDE "B" in
3. Raak de toets  aan om de cyclus te starten.

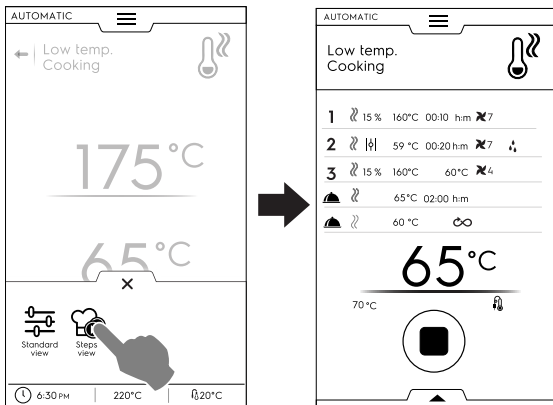


BELANGRIJK

Geadviseerd wordt om de sonde tijdens de voorverwarmingsfase uit de binnenruimte te halen.

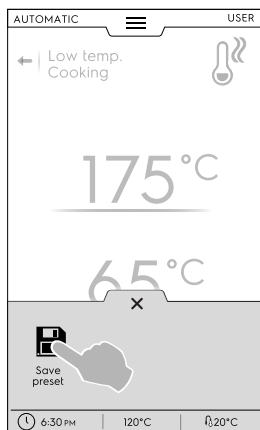
Cyclus weergeven

- De weergave van de cyclus kan worden aangepast in een standaard- of stappenweergave. Open de onderste lade en raak het gewenste symbool aan:



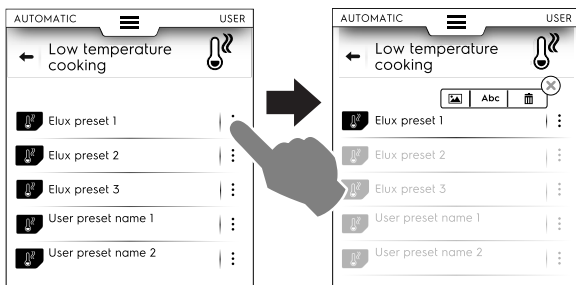
Presets opslaan

- Als de cyclus eenmaal is ingesteld, is het mogelijk hem op te slaan als een preset; Open de onderste lade en selecteer het bijbehorende symbool.



Presets beheren

- Als u al presets voor Low Temperature Cooking heeft opgeslagen, worden ze als een lijst getoond. Raak drie stippen aan om het beeld te wijzigen, of de presets te hernoemen of wissen (zie dezelfde procedure in paragraaf **AFBEELDING, NAAM, CATEGORIE LINK EN WISSEN VAN OPGESLAGEN PROGRAMMA'S** in hoofdstuk **F.7 Programmastand**).



- Verdere handelingen kunnen via de onderste lade worden uitgevoerd. Bekijk de beschikbare functies met presets via de onderste lade in de paragraaf **Beheer van de presets** in dit hoofdstuk. Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.



BEREIDINGEN MET ECO DELTA

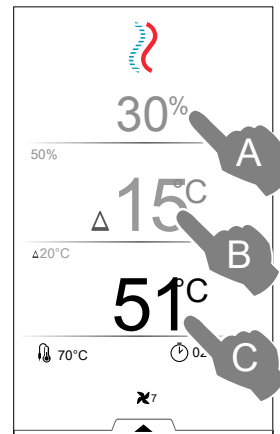
Deze speciale cyclus past de temperatuur in de binnenruimte aan om een constant verschil (delta) met de voedselkerntemperatuursonde in stand te houden.

- Stel de waarde voor de luchtvochtigheid in;
- Stel de deltawaarde in voor de temperatuur van de binnenruimte;
- Stel vervolgens de kernsondetemperatuur in; Op de display worden de ingestelde waarde (A) voor de luchtvochtigheid, voor de temperatuur van de binnenruimte de deltawaarde (B) en de actuele en doelwaarden voor de sonde (C) weergegeven;



LET OP:

Als er meerdere fasen worden gemaakt, moet ten minste één daarvan worden aangestuurd door een sonde waarbij de temperatuur van de binnenruimte wordt ingesteld als een delta van de waarde voor de voedselkerntemperatuursonde. Anders wordt de Startschakelaar gedeactiveerd en verschijnt de melding "Eco delta cooking program invalid" ("Eco delta bereidingsprogramma ongeldig").



- Raak de toets  aan om de cyclus te starten.
- Als de temperatuur in de binnenruimte eenmaal is bereikt, laad dan de oven in en steek de voedselsonde in het product.

Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

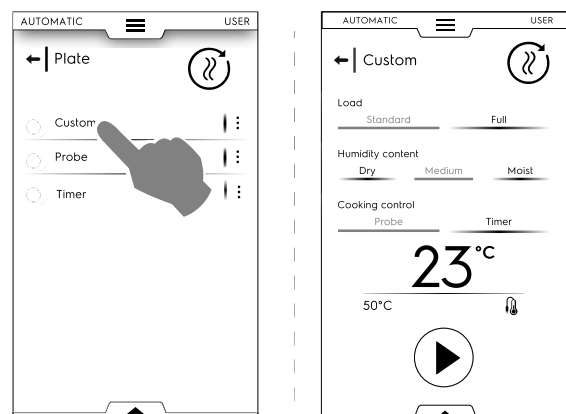


REGENERATIE

Deze cyclus is een reeks categorieën en bereidingscycli om gekoeld voedsel weer op te warmen, waarbij de luchtvochtigheid gecontroleerd wordt. Hij werkt als een standaard automatische cyclus.

Om een regeneratiecyclus te starten, gaat u als volgt te werk:

- Ga naar de cyclus;



2. Stel de parameters in die de toestand van het te regenereren voedsel definiëren;
3. Raak de toets  aan om de cyclus te starten.



PAS OP

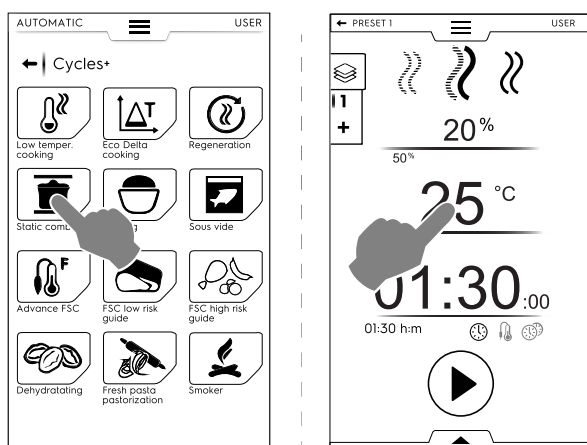
Koud voedsel mag niet in de binnenruimte worden geplaatst om geregenereerd te worden als de HANDHAVINGSfase (HOLD) nog bezig is.

Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.



STATIC COMBI (STATISCHE COMBI)

Deze cyclus stimuleert statische bereiding waarbij een gematigder luchtverdeling wordt gebruikt. De oven voert een cyclus uit in de handmatige stand zonder de ventilator aan te passen.



Om een statische combicyclus uit te voeren, gaat u als volgt te werk:

1. Selecteer, indien aangemaakt, een preset;
2. Sluit de deur en raak de -toets aan om de cyclus te starten.
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.
3. Als de oven de bereidingstemperatuur heeft bereikt, laad dan de oven in en steek, indien nodig, de voedselsonde in het product.

De snelheid van de ventilator kan niet worden aangepast.

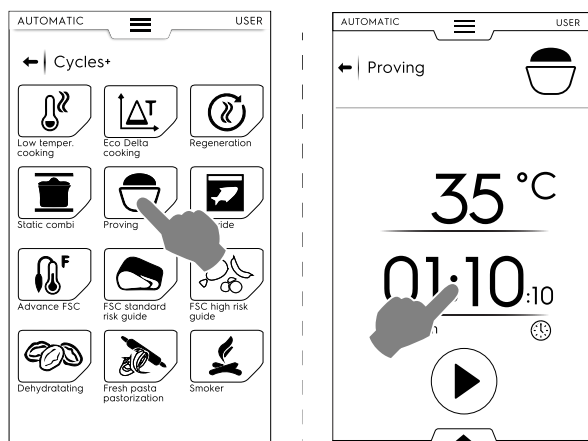
Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.



RIJZEN

Gecontroleerde luchtvochtigheid, dankzij de unieke lambda-sensor, en temperatuur zorgen ervoor dat de oven als een rijstkast kan werken, om gebak of bakkersproducten te laten rijzen.



Om een rijscyclus uit te voeren, gaat u als volgt te werk:

1. Stel de temperatuur in van 25 tot 50 °C;
2. Stel de tijd in;
3. Raak de toets  aan om de cyclus te starten.
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.
4. Als de ingestelde temperatuur van de binnenruimte is bereikt, laat het voedsel dan in de oven.

Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.

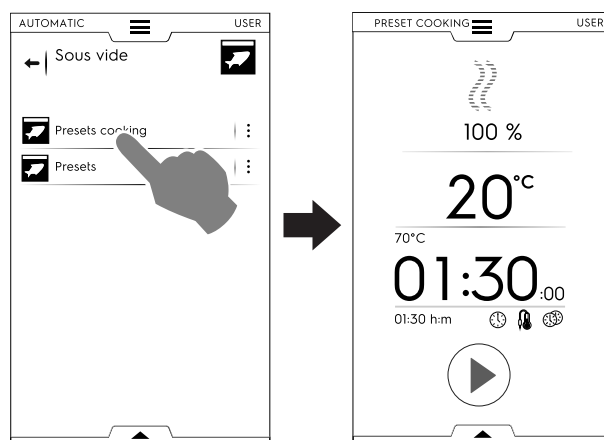


SOUS VIDE

Dit is een stoomcyclus die geschikt is voor het bereiden van voedsel dat eerder vacuüm verpakt werd in een plastic zak. Met deze speciale cyclus is het mogelijk om het voedsel te bereiden of te regenereren.

De oven werkt in handmatige stand waarbij alleen de STOOMcyclus beschikbaar is;

- Wijzig indien nodig de temperatuur van de binnenruimte;
- Stel de tijd in, of
- stel de kernsondetemperatuur in (alleen als de "USB-kernvoedselsonde voor sous vide" beschikbaar is voor het apparaat).
- Raak de toets  aan om de cyclus te starten.



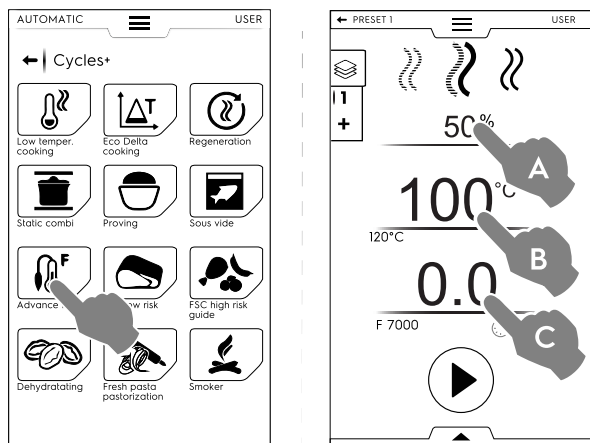
Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.



ADVANCED FSC (GEAVANCEERDE FSC)

Deze cyclus associeert het bereiken van de pasteurisatiefactor met het einde van de bereidingscyclus.

Deze cyclus wordt uitgevoerd als een handmatige cyclus.



Om een Advanced FSC-cyclus uit te voeren, gaat u als volgt te werk:

1. Stel de luchtvochtigheid (A) in;
2. Stel de temperatuur (B) in;
3. Stel de pasteurisatiefactor (C) in;
4. Raak de toets aan om de cyclus te starten.
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.
5. Als de ingestelde temperatuur in de binnenruimte is bereikt, laad dan het voedsel in de oven en steek de voedselkernsonde in het product.
Als de "F"-parameter wordt bereikt, is de cyclus klaar.

Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.

FSC STANDAARDRISICO

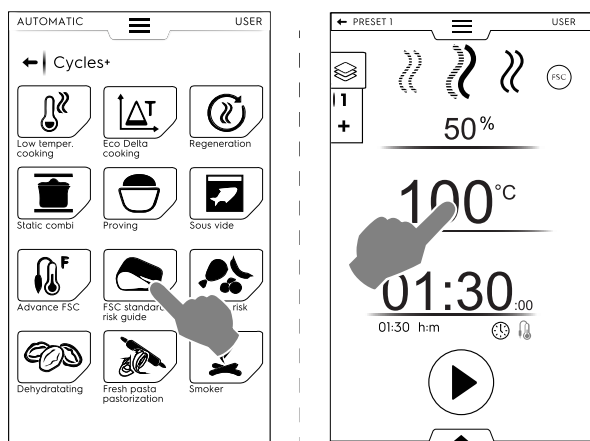
De FOOD SAFE CONTROL (FSC) is een voorziening waarmee het bereiken van de toestand van microbiologische VEILIGHEID van het voedsel mogelijk is tijdens de bereiding geregeld kan worden. Deze optie herkent het moment waarop het voedsel een aanvaardbaar ontsmettingsniveau bereikt voor VEILIGE consumptie daarvan.

Het proces vereist de scrupuleuze naleving van de goede bewerkingspraktijken van het voedsel volgens de normen van correcte hygiënische werkwijze, voor en na de bereiding.



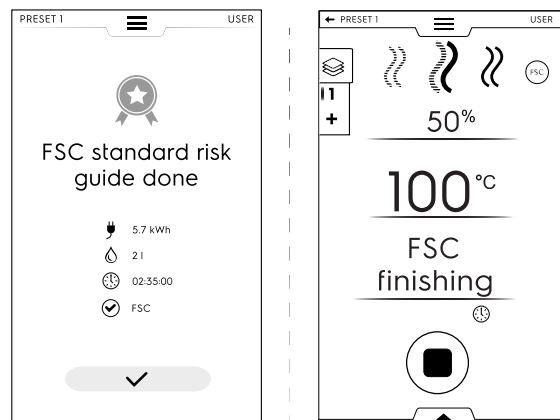
LET OP:
De bereiding met behulp van de FSC ontsmet bedorven voedsel niet, dit blijft zo ook na de bereiding.

De cyclus wordt uitgevoerd met presets in HANDMATIGE stand met de FSC -optie ingeschakeld.



Om de FSC Standaard Risico-cyclus in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- Stel de luchtvochtigheid, temperatuur en tijd van de cyclus in;
- Raak de toets aan om de cyclus te starten;
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.
- Als de ingestelde temperatuur in de binnenruimte is bereikt, laad dan het voedsel in de oven en steek de voedselkernsonde in het product.
- Aan het einde van de cyclus, controleert de oven of het voedsel het gewenste ontsmettingsniveau heeft bereikt:
- Als aan de FSC-parameter wordt voldaan, informeert een samenvattende melding dat de cyclus succesvol is beëindigd;



- Als NIET aan de FSC-parameter wordt voldaan, wordt in een melding gewaarschuwd dat de cyclus verlengd moet worden tot het voedsel een toestand heeft waarin het veilig geconsumeerd kan worden.

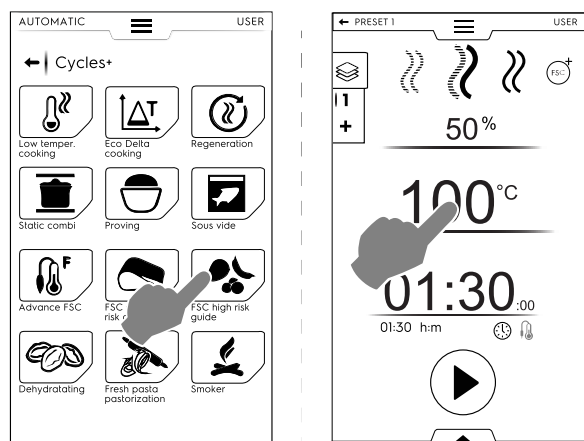
Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.



FSC HOOG RISICO

Voor voedsel met een hoog besmettingsniveau. (bijv. vleesrollades, gehakt, gevogelte, varkensvlees, vis)

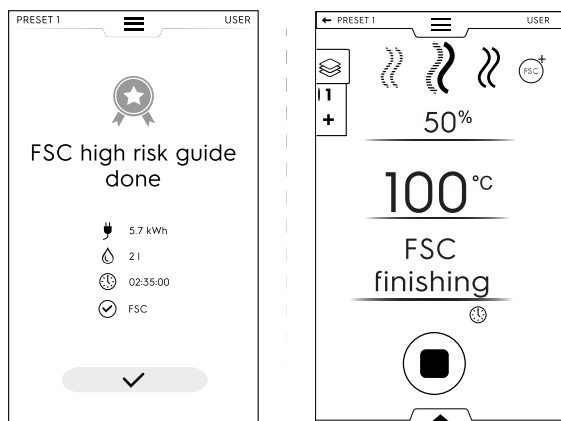
De cyclus wordt uitgevoerd met presets in HANDMATIGE stand met de -optie ingeschakeld.



Om de FSC Hoog Risico-cyclus in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- Stel de luchtvochtigheid, temperatuur en tijd van de cyclus in;
- Raak de toets aan om de cyclus te starten;
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.

- Als de ingestelde temperatuur in de binnenruimte is bereikt, laad dan het voedsel in de oven en steek de voedselkernsonde in het product.
- Aan het einde van de cyclus, controleert de oven of het voedsel het gewenste ontsmettingsniveau heeft bereikt:
- Als aan de FSC-parameter wordt voldaan, verschijnt een samenvattende melding dat de cyclus is beëindigd;



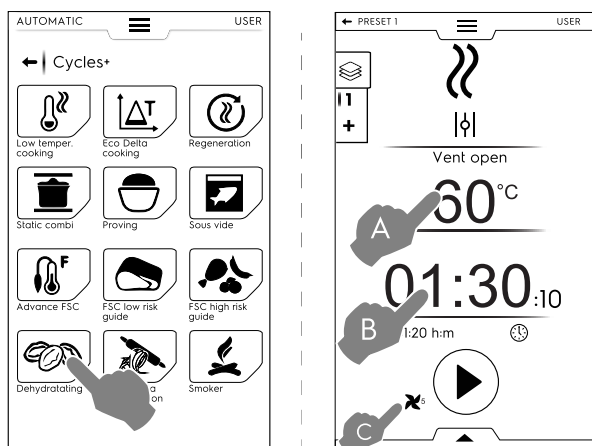
- Als NIET aan de FSC-parameter wordt voldaan, wordt in een melding gewaarschuwd dat de cyclus verlengd moet worden tot het voedsel een toestand heeft waarin het veilig geconsumeerd kan worden.



DEHYDRATATIE

Deze cyclus zorgt voor een snelle dehydratatie van fruit, groenten, vlees en vis. Hij elimineert de vloeistoffen uit de voedsel ingrediënten door de ovenruimte droog te maken dankzij de hoogste lucht afvoerstroming (maximaal 90 m³/h).

De oven werkt in handmatige stand waarbij alleen de CONVECTIEcyclus beschikbaar is met de ontluiking OPEN.



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

- Stel de temperatuur (A), tijd (B) en snelheid van de ventilator (C) in;
- Raak de toets aan om de cyclus te starten;
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.
- Als de ingestelde temperatuur van de binnenruimte is bereikt, laat het voedsel dan in de oven.

Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

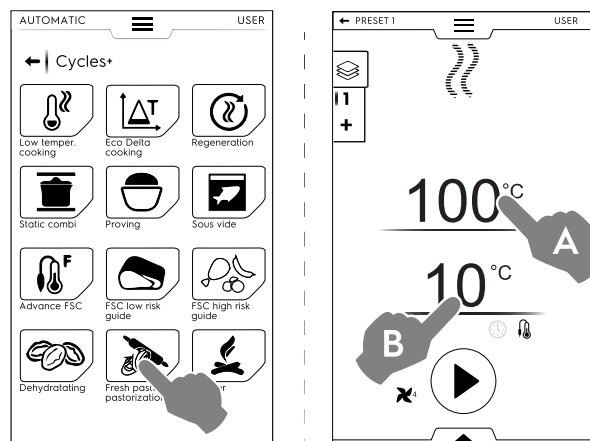
Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.



PASTEURISATIE VAN PASTA

Deze cyclus is een speciale preset die geschikt is voor de pasteurisatie van verse pasta.

De oven werkt in handmatige stand waarbij alleen de STOOMcyclus beschikbaar is.



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

- Stel de gewenste temperatuur (A) van de binnenruimte in;
- Stel de kernsondetemperatuur of de tijd (B) in;
- Raak de toets aan om de cyclus te starten;
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.
- Als de ingestelde temperatuur in de binnenruimte is bereikt, laad dan het voedsel in de oven en steek de voedselkernsonde in het product.

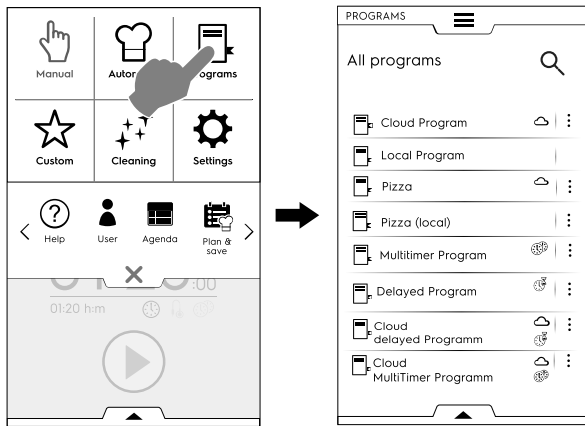
Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.

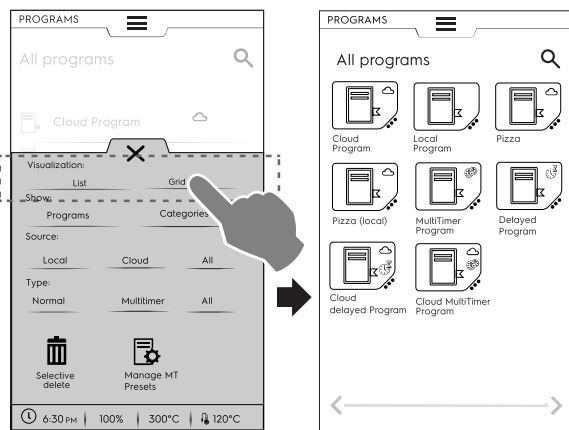
F.7 Programmastand

Met de "Programmastand" kunnen programmarecepten die al zijn opgeslagen of gedownload uit de cloud worden opgeroepen en/of kunnen nieuwe programma's worden gemaakt en opgeslagen.

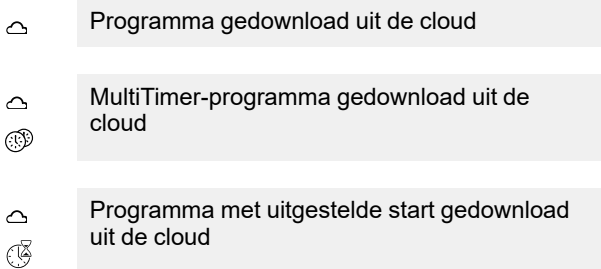
1. Kies de Programmastand. De display toont alle opgeslagen programma's.



Om de programmaweergave te wijzigen van een lijst in een raster, opent u de onderste lade en selecteert u rastervisualisatie:



Bij het weergeven van programma's geeft de oven u algemene informatie over het type programma en de bron ervan:



2. Raak het gewenste programma aan;
De oven laadt het programma in de Handmatige stand, klaar om gelanceerd te worden.

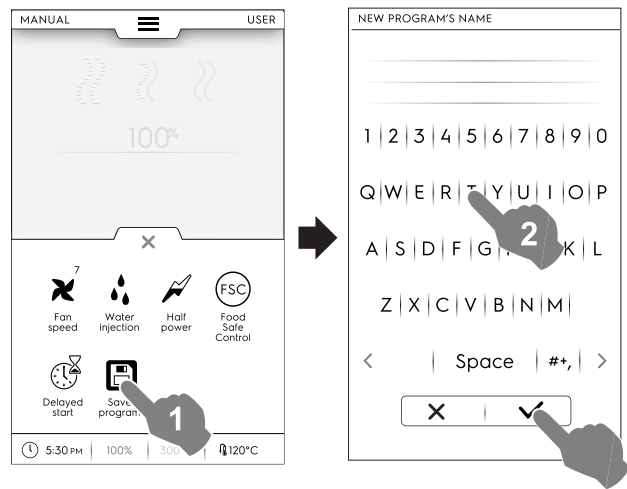


LET OP:
Om te zoeken naar een programma raakt u

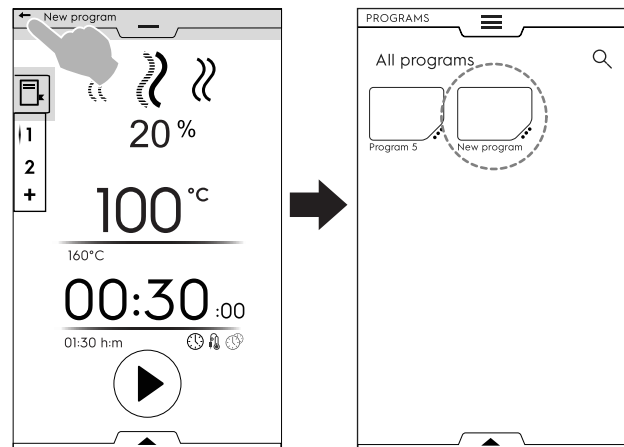
symbool  aan en voert u de naam in op het toetsenblok dat verschijnt. Op het display worden programma's getoond die vergelijkbaar zijn met het programma dat u heeft ingevoerd.

Een programma maken en opslaan

- Selecteer een cyclus in de Handmatige stand (zie hoofdstuk F.5 *Handmatige stand*);
- Wijzig indien nodig de bereidingsparameters al naar gelang uw wensen;
- Open de onderste lade en raak het relevante symbool aan om het programma op te slaan;
- Bewerk de programmanaam op het verschenen toetsenblok en bevestig.

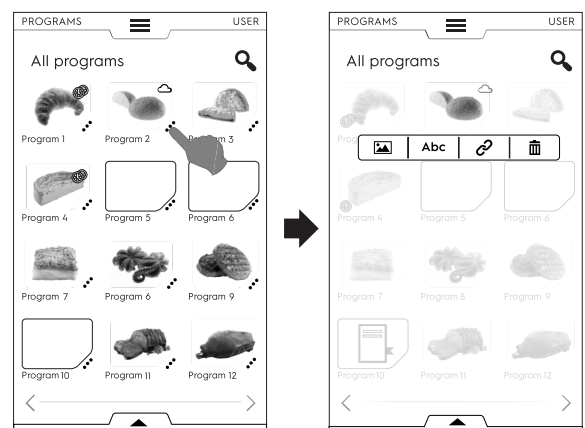


Het nieuwe programma wordt opgeslagen in de Programmastand.



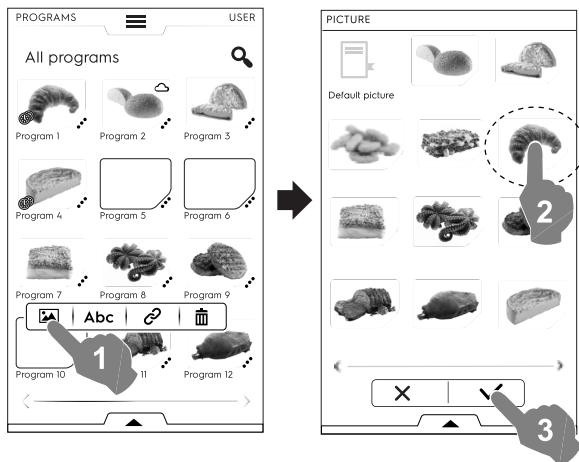
AFBEELDING, NAAM, CATEGORIE LINK EN WISSEN VAN OPGESLAGEN PROGRAMMA'S

1. Raak de drie stippen naast het programmasymbool aan om toegang te krijgen tot het "functiebeheer" menu;

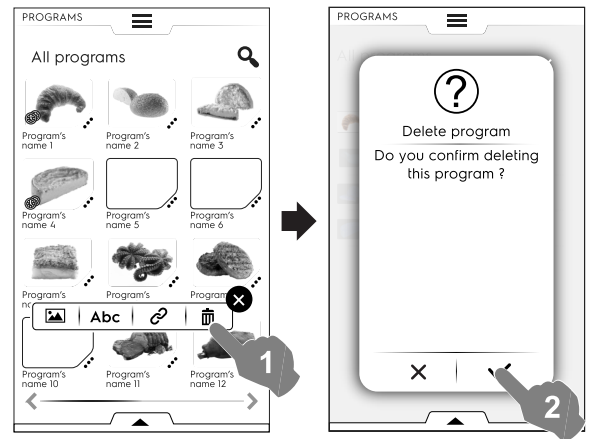


AFBEELDING WIJZIGEN

- Raak het afbeeldingsymbool aan om de standaardafbeelding te wijzigen;
Kies de gewenste afbeelding en bevestig.



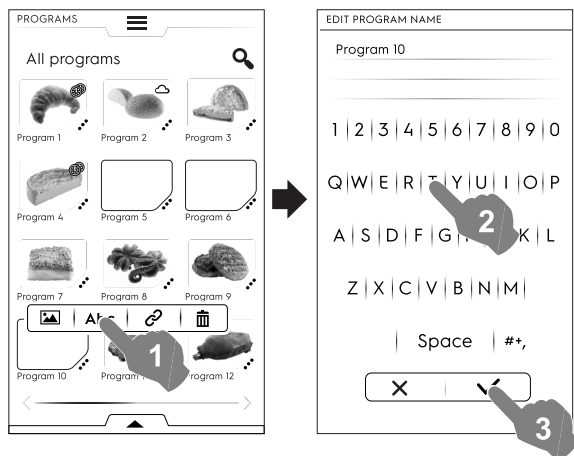
- Raak het prullenbaksymbool aan om een programma te wissen;
Bevestig het wissen.



Abc

NAAM BEWERKEN

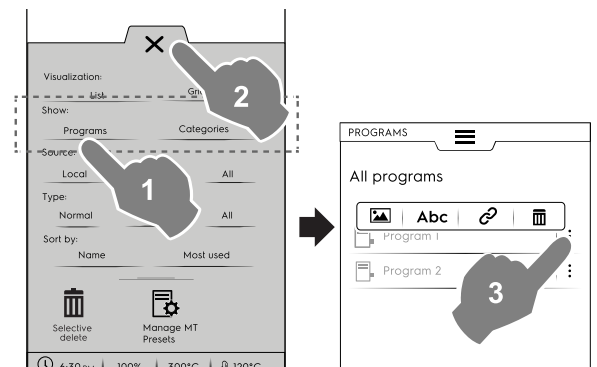
- Raak het "abc"-symbool aan om de programmanaam te bewerken;
Voer de nieuwe naam in en bevestig.



Programmabeheer via de onderste lade

Open de onderste lade en:

- Selecteer "Programma's" om de lijst met alle programma's te bekijken;

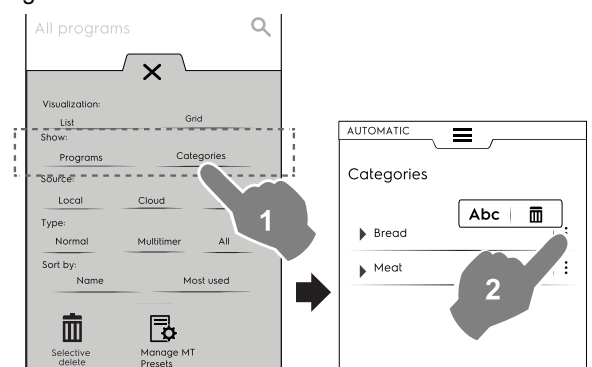


LET OP:

Voor alle programma's die worden weergegeven, openen de drie verticale stippen aan de rechterkant van het geselecteerde programma een pop-upvenster met functies voor het toevoegen van een afbeelding, hernoemen van het programma, koppelen aan categorieën en wissen van programma's.

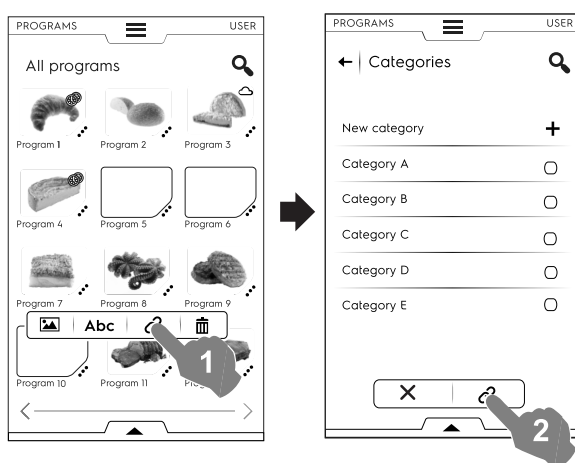
Raak altijd **X** aan om de lade te sluiten.

- selecteer "Categorieën" om de lijst met alle categorieën te bekijken;
Elke categorie kan worden uitgeklaapt om de gekoppelde programma's te tonen.



KOPPELEN AAN CATEGORIE

- Raak het koppelsymbool aan om het programma aan een categorie te koppelen;

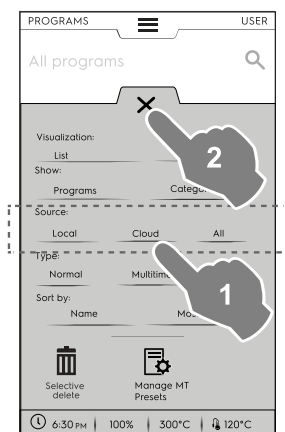


Als een categorie gekozen is, raak dan de koppeltoets aan.

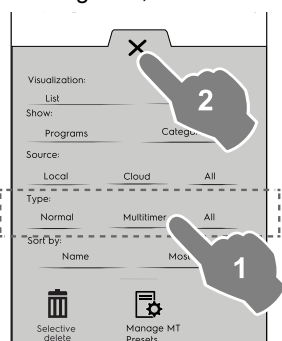


PROGRAMMA WISSEN

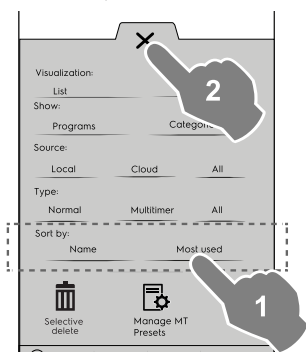
- selecteer “Lokaal”, “Cloud” of “Alles” om de programma’s weer te geven per bron of om alle programma’s weer te geven;



- selecteer “Normaal”, “MultiTimer” of “Alles” om de programma’s per type weer te geven;

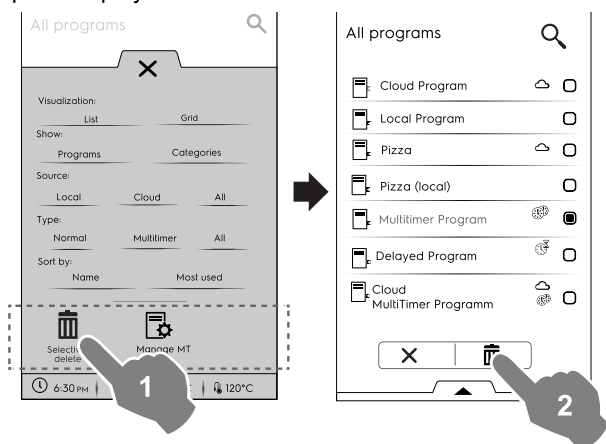


- selecteer “naam” of “Meest gebruikt” om de gewenste programma’s te sorteren;



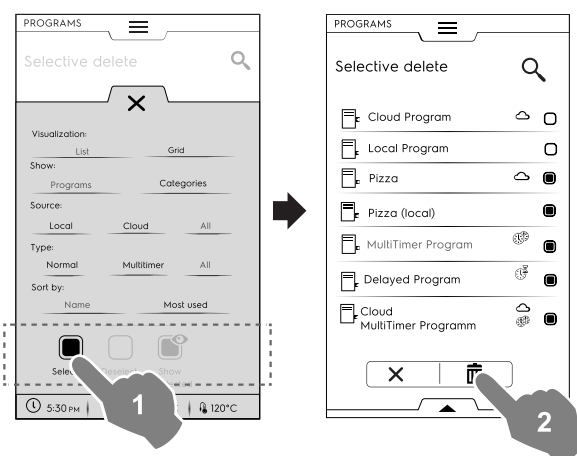
Selectief wissen-functie

- Open de lade om de programma’s die gewist moeten worden te selecteren. De lijst met programma’s verschijnt op het display.



- Selecteer de programma’s die gewist moeten worden of open de lade nogmaals en selecteer:

- ☒ of u wilt dat alle programma’s geselecteerd worden;



of kies een van de volgende opties:

- ☐ of u wilt dat alle programma’s gedeselecteerd worden;

- ☒ of u wilt dat alleen de geselecteerde programma’s worden weergegeven;

Sluit altijd de lade om uw selectie op het display te zien.

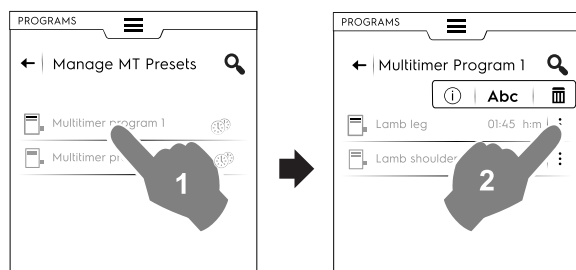
MT Presets beheren

Het is mogelijk om Presets te hernoemen/wissen en de informatie behorende bij het programma waar ze deel van uitmaken weer te geven.

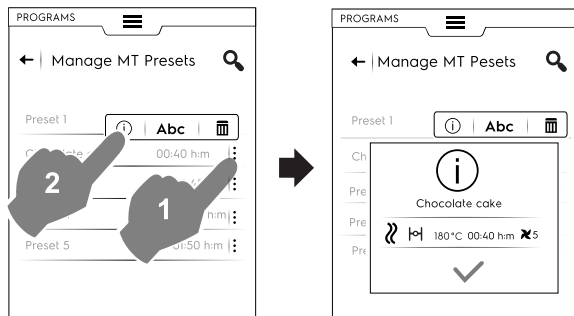
- Raak het bijbehorende symbool aan.



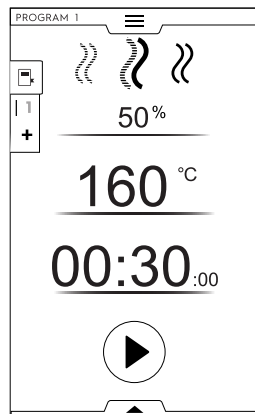
- Selecteer **MultiTimer programma’s** om de MultiTimer-programma’s te zien die de presets bevatten.



- Selecteer **MultiTimer-presets** om alle presets te zien die zijn opgeslagen en aanwezig zijn in alle MultiTimer-programma's.



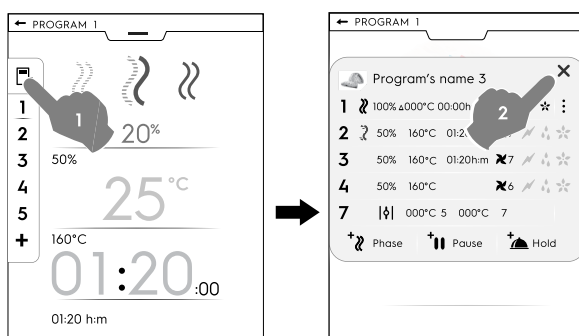
2. Selecteer een programma uit de lijst en raak de ▶-toets aan om hem te starten;



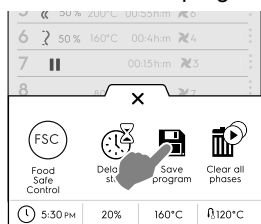
LET OP:
Als het programma eenmaal is opgeroepen is het nog steeds mogelijk om meer **fasen** of meer **presets** toe te voegen.

Fasen aan een programma toevoegen

- Raak de Multifaselade aan om alle fasen weer te geven waaruit de gehele cyclus bestaat;
- Voeg meer fasen toe (zie paragraaf *Het Multifase-programma instellen*);
- Raak het ✕-symbool aan om het BEWERKINGSvenster te sluiten;



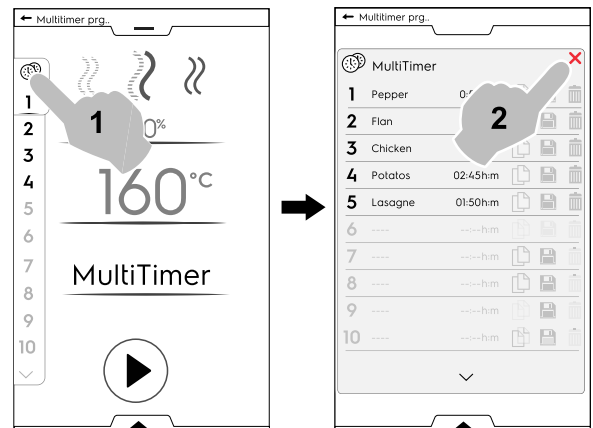
- Open de onderste lade en sla het programma op:



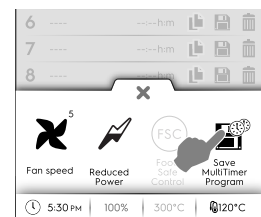
- Bewerk de programmnaam die op het toetsenblok verschijnt om de bestaande naam te overschrijven;
- Voer een nieuwe naam in om het programma op te slaan met de zojuist toegevoegde fase.

Presets toevoegen aan een MultiTimer-programma

- Raak de MultiTimerlade aan om alle presets weer te geven die aan een programma zijn gekoppeld;
- Voeg meer presets toe (zie paragraaf *Instellen van een MultiTimer-optie*);
- Raak het ✕-symbool aan om het BEWERKINGSvenster te sluiten;



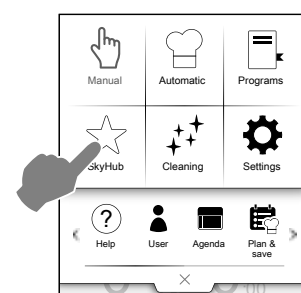
- Open de onderste lade om:
 - alle presets op te slaan om de laatst toegevoegde cyclus op te slaan;
 - het MT-programma op te slaan. Als dezelfde naam van het zojuist gewijzigde programma wordt ingevoerd, vraagt het display of het bestaande programma moet worden overschreven.



F.8 SkyHub-favorietenstand (Homepage)

Deze stand is een verzameling van koppelingen naar de meest gebruikte functies van de oven en hiermee kan het displaymenu naar wens worden aangepast.

- Selecteer SkyHub-stand;

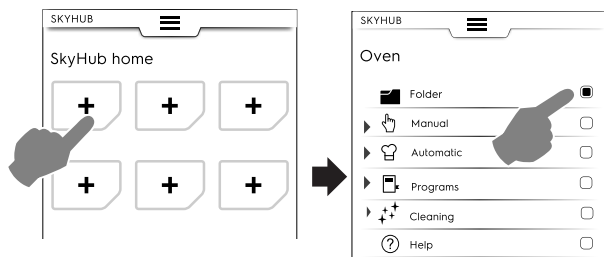


- De eerste keer dat u het menu benadert, zijn alle onderdelen leeg. U kunt een map maken die de meest gebruikte functies bevat of een rechtstreekse koppeling naar uw favoriete functie.

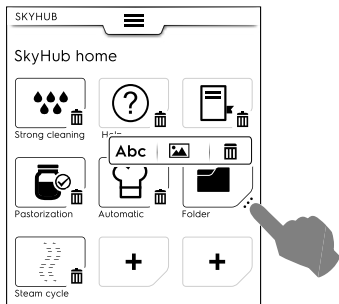
Raak "+" aan om een map of de gewenste functie toe te voegen;

Het maken van een map

- Raak “+” aan en selecteer ;

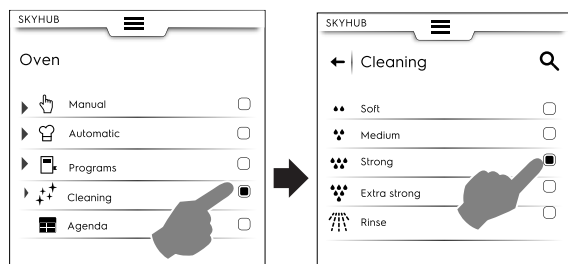


- er wordt gevraagd meteen een titel aan de map te geven en een afbeelding uit de voorgestelde afbeeldingen te kiezen. Het is mogelijk om op elk moment de map te hernoemen of de map te wissen.

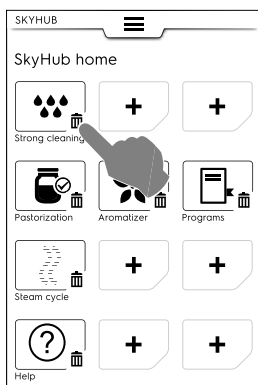


Een koppeling toevoegen

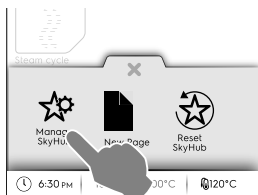
- Selecteer de gewenste functie (bijvoorbeeld de Strong-cyclus in de Reinigingsstand) en bevestig;



- Om een functie te wissen raakt u het symbool  in de onderhoek

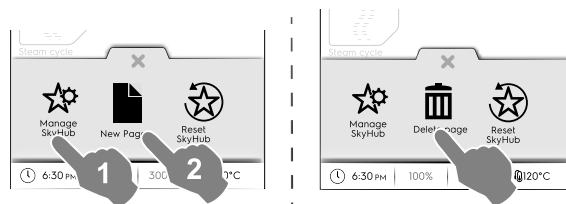


- Open de onderste laden om uw favorieten op te slaan en raak het symbool “SkyHub beheren” aan. Het groene symbool wordt wit. De display verlaat het BEWERKINGSmenu en keert terug naar de lijst met favorieten.



Overige functies

- Het creëren van meer pagina's:
- Raak achtereenvolgens de symbolen  en  aan.

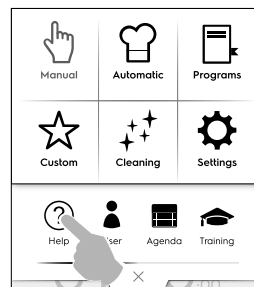


- Raak om de nieuwe pagina op te slaan  opnieuw aan. De symbolen worden wit.
- Om een nieuwe pagina te wissen raakt u het bijbehorende symbool  aan.
- Om alle koppelingen, mappen en pagina's te wissen, raakt u het symbool  aan.

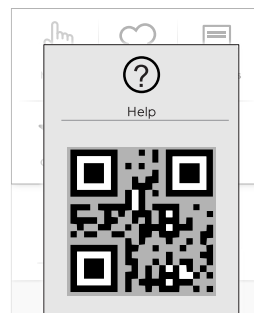
F.9 Helpstand

Deze functie geeft QR-codes om de gebruikershandleiding op uw apparaat (smartphone, tablet of laptop) weer te kunnen geven.

1. Controleer dat u een applicatie voor het lezen van QR-codes op uw apparaat heeft en er een internetverbinding beschikbaar is;
2. Selecteer de helpstand;



3. Op het display wordt de QR-code getoond;

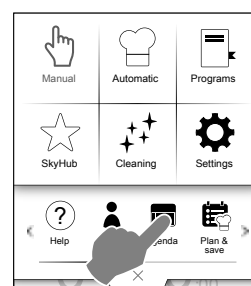


4. Scan de QR-code;
5. Raadpleeg de benodigde documenten;

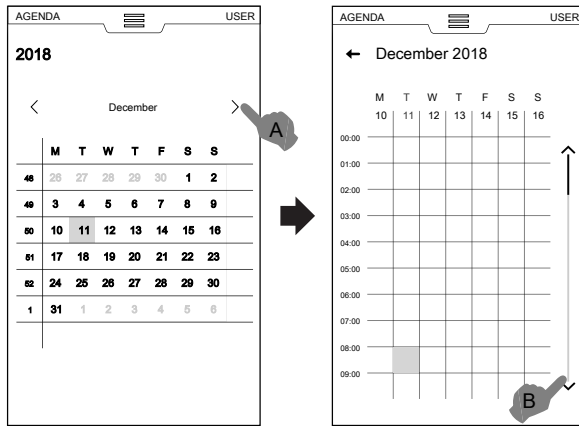
F.10 Agendastand (Kalender– Mijn Planner)

Met deze functie  kunt u de activiteiten van de oven, bereidings- of reinigingsprogramma's plannen, of herinneringen instellen, volgens uw eigen schema.

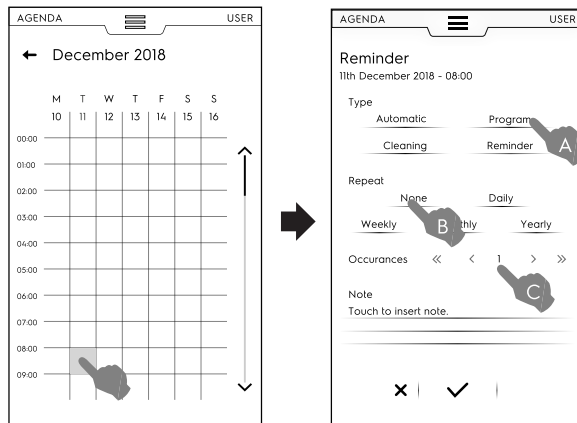
1. Selecteer de agendafunctie in de bovenste lade;



2. Selecteer een datum en tijd;



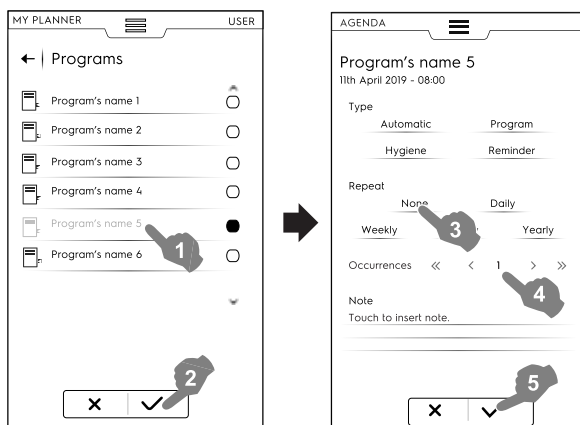
- Raak aan om door de maanden te bladeren;
 - Raak aan om door de tijd te bladeren;
3. Raak de gewenste tijd aan;



- Selecteer het type gebeurtenis;
- Selecteer de frequentie;
- Selecteer het nummer van de gebeurtenis;

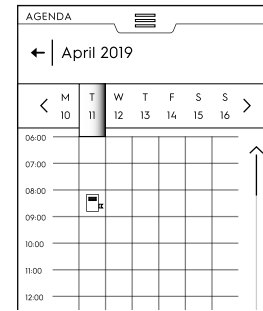
Programma's instellen

- Selecteer de datum en de tijd;
- Selecteer het type gebeurtenis – programma's in dit geval; Op de display wordt de lijst met de opgeslagen programma's getoond. Selecteer het gewenste programma uit de beschikbare programma's;



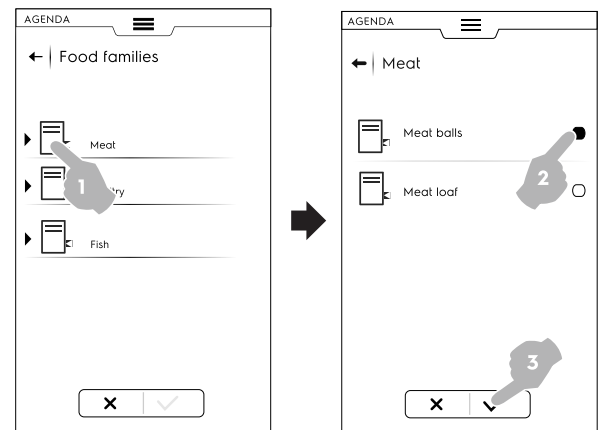
- Selecteer de frequentie en het voorkomen;

- Raak ✓ aan om te bevestigen; De display toont het geselecteerde programma op de gewenste tijd in de kalender;



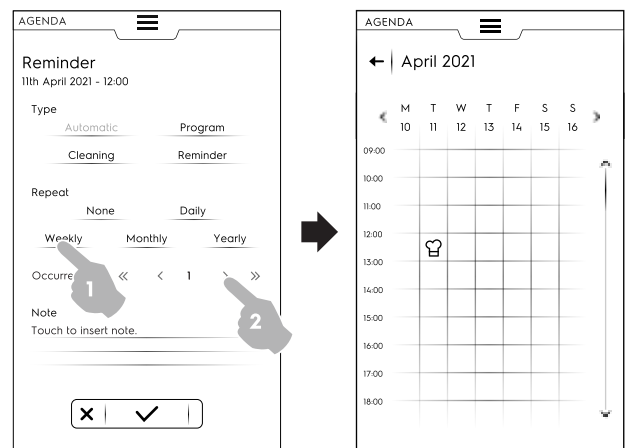
Automatische programmagebeurtenis

- Selecteer de datum en de tijd;
- Selecteer het type gebeurtenis – Automatisch in dit geval; Op de display wordt de lijst met alle opgeslagen voedsel-families getoond;
- Selecteer de gewenste voedselfamilie en preset. De display toont de details van het automatische programma.



- Selecteer de frequentie en het voorkomen;
- Raak ✓ aan om te bevestigen;

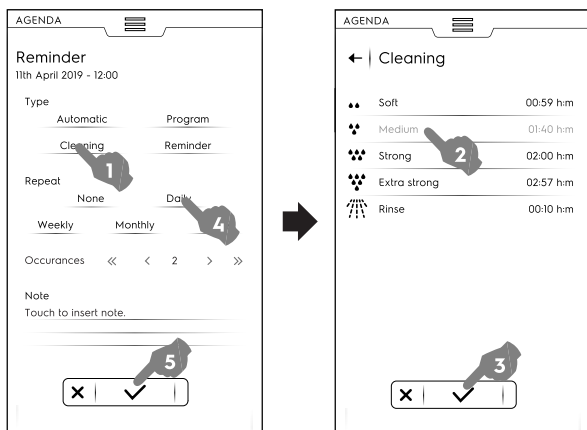
De display toont het automatische programma op de gewenste tijd in de kalender;



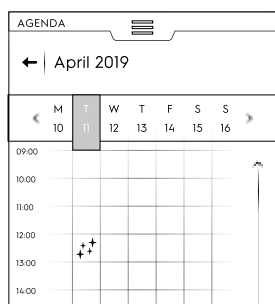
Reiniging instellen

- Selecteer de datum en de tijd;
- Selecteer het type gebeurtenis – Reinigen in dit geval; Op de display wordt de lijst met alle cycli weergegeven.

- Selecteer de gewenste reinigingscyclus uit de beschikbare cycli;
De display toont de details van de geselecteerde cyclus.



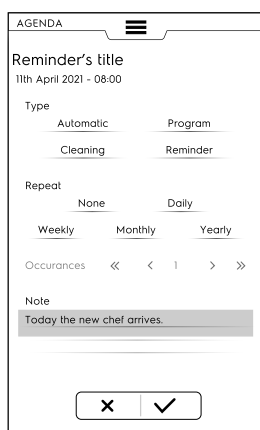
- Stel de frequentie en het aantal reinigingscycli in;
 - Raak ✓ aan om te bevestigen;
- Op de display wordt in de kalender de geselecteerde gebeurtenis op het gewenste tijdstip getoond;



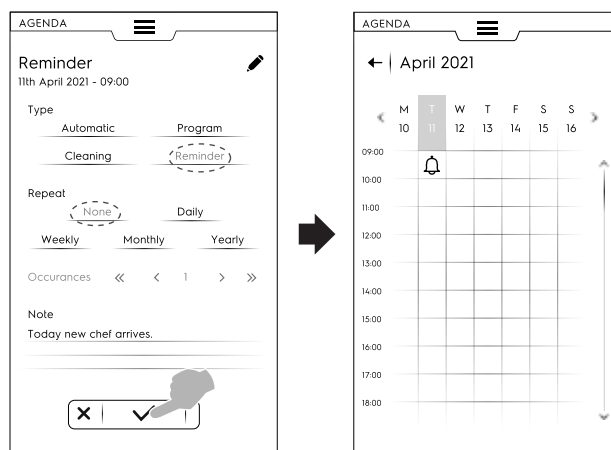
De display toont de geselecteerde reinigingscyclus op de gewenste tijd in de kalender;

Herinnering instellen

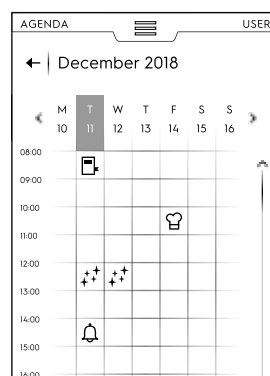
- Selecteer de datum en de tijd;
- Selecteer het type gebeurtenis – Herinnering in dit geval;
- Typ de titel van de herinnering in op het toetsenblok en raak ✓ aan om te bevestigen;
- Typ de tekst van de herinnering in het opmerkingenveld en bevestig;



- Selecteer de frequentie en het aantal herinneringen en bevestig;
 - Raak ✓ aan om te bevestigen;
- Op de display wordt in de kalender de geselecteerde gebeurtenis op het gewenste tijdstip getoond;

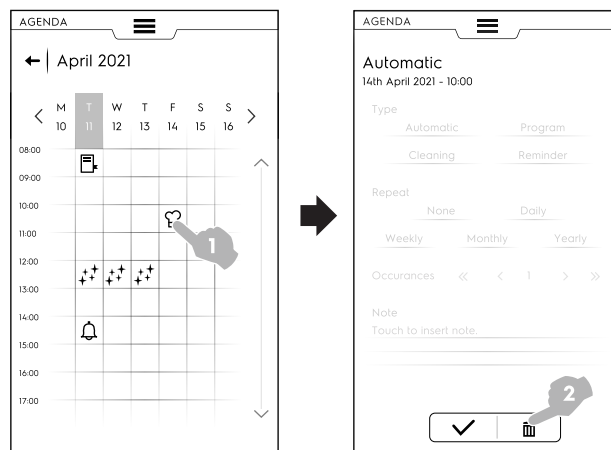


Als er andere geplande gebeurtenissen zijn op de kalender worden ze op de display getoond:

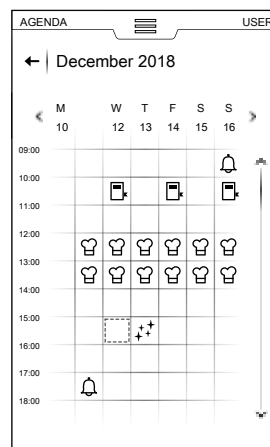


Annulering van een gebeurtenis

- Selecteer een gebeurtenis en raak het symbol  aan om te wissen;



Op de kalender wordt de verwijdering van de gebeurtenis getoond:



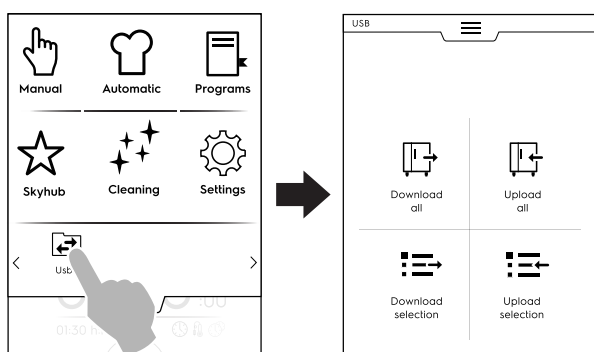
- Als er in de agenda een gebeurtenis is gepland terwijl de oven nog werkt, zal het apparaat aangeven dat de gebeurtenis niet kan starten. Er moet een nieuwe gebeurtenis gepland worden.



F.11 USB-stand

Met de "USB"-stand kunnen programma's, multitimer presets of andere gegevens met behulp van de usb-stick naar het apparaat worden geüpload of van het apparaat worden gedownload.

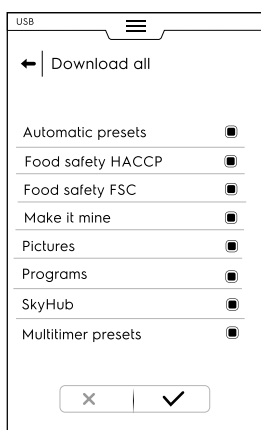
- Kies USB uit de bovenste lade.



- Kies de gewenste functie.

Alles downloaden

- Selecteer Alles downloaden.
- Selecteer de gewenste onderdelen en bevestig.

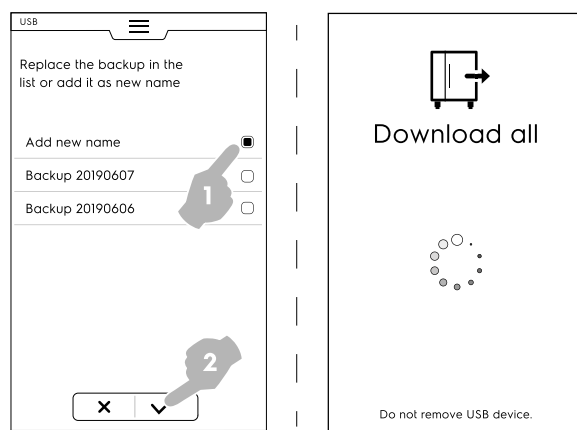


- Met het downloaden kan:
 - een backup in de lijst vervangen worden;
 - onder een nieuwe naam worden opgeslagen.

Raak ✓ aan om te bevestigen.

- Als een bestaande backup wordt geselecteerd, overschrijft de oven de huidige.

Als Add new name wordt geselecteerd, typ hem dan in op het toetsenblok dat verschijnt. Als de nieuwe naam al bestaat, verschijnt een pop-upvenster met de melding dat de naam gewijzigd moet worden.



Het downloaden start.



LET OP:

Verwijder de USB-stick niet tijdens het downloaden.

Alles uploaden

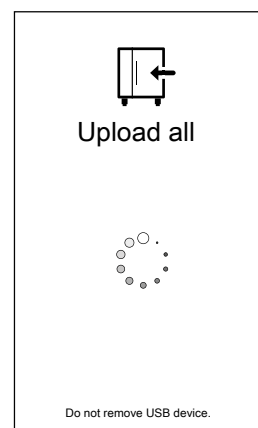
- Selecteer Alles uploaden.
- Selecteer een van de bestaande backups. Selecteer vervolgens de gewenste onderdelen die bij de geselecteerde backup horen.



BELANGRIJK

Bij het uploaden zullen programma's die in het apparaat aanwezig zijn, verloren gaan

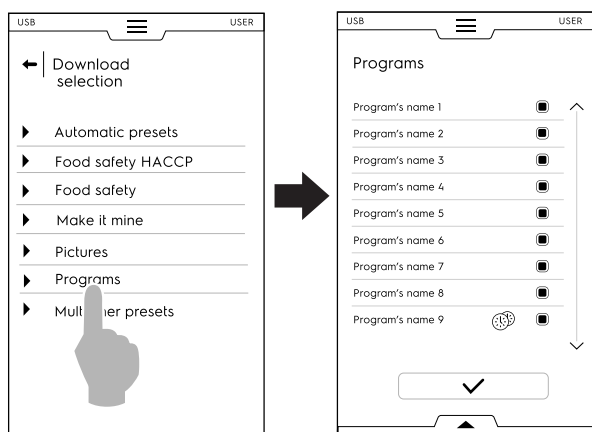
- Bevestig de selectie. Het uploaden begint.



Een selectie downloaden

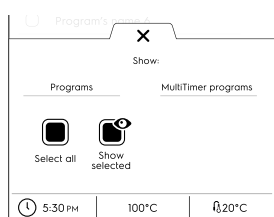
- Selecteer Selectie downloaden.

- Klap de onderdelen uit. Alle bijbehorende bestanden worden geselecteerd.



- Maak de selectie van de gewenste bestanden ongedaan en raak ✓ om te bevestigen.

Het is ook mogelijk om alle bestanden te selecteren of de geselecteerde bestanden te controleren via de **onderste lade** :



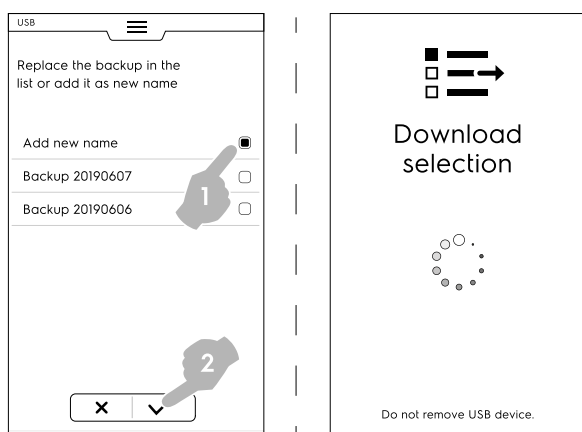
Select All (Alles selecteren)

Show selected (Selectie tonen)

Raak Programma's en/of Multitimerprogramma's aan. Als de woorden groen worden, worden alle bijbehorende programma's op de display getoond.

- De zojuist gemaakte backup kan een bestaande backup vervangen of kan onder een nieuwe naam worden opgeslagen.

Als de nieuwe naam al bestaat, verschijnt een pop-upvenster met de melding dat de naam gewijzigd moet worden.

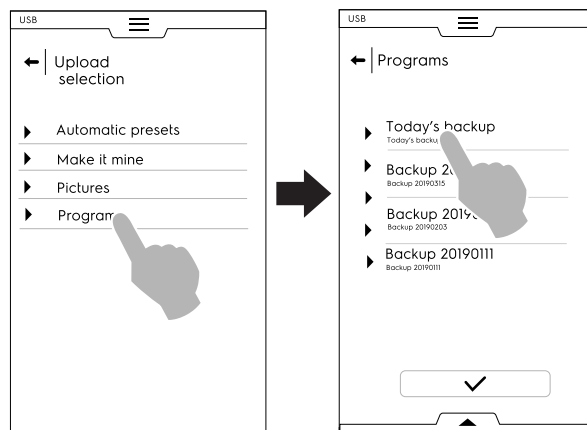


Het downloaden begint.

Een selectie uploaden

- Selecteer Selectie uploaden;
- Klap de onderdelen uit. De bijbehorende backups worden getoond;

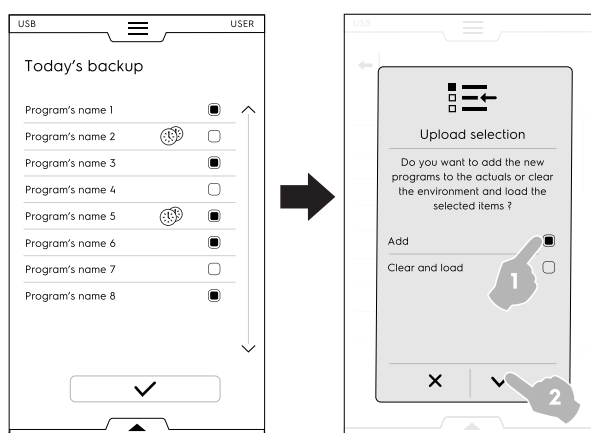
- Selecteer de gewenste backup uit de lijst.



- Alle bijbehorende bestanden worden geselecteerd. Maak de selectie van de niet benodigde bestanden ongedaan en raak ✓ om te bevestigen.

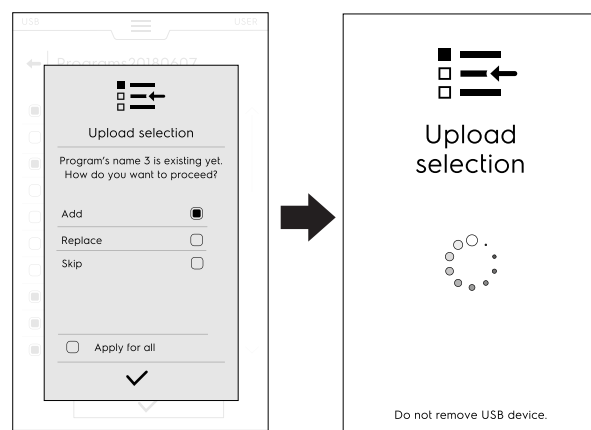
Met betrekking tot de geselecteerde bestanden vraagt de oven om te kiezen uit:

- om ze aan de actuele bestanden toe te voegen;
- de bestaande bestanden te wissen en de geselecteerde bestanden te uploaden;



- Als "toevoegen" wordt gekozen en een bestandsnaam bestaat al, wordt met een pop-upvenster gevraagd wat er moet gebeuren:

- Hernoemen
- Vervangen
- Overslaan

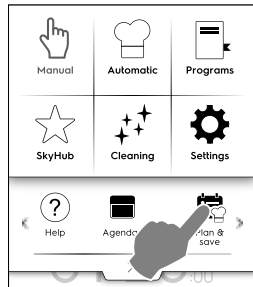


Bevestig de selectie; het uploaden start.

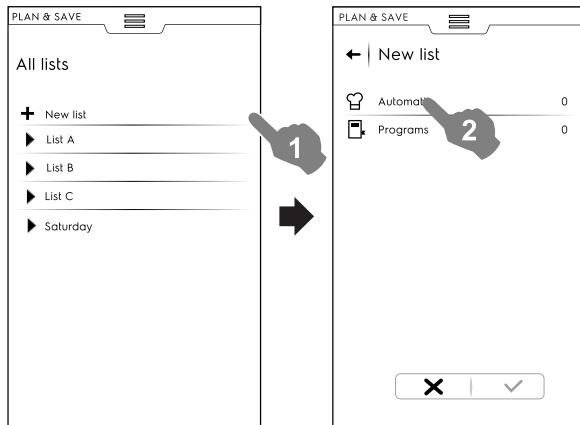
F.12 Plan&Save (Plannen&Besparen)/Kookoptimalisatiestand

Met deze functie kunt u een reeks opeenvolgende bereidingsprocessen optimaliseren om energie- en waterverbruik tijdens de overgangsfasen te verminderen.

1. Selecteer de Plan & Save-functie in de bovenste lade;



2. Selecteer een bestaande lijst of maak een nieuwe;



Een nieuwe lijst maken

- a. Raak "+" aan om een nieuwe lijst te maken;
- b. Raak een rij aan om een automatische preset of een programma te selecteren;

Een automatische preset selecteren

- Selecteer AUTOMATIC (AUTOMATISCH): alle soorten voedsel worden weergegeven, klap de gewenste soort voedsel uit;
- Klap de bijbehorende onderdelen uit om de gewenste preset(s) te vinden;



- Raak het ✓-symbool aan om te bevestigen;



Op de display wordt een samenvatting getoond waarin de hoeveelheid geselecteerde **automatische** presets wordt vermeld.

Een programma selecteren

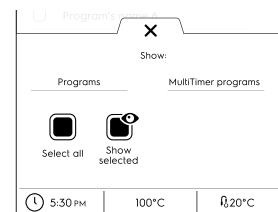
- Raak PROGRAMS (PROGRAMMA'S) aan: alle beschikbare programma's worden weergegeven;
- Selecteer een of meer gewenste programma's;
- Raak het ✓-symbool aan om te bevestigen;



Op de display wordt een samenvatting getoond waarin de hoeveelheid geselecteerde **programma's** wordt vermeld.

Het is mogelijk om alle programma's te selecteren of om de geselecteerde programma's te selecteren door middel van de onderste lade:

- Open de onderste lade;
- Selecteer de gewenste functie;



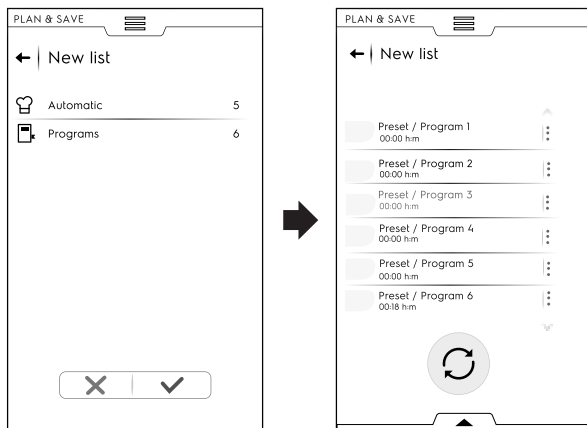
☒ Select All (Alles selecteren)

☒ Show selected (Selectie tonen)

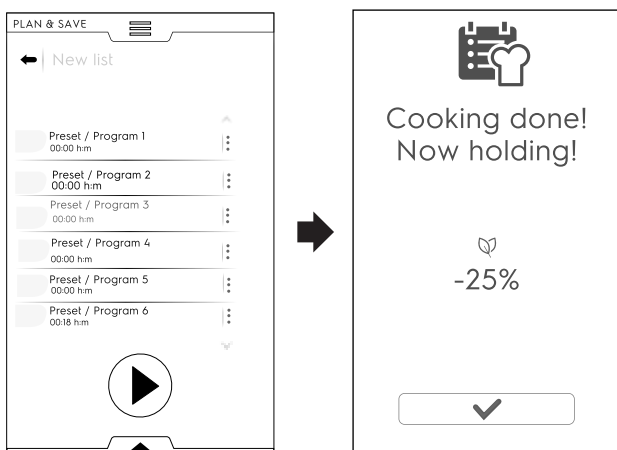
3. Als u eenmaal een reeks bereidingsprocessen heeft gekozen:

- Raak het ✓-symbool aan om ze te bevestigen; de lijst met geselecteerde bereidingsprocessen wordt geopend;

- Raak het ☺-symbool aan om de optimalisatie te starten;



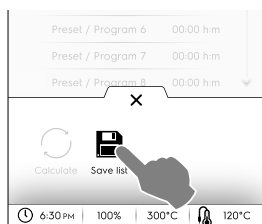
4. Als de oven de sequentie heeft geoptimaliseerd, drukt u op de ▶-toets om de uitvoering te starten;



De oven begint met voorverwarmen. Als de laatste bereiding is uitgevoerd wordt een schatting van de vermindering van het verbruik getoond.

Een lijst opslaan

- Open de onderste lade;
- Selecteer Save List (Lijst opslaan);
- Typ de nieuwe naam in;

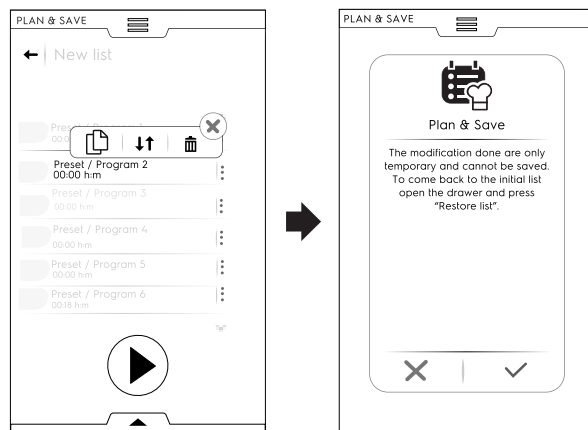


Als de naam van de nieuwe lijst al bestaat, verschijnt een pop-upvenster met de vraag om hem te overschrijven of hernoemen.

Een lijstvolgorde wijzigen

- Raak de drie stippen aan van de rij die correspondeert met de te verplaatsen bereiding;

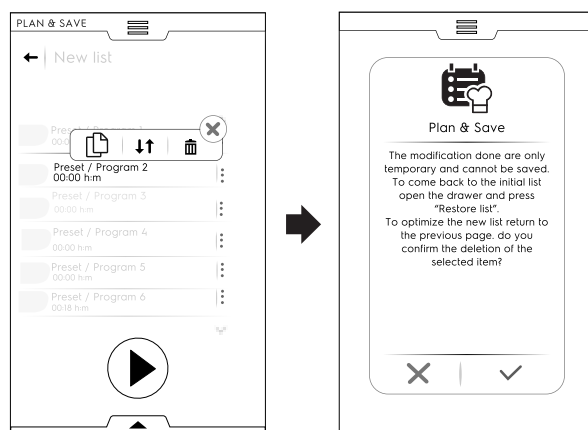
- Raak ↑↓ aan om hem te verplaatsen;
Er verschijnt een pop-upmelding die u informeert dat deze wijziging niet kan worden opgeslagen.



- Alle overige rijen blijven gemarkeerd. Raak de positie van de rij aan waar u de bereiding naartoe wilt verplaatsen.
- Om de oorspronkelijke lijst te herstellen opent u de onderste lade en raakt u ☺ (Restore list) (Lijst herstellen) aan.

Een lijst wissen

- Raak de drie stippen aan van de rij die correspondeert met de te wissen bereiding;
Er verschijnt een pop-upmelding die u informeert dat deze wijziging niet kan worden opgeslagen.
- Raak het 🗑-symbool aan om het onderdeel te wissen;



Om de oorspronkelijke lijst te herstellen opent u de onderste lade en raakt u ☺ (Restore list) (Lijst herstellen) aan.

- De lijst kan niet opnieuw geoptimaliseerd worden. Raak de ▶-toets aan om de uitvoering te starten;

F.13 SkyDuo/Match-stand (afhankelijk van uw model - optioneel)

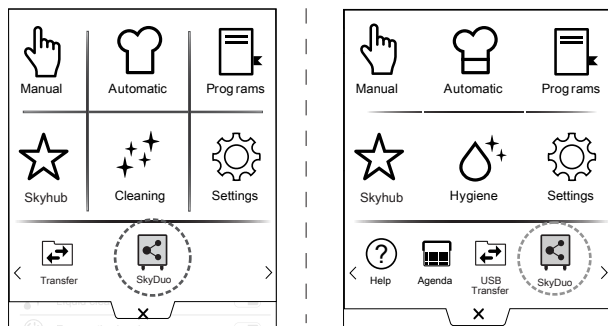
Deze optie kan naar wens geactiveerd worden. Het werkt met een WiFi- of Ethernetverbinding, geïnstalleerd door een erkend technicus, en geeft u de mogelijkheid om de oven met een snelkoeler te verbinden.



BELANGRIJK

Zorg ervoor dat u de SkyDuo/Match-optie in beide apparaten geactiveerd heeft. Alleen een erkend technicus kan de SkyDuo/Match-optie installeren en activeren.

Als de SkyDuo/Match-symbolen ☑ in beide apparaten groen zijn (zie onderstaande afbeelding), werkt de verbinding naar behoren.

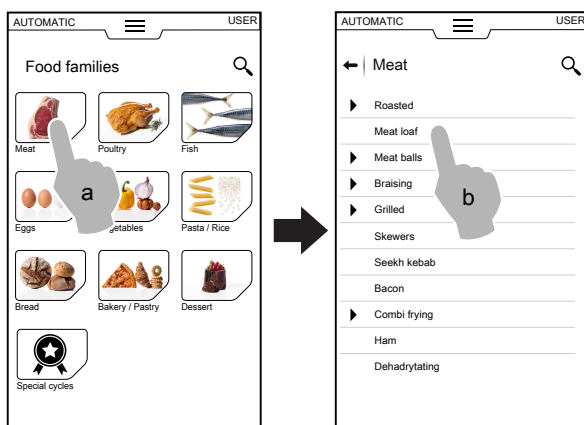


Het is mogelijk om Skyduo/Match zowel in de automatische als in de programmastand te combineren.

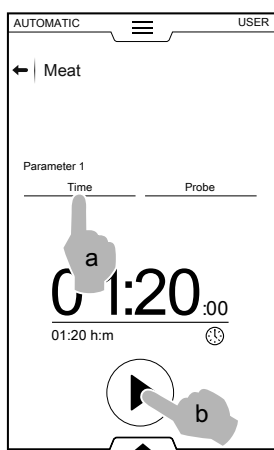
Om Skyduo/Match uit te schakelen (of in te schakelen) raakt u het groene symbool aan en raakt u vervolgens het symbool  /  aan op het scherm om de Skyduo/Match-status te wijzigen. Het synchronisatieproces kan vanaf elk van de twee apparaten gestart worden.

Automatische stand:

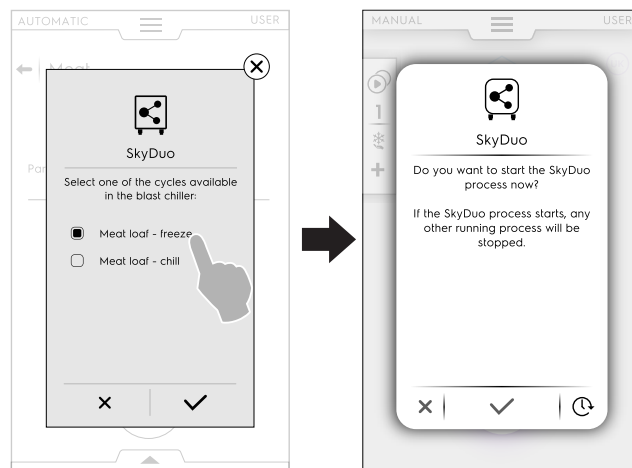
1. Selecteer bijvoorbeeld een bereidingscyclus in de Automatische stand van de oven;
 - a. Kies de voedsel familie (bijvoorbeeld Vlees)
 - b. Kies het type voedsel (bijvoorbeeld Gehaktbrood)



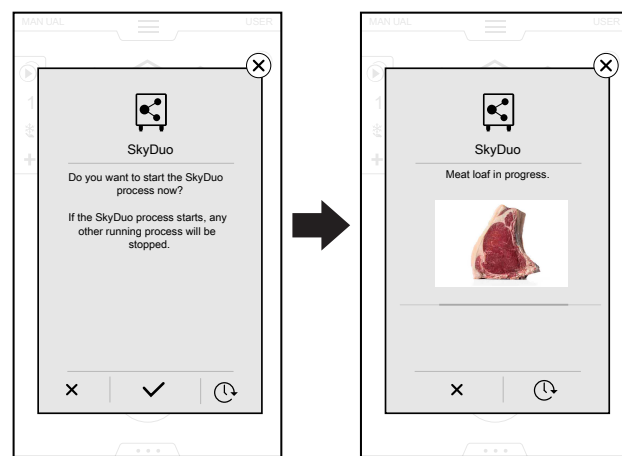
- c. Kies de bereidingsparameters;
Kies Tijd of Sonde (bijvoorbeeld Tijd).
- d. Start de cyclus;



2. De oven heeft een passende cyclus gevonden in de snelkoeler;
Kies de gewenste cyclus (bijvoorbeeld X-freeze) en bevestig;



3. Bevestig de  op de display van de snelkoeler om de synchronisatie te bevestigen.
Er wordt een pop-upvenster geopend, waarin de afbeelding van de uit te voeren cyclus wordt getoond.



4. Enkele minuten voor het einde van de ovencyclus begint de voorkeelcyclus de binnenruimte van de snelkoeler voor te bereiden voor het zojuist bereide voedsel.

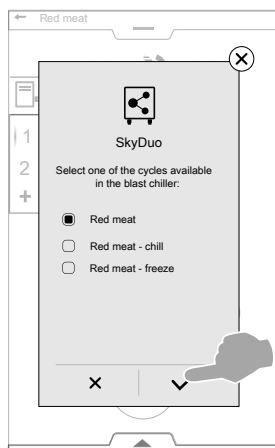
Raak  aan om het proces te stoppen.

Door het symbool  aan te raken, kunt u de verbinding met de oven uitstellen.

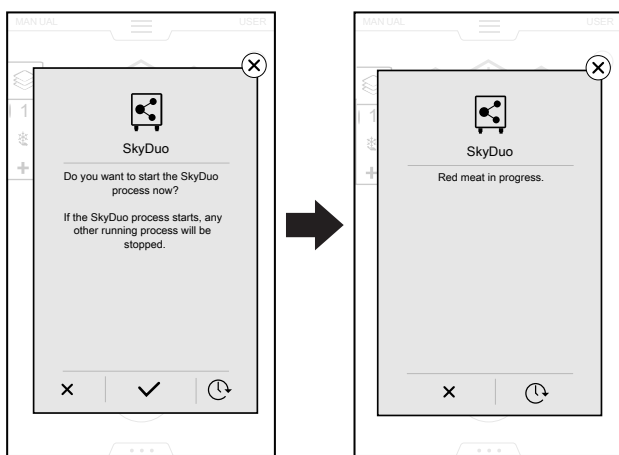
De pop-upmelding met het verzoek om synchronisatie verschijnt enkele minuten voor het einde van de bereidingscyclus van de oven.

Programmastand:

1. Selecteer een bereidingscyclus in de Programmastand van de oven (bijvoorbeeld Red Meat (Rood vlees));
2. Start de cyclus;
3. De oven stelt alle cycli in de snelkoeler voor met een vergelijkbare naam (bij het zoeken wordt elk programma meegenomen dat ten minste alle karakters bevat die in de programmaam van de oven aanwezig zijn);
Kies de gewenste cyclus en bevestig de keuze;



4. Bevestig de synchronisatie op de display van de snelkoeler;
Er wordt een pop-upvenster geopend, waarin de afbeelding van de uit te voeren cyclus wordt getoond.

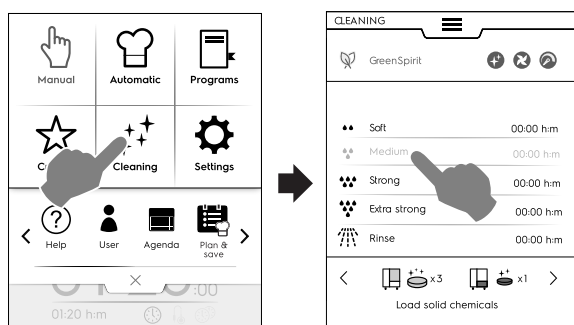


5. Enkele minuten voor het einde van de ovenscyclus begint de voorcoelcyclus de binnenruimte van de snelkoeler voor te bereiden voor het zojuist bereide voedsel.

F.14 Cleaning-stand (Reinigingsstand)

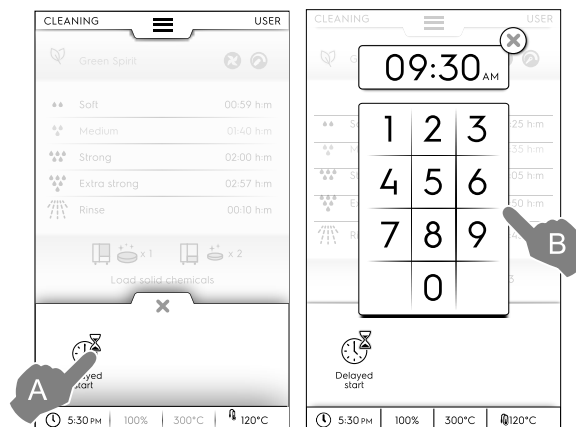
Met de "Reinigings"-functie kunt u de binnenruimte van de oven automatisch reinigen door het meest geschikte programma te kiezen.

1. Raak het reinigingssymbool aan en kiest de gewenste cyclus;

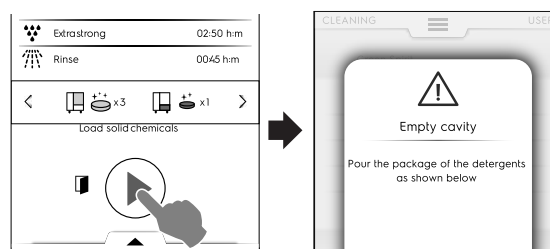


De uitgestelde start instellen

- Voordat u de ►-toets aanraakt, opent u de onderste lade en kiest u het symbool voor de uitgestelde start.



- Stel de uitgestelde start in op het toetsenblok en raak X aan om te bevestigen.
2. Raak de toets ► aan om de cyclus te starten;
Als u de startcyclus heeft ingesteld terwijl de deur sluit, dan is het START-symbool niet zichtbaar op de display.



LET OP:

Als de temperatuur hoog is, is de starttoets uitgeschakeld, totdat het afkoelen voltooid is en de oven de juiste temperatuur heeft.

3. De display herinnert u eraan dat u voorwerpen in de binnenruimte of accessoires die aan de oven zijn gekoppeld, moet verwijderen en raadt aan de verschillende chemicaliën op de desbetreffende plaatsen aan te brengen.
Open de deur;
4. Plaats de reinigingsmiddelen in het midden op de bodem van de binnenruimte, of in de voorste lade onder de ovenruimte, afhankelijk van de cyclus.



BELANGRIJK

Als de temperatuur in de binnenruimte hoger is dan 40 °C [104 °F], dan zal de oven afkoelen forceren voorafgaande aan een reinigingscyclus. **Doe het reinigingsmiddel er pas in als het afkoelen voltooid is, omdat een hoge temperatuur een chemische reactie kan veroorzaken!**

5. Sluit de deur;
Het reinigingsprogramma start.



BELANGRIJK

Tijdens het reinigingsprogramma mag de deur niet geopend worden!

Het scherm is verdeeld in de volgende gedeeltes:



Verklaring

- A GREEN SPIRIT – ECONOMIZER-gedeelte
- B CLEANING CYCLES (REINIGINGSCYCLI)-gedeelte
- C DETERGENTS (REINIGINGSMIDDELEN)-gedeelte

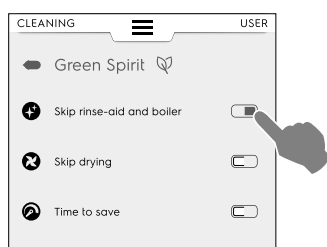
A – GREEN SPIRIT – ECONOMIZER-gedeelte (deze functie verschijnt mogelijk niet op de display)

Met de volgende functies kunt u het energieverbruik en de chemische invloed op het milieu verminderen.

- ⊕ Activeer deze functie om het gebruik van glansspoelmiddel en ontkalkingsmiddel uit te schakelen;
Skip Rinse Aid and Boiler Descale (Glansspoelmiddel en Ontkalken Boiler overslaan) **(in de modellen met boiler)**. Denk eraan dat er sporen kalkaanslag achter kunnen blijven in de ruimte en de boiler.
Skip Rinse Aid (Glansspoelmiddel overslaan) **(in de modellen zonder boilers – en in modellen die gebruik maken van vloeibare reiniging)**.
Denk eraan dat er sporen kalkaanslag achter kunnen blijven in de ruimte.
- ⊗ Activeer deze functie om de droogfase over te slaan;
– Skip Drying Phase (Droogfase overslaan)
Open de deur na het reinigen om de oven te laten ventileren.
- ⌚ Activeer deze functie om het gebruik van chemicaliën terug te dringen; – Time to save (Tijd om te besparen)
Denk eraan dat de tijden worden verlengd om de effectiviteit van de reiniging met minder verbruik te maximaliseren.

Green Spirit/Economizer instellen

Activeer de gewenste functie zoals getoond in de voorbeeldafbeelding:



B - CLEANING CYCLES-gedeelte (reinigingscycli)

- Soft Reiniging voor geringe vervuiling, bijv. stomen, bakken of enkele ladingen met bereidingstemperaturen lager dan 200°C
- Medium Reiniging voor gemiddelde vervuiling, bijv. stomen, bakken of enkele ladingen met bereidingstemperaturen lager dan 200°C

B - CLEANING CYCLES-gedeelte (reinigingscycli (verv'.))

- Strong Reiniging voor middelmatige-hoge vervuiling met aangekoekte resten na roosteren of grillen
- Extra Strong Reiniging voor hoge vervuiling met zwaar aangekoekte resten na roosteren of grillen van meerdere ladingen
- Rinse Spoelen met koud water

De reinigingstijd kan variëren van 10 minuten tot ongeveer 3 uur, afhankelijk van de complexiteit van de cyclus en de grootte van de oven. De oven geeft de duur van elke cyclus weer.

C - DETERGENTS-gedeelte (reinigingsmiddelen)

Raak "<" of ">" (verder / terug) aan om het type reinigingsmiddel dat u wilt gebruiken te selecteren.



BELANGRIJK

Gebruik voor de beste reinigingsresultaten en om uw oven te beschermen de reinigingsmiddelen, glansspoelmiddelen en ontkalkingsmiddelen die door Electrolux Professional goedgekeurd zijn.



BELANGRIJK

Gebruik alleen originele of aanbevolen onderhouds-/reinigingsproducten. Reinigingsmiddelen die niet origineel zijn of niet door Electrolux Professional worden aanbevolen kunnen ernstige schade toebrengen aan het apparaat. Schade veroorzaakt door het gebruik van andere reinigings- en verzorgingsproducten dan door de fabrikant worden aanbevolen valt niet onder de garantie. Verkeerde reinigingschemicaliën kunnen chemische resten in de bereidingsruimte achterlaten en/of sterke chemische reacties met ernstige gevolgen veroorzaken in de binnenruimte, die in het ergste geval tot een explosie kunnen leiden.

REINIGINGSMIDDELEN

Standaardconfiguratie



FAST reinigingsmiddel

Open het aantal zakjes dat op de display wordt aangegeven en leeg ze in het afvoerfilter in het midden van de bodem van de ovenruimte;



BELANGRIJK

Door Electrolux Professional goedgekeurd reinigingsmiddel: C23 Reinigingspoeder of C22 Reinigings-tablet (alleen waar verkrijgbaar).

Alternatieve configuratie



FAST enzymatisch reinigingsmiddel in zakjes

Open het aantal zakjes dat op de display wordt aangegeven en leeg ze in het afvoerfilter in het midden van de bodem van de ovenruimte;



BELANGRIJK

Door Electrolux Professional goedgekeurd reinigingsmiddel: C24 Enzymatisch poeder (niet verkrijgbaar in het V.K.).

C - DETERGENTS-gedeelte (reinigingsmiddelen) (verv'.)



VLOEIBAAR reinigingsmiddel in houders (accessoire, op verzoek)

De optionele accessoire EXTERNE AANSLUITINGSSET VOOR REINIGINGSMIDDEL/ GLANSSPOELMIDDEL is vereist (op verzoek); de oven gebruikt automatisch de juiste hoeveelheid chemicaliën op basis van de gekozen cyclus.



BELANGRIJK

Door Electrolux Professional goedgekeurd reinigingsmiddel: C20 Extra sterk reinigingsmiddel (Controleer plaatselijke verkrijgbaarheid).

GLANSSPOELMIDDEL

Standaardconfiguratie



VAST glansspoelmiddel en ontkalkingsmiddel in tabletvorm

Open het aantal tabletten dat op de display wordt aangegeven en plaats ze in de voorste lade onder de ovenruimte.

Ontkalkingseffect is alleen beschikbaar in modellen met boiler.



BELANGRIJK

Gebruik alleen Glansspoelmiddel- en ontkalkingstabletten C25 van Electrolux Professional.

Alternatieve configuratie



VLOEIBAAR glansspoelmiddel in houder (accessoire, op verzoek)

De optionele accessoire EXTERNE AANSLUITINGSSET VOOR REINIGINGSMIDDEL/ GLANSSPOELMIDDEL is vereist (op verzoek); de oven gebruikt automatisch de juiste hoeveelheid chemicaliën op basis van de gekozen cyclus.

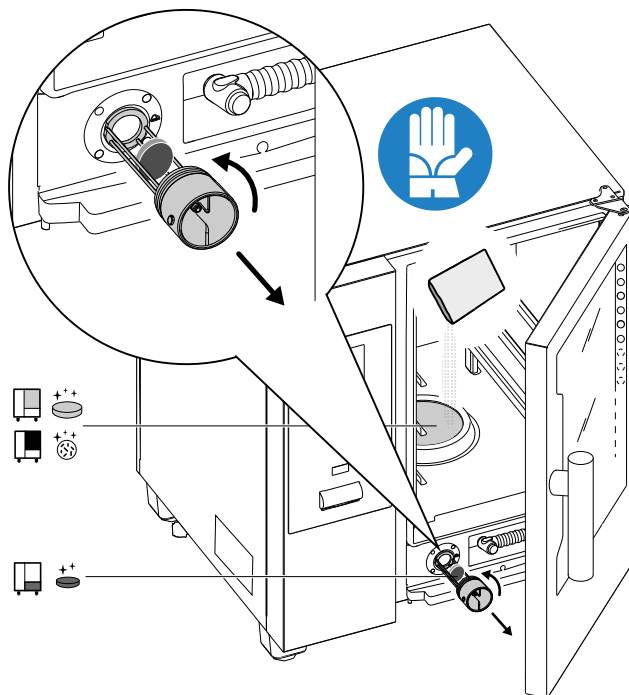


BELANGRIJK

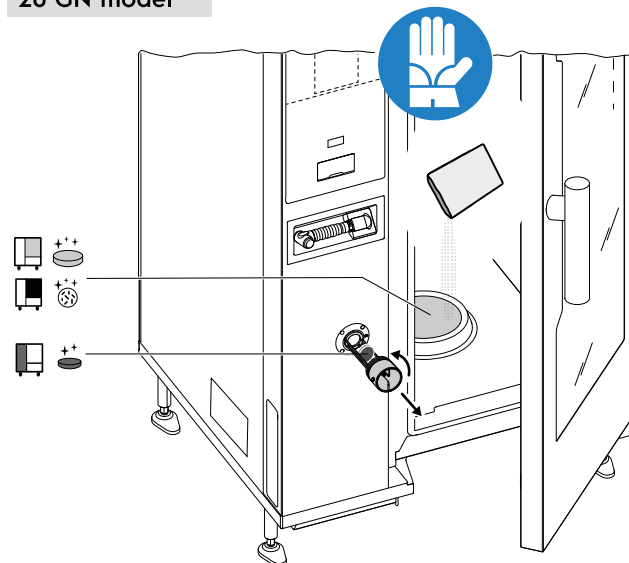
Door Electrolux Professional goedgekeurd glansspoelmiddel: C21 Extra sterk glansspoelmiddel (controleer plaatselijke verkrijgbaarheid).

Laden van reinigingsmiddel

6 - 10 GN model



20 GN model



BELANGRIJK

Laat in modellen met 20 roosters de reinigingscycli alleen draaien met de wagen in de oven. Het helpt de afdichting bij het afsluiten van de openingen in de bodem tussen de ovenruimte en de deur.



WAARSCHUWING

Als de reinigingscyclus bezig is mag de deur van de bereidingsruimte niet geopend worden.



BELANGRIJK

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

**LET OP:**

Gebruik voor de beste reinigingsresultaten en om uw oven te beschermen de reinigingsmiddelen, glansspoelmiddelen en ontkalkingsmiddelen die door Electrolux Professional geadviseerd worden. Zorg er in elk geval voor dat de leverancier van de chemicaliën garandeert dat de reinigingsmiddelen en glansspoelmiddelen voldoen aan vloeistofcategorie 3.

**WAARSCHUWING**

Zowel chemische stoffen als hete stoom kunnen uit de ovenruimte ontsnappen met het risico op brandwonden. Gebruik handschoenen.

Raadpleeg altijd de veiligheidsinformatiebladen en de etiketten op de gebruikte producten.

**WAARSCHUWING**

Start geen bereidingscyclus als de reinigingscyclus nog niet klaar is en/of na voltooiing van de reinigingscyclus als er nog resten reinigingsmiddel aanwezig zijn.

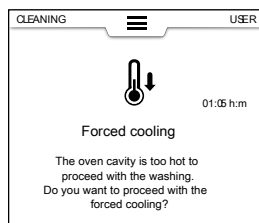
**WAARSCHUWING**

Start geen reinigingscyclus als er stoom uit de deur van de binnenruimte lekt en/of als er zichtbare slijtage of schade aan de afsluitstrip van de deur van de binnenruimte is.

Bel de Klantenservice.

Speciale omstandigheden - Weergave status

- Voordat een wascyclus wordt gestart, gaat de oven in het geval dat de binnenruimte te warm is over op geforceerd afkoelen:

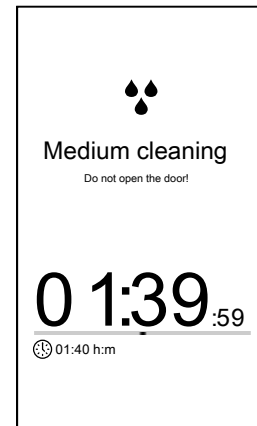


- Lopende cyclus**

Tijdens de cyclus wordt het volgende op de display getoond:

- de resterende tijd

- de duur van de ingestelde cyclus



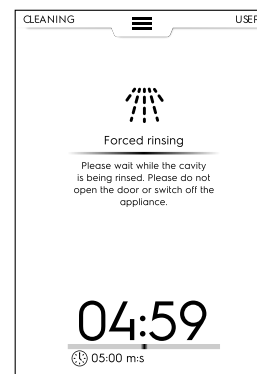
- Cyclus stoppen**

Houd de -toets ingedrukt om de cyclus te stoppen; De Stop-toets is alleen beschikbaar als het programma loopt. Na de selectie wordt op de display de resterende tijd getoond voor het spoelen van de binnenruimte en de boiler.



- Geforceerd spoelen**

Als u een lopende reinigingscyclus heeft gestopt, kan het apparaat verder gaan met een geforceerde spoeling om alle chemicaliën uit de binnenruimte te spoelen.



Gedurende deze tijd kan de deur niet geopend worden.

Einde van de cyclus

• Reiniging gereed: info over verbruik

Elektrische modellen en gasmodellen



De display kan een bericht tonen over een onregelmatigheid van de chemische belasting tijdens de reinigingscyclus. Doe in dit geval het volgende:

- controleer of er onopgeloste tabletten in de lade van het reinigingsmiddel zitten;
- zo ja, verwijder deze dan, voordat u de oven gebruikt om te koken.

Verklaring

	Stroomverbruik in kWh
	Gasverbruik in m³
	WATERVERBRUIK IN LITER
	Reinigingsmiddelverbruik in tabletten
	Glansspoelmiddelverbruik in tabletten
	Reinigingsmiddelverbruik in liter
	Ontkalkingsmiddelverbruik
	Tijdverbruik in uren : minuten : seconden

F.14.1 Onderhoud van de boiler

Tijdens de gebruikelijke reinigingscyclus met chemicaliën in vaste vorm (blauwe tabletten voor spoelglans en ontkalken) wordt de boiler vrij van kalkaanslag gehouden. Als er echter overmatige kalkaanslag aanwezig is in de boiler, kan de display een melding met de foutcode “dESC” tonen om aan te geven dat er ontkalkt moet worden.

- Draai een reinigingsprogramma, inclusief de spoel- en ontkalkingscyclus, en gebruik alleen voor modellen met 6-10 roosters 2 tabletten “C25” en alleen voor modellen met 20 roosters 3 tabletten in plaats van het gebruikelijke aantal.



BELANGRIJK

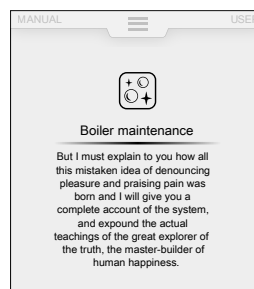
Wanneer u de reinigingscyclus uitvoert met 2 tabletten “C25” (of 3 tabletten, afhankelijk van het model) moet de GREEN SPIRIT – ECONO-MIZER-functie niet geactiveerd worden.



BELANGRIJK

Wanneer de glansspoelmiddelfase en ontkalkingsfase van de boiler altijd worden overgeslagen, kan dit leiden tot ophoping van kalkaanslag in de boiler. Na een bepaalde tijd schakelt de oven deze functie uit en vraagt om een volledig reinigingsprogramma met vaste chemicaliën om de boiler te ontkalken.

- Als na het uitvoeren van de reinigingscyclus op de display een melding over onderhoud van de boiler wordt getoond, moet u de Technische Dienst bellen.



Het gespecialiseerde personeel ontkalkt de boiler met een speciale cyclus.



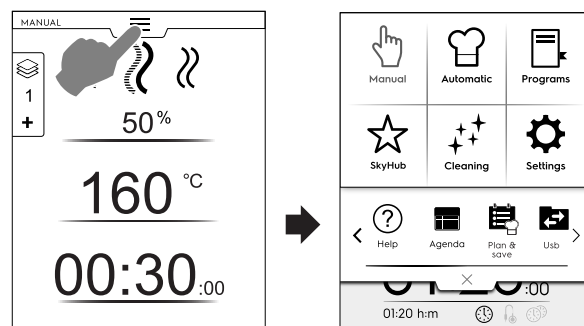
BELANGRIJK

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid als deze voorschriften niet worden opgevolgd; Daarnaast dekt de garantie geen reparatie of vervanging van onderdelen die beschadigd zijn geraakt door kalkaanslag als de vereiste eigenschappen van het voedingswater niet in acht worden genomen.

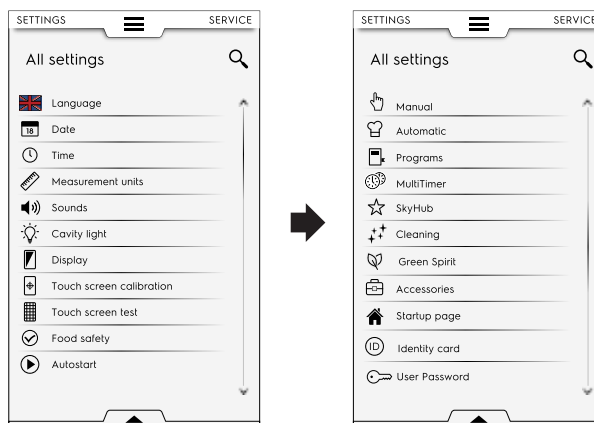
F.15 Instellingen

Met de “Settings (Instellingen)”-stand kunt u bepaalde verbruiksparameters van de oven wijzigen.

1. Open de bovenste lade en selecteer Settings;



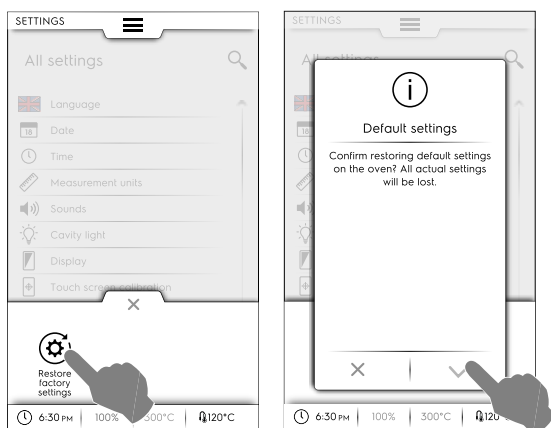
2. Op de display wordt het hoofdmenu getoond met ALLE INSTELLINGEN (ALL SETTINGS);



Defaultinstelling

Als het nodig is om de fabrieksinstelling te herstellen, gaat u als volgt te werk:

1. Open de onderste lade en selecteer het bijbehorende symbool;



2. Bevestig het herstellen om het pop-upvenster te sluiten.

Instellingenlijst



Language (Taal)

Met deze parameter kunnen alle menu's worden aangepast naar de gekozen taal.

- Raak het symbool met de vlag aan;
- De display toont alle instellingen in de gewenste taal.



Date (Datum)

Met deze instelling kan de huidige datum worden ingesteld.

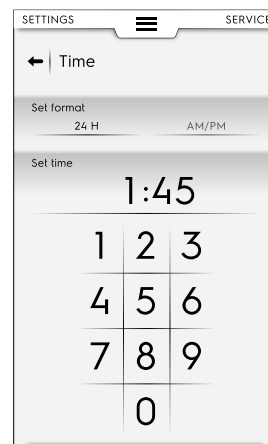
- Stel het huidige datumformaat in (D/M/Y, M/D/Y, Y/M/D)
- Voer de datum in: raak "<" / ">" aan om de maand en het jaar te selecteren en raak het bijbehorende getal op de kalender aan om de dag te selecteren.



Time (Tijd)

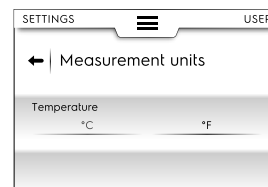
Met deze instelling kan de actuele tijd worden ingesteld.

- Stel het tijdformaat in (24H of AM/PM)
- Voer de tijd in: raak het bijbehorende nummer op het toetsenblok aan.



Measurement units (Meeteenheden)

- Met deze instelling kan de meeteenheid van de temperatuur worden ingesteld op (°C of °F).



Sound (Geluid)

Met deze instelling kunt u:

- het volume van instellen "0" tot "5";
- het geluid voor het einde van de bereiding inschakelen/uitschakelen (☑ / ☐);
- de toon kiezen voor het "einde van de bereiding";



Cavity light (Verlichting binnenruimte)

Met deze instelling kan het licht in de binnenruimte worden ingeschakeld / uitgeschakeld (☑ / ☐)

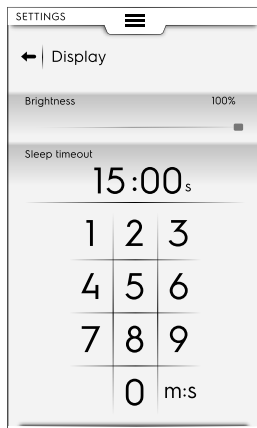
- de helderheid instellen van 0 tot 100%;
- het knipperende licht voor het einde van de bereiding inschakelen/uitschakelen;
- het knipperende licht van het alarm inschakelen/uitschakelen;
- het knipperende licht van het voorverwarmen inschakelen/uitschakelen.



Display

Met deze instelling kunt u:

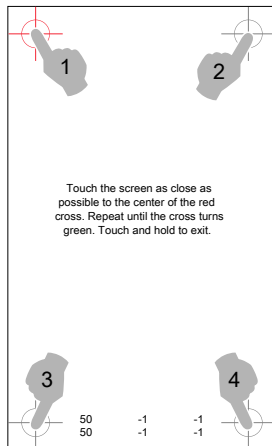
- de helderheid van de display instellen van “0” tot “100”%;
- de timeoutwaarde voor de slaapstand instellen (minuten/seconden).



Touch screen calibration (Kalibratie aanraakscherm)

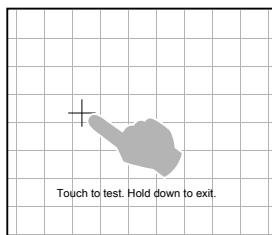
Met deze instelling kan het scherm gekalibreerd worden.

1. Raak het scherm zo dicht mogelijk bij het midden van het rode kruis aan;
2. Herhaal dit tot het kruis groen wordt;
3. Raak aan en houd vast om te verlaten;



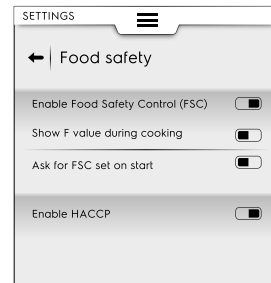
Touch screen test (Test aanraakscherm)

- Raak de benodigde punten aan om het scherm te testen.
- Ingedrukt houden om te verlaten.



Food safety (Veiligheid voedingsmiddelen)

Met deze instelling kunnen de volgende parameters ingeschakeld/uitgeschakeld worden (☐ / ☐):



FSC Safety Control (FSC)

De FSC-functie garandeert de microbiologische veiligheid van het voedsel. Als de FSC-functie is ingeschakeld is het mogelijk om:

- het zichtbaar maken van de “F”-factor in te schakelen/uit te schakelen;
- het vragen om FSC bij het starten in te stellen in te schakelen/uit te schakelen.

HACCP

- Met de HACCP-functie kunnen alle ingestelde waarden die een bereidingsproces identificeren en hun variatie, de temperatuur in de binnenruimte, en, indien gebruikt, de kerntemperatuur van het voedsel op specifieke intervallen worden opgeslagen.



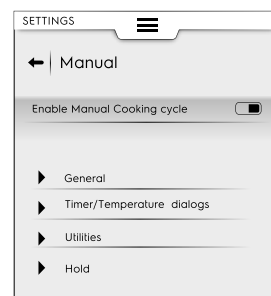
Autostart

Met deze instelling kan Autostart in alle standen ingeschakeld/uitgeschakeld worden (☐ / ☐).



Manual (Handmatig)

Met deze instelling kunnen de Handmatige bereidingsstand en de bijbehorende opties worden ingeschakeld / uitgeschakeld (☐ / ☐):



LET OP:

Als een stand is uitgeschakeld, is hij niet zichtbaar in de bovenste lade.

Algemeen

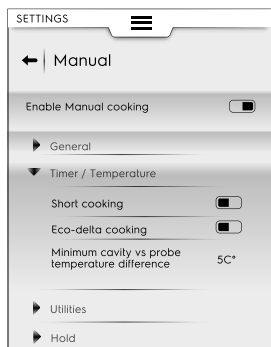
- Show real and set values (Actuele en ingestelde waarden tonen). Activering hiervan maakt het mogelijk om de cyclus met meer gedetailleerde informatie weer te geven: luchtvochtigheid, temperatuur en de tijd worden getoond als actuele en ingestelde waarden.
- Always show food probe temperature (De voedselonde-temperatuur altijd tonen). Hiermee kunnen de waarden van de sondetemperatuur worden getoond.
- Cooking preheating (Voorverwarming bereidingen). Hiermee kan de oven de voorverwarmings/voorkoelfase uitvoeren.

- Advanced preheating (Geavanceerde voorverwarming). Met activering hiervan kan een te bereiken temperatuur worden ingesteld in de voorverwarmings/voorkoelfase. Raak de temperatuurrij aan en stel de gewenste waarde in.
- Delayed start preheating (Uitgestelde start voorverwarmen). Met deze inschakeling kan de oven de binnenruimte voorbereiden op de uitgestelde bereidingscyclus.
- Multi-phase cooking (Multifasebereiding). Hiermee kan de oven de Multifase-bereidingscyclus uitvoeren.



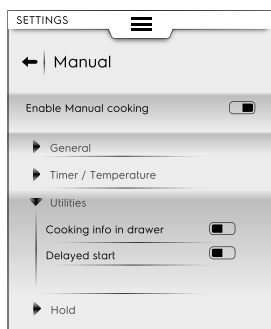
Tijd/Temperatuurdialogen

- Short cooking (Korte bereiding). De activering zorgt ervoor dat de korte bereidingsfunctie zichtbaar wordt.
- Eco-delta cooking (Bereidingen met Eco-delta). De activering zorgt ervoor dat de Eco-delta bereidingsfunctie zichtbaar wordt.
- Minimum cavity-probe temperature difference (Minimaal verschil sondetemperatuur binnenruimte). Raak aan om de minimumwaarde in te stellen op de touchpad die verschijnt (bijv. 5°C).



Utilities (Hulpmiddelen)

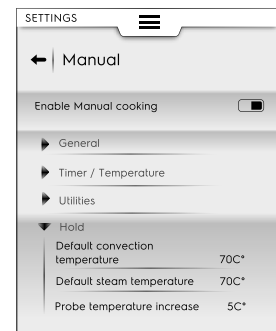
- Bereidingsinformatie in optielade Bij inschakeling kan informatie op de lade worden weergegeven.
- Delayed start (Uitgestelde start). Bij inschakeling kan de start van de cyclus worden uitgesteld tot een tijd die beter uitkomt.



Houden

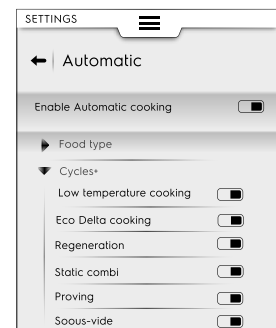
- Default convection temperature 70° (Default convectietemperatuur 70°). Raak de waarde aan om de gewenste temperatuur op het weergegeven toetsenblok in te stellen.
- Default steam temperature 70° (Default stoomtemperatuur 70°). Raak de waarde aan om de standaardtemperatuur op het weergegeven toetsenblok aan te passen.

- Probe temperature increase 5° (Toename sondetemperatuur 5°). Raak de waarde aan om de sondetemperatuur op het weergegeven toetsenblok aan te passen.



Automatic (Automatisch)

Met deze instelling kunnen de Automatische bereidingsstand en de bijbehorende cycli worden ingeschakeld / uitgeschakeld ( / ).



LET OP:

Als een stand is uitgeschakeld, is hij niet zichtbaar in de bovenste lade.

Food type (Soort voedsel)

- Met deze instelling kan een enkel type voedsel op de display worden getoond.

Speciale cycli+

- Met deze instelling kan een enkele speciale cyclus op de display worden getoond.

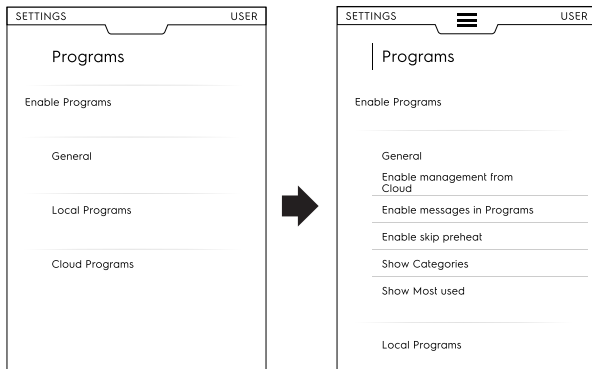


Programs (Programma's)

Met deze instelling kunnen de Programmastand en bijbehorende functies worden ingeschakeld / uitgeschakeld ( / ). De functies zijn verdeeld in Algemeen, Lokale Programma's en Cloud-programma's:

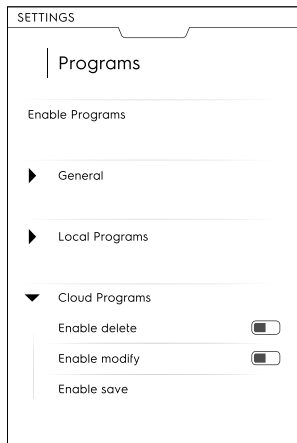
Algemeen

- Beheer vanuit de Cloud inschakelen. Hiermee is het mogelijk om programma's uit de Cloud te downloaden/beheeren.
- Meldingen in Programma's inschakelen. Hiermee kunnen tijdens een uitvoering meldingen worden weergegeven.
- Enable skip preheat (Voorverwarmen overslaan inschakelen). Hiermee kan de voorverwarmingsfase worden overgeslagen.
- Show categories (Categorieën tonen). Deze activering zorgt ervoor dat voedselcategorieën op de display worden getoond.
- Show most used (Meest gebruikte tonen). Hiermee kunnen de meest gebruikte programma's op de display worden getoond.



Lokale programma's

- Programs delete (Programma's wissen). Schakelt de functie "programma's wissen" in.
- Enable Programs modify (Programma's wijzigen inschakelen). Maakt "wijzigen van programma's" mogelijk.
- Enable Programs save (Programma's opslaan inschakelen). Maakt "opslaan van programma's" mogelijk.
- Programs overwrite (Programma's overschrijven). Bij het opslaan, maakt deze functie het mogelijk om programma's met dezelfde naam te overschrijven.



Programma's uit de cloud ☁

- Programs delete (Programma's wissen). Maakt de functie "programma's wissen" mogelijk.
- Enable Programs modify (Programma's wijzigen inschakelen). Maakt "wijzigen van programma's uit de cloud" mogelijk.
- Enable Programs save (Programma's opslaan inschakelen). Maakt "opslaan van programma's uit de cloud" mogelijk.

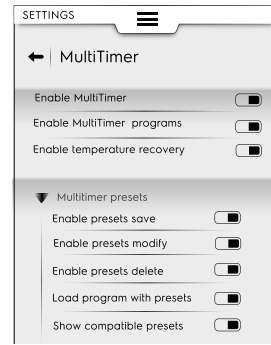


MultiTimer

Met deze instelling kan de MultiTimer-functie ingeschakeld/uitgeschakeld worden (☐ / ☐).

Als hij geactiveerd is, is het mogelijk om:

- het op de display tonen van MultiTimerprogramma's inschakelen/uitschakelen;
- temperatuurherstel in de binnenruimte inschakelen/uitschakelen.



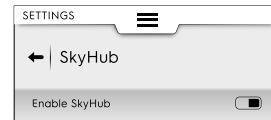
Met deze instelling kunnen de presetfuncties van MultiTimer worden ingeschakeld / uitgeschakeld:

- Enable Presets save (Presets opslaan inschakelen). Maakt de functie "preset opslaan" mogelijk;
- Enable Presets modify (Presets wijzigen inschakelen). Maakt de functie "preset wijzigen" mogelijk;
- Enable Presets delete (Presets wissen inschakelen). Maakt de functie "preset wissen" mogelijk;
- Laad programma's met presets. Als een MT-programma wordt opgeroepen, worden alle bijbehorende presets automatisch geladen.
- Toon compatibele Presets. Bij het kiezen van presets van een programma, worden alle compatibele presets getoond.



SkyHub favorite Mode (Homepage/SoloMio) (SkyHub favorietenstand (Homepage/SoloMio))

Met deze instelling kan de Homepagestand (SkyHub) ingeschakeld/uitgeschakeld worden (☐ / ☐).



Cleaning (Reiniging)

Met deze instelling kunnen de volgende parameters ingeschakeld/uitgeschakeld worden (☐ / ☐):



Default cycle (Defaultcyclus)

- Met deze instelling kan de standaardcyclus worden ingesteld tijdens de selectie van de reinigungsstand vanaf de bovenste lade;

Default Chemical (Default chemische stof)

- Met deze inschakeling kan het formaat van het reinigungs-middel worden gekozen:
 - Vast
 - Vloeibaar
 - Poeder

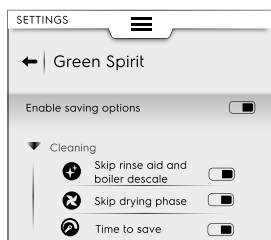
Advanced functions (Geavanceerde functies)

- Forced cleaning after H:M... (Geforceerde reiniging na H:M...) Met deze instelling kan een geforceerde reiniging na een vooraf ingestelde tijd worden ingeschakeld/uitgeschakeld.
- Time of cooking to force cleaning (Bereidingstijd voor geforceerde reiniging). Stel op het weergegeven toetsenblok de tijd in dat de oven kan worden gebruikt voordat hij overgaat op een geforceerde reiniging.



Green Spirit/Economizer

Met deze instelling kunnen de "Opslagopties" ingeschakeld/uitgeschakeld worden (/):



	Skip rinse-aid and boiler descale (Glansspoelmiddel en ontkalking boiler overslaan). Hiermee kunnen de glansspoelmiddelfase en de ontkalking van de boiler worden overgeslagen.
	Skip drying phase (Droogfase overslaan). Hiermee kan de droogfase worden overgeslagen.
	Time to save (Tijd om te besparen). Hiermee kan de reinigingstijd verkort worden.



Accessories (Accessoires)

Met deze instelling kunnen de volgende functies/opties ingeschakeld/uitgeschakeld worden (/):

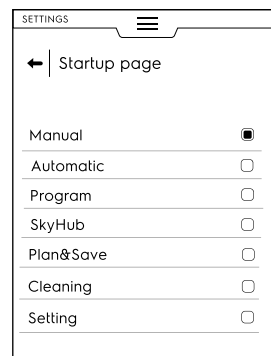
SkyDuo/Match	Indien aanwezig op uw model
	Usb-voedselsonde
	Reiniging met vloeibare chemicaliën



Startpagina

Wanneer de oven wordt ingeschakeld wordt standaard de startpagina van de handmatige stand weergegeven.

- Met deze instelling kan een andere omgeving voor de startpagina worden ingesteld. Selecteer de gewenste omgeving.



Identiteitskaart

- Hier wordt de laatste geüploade softwareversie getoond.



User Password (Gebruikerswachtwoord)

- Met deze instelling kan een wachtwoord worden ingesteld om toegang te verkrijgen tot specifieke omgevingen, functies en opties, om te voorkomen dat instellingen worden gewijzigd.



Neem contact op met de klantenservice, als u het wachtwoord bent vergeten.



Onderhoud

- Deze omgeving is alleen toegankelijk voor een erkend technicus.

G VERZORGING OVEN

Zie "WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie".

G.1 Informatie over de verzorging

De volgende verzorgingshandelingen moeten door de eigenaar en/of gebruiker van het apparaat worden uitgevoerd.



BELANGRIJK

Problemen die het gevolg zijn van slechte of gebrekkige verzorging zoals hierna beschreven, worden niet door de garantie gedekt.



WAARSCHUWING

Alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden te verrichten het apparaat loskoppelen van de elektrische voeding.

G.2 Het apparaat schoonmaken

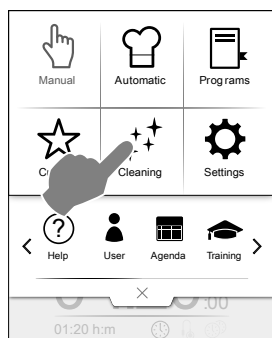
Iedere keer dat de oven voor een bereiding wordt gebruikt, is hij aan vervuiling onderhevig. Het type vervuiling en de plaats

daarvan in de oven is van veel factoren afhankelijk. Hierna vindt u informatie over de locatie van de onderdelen die gereinigd moeten worden en hoe vaak ze gereinigd moeten worden.

BEREIDINGSRUIMTE

Het wordt geadviseerd om hem ten minste eenmaal per dag schoon te maken in het geval van dagelijks gebruik. Bij sommige bereidingstypen kan het echter nodig zijn om hem vaker dan eenmaal per dag schoon te maken.

Om de bereidingsruimte schoon te maken, gebruikt u de speciale programma's, zoals uitgelegd in paragraaf F.14 *Cleaning-stand (Reinigingsstand)*.



BOILER of STOOMGENERATOR (alleen modellen die daarmee uitgerust zijn)

Aanbevolen wordt om in geval van dagelijks gebruik dagelijks te ontkalken.

De ontkalkingscyclus is opgenomen in dezelfde wasprogramma's als de bereidingsruimte, met uitzondering van het spoelprogramma. Zorg ervoor dat u de speciale tablet toevoegt, zoals uitgelegd in paragraaf F.14 *Cleaning-stand (Reinigingsstand)*.

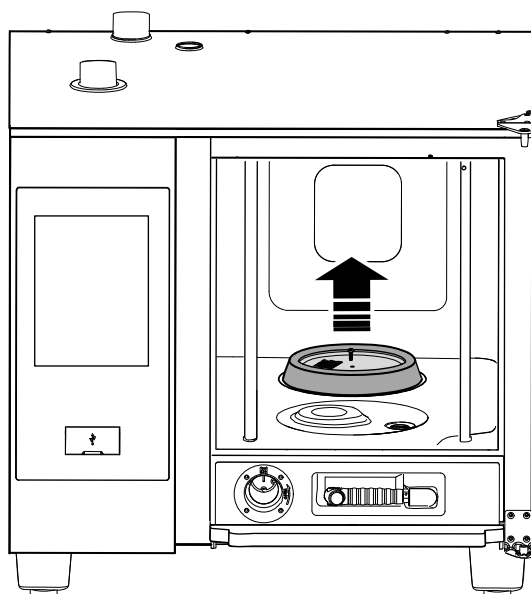
Met gebruik van de functie "Green Spirit/Economizer" wordt de stoomgenerator niet ontkalkt, wat in de loop der tijd leidt tot een accumulatie van kalkaanslag. Wanneer de oven de melding "dESC" toont, voer dan een ontkalking uit zoals aangegeven in de instructies in het gedeelte F.14.1 *Onderhoud van de boiler* van dezelfde paragraaf.

FILTER BEREIDINGSRUIMTE

Het filter is duidelijk zichtbaar in het midden van de bodem van de ovenruimte en wordt gebruikt om schade aan de waspomp te voorkomen en/of verstoppingen in het wascircuit te vermijden.

Eenmaal per week:

1. Draai de schroef in het midden van het filter los;



2. Haal het filter uit zijn behuizing;
3. Reinig het filter in de vaatwasser met een mild programma; reinig in andere gevallen het filter met de hand met een neutraal afwasmiddel en spoel grondig na;
4. Plaats het filter terug en draai de schroef in het midden weer vast.

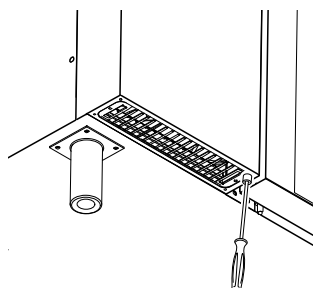
LUCHTFILTER

Het is een polyurethaan spons, die in een metalen ondersteuning is geplaatst die voorzien is van sleuven om koelende lucht van de ovencomponenten binnen te laten (zie afbeelding voor "tafel"-modellen, bijvoorbeeld).

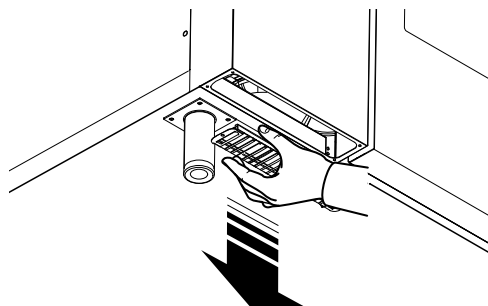
Het voorkomt dat vervuilde stoffen uit de keukenomgeving (oliën, vetten, bloem, poeders, ...) in de inwendige componenten terechtkomen en storingen veroorzaken.

Eenmaal per maand:

1. Ontgrendel de metalen ondersteuning door de schroeven los te draaien en hem te verwijderen;



2. Verwijder het filter en ontvet het door het te wassen met afwasmiddel;



3. Droog het filter en plaats het terug in de ondersteuning;
4. Plaats de ondersteuning weer terug en zet hem vast met de schroeven.

Afhankelijk van de omgevingsomstandigheden van de keuken en de bedrijfsuren van de oven, moet het filter wellicht vaker worden gereinigd: de oven is voorzien van een speciale diagnose die de noodzaak van reiniging aangeeft, zoals hierboven uiteen is gezet.



BELANGRIJK

Uit veiligheidsoverwegingen is de oven uitgerust met een mechanisme om de aanwezigheid van filterondersteuning te detecteren. Als het filter niet achteraf is aangebracht, wordt een bericht weergegeven met de melding dat het filter terug op zijn plaats moet worden gezet. Na 8 uur zonder filter te hebben gewerkt, wordt de oven geblokkeerd tot de ondersteuning opnieuw is aangebracht.

DEUR-AFSLUITSTRIP

De siliconen pakking die de voorzijde van de bereidingskast omgeeft, is een essentieel onderdeel voor het bereiken van de gewenste bereidingsresultaten en voor het voorkomen dat lucht, water of stoom weglekken tijdens het gebruik van de oven. De pakking is het onderdeel van de oven dat het meeste onder druk staat, omdat hij onderhevig is aan meerdere soorten druk: thermisch, chemisch, fysisch.

Reinig ten minste **eenmaal per dag** (bij voorkeur na de reinigingscyclus van de bereidingsruimte) voorzichtig de voorzijde en de pakking met een doekje dat doordrenkt is met water.



BELANGRIJK

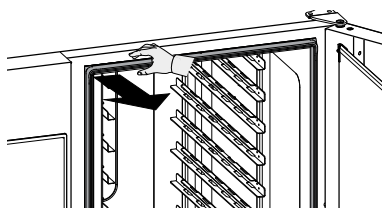
De pakking moet tijdens dagelijks gebruik herhaaldelijk worden schoongemaakt, in het bijzonder als bereidingstemperaturen boven 220 °C worden gebruikt. Het schoonmaken van de pakking met een vochtig doekje tijdens grillbereidingen verlengt de levensduur van de pakking aanzienlijk. Gebruik nooit schuurmiddelen om de pakking schoon te maken. Voer geen bereidingen met de oven bij hoge temperaturen uit zonder lading.

Vervang de pakking van de voorzijde elke zes (6) maanden.

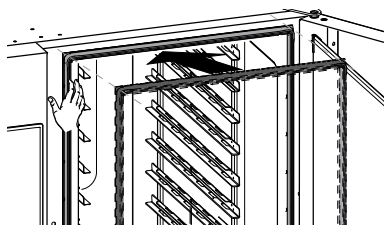
Ga om de pakking te vervangen als volgt te werk:

1. Haal de pakking uit zijn behuizing;
2. Maak de behuizing schoon, verwijder al het vuil;
3. Plaats de nieuwe pakking langs de volledige behuizing.

1



2

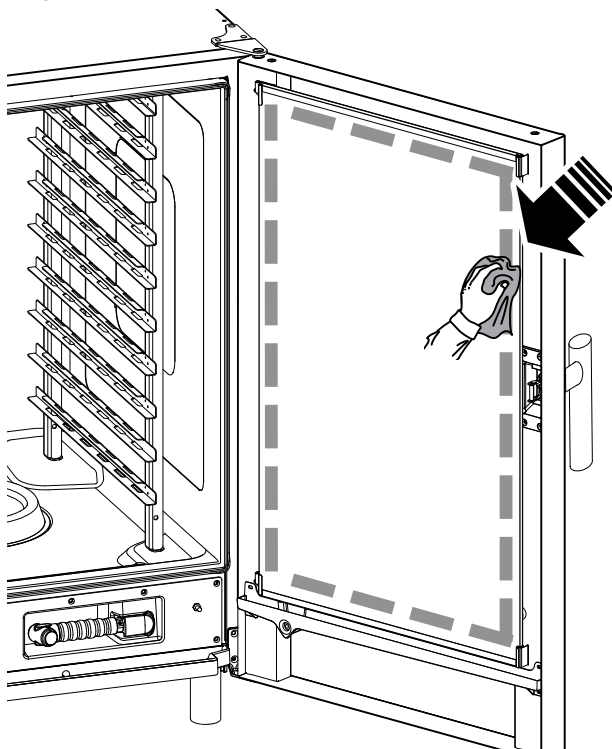


INWENDIG, UITWENDIG GLAS EN GLAS VAN DE BEREIDINGSRUIMTE

Het is belangrijk om het glas dat op de ovendeur gemonteerd is schoon te houden vanwege de dubbele rol daarvan: het beschermen van de gebruiker tegen temperaturen die ontstaan in de bereidingsruimte en het mogelijk maken dat de bereiding altijd visueel gecontroleerd kan worden.

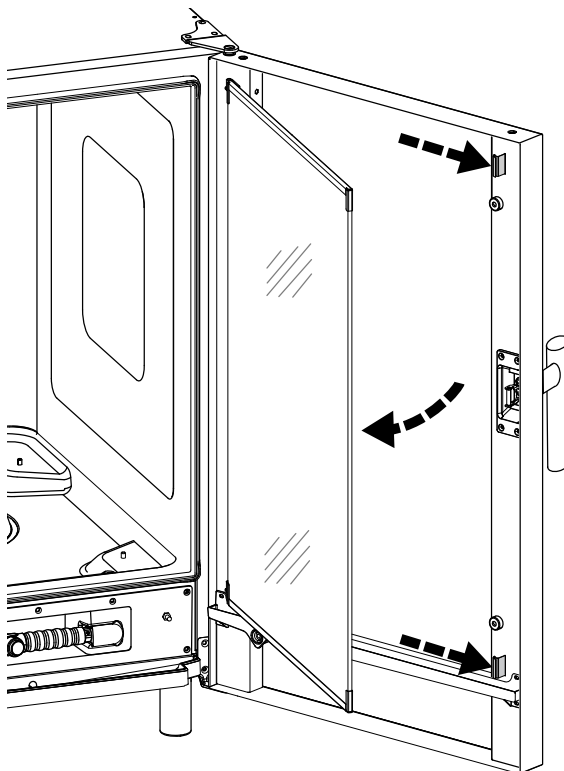
Na elke reinigingscyclus van de bereidingsruimte:

1. Maak de rand van het binnenglas schoon. Zie de afbeelding hieronder;



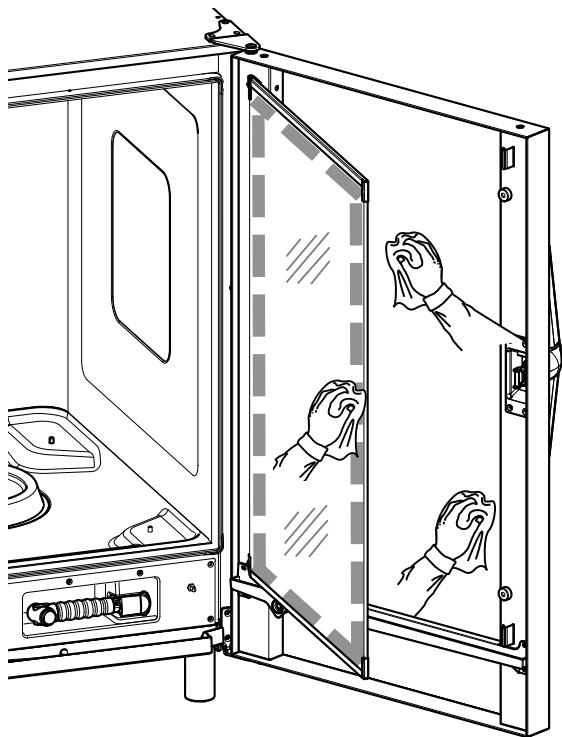
2. Druk, met de deur open, op de twee bovenste en onderste vasthoudklemmen zoals getoond in de afbeelding om de tussenruimte tussen het binnen- en buitenglas te bereiken;

Reinig de buitenkant van de binnenste glazen deur met een product dat geschikt is voor glas;



3. Maak vervolgens de oppervlakken tussen de deuren schoon.

4. Plaats het binnenste glas weer terug in de klemmen en sluit de deur van de oven.



DEURGEBIED



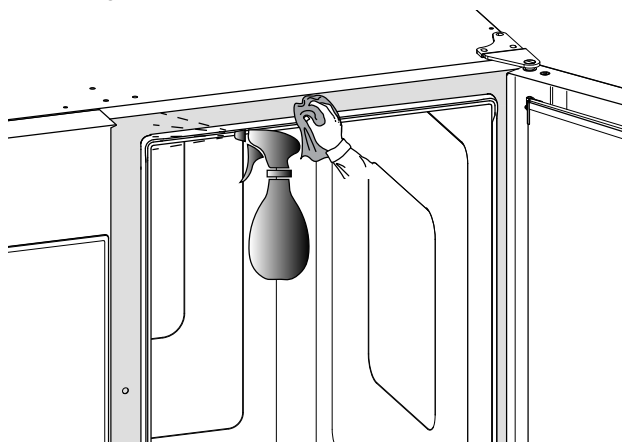
BELANGRIJK

Het wordt ten sterkste aanbevolen om het gebied rondom de gehele rand van de deur, de rubberen pakking en de binnenkant van het glas, met name in de buurt van de rand, **elke dag** schoon te maken.

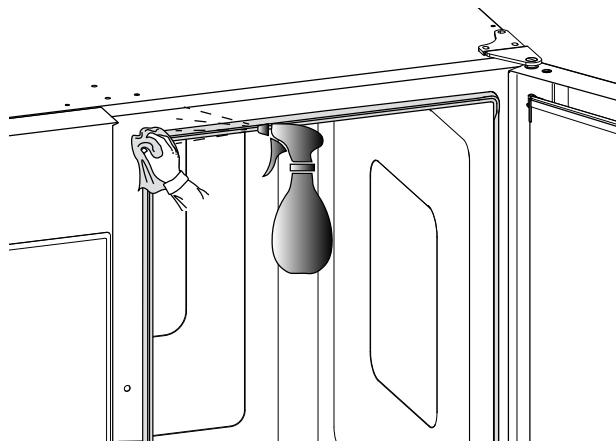
Na een bereidingscyclus kunnen de ovendeur, het glas aan de binnenkant daarvan, de pakking en het gebied rondom de deur gemakkelijk vuil worden als gevolg van vette dampen die uit de oven komen.

Deze handelingen moeten worden uitgevoerd als de deur koud is en zonder het gebruik van doeken of schurende reinigingsmiddelen.

1. Maak het gebied van de oven langs de omtrek van de deur grondig schoon zoals aangeduid in de onderstaande afbeelding:



2. Maak langs het rubber schoon;



EFFICIËNTIECONTROLE VAN HET AFVOERSYSTEEM

Resten die vrijkomen tijdens de bereiding, ondanks regelmatig reinigen van de bereidingsruimte, kunnen korsten vormen in de externe afvoerbuis. Het is daarom noodzakelijk om de efficiëntie van de afvoer te controleren en de externe afvoerbuis onmiddellijk te reinigen wanneer er tekenen van verstopping zijn. Maak de afvoerbuis minimaal **eenmaal per jaar** schoon.

G.3 Bijzondere reiniging

OPVANGBAK CONDENSDRUPPELS

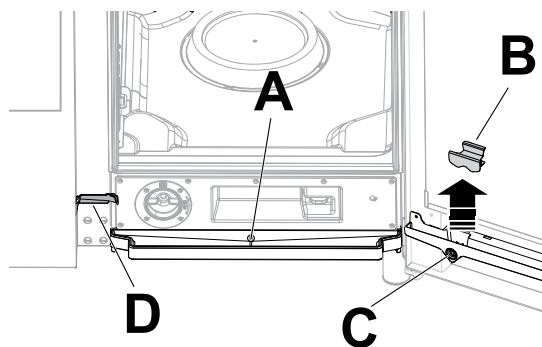
De kunststof druppelopvangbak op de bodem van de voorzijde van de bereidingsruimte zorgt ervoor dat stoom die condenseert op het moment dat de deur geopend wordt, wordt opgevangen en afgevoerd.

Maak hem om hygiënische redenen als volgt schoon:

1. Reinig de afvoerbuis ("A") van de lekbak regelmatig met water.

Als de afvoer niet gelijkmatig is, sproei dan zo nu en dan een neutraal reinigingsmiddel in de afvoerbuis en laat de aanslag ontbinden voordat u het reinigingsmiddel wegsproeit met water.

2. Verwijder het metalen deksel ("B") en gebruik hetzelfde systeem om de enkele terugslagklep ("C") te reinigen;



3. Reinig de kleine goot ("D") regelmatig met een pijprager met nylon borstelharen (meegeleverd bij het apparaat, naargelang het model).

VOEDSELSONDE

Resten die vrijkomen tijdens de bereiding, ondanks regelmatig reinigen van de bereidingsruimte, kunnen korsten vormen die de temperatuurdetectie beïnvloeden.

Om maximale werking van de oven met de voedselsonde te waarborgen, wordt aanbevolen de voedselsonde **iedere dag** handmatig te reinigen met een lauw sopje met neutrale zeep, vermijd daarbij het in de knoop raken van het snoer van de sonde en spoel af met water.

**BELANGRIJK**

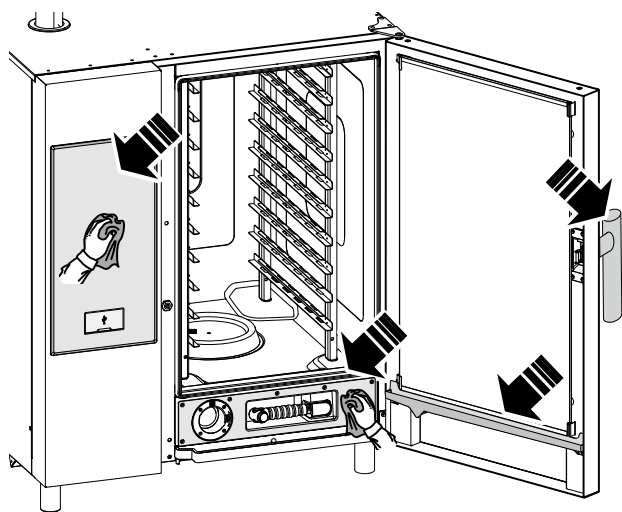
Ga uiterst voorzichtig om met de sonde, houd er rekening mee dat het toch gaat om een voorwerp met een scherpe punt, ga er dus erg zorgvuldig mee om, ook tijdens de reiniging.

OVERIGE OPPERVLAKKEN

- Maak uitwendige glazen, metalen en kunststof onderdelen alleen schoon met niet-agressieve schoonmaakmiddelen. Bij waarneming van zichtbare of voelbare verandering van de eigenschappen van oppervlakken dient u met het gebruik van deze producten te stoppen, en moet er grondig met water worden gespoeld (voorbeelden: glas dat mat wordt/krassen vertoont/overige of verkleuring/smelten/overige van kunststof, of metaal dat roest/vlekken/krassen vertoont). Droog na het spoelen voorzichtig na.

**BELANGRIJK**

Gebruik voor de kunststof deurgreep geen reinigingsmiddelen die natriumhypochloriet bevatten.



- Maak de roestvrijstalen onderdelen dagelijks schoon met een lauw sopje van neutrale zeep; Spoel na met een ruime hoeveelheid water en droog grondig af.
- Vermijd het schoonmaken van het staal met een schuur-sponsje, borstels of schrapers van normaal staal, deze kunnen ijzerdeeltjes achterlaten die, als ze gaan roesten, beschadigingen en roestvorming veroorzaken;

G.3.1 Periodes waarin het apparaat niet wordt gebruikt

- Als de apparatuur gedurende lange tijd niet gebruikt wordt:
 - schakel de voeding van de machine uit. Draai de water- en gaskranen 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.

G.4 Vervangen van versleten onderdelen

Er zijn onderdelen die beschadigd raken als gevolg van normaal gebruik gedurende een bepaalde periode, die niet door de fabrieksgarantie worden gedekt.

G.5 Reparaties en buitengewoon onderhoud**LET OP:**

Reparaties en groot onderhoud dienen door geautoriseerde vakmensen uitgevoerd te worden, die bij de fabrikant een servicehandleiding kunnen aanvragen.

G.6 Onderhoudsintervallen

Alle componenten die onderhoud vereisen zijn te bereiken vanaf het voorpaneel of het achterpaneel van het apparaat.

De lengte van de periodes tussen inspecties en onderhoud is afhankelijk van de effectieve bedrijfsomstandigheden van de machine en van de omgevingsomstandigheden (aanwezigheid van stof, vocht, enz.), daarom kunnen hiervoor geen exacte gegevens voor intervallen gegeven worden.

Om stilstandtijd tot een minimum te beperken, is het raadzaam om zorgvuldig en periodiek onderhoud aan de machine uit te voeren.

Om een constante efficiëntie van de machine te garanderen, wordt geadviseerd de controles volgens de in de hierna volgende tabel frequentie uit te voeren:

**BELANGRIJK**

Onderhouds- en controlewerkzaamheden, evenals de revisie van de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gespecialiseerd technicus of door de Klantenservice, voorzien van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (veiligheidsschoenen en handschoenen) alsmede van geschikte gereedschappen en hulpmiddelen; Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden door een gespecialiseerd technicus of door de Klantenservice.

Onderhoud, inspecties, controles en reiniging	Frequentie	Aansprakelijkheid
Normale reiniging • algemene reiniging van de machine en het gebied er omheen.	Dagelijks	Operator
Mechanische beveiligingen • controle van de conserveringstoestand, controleer of er geen misvormingen, losgeraakte bouten en schroeven of ontbrekende onderdelen zijn.	Jaarlijks	Onderhoud
Schakelbord • controle van het mechanische deel, dat er geen breuken of vervormingen zijn, aanhalen van de bouten: verificatie van de leesbaarheid en de conserveringstoestand van de opschriften, van de stickers en van de symbolen, deze eventueel herstellen.	Jaarlijks	Onderhoud
Structuur van de machine • aanhalen van de belangrijkste bouten (schroeven, bevestigingssystemen, enz.) van de machine.	Jaarlijks	Onderhoud

Onderhoud, inspecties, controles en reiniging	Frequentie	Aansprakelijkheid
Veiligheidsborden • controle van de leesbaarheid en de toestand van de veiligheidsborden.	Jaarlijks	Onderhoud
Elektrisch bedieningspaneel • controle van de elektrische componenten die gemonteerd zijn in het elektrische bedieningspaneel. controle van de bedrading tussen het schakelpaneel en de onderdelen van de machine.	Jaarlijks	Onderhoud
Elektrische verbindingenkabel en de stekker • controle van de verbindingenkabel (eventueel vervangen) en de stekker.	Jaarlijks	Onderhoud
Preventief onderhoud • Verwijder eventuele vuilafzettingen op de binnenkant van het apparaat.	Om de 6 maanden ¹	Onderhoud
Schakelbord • controleer de staat van de interne onderdelen.	Om de 6 maanden ¹	Onderhoud
Schakelbord • controleren en reinigen van het afvoersysteem.	Om de 6 maanden ¹	Onderhoud
Algemene revisie van de machine • controle van alle onderdelen, de elektrische uitrustingen, corrosie, leidingen...	Elke tien jaar ²	Onderhoud

1. In bijzondere omstandigheden (bijv. intensief gebruik van het apparaat, zilde omgeving e.d.) wordt geadviseerd het preventieve onderhoud vaker uit te voeren.

2. de machine is gebouwd en ontworpen voor een gebruiksduur van ongeveer tien jaar. Na afloop van die tijdsperiode (vanaf de ingebruikneming van de machine) moet de machine een algemene revisie ondergaan. Enkele voorbeelden van controles die uitgevoerd moeten worden, worden hieronder aangegeven.

- Controleer elektrische onderdelen of componenten op mogelijke oxidatie; vervang deze eventueel en herstel de oorspronkelijke toestand;
- Controleer de structuur en met name de gelaste koppelingen;
- Controleer en vervang de bouten en/of schroeven, controleer ook op eventueel loszittende onderdelen;
- Controleer het elektrische en elektronische systeem;
- Controleer de werking van de veiligheidsvoorzieningen;
- Controleer van de algemene toestand van de aanwezige beschermingen en beveiligingen.



LET OP:

Wij adviseren u bovendien om met de klantenservice een contract af te sluiten voor gepland preventief onderhoud.

Buitenbedrijfstelling

- Alle sloopwerkzaamheden moeten plaatsvinden als de machine stilstaat en koud is en met de elektrische voeding van de machine afgekoppeld;
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden, als de voedingsspanning is onderbroken, door een gekwalificeerd elektricien;
- Voor het uitvoeren van deze werkzaamheden is het gebruik van: overall, veiligheidsschoenen en handschoenen vereist;
- Houd de machine, tijdens de ontmanteling en verplaatsing van de verschillende onderdelen, zo dicht mogelijk bij de grond.

G.7 Onderhoudscontacten (alleen voor Australië)

Voor onderhoud en reserveonderdelen kunt u contact opnemen met:

- Electrolux Professional - Tom Stoddart Pty Ltd – 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 – bel 1-300-307-289

- Electrolux Professional Australië Pty Ltd 5-7 Keith Campbell Court Scoresby, 3179 Tel. 03 9765 8444
- Diamond - Semak Food Service Equipment – 18, 87–91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 — bel 03-9796-4583

H PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

H.1 Tabel met anomaliteiten

In het geval van een anomaliteit laat de oven altijd een waarschuwingsboodschap of alarm zien die de fout die optreedt beschrijft. Het bijbehorende symbool blijft zichtbaar totdat het probleem is opgelost.



Waarschuwingssymbool



Symbool alarmsignalering

Volg de aanwijzingen die door het apparaat worden gegeven op, en neem indien nodig contact op met de Klantenservice. Denk daarbij aan:

1. schakel de netvoeding van het apparaat uit;
2. schakel de veiligheidsschakelaar vóór het apparaat uit;
3. sluit het gas af (in het geval van gasmodellen) en draai waterkranen dicht;

In sommige gevallen kunnen storingen gemakkelijk en snel opgelost worden door de aanwijzingen in deze lijst met problemen en bijbehorende oplossingen te volgen:

Anomali-teit	Soort anomali-teit	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
ACF	Waarschuwing	Luchtfilter ontbreekt	• Filter niet gedetecteerd; • Mogelijke schade aan de inwendige elektrische en elektronische onderdelen als gevolg van ontbreken van het luchtfilter.	• Zet het filter weer op zijn plaats; • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
ACUM	Stopt de oven	Moederbord niet geïdentificeerd	Communicatieprobleem met het moederbord.	• Schakel de oven UIT/AAN; • Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
ASCH	Waarschuwing	Waarschuwing temperatuur onderdelen-compartiment	• Filter is vuil; • Temperatuur in de ruimte te hoog.	• Controleer de temperatuur in de ruimte en houd er rekening mee dat de oven verse lucht nodig heeft om het elektronica-compartiment te koelen. • Maak het filter schoon; • Laat de oven afkoelen voor de bereiding. • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
BEtc	Stopt de reiniging	Fout, te veel tijd voor de sluitingshandeling tijdens het reinigen	Mechanisch of elektrisch probleem met het ontluichtingsventiel.	Bel de Technische dienst
BEto	Stopt de reiniging	Fout, te veel tijd voor de openingshandeling tijdens het reinigen	Mechanisch of elektrisch probleem met het ontluichtingsventiel.	Bel de Technische dienst
BEtr	Waarschuwing	Te hoge temperatuurverhogingstijd van de boiler	De oven heeft een lage prestatie van de boiler gedetecteerd.	• Het is mogelijk om bereidingen uit te voeren. Controleer de resultaten van de bereiding. • Bel de Technische Dienst als de waarschuwing aanhoudt.
Bhtc	Waarschuwing	Waarschuwing over te lange duur van de sluitingshandeling	• Storing klep (ontluichtingsventiel) motorreductor of microschakelaar. • Blokkering bij de ingang van het ontluichtingsventiel.	De oven kan nog steeds gebruikt worden. De resultaten van de bereiding kunnen afwijken van het gebruikelijke. • Controleer terwijl de oven UIT en afgekoeld is of er blokkeringen in het rookkanaal bovenop de oven zitten, en verwijder ze, indien aanwezig; • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
Bhto	Waarschuwing	Waarschuwing over te lange duur van de openingshandeling	• Storing klep (ontluichtingsventiel) motorreductor of microschakelaar. • Blokkering bij de ingang van het ontluichtingsventiel.	De oven kan nog steeds gebruikt worden. De resultaten van de bereiding kunnen afwijken van het gebruikelijke. • Controleer terwijl de oven UIT en afgekoeld is of er blokkeringen in het rookkanaal bovenop de oven zitten, en verwijder ze, indien aanwezig; • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
bntC	Stopt de boiler	SSR NTC-storing van de boiler (NTC4)	Probleem met de temperatuursensor.	De oven heeft een probleem met de werking van de boiler gedetecteerd. • Controleer de resultaten van de bereiding. • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
BoLt	Stopt de cyclus (als de cyclus gebruik maakt van de boiler)	Timeout laden water van de boiler	• Watertoevoer (druk/waterkwaliteit). • Probleem elektrische isolatie van waterniveausensoren.	• Controleer of de watertoevoer geopend is; • Controleer of de waterdruk niet te laag is; • Controleer of het waterfilter verstopt is. Maak hem schoon of vervang hem; • Mechanisch probleem met de werking van de boiler. Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
BSHt	Waarschuwing	Hoge temperatuur boiler SSR NTC (NTC4)	- Luchtfilter inlaat is vuil; - Storing koelventilator; - Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan; - Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat; - Stoom/warmte lekt naar het elektronica compartiment;	- De oven niet uitschakelen; - Wacht tot de temperatuur zakt; - Maak het luchtfilter van de inlaat schoon; - Controleer met een dunne strook papier of er een consistente luchtstroming gedetecteerd kan worden bij de inlaat van koellucht; is dit niet het geval, bel dan de Technische Dienst; - Controleer of de toevoer van koellucht beïnvloed kan worden door warmte die in de keuken wordt geproduceerd (als de oven in de buurt van warme apparaten staat, stop dan met werken met die apparaten en stel de Technische Dienst daarvan op de hoogte); - Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
BSOt	Stopt de bereidingscyclus	SSR NTC te hoge temperatuur van de boiler (NTC4)	- Luchtfilter inlaat is vuil; - Storing koelventilator; - Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan; - Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat; - Stoom/warmte lekt naar het elektronica compartiment.	De oven kan verder werken in de herstelstand: de bereidingscycli maken geen gebruik van de boiler. - De oven niet uitschakelen; - Wacht tot de temperatuur zakt; - Maak het luchtfilter van de inlaat schoon; - Controleer met een dunne strook papier of er een consistente luchtstroming gedetecteerd kan worden bij de inlaat van koellucht; is dit niet het geval, bel dan de Technische Dienst; - Controleer of de toevoer van koellucht beïnvloed kan worden door warmte die in de keuken wordt geproduceerd (als de oven in de buurt van warme apparaten staat, stop dan met werken met die apparaten en stel de Technische Dienst daarvan op de hoogte); - Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
Cdo	Stopt de reiniging	Reinigingslade ontbreekt	- De reinigingslade is niet (op de juiste wijze) in zijn behuizing gestoken; - Er zijn problemen met de detectie-inrichtingen (magneet/reedschakelaar).	De oven kan doorgaan met bereidingen, maar de reinigingscyclus kan niet worden uitgevoerd tot de lade weer op zijn plaats zit; - Zorg ervoor dat de reinigingslade in zijn behuizing zit en er goed is ingeschoven zodat de detectie-inrichtingen worden geactiveerd. - Als de fout aanhoudt, reinig de oven dan met de hand en bel de Technische Dienst.
CFbL	Waarschuwing	Storing koelventilator	- Overbelasting motor koelventilator als gevolg van vuil of roest - Ander elektrisch/mechanisch probleem	De oven blijft werken tot de elektronica een kritische temperatuur bereikt. Bel de Technische dienst
CntC	Stopt de bereiding	SSR NTC-storing van de ovenruimte (NTC3)	- Storing connector; - Storing NTC-sensor; - Storing PCB;	- Start de oven opnieuw; - Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
CPUA	Stopt de oven	Geen communicatie met ACS-micro	Storing PCB.	- Start de oven opnieuw; - Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
CPUt	Stopt de oven	Geen communicatie met TC-micro	Storing PCB.	- Start de oven opnieuw; - Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
CSHt	Waarschuwing	Hoge temperatuur SSR NTC van de ovenruimte (NTC3)	- Luchtfilter inlaat is vuil; - Storing koelventilator; - Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan; - Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat; - Stoom/warmte lekt naar het elektronica compartiment;	- De oven niet uitschakelen; - Wacht tot de temperatuur zakt; - Maak het luchtfilter van de inlaat schoon; - Controleer met een dunne strook papier of er een consistente luchtstroming gedetecteerd kan worden bij de inlaat van koellucht; is dit niet het geval, bel dan de Technische Dienst; - Controleer of de toevoer van koellucht beïnvloed kan worden door warmte die in de keuken wordt geproduceerd (als de oven in de buurt van warme apparaten staat, stop dan met werken met die apparaten en stel de Technische Dienst daarvan op de hoogte); - Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
CSOt	Stopt de bereidingscyclus	Te hoge temperatuur SSR NTC van de ovenruimte (NTC3)	- Luchtfilter inlaat is vuil; - Storing koelventilator; - Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan; - Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat; - Stoom/warmte lekt naar het elektronica compartiment;	De oven kan verder werken in de herstelstand: de bereidingscycli maken geen gebruik van de boiler. - De oven niet uitschakelen; - Wacht tot de temperatuur zakt; - Maak het luchtfilter van de inlaat schoon; - Controleer met een dunne strook papier of er een consistente luchtstroming gedetecteerd kan worden bij de inlaat van koellucht; is dit niet het geval, bel dan de Technische Dienst; - Controleer of de toevoer van koellucht beïnvloed kan worden door warmte die in de keuken wordt geproduceerd (als de oven in de buurt van warme apparaten staat, stop dan met werken met die apparaten en stel de Technische Dienst daarvan op de hoogte); - Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
dESC	Stopt de boiler	Maak de boiler schoon	Ontkalk de boiler	Voer een reinigingsprogramma uit met inbegrip van de spoelglans- en ontkalkingscyclus en gebruik slechts 2 tabletten C25. (Volg de procedure volgens de Gebruikershandleiding)
EbOL	Stopt de cyclus/het voorverwarmen	Storing thermokoppel boiler	- Storing connector; - Storing TC-sensor; - Storing PCB.	De oven kan blijven werken zonder voorverwarming (controleer de bereidingsresultaten). Stel de Technische Dienst op de hoogte van de storing.
EbYP	Waarschuwing	Storing temperatuursensor stoomafvoer.	- Storing connector; - Storing TC-sensor; - Storing PCB.	De oven kan blijven werken, maar het is mogelijk dat het waterverbruik toeneemt. Bel de Technische dienst.
ECEd	Stopt de cyclus	Storing onderste thermokoppel ovenruimte	- Storing connector; - Storing TC-sensor; - Storing PCB.	De oven kan alleen blijven werken met de 100 °C cyclus. Bel de Technische dienst.
ECEu	Stopt de cyclus	Storing onderste thermokoppel ovenruimte	- Storing connector; - Storing TC-sensor; - Storing PCB.	De oven kan alleen blijven werken met de 100 °C cyclus. Bel de Technische dienst.
EH2O	Stopt de oven	Gemeten water komt niet overeen met toestand kleppen	- Watertoevoerklep gesloten of gedeeltelijk gesloten; - Tijdelijk gebrek van druk watertoevoer; - Storing stromingsmeter; - Probleem met het watersysteem.	De oven kan blijven werken (controleer de bereidingsresultaten). - Controleer of de watertoevoerklep geopend is; - Controleer dat de waterdruk > 1,5 bar is; - Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
ELMb	Stopt de bereiding als de stoom hoger is dan 100 °C	Probleem met de zuurstofsensor gedetecteerd	Storing lambdasensor.	De oven kan nog steeds gebruikt worden met stoom onder 100 °C - De bereidingsresultaten in de Stoomstand kunnen afwijken van het gebruikelijke. - Bel de Technische Dienst als de bereidingsresultaten aanhoudend niet naar tevredenheid zijn.
EntC	Stopt de oven	storing NTC onderdelencompartiment (NTC1)	- Storing connector; - Storing TC-sensor; - Storing PCB.	Temperatuursensor elektronica bord beschadigd. - Bereiding onmogelijk. - Bel de Technische dienst.
Eotd	Waarschuwing	Hogere temperatuur in waterafvoer	Mogelijk gebrek aan water in het afvoersysteem.	- Controleer dat de oven watertoevoer heeft; - Giet wat water op het onderste filter in de ovenruimte; - Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
Eprb	Stopt de oven in de Voedselsonde-stand	Storing kernsonde	- Verkeerd gebruik voedselsonde (bijvoorbeeld aan de draad getrokken of draad samengeknepen); - Storing connector; - Storing sonde; - Storing PCB.	Het is mogelijk om cycli gebaseerd op tijd uit te voeren (zonder de voedselsonde); - Gebruik de als accessoire verkrijgbare USB-voedselsonde, indien beschikbaar; - Bel de Technische Dienst om de werking van de voedselsondestand te herstellen.
Ertc	Waarschuwing	Probleem met de ingebouwde klok	Probleem met software of hardware (bijvoorbeeld batterij van de klok is leeg).	Mogelijk werkt bepaalde functionaliteit (bijvoorbeeld HCCP) niet. Bel de Technische dienst.
ESCH	Stopt de oven	Te hoge temperatuur onderdelencompartiment	- Filter is vuil; - Temperatuur in de ruimte te hoog	- Controleer de temperatuur in de ruimte en houd er rekening mee dat de oven verse lucht nodig heeft om het elektronica compartiment te koelen; - Maak het filter schoon; - Laat de oven afkoelen voor de bereiding. - Bel de Technische dienst als het probleem terugkeert.
EStd	Waarschuwing	Storing NTC waterafvoer	- Storing connector - Storing NTC-sensor - Storing PCB	De oven blijft werken Bel de Technische Dienst om het probleem op te lossen
Etb	Stopt de cyclus/boiler	De veiligheidsthermostaat van de boiler grijpt in. Te hoge temperatuur in de boiler.	- Water in de boiler ontbreekt; - Ophoping van kalksteen in de boiler; - TC sondesensor is niet op de juiste wijze ingebracht; - De bol of het capillair van de veiligheidsthermostaat is beschadigd; - Er lekt warmte naar het lichaamsoppervlak van de veiligheidsthermostaat; - De parameter BOT is te hoog ingesteld; - Temperatuur in de ruimte < 5°C.	De oven kan geen stoom produceren met de boiler. Er wordt een alternatief instrument gebruikt, maar de prestatie zal minder zijn; Bel de Technische Dienst om de werking van de boiler te herstellen.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
EtC	Stopt de oven	De veiligheidsthermostaat van de ovenruimte grijpt in. Te hoge temperatuur in de ovenruimte	- De ovenruimte is vuil; - De parameter COT is te hoog ingesteld; - De bol of het capillair van de veiligheidsthermostaat is beschadigd; - De ventilator van de motor is geblokkeerd terwijl de verwarming nog aan staat; - De TC temperatuursensor geeft foutieve metingen - Er lekt warmte naar het lichaamsoppervlak van de veiligheidsthermostaat. - Temperatuur in de ruimte < 5°C.	Maak de ovenruimte handmatig schoon en bel de Technische Dienst.
EtUb	Stopt de boilercycli	Te hoge temperatuur boiler	- Water in de boiler ontbreekt (alleen voor elektrisch verwarmde apparaten); - Ophoping van kalksteen in de boiler; - De parameter BOT is te laag ingesteld.	- Wacht tot de temperatuur in de boiler gezakt is (alarmmelding ETUB verschijnt) - Voer een reinigingsprogramma uit met inbegrip van de spoelglans- en ontkalkingscyclus en gebruik slechts 2 tabletten C25. (Volg de procedure volgens de Gebruikershandleiding) - Als het alarm weer terugkeert, ontkalk de boiler dan nogmaals. - Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
EtUC	Stopt de oven	Te hoge temperatuur in de ovenruimte	- De ovenruimte is vuil; - De parameter COT is te laag ingesteld.	- Start een koelcyclus; als dat niet mogelijk is, open dan de deur en laat de oven afkoelen; maak de ovenruimte schoon. - Als de temperatuur daalt is het mogelijk om een nieuwe bereidingscyclus te starten. - Bel de Technische dienst als de fout weer optreedt.
FA8H	Na het einde van de bereidingscyclus stopt de oven de bereiding	De oven heeft gedurende 8 uur zonder luchtinlaatfilter gewerkt	Verkeerd gebruik	Herstel het luchtinlaatfilter en controleer of hij schoon is voor hij weer op zijn plaats wordt gemonteerd. Neem contact op met de Technische Dienst als het filter kwijtgeraakt is
FDXX (XX = 00 - 17)	Stopt de oven	Storing motor onderste ovenruimte	Diagnose op grond van het weergegeven foutnummer (van 00 tot 17).	Schakel de oven UIT/AAN; Als de fout aanhoudt, maak de ovenruimte dan met de hand schoon en bel de Technische Dienst.
FILS	Stopt de boilercycli	Waterniveau boiler niet op tijd bereikt	- Watertoevoerklep gesloten of gedeeltelijk gesloten; - Tijdelijk gebrek van druk watertoevoer; - Storing waterniveausensor boiler; - Lek boiler: afvoerlepel of breuk.	- Zorg ervoor dat de watertoevoerlepel volledig geopend is en dat er geen verstoppingen in het waterfilter zitten (maak hem indien nodig schoon). - De oven kan blijven werken in de Convectiestand - Tenzij er geen water in de hoofdwaterleiding zit, kan de oven blijven werken in de herstelstand. - Bel de Technische Dienst om de werking van de boiler te herstellen.
FSnr	Waarschuwing	Probleem koelventilator	- Luchtfilter inlaat is vuil - Storing koelventilator	- Maak het luchtfilter van de inlaat schoon; - Controleer met een dunne strook papier of er een consistente luchtstroming gedetecteerd kan worden bij de inlaat van koellucht; is dit niet het geval, bel dan de Technische Dienst.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
FUXX (XX = 00 - 17)	Stopt de oven	Storing motor bovenste ovenruimte	Diagnose op grond van het weergegeven foutnummer (van 00 tot 17).	Schakel de oven UIT/AAN; Als de fout aanhoudt, maak de ovenruimte dan met de hand schoon en bel de Technische Dienst.
GbbU	Stopt de boiler	Gasbrander boiler geblokkeerd	- Lucht in gastoevoer; - Gastoevoer is afgesloten; - Probleem met de elektriciteitsvoorziening van het brandersysteem; - Interne storing brandersysteem;	De oven kan blijven werken, zowel in de Convectiestand als in de ISG-stand. Om de functionaliteit van de boiler volledig te herstellen: - Schakel de oven UIT/AAN. - Als de fout aan het begin van de cyclus optreedt, bel dan de Technische Dienst. - Als de fout optreedt na 5 pogingen om te ontsteken: - controleer of de hoofdklep van de gastoevoer geopend is - herstel de fout en probeer een nieuwe cyclus te starten - als de fout aanhoudt, schakel de oven dan UIT/AAN en probeer opnieuw een nieuwe cyclus te starten; - bel de Technische dienst als de fout aanhoudt
GbCd	Cyclus gepauzeerd	Onderste brander ovenruimte vergrendeld	- Lucht in gastoevoer; - Gastoevoer is afgesloten; - Probleem met de elektriciteitsvoorziening van het brandersysteem; - Interne storing brandersysteem;	De oven werkt niet totdat de functionaliteit van de brander is hersteld. Om de functionaliteit te herstellen: - Schakel de oven UIT/AAN. - Als de fout aan het begin van de cyclus optreedt, bel dan de Technische Dienst. - Als de fout optreedt na 5 pogingen om te ontsteken: - controleer of de hoofdklep van de gastoevoer geopend is - herstel de fout en probeer een nieuwe cyclus te starten - als de fout aanhoudt, schakel de oven dan UIT/AAN en probeer opnieuw een nieuwe cyclus te starten; - bel de Technische dienst als de fout aanhoudt
GbCU	Cyclus gepauzeerd	Bovenste brander ovenruimte vergrendeld	- Lucht in gastoevoer; - Gastoevoer is afgesloten; - Probleem met de elektriciteitsvoorziening van het brandersysteem; - Interne storing brandersysteem;	De oven werkt niet totdat de functionaliteit van de brander is hersteld. Om de functionaliteit te herstellen: - Schakel de oven UIT/AAN. - Als de fout aan het begin van de cyclus optreedt, bel dan de Technische Dienst. - Als de fout optreedt na 5 pogingen om te ontsteken: - controleer of de hoofdklep van de gastoevoer geopend is - herstel de fout en probeer een nieuwe cyclus te starten - als de fout aanhoudt, schakel de oven dan UIT/AAN en probeer opnieuw een nieuwe cyclus te starten; - bel de Technische dienst als de fout aanhoudt
GrCo	Stopt de reinigingscyclus	Klep vetopvang geopend	Verkeerd gebruik	Zorg ervoor dat de afvoerklep van de vetopvang gesloten is voordat de reinigingscyclus weer wordt gestart.
HdXX (XX = 01-26)	Stopt de oven	Activering kleppen/pompen	Diagnose op grond van het weergegeven foutnummer (van 01 tot 26).	Schakel de oven UIT/AAN; Als de fout aanhoudt, volg dan de instructies die worden weergegeven. Als de fout aanhoudt, maak de ovenruimte dan met de hand schoon en bel de Technische Dienst.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
HFnl	Waarschuwing	Bevochtiger werkt niet	- Water ontbreekt; - Blokkering ISG-circuit.	De oven heeft een probleem met de bevochtiger gedetecteerd. Controleer dat de watertoevoerklep volledig geopend is en dat er geen verstoppingen in het waterfilter zitten. Maak hem indien nodig schoon. Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
HFnl	Stopt de bevochtiger	Bevochtiger werkt niet	- Water ontbreekt; - Blokkering ISG-circuit.	De oven heeft een probleem met de bevochtiger (ISG) gedetecteerd. Het is alleen mogelijk om in de convectiestand te werken. Controleer dat de watertoevoerklep volledig geopend is en dat er geen verstoppingen in het waterfilter zitten. Maak hem indien nodig schoon. Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
Htd	Stopt de oven	Afvoertemperatuur boven veiligheidslimiet	Mogelijk gebrek aan water in het afvoersysteem.	- Controleer dat de oven watertoevoer heeft; - Giet wat water op het onderste filter in de ovenruimte; - Wacht tot het alarm stopt met knipperen; - Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
LPIIn	Stopt de cyclus	Probleem niveausensor boiler	- Vochtige kalk zorgt voor kortsluiting van de niveausensoren van de boiler. - Isolatieproblemen met de niveausensoren van de boiler	De oven kan blijven werken in de Convectorstand of in de ISG-stand. - Er is een probleem met het waterniveau in de boiler: laat een reinigingsprogramma lopen met inbegrip van de glansspoel- en ontkalkingscyclus en gebruik slechts twee tabletten C25. (Volg de procedure volgens de Gebruikershandleiding); - Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
MCbM	Stopt de oven	Communicatieprobleem onderste generator	- Probleem met de generator van de motor; - Probleem met de aansluiting of een elektrisch probleem	Communicatiefout met de generator van de motor van de onderste ovenruimte. - Probeer de oven UIT/AAN te schakelen. - Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
MCTM	Stopt de oven	Communicatieprobleem bovenste generator	- Probleem met de generator van de motor; - Probleem met de aansluiting of een elektrisch probleem,	Communicatiefout met de generator van de motor van de bovenste ovenruimte. - Probeer de oven UIT/AAN te schakelen. - Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
PFAC	Stopt de oven	Kaart fabrieksparameters corrupt	Probleem met de SW of met de HW	- Probeer de oven UIT/AAN te schakelen. - Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
SbbU	Stopt het gas van de boiler	Probleem met de ventilatorsnelheid voor het boilergas	- Overbelasting motor branderventilator als gevolg van vuil of roest - Ander elektrisch/mechanisch probleem	Branderventilator bereikt de gewenste snelheid niet. Bel de Technische dienst.
SbCd	Stopt de cyclus Stopt de cyclus/convectie	Probleem met de snelheid van de ventilator van de onderste gasbrander van de ovenruimte	- Overbelasting motor branderventilator als gevolg van vuil of roest; - Ander elektrisch/mechanisch probleem.	Branderventilator bereikt de gewenste snelheid niet. Bel de Technische dienst.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
SbCU	Stopt de cyclus/convectie	Probleem met de snelheid van de ventilator van de bovenste gasbrander van de ovenruimte	- Overbelasting motor branderventilator als gevolg van vuil of roest; - Ander elektrisch/mechanisch probleem.	Branderventilator bereikt de gewenste snelheid niet. Ovens met boiler kunnen werken in de 100°C stoomstand. Bel de Technische Dienst om de volledige functionaliteit van de oven te herstellen.
SLUS	Stopt de boilercycli	Werkniveau waterboiler niet op tijd bereikt	- Watertoevoerklep gesloten of gedeeltelijk gesloten; - Tijdelijk gebrek van druk watertoevoer; - Storing waterniveausensor boiler; - Lek boiler: afvoerklep of breuk.	- Controleer dat de watertoevoerklep volledig geopend is en dat er geen verstoppingen in het waterfilter zitten. Maak hem indien nodig schoon; - De oven kan blijven werken in de Convectiestand; - Tenzij er geen water in de hoofdwaterring zit, kan de oven blijven werken in de herstelstand - Bel de Technische Dienst om de werking van de boiler te herstellen.

Als u na deze controles verricht te hebben constateert dat de storing voortduurt, dan moet u zich tot de Klantenservice wenden en het volgende melden:

- A. de aard van de storing;
- B. de PNC (productiecode) van het apparaat;
- C. Het Serie. Nr. (serienummer van het apparaat).



LET OP:

De productcode van het apparaat en het serienummer zijn onmisbaar om het type apparaat en de productiedatum te kunnen achterhalen:

I OVERIGE INFORMATIE

I.1 Ergonomische eigenschappen

I.1.1 Certificering

De ergonomische eigenschappen van uw product, die uw fysieke en cognitieve interactie ermee kunnen beïnvloeden, zijn beoordeeld en gecertificeerd.

Een product met ergonomische eigenschappen moet zelfs aan specifieke ergonomische vereisten voldoen, die in drie verschillende categorieën vallen: Polytechnisch, Biomedisch en Psychosociaal (bruikbaarheid en tevredenheid).

Voor elk van deze gebieden zijn specifieke testen met echte gebruikers uitgevoerd. Het product voldoet daarom aan de ergonomische acceptatiecriteria die door de toepasselijke normen worden gevraagd.

I.1.2 Algemene aanbevelingen

De oven of de snelkoeler die u gebruikt is specifiek bestudeerd en getest om eventuele lichamelijke problemen die samenhangen met de interacties met het product te minimaliseren.

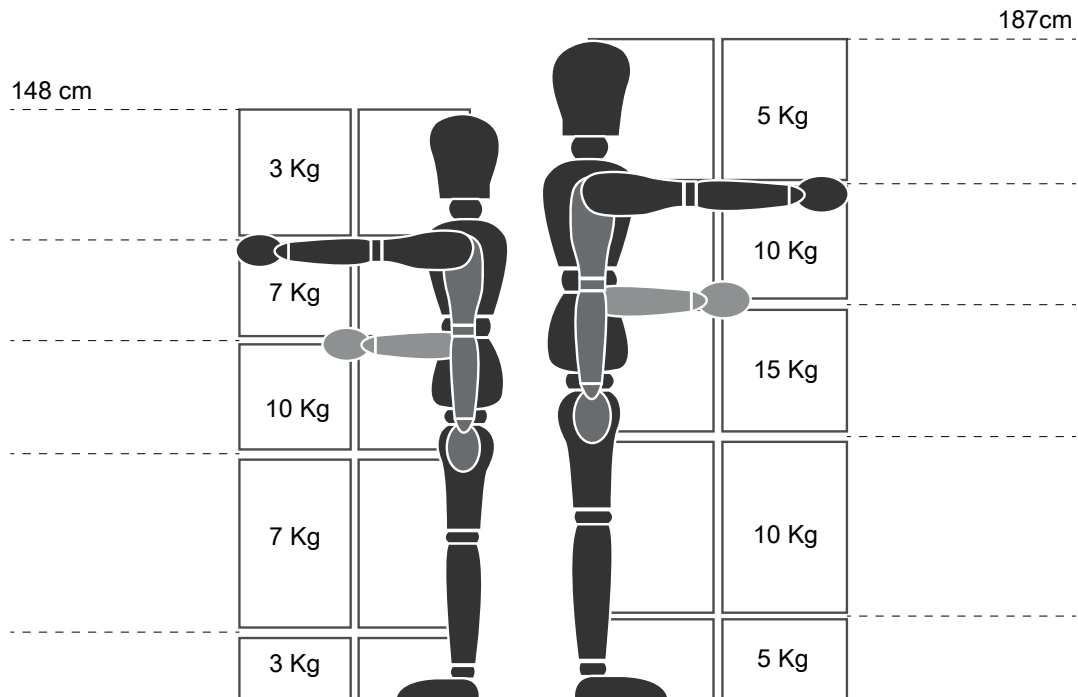
Het in- en uitladen van de plateaus en de interactie met het product kunnen ongemakkelijke houdingen en het hanteren van zware gewichten met zich meebrengen. We hebben geprobeerd deze dagelijkse activiteiten enigszins te verlichten.

We willen in elk geval een paar werkprocedures aanbevelen:

- Hanteer het plateau op een evenwichtige manier, probeer uw rug tijdens het in- en uitladen niet te buigen.
- Buig indien mogelijk uw benen en buig uw rug niet naar voren tijdens het plaatsen van de plateaus op de onderste planken en tijdens het pakken van gereedschappen of voorwerpen die zich laag bevinden.
- Probeer indien mogelijk rekening te houden met hun gewicht bij het plaatsen van de plateaus, zoals in onderstaande afbeeldingen wordt getoond.
- Duw de wagen die de plateaus bevat indien mogelijk en trek hem om de afstanden te verkorten.
- Let op een goede kijkaafstand om de informatie die op de display wordt getoond goed te kunnen begrijpen of om het voorwerp in de ovenruimte te kunnen zien, en voorkom daarbij zo veel mogelijk dat u omhoog moet kijken (strekken van de hals).

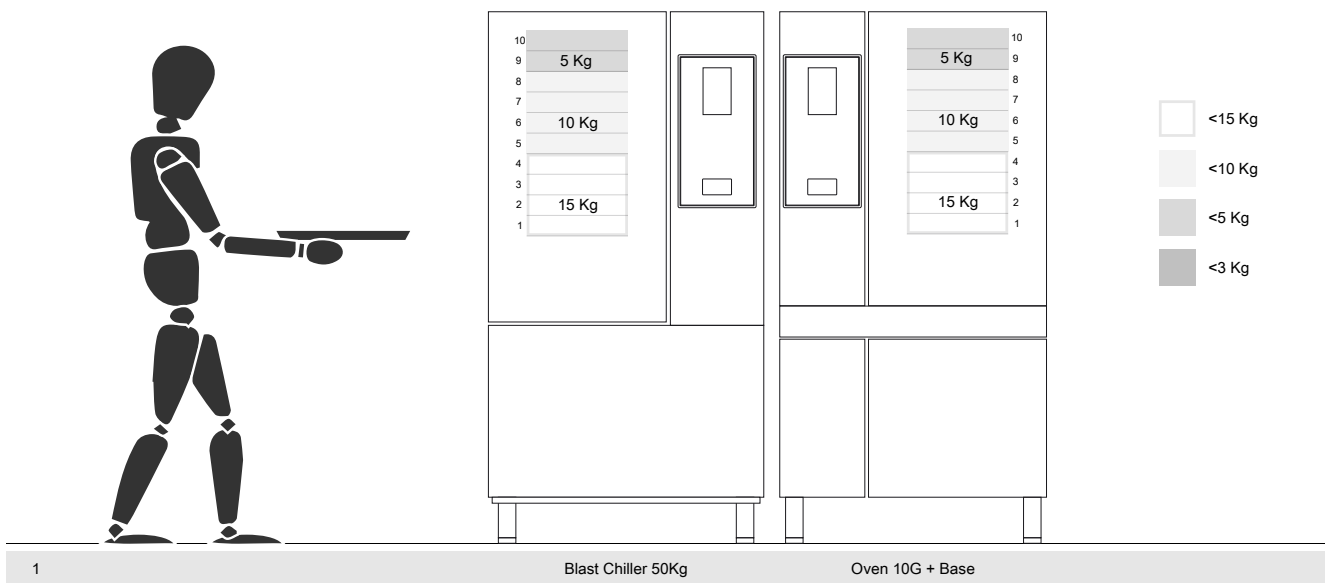
De aanbevolen plaatsing van plateaus op grond van hun gewicht

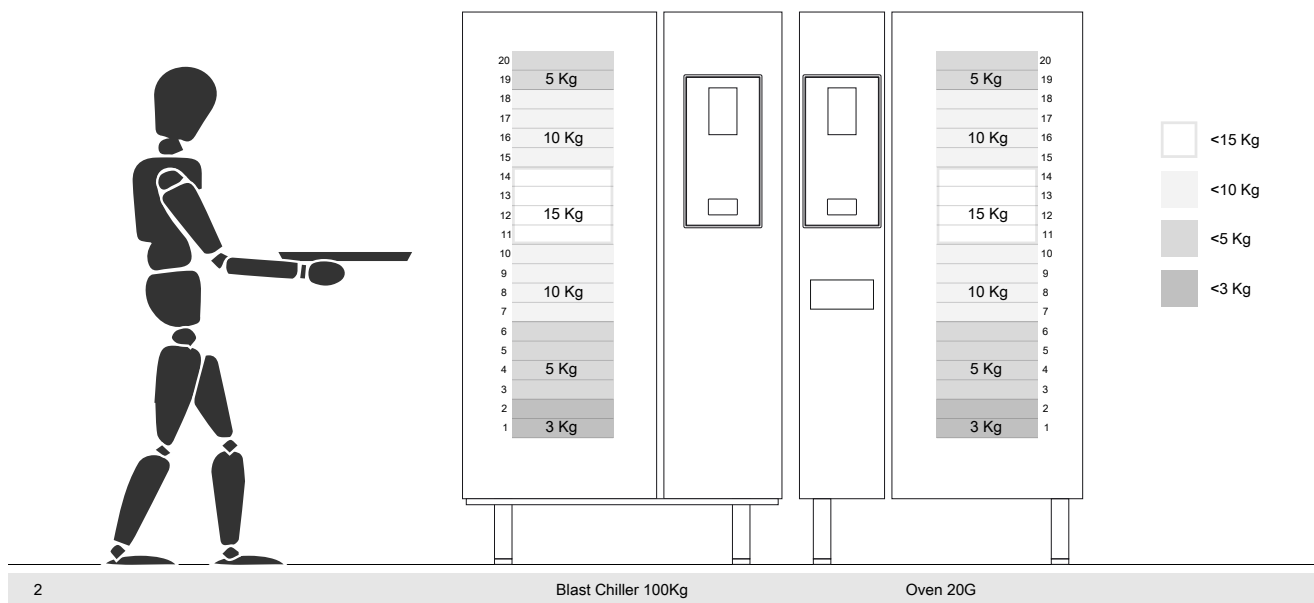
Probeer de plateaus in de ovenruimtes te plaatsen, rekening houdend met hun gewicht, zoals in onderstaande afbeeldingen wordt getoond.



Maximaal aanbevolen gewichten - "Manual Handling Operations Regulations" - Health and Safety Executive (HSE, V.K., 2016)

Hieronder een aantal voorbeelden van gebruikelijke installaties en de maximaal aanbevolen gewichten per plateau





I.1.2.1 Aanbevelingen met betrekking tot accessoires

- Voor de installatie van de snelkoeler van 180 kg wordt aanleg van een geïsoleerde vloer aanbevolen om extra spanning voor de gebruiker die het Mobile GastroNorm-rek gebruikt te vermijden.
- Voor installatie van de 10GN aan de muur wordt aanbevolen om de stijgbuisaccessoire van maximaal 700 mm te gebruiken om het inlaadgemak te bevorderen.
- Voor de gestapelde installatie van 6GN + 6GN wordt aangeraden om de stelvoetjesaccessoire van 230-290 mm (code 922745) te gebruiken en ze op een maximale hoogte van 290 mm in te stellen om het inladen te vergemakkelijken.
- In de configuratie 6GN + 6GN op een stijgbuis wordt aanbevolen om plateaus met een gewicht lager dan 3 kg op het bovenste niveau in te laden.

J VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE

J.1 Opslag van het afvalmateriaal

Zorg er wanneer het apparaat wordt afgedankt voor dat het niet in het milieu wordt achtergelaten.

Afhankelijk van het model moeten de deuren verwijderd worden voordat u het apparaat afdankt.

SPECIAAL afval kan tijdelijk worden opgeslagen in afwachting van verwerking en/of permanente verwijdering. De wettelijke bepalingen die in het land van de gebruiker van toepassing zijn ten aanzien van de bescherming van het milieu moeten in ieder geval in acht genomen worden.

J.2 Procedure voor de ruwe demontage van het apparaat

Voordat u begint aan de sloop van de machine, adviseren wij u de fysieke toestand van de machine zorgvuldig te controleren, met name of er geen delen van de structuur verzwakt of gebroken zijn.

De verwerking tot afval van de onderdelen van de machine moet gescheiden plaatsvinden, rekening houdend met de verschillende aard van de materialen zelf (bijvoorbeeld: metalen, oliën, vetten, kunststof, rubber, enz.).

In de diverse landen zijn verschillende wetgevingen van toepassing. U moet dan ook de voorschriften die bepaald worden door de wetten en de instanties in het land waar het apparaat gesloopt wordt, in acht nemen.

Over het algemeen gesproken moet de apparatuur ingeleverd worden bij bedrijven die gespecialiseerd zijn in het inzamelen/ vernietigen.

Demonteer de apparatuur en verzamel de componenten op grond van hun chemische samenstelling; denk eraan dat de compressor smeerolie en koelvloeistof bevat, die gerecycled kan worden en dat koelkastcomponenten tot speciaal afval behoren, dat onder stadsvuil valt.



Dit symbool op het product geeft aan dat het niet dient te worden behandeld als huishoudelijk afval, maar dat het correct dient te worden verwijderd, ten einde alle mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen. Neem voor nadere informatie over de recycling van dit product contact op met de plaatselijke vertegenwoordiger of dealer van het product, de klantenservice of de plaatselijke instelling voor afvalverwerking.



LET OP:

Bij het afdanken van de machine moeten alle markeringen, deze handleiding en andere bij de apparatuur horende documentatie vernietigd worden.

