

EN - MIXED CONVECTION / STEAM OVENS

**FR - FOURS COMBINES CONVECTION /
VAPEUR**

IT - FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE

DE - KOMBI-ÖFEN UMLUFT UND DAMPF

NL - COMBI-OVENS CONVECTIE / STOOM

**PL - PIEKARNIKI KOMBINOWANE
KONWEKCYJNO - PAROWE**

PT - FORNOS MISTO CONVECÇÃO / VAPOR

ES - HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/ VAPOR

SV - BLANDADE UGNAR KONVEKTION / ÅNGA

ENGLISH: **Installation, Use and Maintenance Manual**

FRANÇAIS : **Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien**

ITALIANO: **Manuale Installazione, Uso e Manutenzione**

DEUTSCH: **Anleitung zu Installation, Gebrauch und Wartung**

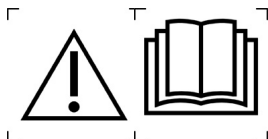
NEDERLANDS: **Handleiding voor installatie, gebruik en onderhoud**

POLSKI: **Instrukcja Montażu, Obsługi i Konserwacji**

PORTUGUÊS: **Manual de instalação, uso e manutenção**

ESPAÑOL: **Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento**

SVENSKA: **Manual för Installation, Användning och Underhåll**



Inhoud

| | |
|--|------------|
| 1. INSTALLATIE | 157 |
| 1.1 Algemene waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften | 157 |
| 1.2 Plaatsing | 161 |
| 1.3 Wateraansluiting | 162 |
| 1.4 Aansluiting op de afvoer | 163 |
| 1.5 Elektrische aansluiting | 163 |
| 1.6 Inbedrijfstelling en keuring oven | 165 |
| 2. ALGEMENE GEBRUIKSAANWIJZING | 167 |
| 2.1 Identificatie bedieningselementen | 167 |
| 2.2 Informatie voorafgaand aan het gebruik | 168 |
| 2.3 In- en uitschakeling oven | 169 |
| 2.4 Start/Stop kookproces | 170 |
| 2.5 Koelen ovenkamer | 170 |
| 2.6 Verlichting ovenkamer | 170 |
| 3. HANDMATIGE PROGRAMMERING | 171 |
| 3.1 Instelling kooktemperatuur | 171 |
| 3.2 Instelling kooktijd | 171 |
| 3.3 Instelling snelheid ventilator | 172 |
| 3.4 Instelling kookmodus | 172 |
| 3.5 Kookproces met kernsonde (optioneel) | 173 |
| 3.6 Kookproces Delta-T | 175 |
| 3.7 Programmering van meerdere kookfasen | 176 |
| 3.8 Instelling automatische voorverwarming ovenkamer | 177 |
| 3.9 Opening en sluiting vlinderklep | 177 |
| 4. PROGRAMMERING | 178 |
| 4.1 Een kookprogramma memoriseren | 178 |
| 4.2 Laden van een opgeslagen kookprogramma | 178 |
| 4.3 Wijziging van een opgeslagen programma | 178 |
| 4.4 Wissen van een opgeslagen programma | 179 |

| | |
|---|------------|
| 4.5 Upload / Download recepten met USB..... | 179 |
| 4.6 HACCP-registratie..... | 180 |
| 4.7 Alarm POWER FAIL..... | 181 |
| 5. ONDERHOUD en REINIGING | 181 |
| 5.1 Reiniging | 181 |
| 5.2 Automatisch wasproces..... | 182 |
| 5.3 Reiniging van de sproeier van het wasproces..... | 183 |
| 5.4 Ventilatiefilter technische ruimte | 183 |
| 5.5 Vochtafvoer | 184 |
| 5.6 Reiniging van de ruit | 184 |
| 5.7 Afstelling van de scharnieren van de deur..... | 185 |
| 6. OPLOSSEN VAN PROBLEMEN | 186 |
| 6.1 Meest voorkomende problemen..... | 186 |
| 6.2 Alarmen..... | 187 |
| 7. VERWIJDERING VAN DE APPARATUUR | 188 |
| 8. SCHAKELSCHEMA | 189 |
| 8.1 6 GN 1/1 (W)..... | 189 |
| 9. TECHNISCH GEGEVENSBLAD | 190 |
| 9.1 6 GN 1/1 (W)..... | 190 |
| 10. KENMERKEN VAN INKOMEND WATER | 344 |

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw voorkeur en de aankoop van één van onze producten.

Dit apparaat maakt deel uit van een volledig assortiment van apparatuur specifiek ontworpen voor de catering. Deze apparaten combineren een hoog gebruiksgemak en ergonomie in een aangenaam en modern design.

De apparatuur heeft een garantie tegen eventuele fabricagefouten met een duur van 12 maanden vanaf de datum van de verkoopfactuur. De garantie dekt de normale werking van het apparaat en omvat geen verbruiksmaterialen (lampen, enz.) en defecten die worden veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud, reparatie en reiniging, geknoei en oneigenlijk gebruik.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om op elk gewenst moment wijzigingen aan te brengen die hij noodzakelijk of nuttig acht.

1. INSTALLATIE

1.1 Algemene waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften

- Lees deze handleiding aandachtig door, voorafgaand op de installatie en de inbedrijfstelling van de oven, omdat de tekst belangrijke aanwijzingen bevat met betrekking tot de veiligheid tijdens de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig en op een gemakkelijk toegankelijke plaats voor de raadpleging door de operatoren.
- Overhandig in geval van eigendomsoverdracht van de oven altijd ook de handleiding; wanneer nodig kan een nieuwe kopie worden aangevraagd aan de erkende dealer of rechtstreeks aan de fabrikant.
- Controleer, direct na de verwijdering van de verpakking, of het apparaat intact is en geen transportschade vertoont. Onder geen beding mag een beschadigd apparaat geïnstalleerd en in bedrijf worden gesteld; neem in geval van twijfel onmiddellijk contact op met de technische servicedienst of uw vertrouwde dealer.
- Het verpakkingsmateriaal is potentieel gevaarlijk, moet derhalve buiten bereik van kinderen en dieren gehouden worden en correct en volgens de plaatselijke regelgeving verwijderd worden.
- Controleer vóór de installatie van de apparatuur dat de systemen voldoen aan de regelgeving van kracht in het land van gebruik en aan de aanduidingen op het typeplaatje.
- Een installatie of een onderhoud niet in overeenstemming met de aanduidingen van de handleiding kan leiden tot schade, letsel of dodelijke ongevallen.
- De installatie, het buiten gebruik nemen, onderhoud en de reparatiewerkzaamheden van de apparatuur moeten uitsluitend worden uitgevoerd door

professioneel bekwaam personeel, volgens de instructies van de fabrikant.

- Tijdens de montage van het apparaat is de doorgang of het verblijf in het werkgebied van niet bij de installatie betrokken personen niet toegestaan.
- Het apparaat is ontworpen voor het koken van levensmiddelen in gesloten omgevingen en moet uitsluitend voor deze functie gebruikt worden: ieder ander gebruik is oneigenlijk en gevaarlijk, moet derhalve vermeden worden en zal elke vorm van garantie doen vervallen.
- Het apparaat moet uitsluitend gebruikt worden door personeel dat naar behoren is opgeleid voor zijn gebruik. Om risico's op ongevallen of beschadiging van het apparaat te voorkomen, is het van fundamenteel belang dat het personeel regelmatig nauwkeurige instructies ontvangt inzake de veiligheid.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of door personen zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies verkrijgen met betrekking tot het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het apparaat moet in een goed geventileerde ruimte worden geplaatst om te voorkomen dat er in de lucht van de ruimte van installatie een overmatige verzameling ontstaat van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het gebruiken.
- Tijdens de werking moet aandacht worden besteed aan de hete gedeeltes van het externe oppervlak van het apparaat die, onder onder normale bedrijfsomstandigheden, een temperatuur van meer dan 60°C kunnen hebben.
- Het gebruik van gehoorbescherming door de gebruiker is niet noodzakelijk omdat het geluidsdrukkniveau van

de oven lager is dan 70 dB(A).

- In geval van defecten of een gestoorde werking moet het apparaat uitgeschakeld worden; neem voor de eventuele reparatie uitsluitend contact op met een technisch servicecentrum dat erkend is door de fabrikant en eis dat er alleen originele reserveonderdelen gebruikt worden.
- Alvorens enige ingreep voor installatie of onderhoud uit te voeren, moet het apparaat worden ontkoppeld van de elektriciteitsvoorziening.
- Ingrepen, geknoei of niet uitdrukkelijk goedgekeurdewijzigingen, die niet overeenstemmen met de inhoud van deze handleiding, doen de garantie vervallen.
- Plaats in de nabijheid van de oven geen andere warmtebronnen zoals bijvoorbeeld friteuses of kookplaten.
- Plaats of gebruik in de nabijheid van het apparaat geen ontvlambare stoffen.
- In geval van een langdurig niet-gebruik van het apparaat moeten de voorzieningen voor water en elektriciteit worden losgekoppeld.
- Controleer, voorafgaand op de inbedrijfstelling van het apparaat, of al het verpakkingsmateriaal verwijderd is; verwijder de verpakking in overeenstemming met de van kracht zijnde regelgeving.
- Elke wijziging van de installatie van het apparaat die noodzakelijk mocht blijken, moet worden goedgekeurd en uitgevoerd worden door bevoegd technisch personeel.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor een professioneel gebruik.
- Geen enkel type wijziging op de bedrading van de apparatuur is toegestaan.
- De niet-naleving van de bovenstaande waarschuwingen kan de veiligheid van zowel de apparatuur als van uzelf in gevaar brengen.
- Let op bij het openen van de deur wanneer de ovenkamer warm

**is. GEVAAR VOOR
BRANDWONDEN !!**

Elektromagnetische
Compatibiliteit 2014/30/
EU.

- Bij het uit de oven verwijderen van de kookplaten of roosters moeten de handen worden beschermd met specifieke hittebestendige handschoenen.
 - Tijdens de werkzaamheden voor de reiniging van de ovenkamer moeten een beschermende bril en geschikte handschoenen gebruikt worden.
 - **OPGELET:** de vloer rondom de oven zou glad kunnen zijn.
 - Het typeplaatje verstrekt belangrijke technische informatie: deze informatie is essentieel voor het aanvragen van ingrepen voor onderhoud of reparatie van de apparatuur; derhalve wordt aanbevolen om het plaatje niet te verwijderen, te beschadigen of te wijzigen.
 - De apparatuur voldoet aan de essentiële eisen van de Machinerichtlijn 2006/42/EG.
 - De apparatuur voldoet aan de essentiële eisen van de Richtlijn
- De apparatuur voldoet aan de essentiële eisen van de Richtlijn

1.2 Plaatsing

De apparaten zijn ontworpen om geïnstalleerd te worden in gesloten ruimten, mogen niet gebruikt worden in de open lucht en mogen niet worden blootgesteld aan de weersomstandigheden.

De voor de installatie van de oven bestemde plaats moet beschikken over een stevige, vlakke en horizontale ondergrond die het gewicht van zowel het geheel van het apparaat/steun als van de lading met de maximale capaciteit kan dragen.

Het apparaat moet verpakt op zijn houten pallet vervoerd worden naar de plaats van installatie.

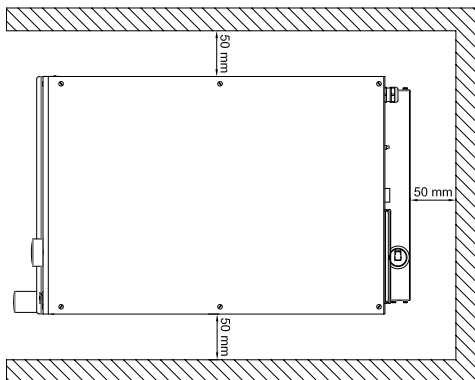
De verplaatsing moet plaatsvinden met een pallettruck, met de nodige voorzichtigheid om het kantelen van de oven te voorkomen. Ook aan het einde van zijn levensduur moet de oven op een pallet worden geladen en verplaatst met maximale voorzichtigheid om kantelgevaar te voorkomen.

Het apparaat moet in een goed geventileerde ruimte worden geplaatst om te voorkomen dat er in de lucht van de ruimte van installatie een overmatige verzameling ontstaat van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid.

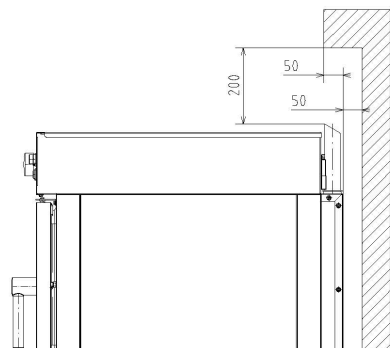
De oven is niet geschikt voor inbouwmontage of onder een werkvlak en moet alleen op een stabiele steun geïnstalleerd worden.

Na het uitpakken moet gecontroleerd worden of het apparaat intact is. Verder mag het apparaat niet geplaatst worden boven op of tegen muren, schotten, scheidingswanden, keukenmeubilair of bekledingen van ontvlambaar materiaal.

Het wordt aanbevolen om de geldende regelingen voor brandbeveiliging strikt na te leven.



Afb. 1a



Afb. 1b

Er moet aan alle zijden tussen de oven en de wanden of andere apparatuur een **minimale afstand van 50 mm** in acht genomen worden (**Afb.1a**) en een afstand van **200 mm boven** de schoorsteen (**Afb. 1b**).

De kookprocessen produceren stoom dat materiaal dat op niet voldoende afstand is geplaatst zou kunnen beschadigen.

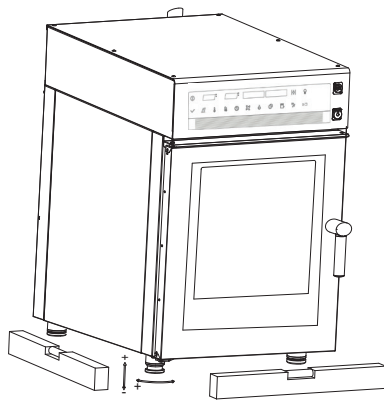
Alle voor de verpakking gebruikte materialen zijn compatibel met het milieu; deze kunnen zonder gevaar bewaard worden of verwijderd volgens de van kracht zijnde regelgeving.

De oven moet vlak geplaatst worden: gebruik bij het in hoogte verstellen van de voetjes een waterpas, zoals aangegeven in **Afb. 2**.

Oneffenheden of hellingen van enig belang kunnen de werking van de oven negatief beïnvloeden.

Verwijder alle beschermfolie vanaf de externe panelen van het apparaat, langzaam en voorzichtig om te voorkomen dat er lijmresten achterblijven.

Controleer dat de openingen en gleuven voor aanzuiging of afvoer van de warmte op geen enkele wijze belemmerd worden.



Afb. 2

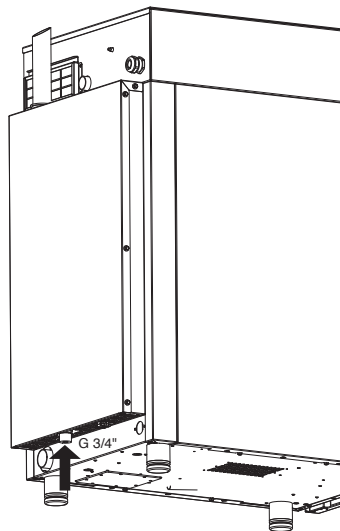
1.3 Wateraansluiting

De druk van het water moet gelijk zijn aan 150 en 300 kPa (1,5 - 3 bar / 22-43 psi). Indien de waterdruk van het distributienet hoger dan deze waarde mocht zijn, is het noodzakelijk om stroomopwaarts van de oven een drukverlager te installeren.

De oven heeft midden onderaan op der achterkant een aansluiting voor onthard water (**Afb.3**).

Het wordt aanbevolen om te controleren of de kenmerken van water in overeenstemming zijn met de tabel op pagina 344.

Laat vóór de aansluiting een voldoende hoeveelheid water stromen om eventuele ijzerdeeltjes uit de leiding te verwijderen.



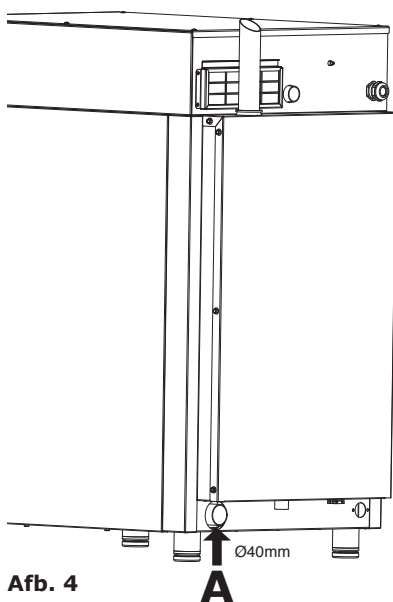
Afb. 3

Sluit de leiding "Water" aan op het specifieke distributienet van koud water en zorg daarbij voor de plaatsing van een afsluitkraan en een filter.

Zorg ervoor dat de afsluitkraan geplaatst wordt op een plaats en op een zodanige wijze dat op ieder gewenst moment een eenvoudige bediening door de operator mogelijk is.

Opgelet: in geval van een defect van de toevoerleiding van het water moet deze met een nieuwe leiding vervangen worden en mag de oude leiding niet hergebruikt worden.

1.4 Aansluiting op de afvoer



Afb. 4

De oven is uitgerust met een inrichting voor de waterafvoer; deze bevindt zich linksonder op de achterkant en heeft een buis met een diameter van 40 mm.

Sluit de buis van de afvoersifon aan (**Afb.4, ref. A**).




We raden aan om de buis in ieder geval aan te sluiten op een open trechter.

Controleer of de interne sifon vol is met water. Indien dit niet het geval is, moet het sifon gevuld worden met water via de afvoer van de ovenkamer.

1.5 Elektrische aansluiting

Het elektrische systeem, zoals voorgeschreven door de van kracht zijnde regelgeving, moet worden uitgerust met een efficiënte aarding.

De elektrische veiligheid van het apparaat kan alleen gegarandeerd worden in aanwezigheid van een elektrisch systeem dat voldoet aan de normen.

| | | | | |
|--|--|---|----------|---|
| MOD | ECDxxxxL | S/N | xxxxxxxx |  |
| PNC | xxxxxx | | | |
| POWER SUPPLY | 380-415V 3N ~ / 220-240 1N ~ / 220-240 3 ~ 50/60 HZ | | | |
| OVEN POWER KW | xxx |  | IPX4 |  |
| <small>Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY</small> | | | | |

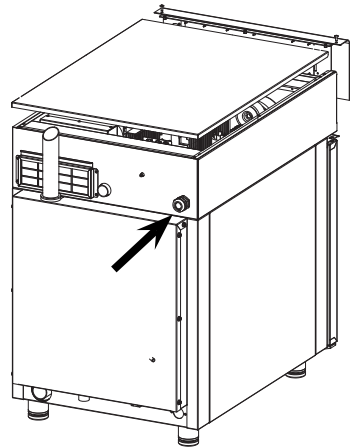
Afb. 5

Voordat de elektrische aansluiting tot stand wordt gebracht, moet gecontroleerd worden of de waarden voor spanning en frequentie van het elektriciteitsnet overeenkomen met de behoeften van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje (**Afb.5**).

Voor de directe aansluiting op het voedingsnet moet tussen het apparaat en het net een voorziening geïnstalleerd worden, aangepast op basis van de belasting, die de ontkoppeling waarborgt en waarvan de contacten een zodanige openingsafstand hebben dat een volledige ontkoppeling mogelijk is onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatienormen; ook deze voorziening moet geplaatst worden op een plaats en op een zodanige wijze dat op ieder gewenst moment een eenvoudige bediening door de operator mogelijk is.

Plaats de hoofdschakelaar, waarop de stekker van de voedingskabel moet worden aangesloten, in de stand 0 (nul). Laat door professioneel bekwaam personeel controleren dat de sectie van de kabels van het stopcontact geschikt is voor de door het apparaat opgenomen vermogen.

De oven wordt geleverd met een kabel 3N 400V. Ingeval van aansluiting of een afwijkende spanning moet de bovenste ruimte geopend worden door de bevestigingsschroeven los te draaien (**Afb.6**) en moet een aan de geldende normen voldoende kabel worden aangesloten op de klemmenstrook van de voeding. Verwijs naar **tab. 1**.



Afb. 6

Verwijs voor het uitvoeren van de elektrische aansluiting naar de schakelschema's die als bijlage van de handleiding worden geleverd.

Voer de voedingskabel door het gat van de kabelwartel dat zich rechtsboven op de achterkant van de oven bevindt (**Afb.6**).

Blokkeer de kabel met de kabelwartel.

| | | | |
|----------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| | 400V 3N 50/60Hz | 230V 3 50/60Hz | 230V 50/60Hz |
| | | | |
| 6 GN 1/1 | 5 X 1.5 mm ² | 4 X 2.5 mm ² | 3 X 6 mm ² |

tab.1

De voedingsspanning van de functioneren machine moet niet meer dan ±10% afwijken van de nominale spanningswaarde.

De apparatuur moet worden opgenomen in een equipotentiaal systeem waarvan de doeltreffendheid gecontroleerd moet worden in overeenstemming met de bepalingen van de geldende regelgeving. Voor de aansluiting is op het frame een klem aangebracht, gemarkeerd met het symbool van **Afb.7**, waarop een kabel met een minimale doorsnede van 10 mm² moet worden aangesloten.



Afb.7

1.6 Inbedrijfstelling en keuring oven

Alvorens de oven in bedrijf te stellen, moeten nauwkeurig alle controles worden uitgevoerd die nodig zijn voor het vaststellen van de conformiteit van de systemen en van de installatie van het apparaat met de wettelijke bepalingen en de technische aanwijzingen en veiligheidsvoorschriften van deze handleiding.

Bovendien moet voldaan worden aan de volgende punten:

- De omgevingstemperatuur van de ruimte van installatie van de oven moet hoger zijn dan +4°C.
- De ovenkamer moet leeg zijn.
- Al het verpakkingsmateriaal moet volledig verwijderd zijn, met inbegrip van de beschermfolie op de wanden van de oven.

- De ventilatieopeningen en -sleuven moeten open zijn en vrij van belemmeringen.
- De eventueel voor de installatie gedemonteerde delen van de oven moeten opnieuw gemonteerd worden.
- De hoofdschakelaar moet gedeactiveerd zijn en de water- en gaskranen, stroomopwaarts van het apparaat, moeten geopend zijn.

Keuring

De keuring van de oven gebeurt met het voltooiën van een testkookproces door middel waarvan de correcte werking van het apparaat en het ontbreken van storingen of problemen gecontroleerd kan worden.

Schakel de oven in met de hoofdschakelaar **T1 Afb. 8** (volgende pagina)

Stel een kookcyclus in met een temperatuur van 150°C, een tijd van 10 min. en vochtgehalte van 2.

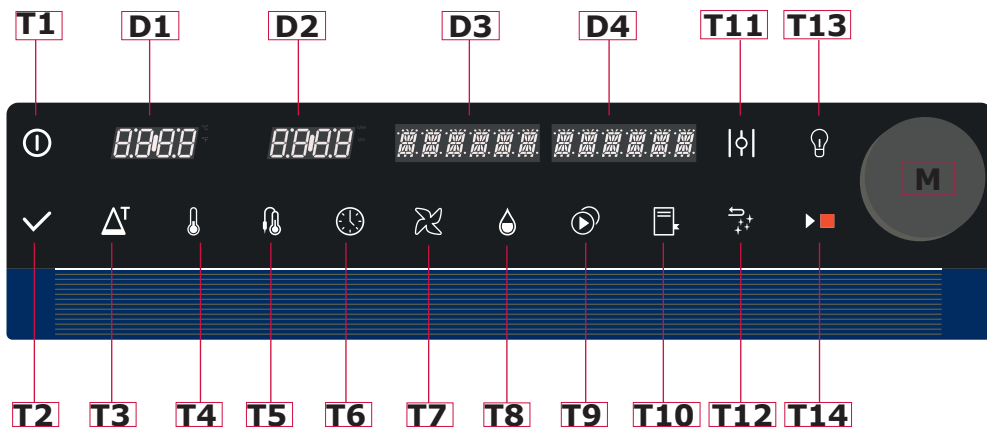
Druk op toets **T14 (Afb.8)** "Start/Stop".

Controleer nauwkeurig de punten van de onderstaande lijst:

- De verlichting van de ovenkamer wordt met de betreffende toets **T13 (Afb.8)** geactiveerd en zal na 45 seconden, indien niet eerder met de toets uitgeschakeld, automatisch uitgeschakeld worden.
- De oven zal stoppen wanneer de deur geopend wordt en hervat de werking wanneer de deur gesloten wordt.
- De thermostaat voor de instelling van de temperatuur in de ovenkamer grijpt in wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt; de verwarmingselementen worden tijdelijk uitgeschakeld.
- De motor van de ventilator(en) voert de automatische omkering van de draairichting uit: de omkering vindt ongeveer elke 2 minuten plaats (variabele tijd afhankelijk van de kooktijd).
- Controleer of het water in de richting van de ventilator van de toevoerleiding vocht in de ovenkamer stroomt.
- Aan het einde van de kookcyclus laat de oven een geluidssignaal horen.

2. ALGEMENE GEBRUIKSAANWIJZING

2.1 Identificatie bedieningselementen



Afb. 8

| TOETS | NAAM | HANDELING |
|-----------|-------------------|--|
| T1 | ON / OFF | Schakelt de oven in en uit |
| T2 | ACTIVERING FASE | Activeert de kookfase |
| T3 | DELTA-T | Kookmodus in Delta-T |
| T4 | TEMPERATUUR | Kookmodus met vaste temperatuur |
| T5 | SONDE | Stelt de temperatuur van de kernsonde in (optioneel) |
| T6 | TIJD | Stelt de duur van de fase, timer of oneindig in |
| T7 | VENTILATOR | Stelt de temperatuur van de ventilator 1-3 in |
| T8 | VOCHTIGHEID STOOM | Stelt de vochtigheid van de kookprocessen COMBI en de kookmodus met stoom in |

| | | |
|------------|----------------------------------|--|
| T9 | FASE | Voor de programmering / weergave van meerdere kookfasen |
| T10 | PROGRAMMA'S | Voor het openen van de opgeslagen programma's |
| T11 | AFVOERKLEP VOCHT | Opent / sluit de afvoerklep vocht "schoorsteen" |
| T12 | ESC / TERUG WASSEN | Terugknop Ook voor de instelling van het automatische wasproces |
| T13 | VERLICHTING | Schakelt de verlichting van de ovenkamer in en uit |
| T14 | START / STOP | Start / stop van het kookproces |
| D1 | DISPLAY TEMPERATUUR | Toont de temperatuur in de ovenkamer of de temperatuur Delta-T |
| D2 | DISPLAY TIJD / SONDE | Toont de tijd of de temperatuur van de kernsonde |
| D3 | DISPLAY VENTILATOR / VOCHT | Toont de snelheid van de ventilator en de ingestelde vochtigheid |
| D4 | DISPLAY FASE / PROGR. | Toont het nummer van het programma en dat van de fase |
| M | KNOP ENCODER | Draai rechtsoom om de waarde te verhogen en linksom om te verlagen. Druk in om te bevestigen |

2.2 Informatie voorafgaand aan het gebruik

Het apparaat is ontworpen voor het koken van levensmiddelen in gesloten omgevingen en moet uitsluitend voor deze functie gebruikt worden: ieder ander gebruik is oneigenlijk en gevaarlijk, moet derhalve vermeden worden en zal de garantie doen vervallen.

Gebruik de top van de oven niet als steunvlak voor enig voorwerp.

Het apparaat moet tijdens de werking onder toezicht staan.

Voorafgaand aan het kookproces wordt aangeraden de oven voor te verwarmen met de functie automatische voorverwarming (**par. 3.8**).

Het display is voorzien van aanraaktoetsen. Druk voor de selectie van de verschillende functies op de overeenkomstige toets. De instelling van de geselecteerde kookparameter vindt plaats wanneer de toets bij aanraking knippert.

Opmerking: het gebruik van zeer dikke handschoenen zou de werking van de toets kunnen verhinderen.

Door aan de draaiknop M (Afb.8) kan de waarde van de gewenste functie worden ingesteld (bijv. de temperatuur / tijd / vochtigheid verhogen of verlagen). Druk op de draaiknop of op de overeenkomstige toets om de ingevoerde waarde te bevestigen.

Opmerking: Door te drukken op de draaiknop (M) kunnen de alarmen uitgeschakeld worden.

Enkele kookprocessen produceren vetafzettingen die na elk kookproces zo spoedig mogelijk verwijderd moeten worden (bijv. gebraden kip); het niet-verwijderen van deze afzettingen kan leiden tot beschadiging of verstopping van onderdelen die niet door garantie gedekt worden.

De optimale bereiding van gegrilde groenten wordt verkregen met het gebruik van één enkele bakplaat.

2.3 In- en uitschakeling oven

De oven kan worden in- en uitgeschakeld door de toets **T1 (Afb.8)** gedurende 3 seconden ingedrukt te houden. Bij inschakeling bevindt de oven zich in de Stand-bymodus, in afwachting van het invoeren van de kookparameters.

Na de uitschakeling van de oven door middel van lange druk op de hoofdschakelaar **T1**, moet de waterkraan stroomopwaarts van het apparaat gesloten worden.

Op het moment van uitschakeling kan het gebeuren dat de ventilatie van de technische ruimte, bovenop de ovenkamer, blijft functioneren om de koeling ervan te voltooien.

2.4 Start/Stop kookproces

Het kookproces kan gestart of gestopt worden met druk op de Start-/Stopknop **T14 (Afb.9)**.

Het kookproces kan ook onderbroken worden door de oven deur te openen. Wordt de deur weer gesloten, dan wordt de werking hervat vanaf het punt van onderbreking.

2.5 Koelen ovenkamer

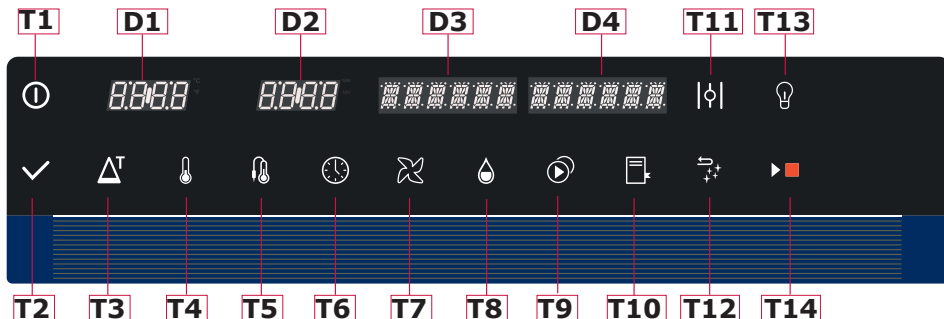
Druk op de Esc-toets **T12 (Afb.9)** tot aan de terugkeer naar de uitgangsomstandigheid en stel de temperatuur SET POINT in op 50°C. Druk vervolgens op de knop Start **T14 (Afb.9)** om de koeling te starten en **open pas dan de deur**.

De koeling van de ovenkamer functioneert alleen wanneer de in het compartiment gemeten temperatuur hoger is dan 50°C.

2.6 Verlichting ovenkamer

Druk op de knop **T13 (Afb.9)** om de ovenkamer te verlichten.

De verlichting gaat bij het verstrijken van de geprogrammeerde tijd of bij nog een druk op de knop automatisch uit.



Afb.9

3. HANDMATIGE PROGRAMMERING

3.1 Instelling kooktemperatuur

Na de inschakeling van de oven met knop **T1 (Afb.10)**, is de Stand-by modus actief, in afwachting van het invoeren van de kookparameters.

Bij inschakeling is de standaardwaarde van de temperatuur 160°C en die van de tijd 30 min.

De ingestelde temperatuur kan worden weergegeven op display **D1 (Afb.10)**. Stel de kooktemperatuur in door middel van de toets **T4 (Afb.10)**. Draai vervolgens de draaiknop **M** rechtsom om de temperatuur te verhogen of linksom om hem te verlagen. Druk op de draaiknop **M** of de toets **T4** om de ingevoerde waarde te bevestigen. De instelbare temperaturen variëren op basis van de ingestelde kookmodus (zie **par. 3.3**) en zijn:

- Convectie: min. 50°C - max 280°C
- Combi: min. 50°C - max 250°C
- Stoom: min. 50°C - max 120°C

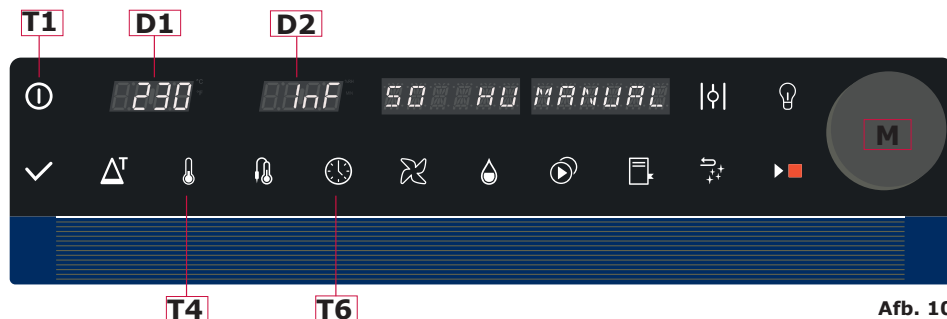
3.2 Instelling kooktijd

De kooktijd kan worden ingesteld als timer (countdown) of als oneindig. De ingeschakelde oven stelt standaard een tijd van 30 minuten voor **D2 (Afb.10)**.

Deze waarde kan gewijzigd worden met toets **T6**. Draai vervolgens de draaiknop **M** rechtsom om de tijd te verhogen of linksom om hem te verlagen.

Voor het instellen van de oneindige tijd moet draaiknop **M** rechts- of linksom worden gedraaid tot op display **D2** het opschrift **inf** verschijnt.

Druk op de draaiknop **M** of de toets **T6** om de ingevoerde waarde te bevestigen.



Afb. 10

3.3 Instelling snelheid ventilator

De ventilator kan worden ingesteld op drie snelheden:

- SNELHEID 1 (laag)
- SNELHEID 2 (gemiddeld)
- SNELHEID 3 (hoog)

DE ingestelde snelheid kan worden weergegeven op display **D3 FAN 3** (Afb.10). Druk op toets **T7** (Afb.11), en draai dan draaiknop **M** rechtsom om de snelheid te verhogen of linksom om hem te verlagen. Druk op de draaiknop **M** of de toets **T7** om de ingevoerde waarde te bevestigen.

3.4 Instelling kookmodus

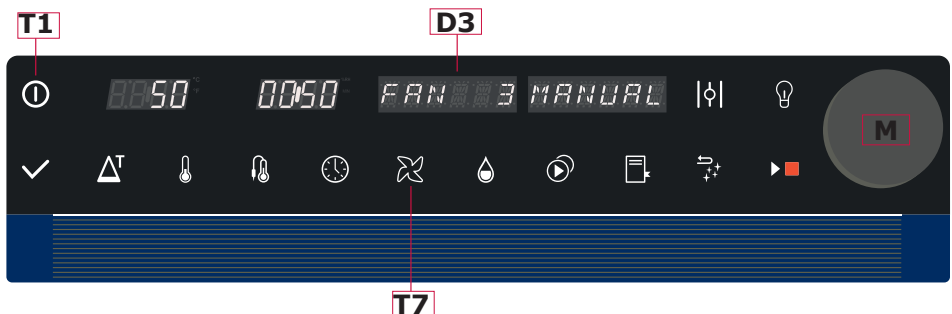
De oven kan met drie verschillende methodes werken:

- **CONVECTIE**
- **COMBI**
- **STOOM**

De modus **CONVECTIE** gebruikt alleen warme lucht, zonder het invoeren van vocht in de ovenkamer (behalve het vocht dat door het gekookte product wordt afgegeven).

De modus **STOOM** voorziet het kookproces in een met stoom verzadigde omgeving (vochtigheid 100%).

De modus **COMBI** maakt gebruik van warme lucht en stoom die in proportionele verhouding door de operator kunnen worden ingesteld.



Afb. 11

De ingeschakelde oven stelt standaard de kookmodus **CONVECTIE** voor, zoals weergegeven op display **D3**: 0 vocht= **0 HU**, na het indrukken van toets **T8** (Afb.12).

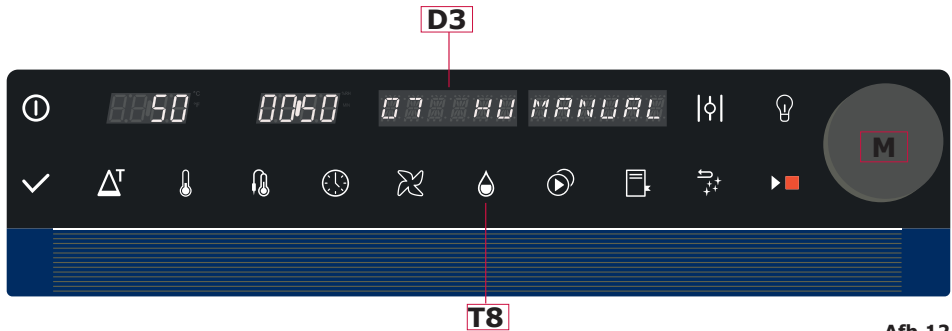
Door middel van draaiknop **M** kan de waarde worden ingesteld tussen 1 en 9 = **01 HU** / **09 HU** om over te gaan naar de kookmodus **COMBI**.

De gewenste waarde kan bevestig worden door op de draaiknop te drukken of nogmaals op toets **T8**.

Het kookproces met **STOOM** vindt plaats wanneer met draaiknop de vochtigheidswaarde 10 wordt ingesteld = **10 HU**.

De kookmodus wijzigt dus op basis van de ingestelde vochtigheidswaarde:

| | | |
|--------------------|-----------|---|
| Vochtigheid = 0 | CONVECTIE | Er wordt gekookt door middel van verwarmde lucht. |
| Vochtigheid = 1 -9 | COMBI | Er wordt gekookt door middel van verwarmde lucht en stoom. |
| Vochtigheid = 10 | STOOM | Het kookproces vindt plaats in een met stoom verzadigde omgeving. |



Afb.12

3.5 Kookproces met kernsonde (optioneel)

Door middel van deze functie kan de gaarheid bepaald worden door middel van het meten van de interne temperatuur van het voedsel.

Deze modus is bijzonder geschikt voor het bereiden van vlees, gevogelte en vis.

Door middel van druk op toets **T5** (Afb.13) toont het display **D2** de ingestelde temperatuur. Draai de draaiknop **M** rechtstom om de temperatuur

te verhogen of linksom om hem te verlagen.

Druk op de draaiknop **M** of nogmaals op toets **T5** om de ingevoerde waarde te bevestigen.

Opmerking: de temperatuur in de ovenkamer moet ten minste 5°C hoger zijn dan de ingestelde kerntemperatuur.

Instelling van de kernsonde (optioneel):

De (optionele) naaldsonde moet in het te koken product geplaatst worden, op zodanige wijze dat de punt zich in het midden van het dikste gedeelte van het product bevindt.

Indicatieve kerntemperaturen:

| TYPE | KOOKPROCES | TEMPERATUUR |
|---------------|-------------------|--------------------|
| Rund | rood | 50° C |
| | medium | 60° C |
| | doorbakken | 70° C |
| Kippenpoot | doorbakken | 80° C |
| Kipfilet | doorbakken | 73° C |
| Wit vlees | doorbakken | 70-75° C |
| Gekookt vlees | doorbakken | 85-90° C |
| Vis | gaar | 67-72° C |



3.6 Kookproces Delta-T

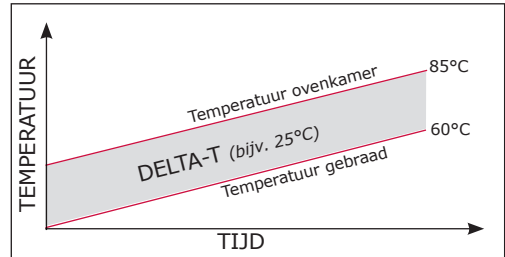
De kookmodus Delta-T voorziet, in tegenstelling tot de kookmodus met constante temperatuur, een verhoging van de temperatuur in de ovenkamer die evenredig is aan de verhoging van de kerntemperatuur gemeten door de sonde (optioneel) op basis van de ingestelde Delta.

De Delta of ook wel Delta-T verwijst naar een temperatuurverschil tussen de kern van het product en de ovenkamer; dit verschil wordt door de oven constant gehandhaafd tot aan het einde van het kookproces.

Voor de modus Delta-T is de kernsonde (optioneel) verplicht.

Druk op toets **T3 (Afb.14)** en display **D1** toont de temperatuur Delta-T. Wijzig de waarde door de draaiknop **M** rechtsom te draaien voor het verhogen van de temperatuur, of linksom om hem te verlagen.

Druk op de draaiknop **M** of de toets **T5** om de ingevoerde waarde te bevestigen. Stel vervolgens de kerntemperatuur in zoals beschreven in de vorige paragraaf.



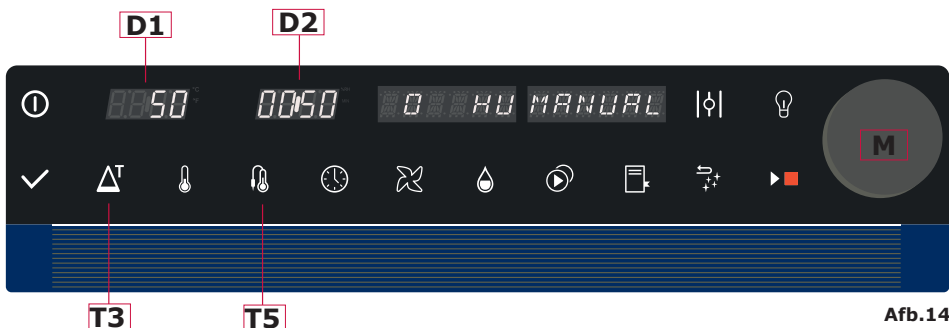
Gebruik van de kookmodus Delta-T:

De kookprocessen in de modus Delta-T zijn bijzonder geschikt voor het bereiden van gebraad met gemiddelde/grote afmetingen en voor hammen.

In dit type kookproces wordt de temperatuur van de ovenkamer lager gehouden dan in traditionele processen en zijn de tijden langer. Het eindproduct zal derhalve malser zijn en het gewichtsverlies van het voedsel wordt beperkt.

We raden aan een DELTA-T-temperatuur in te stellen van:

- 30°C voor gebraad van rood vlees met een kerntemperatuur tussen 45°C en 55°C;
- 25°C voor gebraad van wit vlees met een kerntemperatuur tussen 75°C en 85°C;



Afb.14

3.7 Programmering van meerdere kookfasen

Elk kookprogramma kan bestaan uit meerdere fasen met verschillende instellingen (kookmodus, temperatuur, tijd...).

Elk programma kan maximaal 9 fasen bevatten.

Druk, na het invoeren van de parameters van de eerste fase zoals beschreven in de vorige paragrafen, op de knop **T9 (Afb.15)** en draai de draaiknop **M** naar rechts. Het display **D4** geeft aan dat we ons in de tweede fase bevinden **STEP 2**. Druk op toets **T2** om de oven te informeren dat deze kookfase geactiveerd moet worden.

Stel vervolgens de parameters van de tweede fase in en herhaal de bovenstaande stap om andere fasen aan de programmering toe te voegen.

Opmerking: het toevoegen van een fase is alleen mogelijk wanneer een oneindige tijd of een kerntemperatuur wordt ingesteld. Wanneer beide deze parameters niet worden ingevoerd, is het voor de oven niet mogelijk om tijdens het kookproces over te gaan naar de volgende fase.

Opmerking: wanneer wordt overgegaan naar de volgende fase zal de toets **T2** knipperen tot hij wordt ingedrukt. Het knipperen van deze toets betekent dat de fase niet geprogrammeerd is en dus niet door de oven wordt uitgevoerd.

Voorbeeld van programmering:

| | | | | | |
|---------|-----------|--------|----------|--------------|-------|
| Fase 1: | STOOM | 110° C | 15 min. | Ventilator 3 | 10 HU |
| Fase 2: | CONVECTIE | 205°C | 6 min. | Ventilator 1 | 0 HU |
| Fase 3: | COMBI | 168°C | 50° kern | Ventilator 2 | 3 HU |



3.8 Instelling automatische voorverwarming ovenkamer

Door middel van toets **T14** start/stop (**Afb.16**) start de oven automatisch de voorverwarming van de ovenkamer naar een temperatuur die 25°C hoger is dan de ingestelde temperatuur.

Aan het einde van de voorverwarming zal de oven een geluidssignaal laten horen en is het mogelijk om het product in de oven te plaatsen. De kookcyclus wordt gestart wanneer de deur na het plaatsen van het product gesloten wordt.

Wanneer toets T14 (start/stop) gedurende 3 seconden wordt ingedrukt, wordt de cyclus zonder de fase voor voorverwarming gestart (er wordt geen melding gegeven).

De fase voor voorverwarming kan na de start onderbroken worden door toets T14 gedurende 3 seconden ingedrukt te houden; in dit geval geeft de oven een geluidssignaal en een visuele melding: de kookcyclus wordt gestart door de deur te openen en te sluiten.

Het beheer van de voorverwarming kan ook op andere wijze gebeuren: druk, na de definitie van de kookcyclus, op toets **T9** en draai de draaiknop linksom tot het opschrift "**pre? N**" wordt weergegeven op display **D4**. Druk voor de activering op de draaiknop; op het display verschijnt "**pre? Y**"; draai de draaiknop dan rechtsom naar de gewenste fase en druk op Start.

BELANGRIJK: DE VOORVERWARMING MET DE LEGE OVEN WORDEN UITGEVOERD.

WACHT OP HET SIGNAAL VOOR VOLTOOIING VOORVERWARMING ALVORENS DE PRODUCTEN TE PLAATSEN.

3.9 Opening en sluiting vlinderklep

In de kookmodus **CONVECTIE** is het mogelijk om de opening en sluiting van de vlinderklep te regelen.

Door middel van de vlinderklep kan de vochtigheid uit de ovenkamer worden afgevoerd.

Druk voor het openen van de vlinderklep op de knop **T11 (Afb.16)**.

DE opening/sluiting van de klep kan gecontroleerd worden aan de hand van de status van de knop **T11**:

| | | |
|-----|---|---------------|
| AAN | = | OPEN KLEP |
| UIT | = | GESLOTEN KLEP |

Opmerking: de aanpassing van de vlinderklep is alleen mogelijk in de modus CONVECTIE. In de modi COMBI en STOOM wordt de klep automatisch gestuurd door de oven.

4. PROGRAMMERING

4.1 Een kookprogramma memoriseren

Elk in de handmatige modus aangemaakt kookprogramma, met 1 of meer kookfasen, kan in het interne geheugen van de oven worden opgeslagen om voor toekomstig gebruik via het menu programma's te worden opgeroepen.

Druk na het invoeren van alle gewenste kookparameters gedurende 3 seconden op de knop **T10** (Afb.16). Het display **D4** toont het nummer van de eerste beschikbare geheugenpositie (bijv. wanneer de posities: 1, 2, 3 al door programma's bezet zijn, wordt het nummer 4 voorgesteld voor het opslaan van het nieuwe programma).

Door te draaien aan de knop **M** is het mogelijk om een ander nummer dan het voorgestelde te selecteren. Sla de ingestelde positie vervolgens op door de knop **T10** drie seconden ingedrukt te houden. Het display **D4** toont

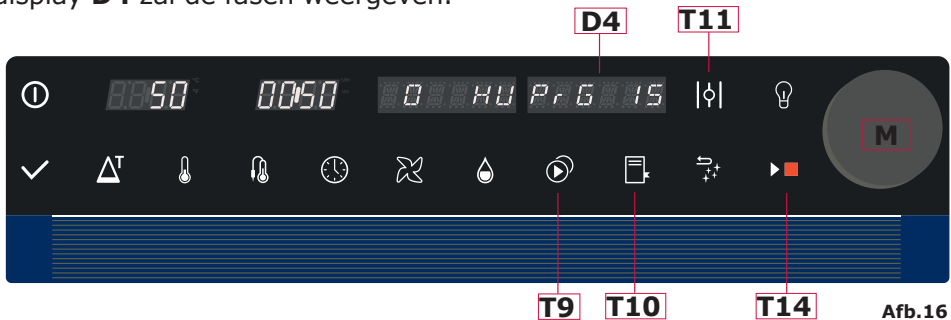
MEM .

4.2 Laden van een opgeslagen kookprogramma

Druk, met de oven in de Stand-bymodus, op de knop **T10** (Afb.16), draai aan de knop **M** en selecteer het gewenste programma weergegeven op het display **D4**.

Start het kookproces vervolgens door middel van de knop Start/Stop **T14**.

Opmerking: de fasen van het programma kunnen worden weergegeven met het indrukken van de knop **T9** en het draaien van de draaiknop **M**. Het display **D4** zal de fasen weergeven.



Afb.16

4.3 Wijziging van een opgeslagen programma

Na de selectie van het gewenste kookprogramma is het mogelijk om de kookparameters te wijzigen zoals beschreven in **hoofdstuk 3** "handmatige programmering".

Wanneer de aangebrachte wijzigingen moeten worden opgeslagen, houd dan knop **T10** (Afb.17) gedurende 3 seconden ingedrukt.

Het nieuwe gewijzigde programma zal de eerdere versie overschrijven.

4.4 Wissen van een opgeslagen programma

HET is mogelijk om een opgeslagen programma geheel of gedeeltelijk te wissen. Ga voor het geheel wissen van het programma als volgt te werk:

1. Selecteer het gewenste programma
2. Ga naar de eerste fase (STAP 1)
3. Houd de knop **T9** (Afb.17) ingedrukt.
4. Het display **D4** (Afb.17) toont: **DEL? N**
5. Draai de draaiknop **M**, het display **D4** toont: **DEL? Y** en bevestig de handeling door de draaiknop **M** in te drukken.

Ga, voor het wissen van slechts een gedeelte, naar het gewenste programma en vervolgens naar de te wissen fase; druk op de knop **T9**. Ga verder zoals in de bovenstaande punten 4 en 5.

Opmerking 1: het wissen van een fase van het programma heeft ook de verwijdering van alle daarop volgende fasen ten gevolge. Bijv.: wanneer van een programma met 5 fasen de fase 3 gewist wordt, worden dientengevolge ook de fasen 4 en 5 gewist.

Opmerking 2: Na het wissen van ook slechts een deel van het programma, blijft het programma opgeslagen met de nieuwe wijziging (dus zonder de gewiste fasen).



Afb.17

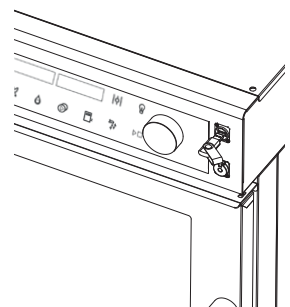
4.5 Upload / Download recepten met USB

De kookprogramma's kunnen geïmporteerd en geëxporteerd worden door middel van een USB-stick geplaatst in de daarvoor bestemde poort op het bedieningspaneel.

Hiervoor wordt het gebruik van een USB-stick van 1GB of meer aanbevolen.

Import van de programma's:

1. Schakel de oven in
2. Plaats de compatibele USB-stick in de USB-poort van de oven.
3. Druk gelijktijdig op de draaiknop **M** en de knop **T10** (Afb.19).
4. De procedure is voltooid wanneer op het display



Afb.18

het volgende bericht verschijnt:



5. Verwijder de USB-stick

Export van de programma's:

1. Schakel de oven in
2. Plaats een compatibele USB-stick in de poort
3. Druk gelijktijdig op de draaiknop **M** en de knop **T9 (Afb.19)**
4. De procedure is voltooid wanneer op het display het volgende bericht verschijnt:



5. Verwijder de USB-stick

4.6 HACCP-registratie

Instelling Datum en Tijd

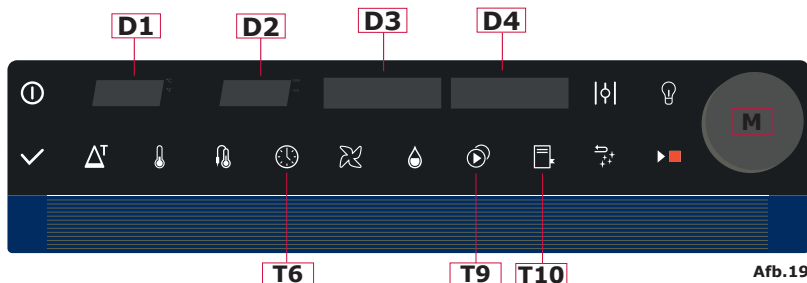
Voor het uitvoeren van de registratie moeten de parameters datum en tijd van de oven worden ingesteld.

Druk voor deze handeling op de knop **T6 (Afb.19)** en volg de aanwijzingen van de displays D3 en D4; draai de draaiknop M rechts- of linksom en bevestig de geselecteerde gegevens door op de knop te drukken.

Werking HACCP

De functie HACCP is altijd actief en registreert alle wijzigingen van: temperatuur in de ovenkamer of gedetecteerd door de kernsonde (indien aanwezig), fase of tijd die tijdens het kookprogramma plaatsvinden.

De registraties van de functie HACCP wordt elke minuut uitgevoerd en wordt geactiveerd met de start van het programma en na het plaatsen van een USB-stick in de daarvoor bestemde poort op het bedieningspaneel; de registratie wordt aan het einde van het programma gestopt.



Afb.19

4.7 Alarm POWER FAIL

Wanneer de elektriciteit ontbreekt voor een periode van minder dan 2 minuten, zal de oven bij het hervatten van de werking doorgaan met de normale activiteit, zonder alarmen te signaleren.

Wanneer de stroomuitval langer duurt dan 2 minuten, dan verschijnt bij het hervatten van de werking op het display het opschrift **POWER FAIL** en is er een geluidssignaal te horen. Het alarm wordt gereset en de cyclus wordt hervat met druk op de draaiknop.

Wanneer de stroomuitval met een duur van meer dan 2 minuten optreedt tijdens de wasprocedure, zal de oven na het indrukken van de draaiknop de wasprocedure normaal hervatten indien het reinigingsmiddel nog niet geladen was, of gaat de oven direct over naar de fase voor spoeling.

5. ONDERHOUD en REINIGING

5.1 Reiniging

Alvorens enige ingreep voor reiniging of onderhoud uit te voeren, moet het apparaat worden ontkoppeld van de elektriciteitsvoorziening.

Aan het einde van een werkdag moet de apparatuur gereinigd worden, zowel om hygiënische redenen en om storingen van de werking te voorkomen.

In geval van een continu bedrijf in de modus convectie bij hoge temperatuur, moet aan het einde van de dag de pakking van de deur met een vochtige doek bevochtigd worden.

De pakking van de deur en de toegepaste lampen moeten gezien worden als verbruiksmaterialen.

De oven mag nooit gereinigd worden met directe waterstralen of een hogedrukspuit. Ook mogen er voor de reiniging van het apparaat geen schuursponsjes, staalborstels of schrapers gebruikt worden; eventueel kan er staalwol gebruikt worden door in de richting van de afwerking van het plaatwerk te wrijven.

Wacht tot de ovenkamer is afgekoeld. Verwijder de geleideschotten van de bakplaten.

Verwijder de handmatig verwijderbare resten en plaats de verwijderbare delen in de vaatwasmachine.

Voor de reiniging van de ovenkamer moet een lauwwarm zeepsopje gebruikt worden. Vervolgens moeten alle oppervlakken grondig worden afgespoeld en moet men ervoor zorgen dat er geen resten van het wasmiddel achterblijven. Gebruik voor de reiniging van de buitenkant van de oven een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik voor de reiniging van de ruiten een specifiek, mild en niet-schurend reinigingsmiddel (geen zuren of natriumhydroxide). Gebruik geen schuursponsjes.

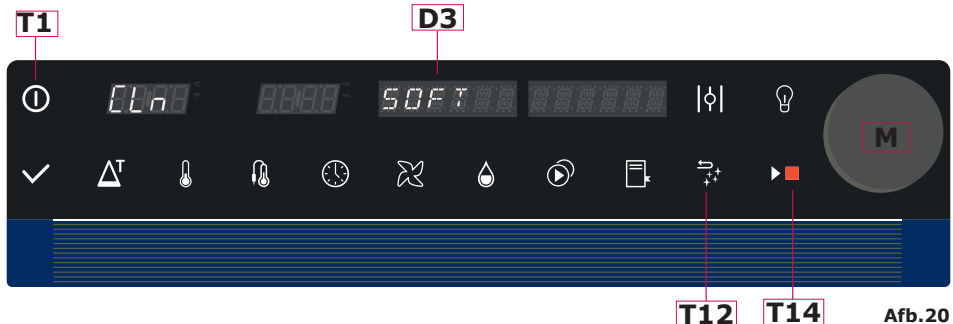
Enkele kookprocessen produceren vetafzettingen die na elk kookproces zo spoedig mogelijk verwijderd moeten worden (bijv. gebraden kip); het niet-verwijderen van deze afzettingen kan leiden tot beschadiging of verstopping van onderdelen die niet door garantie gedekt worden.

Tijdens de jaarlijkse controle door een gespecialiseerde technicus moet de stroomrichter verwijderd worden en gewassen worden met een zeepsopje.

5.2 Automatisch wasproces

Volg voor de activering van het AUTOMATISCH WASPROCES (optioneel) de volgende procedure:

- Schakel de oven in met toets **T1 (Afb.20)**.
- Verwijder het filter op de afvoer in de ovenkamer.
- Controleer of het reservoir van het reinigingsmiddel door middel van de slang is verbonden met de oven.
- Druk gelijktijdig op de toets **T12 (Afb.20)** en de draaiknop **M**.
- Het display **D3 (Afb. 20)** toont het type wasproces. Door te draaien aan de knop **M** kan gekozen worden tussen **SOFT** (mild), **NORM** (gemiddeld) of **HARD** (krachtig) op basis van het soort en de hoeveelheid vuil in de ovenkamer.
- Druk na de selectie van het geschikte wasproces op de toets **T14 (Afb.20)** om het automatische wasproces te starten. **De functie wassen functioneert alleen met de gesloten deur.**
- Plaats het filter van de afvoer in de ovenkamer terug.



Afb. 20

Belangrijk:

Voor de reiniging van de oven wordt het gebruik van een hiervoor goedgekeurd reinigingsmiddel aanbevolen.

In geval van een inactiviteit van 10 dagen moet een wascyclus met alleen water, zonder reinigingsmiddel, worden uitgevoerd om de aanslag van reinigingsmiddelen te verwijderen. **Door deze aanslag veroorzaakte schade wordt niet gedekt door de garantie!**



Het gebruik van een niet-goedgekeurd reinigingsmiddel zou kunnen leiden tot beschadiging van het wassysteem in de integriteit van de ovenkamer en doet de garantie van de oven vervallen.

GEVAAR ! TIJDENS DE WASPROCEDURE MAG DE DEUR VAN DE OVEN NIET GEOPEND WORDEN

Tijdens het wasproces toont het display **D3 (Afb.20)** de volgende fasen:

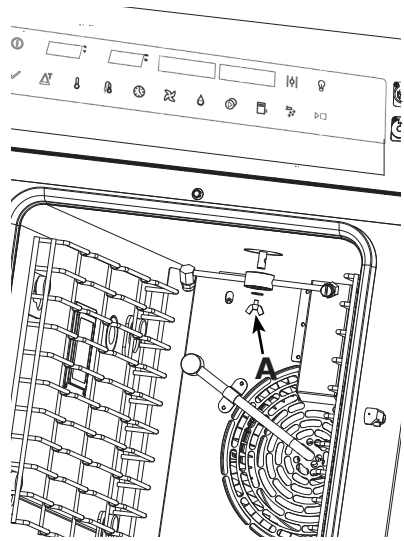
- WASH** Voorwassen - Wassen
- RINSE** Spoelen
- DRY** Drogen
- FINISH** Wassen voltooid

5.3 Reiniging van de sproeier van het wasproces

De sproeier van het wasproces moet regelmatig in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Draai de schroef **A (Afb.21)** los en verwijder de sproeier door hem naar beneden weg te trekken.

Plaats de sproeier na de reiniging terug door hem omhoog in zijn zitting te duwen en de schroef vast te schroeven.



Afb.21

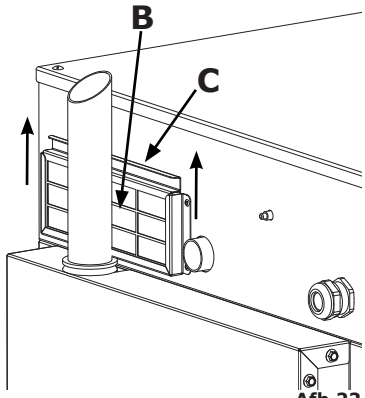
5.4 Ventilatiefilter technische ruimte

Om voor de elektronische onderdelen van de oven een veilige temperatuur te waarborgen, moet het ventilatiefilter regelmatig, **ten minste eenmaal per maand**, gereinigd worden.

Het filter bevindt zich aan de achterkant van de oven (**Ref. B Afb.22**).

Ga als volgt te werk:

1. Pak het lipje van het filter vast (**Ref.C**),



Afb.22

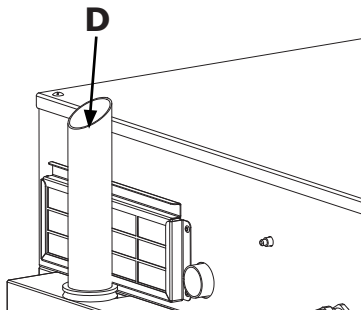
- trek het omhoog en laat het filter uit zijn zitting omhoog schuiven.
2. Verwijder het filter uit zijn houder, was het met lauw water en milde zeep en droog het af met een schone doek.
 3. Plaats het filter terug in zijn houder en laat het weer in zijn zitting schuiven.

LET OP:

In het geval de oven het alarm Hi Temp activeert, is de meest waarschijnlijke oorzaak het ophopen van vuil op het filter.

Reinig het filter in dat geval onmiddellijk.

5.5 Vochtafvoer

**Afb.23**

Door middel van de vochtafvoer (**Ref.D Afb.23**) worden de in de ovenkamer door de producten geproduceerde dampen afgevoerd.

Zorg ervoor dat de afvoer altijd schoon en vrij van obstakels is.

5.6 Reiniging van de ruit

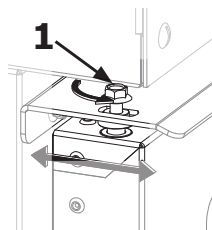
**Afb.24**

De reiniging van de ruit van de oven deur kan zowel aan de buiten- als de binnenkant worden uitgevoerd. Hiertoe moet de vergrendeling van de interne ruit gedraaid worden (**Afb.24**) en kan deze, na de opening, met een geschikt reinigingsmiddel gereinigd worden. Gebruik nooit schurende materialen of reinigingsmiddelen met een zure of basische basis (bijv. natriumhydroxide).

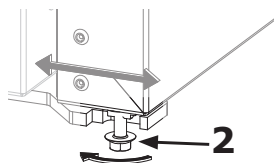
De ruit moet vervolgens weer op correcte wijze gesloten en op zijn positie geblokkeerd worden door de vergrendeling te draaien.

5.7 Afstelling van de scharnieren van de deur

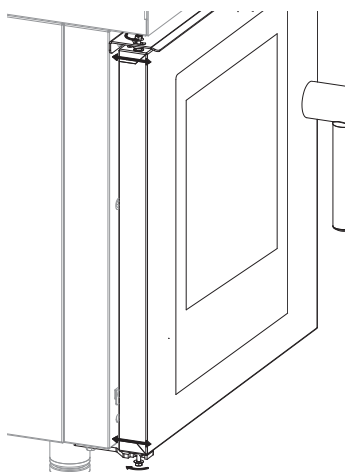
Indien nodig, is het mogelijk om de scharnieren van de deur af te stellen om de sluiting en de afdichting van de pakking van de voorzijde van de oven te optimaliseren.



Afb.25



Afb.26



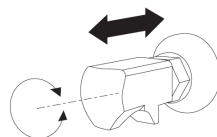
Afb.27

De scharnieren van de deur moeten zodanig worden afgesteld dat er tijdens de werking van de oven een maximale afdichting wordt verkregen. Zowel het bovenste als het onderste scharnier kunnen worden afgesteld (**Afb.25 en Afb.26**).

Wanneer de afdichting van de deur moet worden aangepast, draai dan de bouten (**Ref. 1-2 Afb.25 en Afb.26**) los en verplaats de deur naar de gewenste stand (**Afb.27**).

Na de afstelling moeten de bouten weer worden aangescherpt.

Om de deur parallel met de voorzijde te handhaven, kan het na de afstelling van de bouten van de scharnieren noodzakelijk zijn om de pin van de handgreep, op de voorzijde van de oven, aan te passen (schroef de borgmoer los, pas aan en schroef de borgmoer dicht) **Afb.28**.



Afb.28

6. OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

6.1 Meest voorkomende problemen

Mocht er een ernstige storing optreden, dan is het belangrijk om de apparatuur uit te schakelen met de meerpolige schakelaar en om de waterkraan stroomopwaarts van het apparaat te sluiten.

Neem voor een eventuele reparatie uitsluitend contact op met een door de fabrikant erkend technisch servicecentrum en eis het gebruik van originele reserveonderdelen.

De niet-naleving van het bovenstaande kan de veiligheid van het apparaat aantasten en doet elke vorm van garantie vervallen.

| Probleem | Mogelijke oplossing |
|---|--|
| De oven start niet | Controleer of de meerpolige schakelaar gesloten is en dat er netspanning aanwezig is. |
| | Controleer of de zekeringen voor de beveiliging van de oven intact zijn. |
| | Controleer dat de ovendeur goed gesloten is. |
| | Controleer of voor de kookcyclus de correcte parameters zijn ingesteld. |
| | Controleer dat de oven niet in een fouttoestand verkeert. |
| Indien de oven na deze controles nog steeds niet start, neem dan contact op met de servicedienst. | |
| De ventilator wordt tijdens de werking gestopt | Mogelijke signalering "alarm motor": schakel de oven uit en wacht tot de thermische beveiliging van de motor zich automatisch hersteld. |
| | Controleer dat de ventilatieopeningen niet belemmerd worden. |
| Indien het probleem nogmaals optreedt, moet contact worden opgenomen met de servicedienst. | |
| De binnenverlichting werkt niet | Gebruik hittebestendige lampen. |
| | Vervang de lampen als volgt: <ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de meerpolige schakelaar stroomopwaarts van de oven geopend is en dat het apparaat is afgekoeld. • Verwijder het geleideschot van de bakplaten links. • Draai de schroeven op het omhulsel van de verlichting los. • Verwijder het omhulsel, het glas en de pakking. • Gebruik halogeenlampen van 25W. Vermijd direct contact met de vingers en pak de lamp vast met papier of een schone doek. |

| | |
|--|--|
| Indien het probleem nogmaals optreedt, moet contact worden opgenomen met de servicedienst. | |
| Er wordt geen water in de buizen van de bevochtiger gevoerd | Controleer of de waterkraan geopend is. |
| Indien het probleem nogmaals optreedt, moet contact worden opgenomen met de servicedienst. | |
| Alarm Hi Temp | Kan gereset worden door te drukken op de draaiknop M |
| Het alarm Hi Temp signaleert een oververhitting van de technische ruimte van de oven. Reinig het filter zoals beschreven in par 5.4 . | |

6.2 Alarmen

| Nr. | BERICHT | BESCHRIJVING |
|------------|-----------------------|--|
| 1 | "OVEN NOT CONFIGURED" | OVEN NIET GECONFIGUREERD |
| 2 | "PROBE NOT CONNECTED" | NAALDSONDE NIET VERBONDEN |
| 3 | "TCJ1 SH.CIRC" | KORTSLUITING HOOFDSONDE |
| 4 | "TCJ1 OPEN" | HOOFDSONDE OPEN (NIET VERBONDEN) |
| 5 | "TCJ2 SH.CIRC" | KORTSLUITING NAALDSONDE |
| 6 | "SAFETY THERM" | VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT |
| 7 | "ALARM MOTORS" | ALARM MOTOREN |
| 8 | "HI TEMP" | ALARM HOGE TEMPERATUUR RUIJTE |
| 9 | "NO COM" | GEEN COMMUNICATIE MET DE KAART |
| 10 | "NO WATER" | GEEN WATER (alleen ovens met wasfunctie) |

7. VERWIJDERING VAN DE APPARATUUR

Procedure met betrekking tot de macro-handelingen voor de ontmanteling van de apparatuur

Voordat de machine gesloopt wordt, wordt aangeraden om de fysieke status van het apparaat nauwkeurig te controleren en te beoordelen dat er geen sprake is van onderdelen van de structuur die mogelijk sporen van structurele defecten of breuk vertonen. Met de ontmanteling moet de machine gescheiden worden op type materiaal (bijvoorbeeld: metaal, olie, vet, plastic, rubber, enz.). In de verschillende landen zijn verschillende wetten van kracht; neem de wettelijke voorschriften in acht die in het land van ontmanteling worden opgelegd door de daarmee belaste autoriteiten. Over het algemeen moet de apparatuur verwijderd worden via gespecialiseerde inzamel-/recyclingcentra.



Het op het product aangebracht symbool betekent dat het niet als huishoudelijk afval verwerkt mag worden maar correct verwijderd moet worden om negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen. Neem voor meer informatie inzake de recycling van dit product contact op met de plaatselijke vertegenwoordiger of dealer, de aftersales service of de plaatselijke instantie voor afvalverwerking.

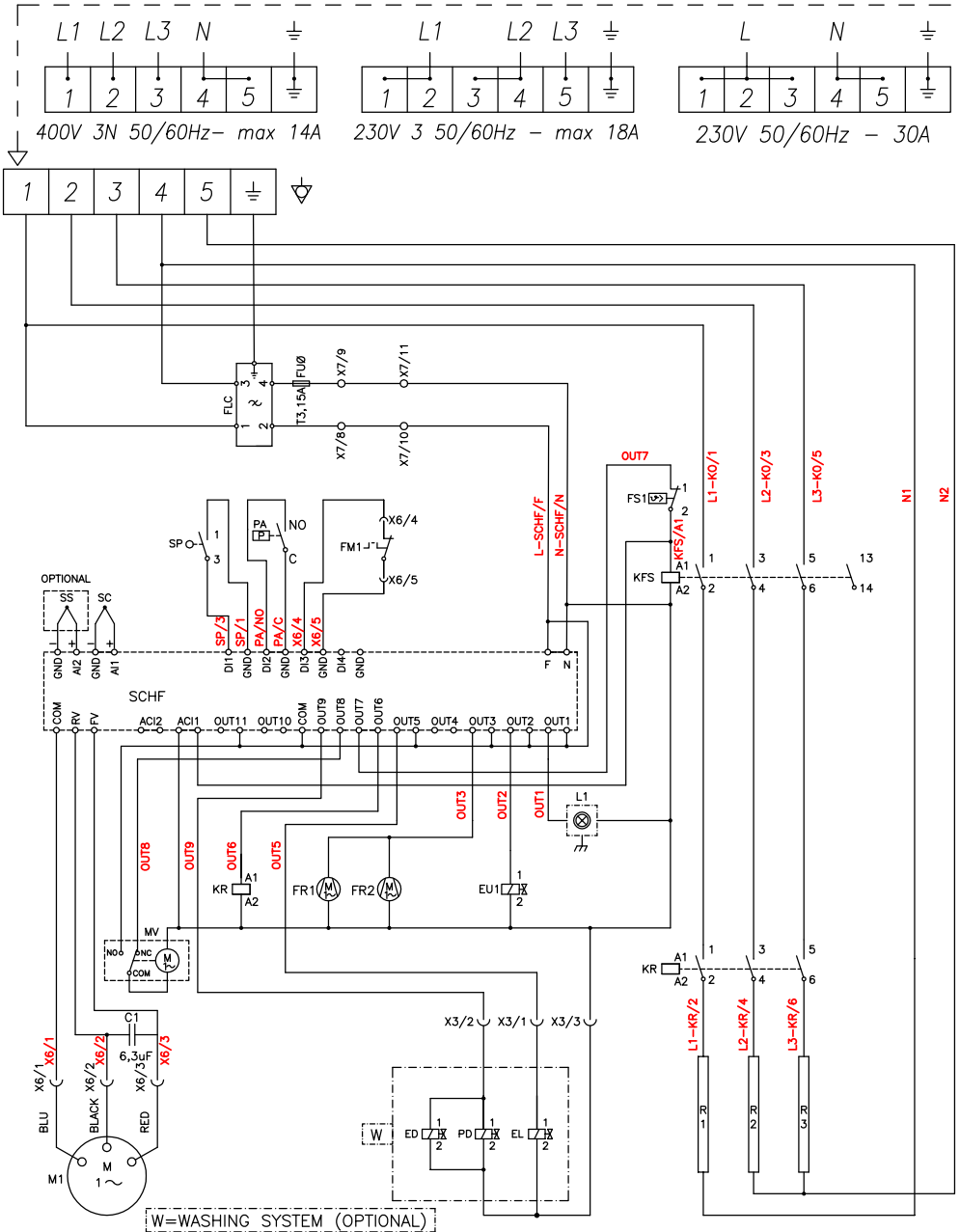


OPMERKING!

Op het moment van de ontmanteling van de machine moeten alle markeringen, deze handleiding en andere documentatie van het apparaat vernietigd worden.

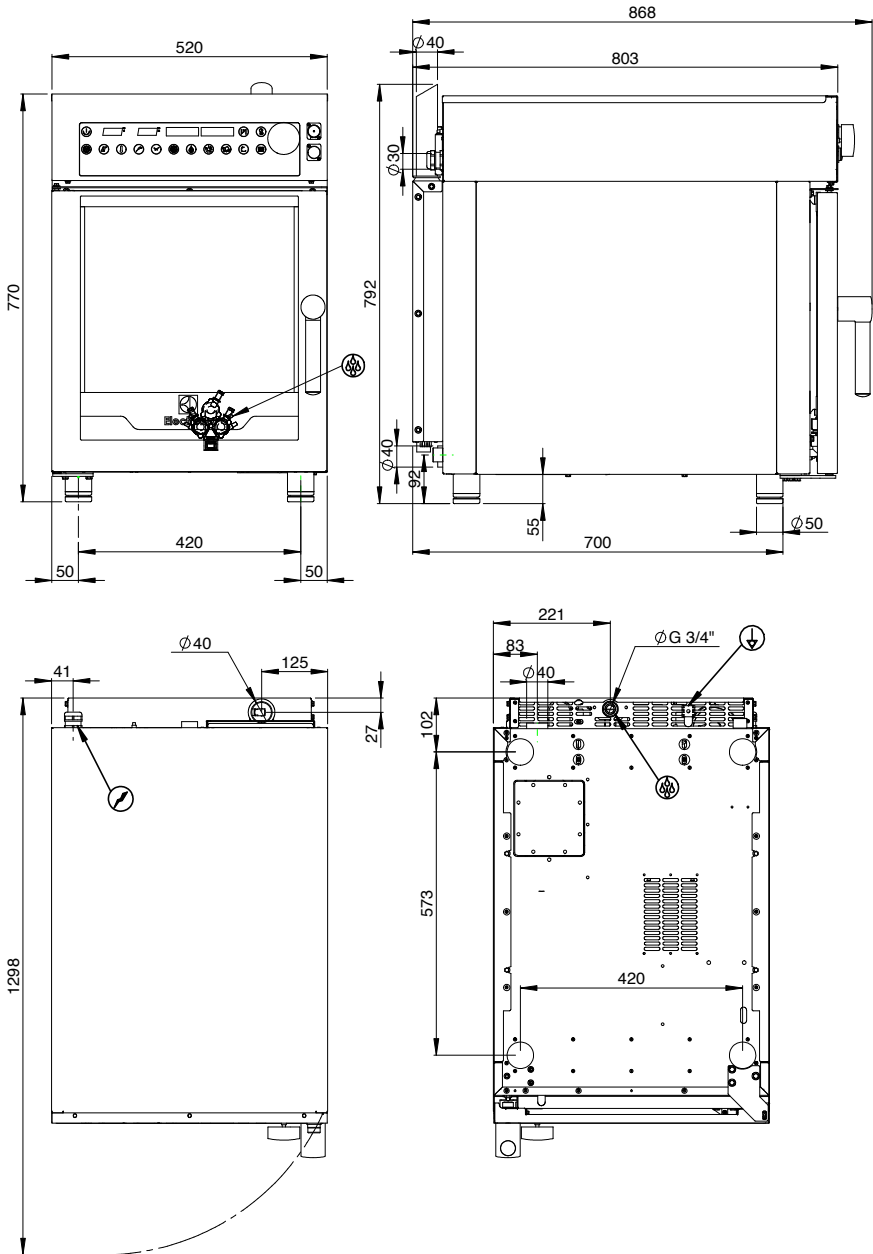
8. SCHAKELSCHEMA

8.1 6 GN 1/1 (W)



9. TECHNISCH GEGEVENSBLAD

9.1 6 GN 1/1 (W)



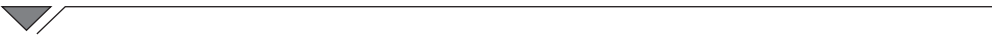
10. CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO - CHARACTERISTICS OF INCOMING WATER - CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE - EIGENSCHAFTEN DES ZULAUFWASSERS - CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA - KENMERKEN VAN INKOMEND WATER -

| IT | EN | FR | |
|---|--------------------------------------|---|--|
| Potabilità | Drinkable | Potabilité | |
| Temperatura massima | Maximum temperature | Température maximale | 15°C ± 5 |
| Durezza (CaCO ₃) | Hardness (CaCO ₃) | Dureté (CaCO ₃) | 3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d) |
| Pressione | Pressure | Pression | 1,5 - 3 bar (150 - 300kPa) |
| PH | PH | PH | 7.0 - 8.5 |
| TDS (Residuo fisso) | TDS (Fixed residue) | TDS (Résidu fixe) | 40 - 150 mg/L |
| Indice di Langelier | Langelier index | Indice de Langelier | > 0,5 |
| Contenuti di Sali e ioni metallici | Metallic ion and salt content | Contenus de Sels et d'ions métalliques | |
| Cloruri | Chlorides | Chlorures | < 20 mg/L |
| Solfati + Nitrati | Sulphates + Nitrates | Sulphates + Nitrates | < 20 mg/L |
| Cloro libero | Free chlorine | Chlore libre | < 0.1 mg/L |
| Clorammine | Chloramines | Chloramines | < 0.5 mg/L |
| Ferro | Iron | Fer | < 0,1 mg/L |
| Silice totale | Total silica | Silice totale | < 10 mg/L |

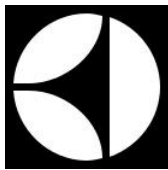
| DE | ES | NL | |
|------------------------------------|--|---|--|
| Trinkwasserqualität | Potabilidad | Drinkbaarheid | |
| Maximale Temperatur | Temperatura máxima | Maximale temperatuur | 15°C ± 5 |
| Härte (CaCO ₃) | Dureza (CaCO ₃) | Hardheid (CaCO ₃) | 3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d) |
| Druck | Presión | Druk | 1,5 - 3 bar (150 - 300kPa) |
| PH | PH | PH | 7.0 - 8.5 |
| TDS (feste ückstände) | TDS (residuos fijos) | TDS (Vast residu) | 40 - 150 mg/L |
| Langelier-Index | Índice de Langelier | Langelier-index | > 0,5 |
| Salz- und Metallionengehalt | Contenidos de sales e iones metálicos | Inhoud van zouten en metaalionen | |
| Chlor | Cloruros | Chloriden | < 20 mg/L |
| Sulfate + Nitrate | Sulfatos + Nitratos | Sulfaten + Nitraten | < 20 mg/L |
| Freies Chlor | Cloro libre | Chloorvrij | < 0.1 mg/L |
| Cloramin | Cloraminas | Chlooramine | < 0.5 mg/L |
| Eisen | Hierro | ijzer | < 0,1 mg/L |
| Kieselsäure insgesamt | Sílice total | Totaal silica | < 10 mg/L |

CHARAKTERYSTYKA WPŁYWAJĄCEJ WODY - CARACTERÍSTICAS DE ENTRADA DE ÁGUA - EGENSKAPER FÖR KOMMANDE VATTEN

| PL | PT | SV | |
|--------------------------------------|--|---|--|
| Zdatność do picia | Potabilidade | Drickbar | |
| Maksymalna temperatura | Temperatura máxima | Max temperatur | 15°C ± 5 |
| Twardość (CaCO ₃) | Dureza (CaCO ₃) | Hårdhet (CaCO ₃) | 3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d) |
| Ciśnienie | Pressão | Tryck | 1,5 - 3 bar (150 - 300kPa) |
| PH | PH | PH | 7.0 - 8.5 |
| TDS (sucha pozostałość) | TDS (Resíduo fixo) | TDS (Fast rest) | 40 - 150 mg/L |
| Indeks Langeliera | Índice Langelier | Langelier-index | > 0,5 |
| Zawartość soli i jonów metali | Conteúdo de sais e íons metálicos | Metalliskt jon- och saltinnehåll | |
| Chlorki | Cloretos | Klorider | < 20 mg/L |
| Siarczany + azotany | Sulfatos + Nitratos | Sulfater + nitrater | < 20 mg/L |
| Wolny chlor | Cloro livre | Fritt klor | < 0.1 mg/L |
| Chloroamina | Cloraminas | Kloramin | < 0.5 mg/L |
| Żelazo | Ferro | Järn | < 0,1 mg/L |
| Krzemionka całkowita | Sílica total | Total kiseldioxid | < 10 mg/L |



CE



Electrolux

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone - Italy

www.electrolux-professional.com