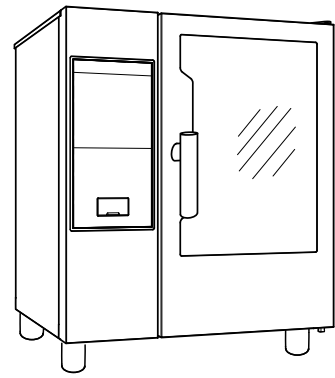


# Elektrische oven en Gasoven

Combi DIGITAL



---

NL      Gebruikshandleiding





0595402M00- 2023.02

# Inleiding

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

**Ga naar onze website [www.electroluxprofessional.com](http://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 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 het apparaat 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 het apparaat, deze handleiding zorgvuldig raadpleegt en leest voordat hij handelingen gaat verrichten, teneinde verkeerde en onpraktische handelingen te voorkomen die de integriteit van het apparaat 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 het apparaat 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 het apparaat 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 het apparaat. Ten slotte herinneren wij u eraan dat gedurende alle fasen van gebruik van het apparaat 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 het apparaat 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 [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com);
- De handleiding moet altijd in de buurt van het apparaat bewaard worden, op een plaats die makkelijk toegankelijk is. De operators en de medewerkers die belast zijn met het onderhoud van het apparaat moeten deze gemakkelijk en te allen tijde kunnen vinden en raadplegen.

# Inhoud

A	WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE	5
A.1	Algemene informatie	5
A.2	Persoonlijke Beschermingsmiddelen	6
A.3	Algemene veiligheid	6
A.4	Op het apparaat geïnstalleerde beveiligingen	8
A.5	Veiligheidsmarkeringen die op of in de buurt van het apparaat aangebracht moeten worden	8
A.6	Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden	8
A.7	Overige risico's	9
A.8	Het apparaat schoonmaken	10
A.9	Preventief onderhoud	10
A.10	Onderdelen en accessoires	10
A.11	Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik en het onderhoud	10
A.12	Onderhoud van het apparaat	11
B	GARANTIE	11
B.1	Garantievoorwaarden en uitsluitingen	11
C	ALGEMENE INFORMATIE	12
C.1	Inleiding	12
C.2	Gebruiksdoeleinden en beperkingen	12
C.3	Goedkeuring	12
C.4	Auteursrechten	12
C.5	Het bewaren van de handleiding	12
C.6	Gebruikers van de handleiding	12
C.7	Definities	12
C.8	Aansprakelijkheid	13
D	NORMAAL GEBRUIK VAN HET APPARAAT	13
D.1	Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan het apparaat	13
D.2	Basisvereisten voor gebruik van het apparaat	13
E	PRODUCTBESCHRIJVING	13
E.1	Gebruik – Introductie	13
E.2	Overzicht apparaat	14
E.3	Openen en sluiten van de ovendeur	15
E.4	Bedieningspaneel	15
F	BEDIENING	16
F.1	De oven INschakelen	16
F.2	Beschrijving displays en bedieningselementen	16
F.3	Connectiviteit oven	18
F.4	Instelling van de bereidingscyclus	18
F.4.1	Stel een KOOKCYCLUS in	18
F.4.2	Stel de LUCHTVOCHTIGHEID in	18
F.4.3	Stel de bereidingsTIJD in	19
F.4.4	Voorverwarmings-/koelfase	19
F.4.5	Een cyclus stoppen	19
F.4.6	Einde cyclus	19
F.4.7	ONTLUCHTINGSVENTIEL OPEN	19
F.4.8	ECO DELTA	19
F.4.9	AFKOELEN	19
F.4.10	CONTINUE BEREIDING	19
F.4.11	VOEDSELSONDE	19
F.4.12	USB VOEDSELSONDE (op verzoek)	20
F.4.13	MULTIFASE	21
F.4.14	UTILITIES	21
F.5	Programma's	21
F.6	Controlelampjes	22
F.7	Speciale functies	22
F.8	Beheer afzuigkap	22
F.9	Reinigingscyclus	23
F.9.1	Geforceerde reiniging	25
F.9.2	De boiler ontkalken (dESC)	25
F.10	De oven UITschakelen	25
G	VERZORGING OVEN	26
G.1	Informatie over de verzorging	26
G.2	Inleiding reiniging	26
G.3	Het apparaat schoonmaken	26
G.4	Bereidingsruimte (binnenruimte)	26
G.5	Boiler of stoomgenerator (alleen modellen die daarmee uitgerust zijn)	26
G.6	Filter bereidingsruimte	26
G.7	Luchtfilter	26
G.8	Deurafsluitstrip	27
G.9	Inwendig, uitwendig glas en glas van de bereidingsruimte	27
G.10	Deurgebied	28
G.11	Efficiëntiecontrole van het afvoersysteem	28
G.12	Opvangbak condensaatdruppels	28
G.13	Voedselsonde	28

G.14	Overige oppervlakken.....	29
G.15	Perioden waarin het apparaat niet gebruikt wordt .....	29
G.16	Vervangen van versleten onderdelen .....	29
G.17	Reparaties en buitengewoon onderhoud.....	29
G.18	Onderhoudsintervallen .....	29
G.19	Onderhoudscontacten (alleen voor Australië) .....	30
H	PROBLEEMOPLOSSING .....	30
H.1	Inleiding .....	30
H.2	Foutcodes.....	30
I	OVERIGE INFORMATIE .....	41
I.1	Ergonomische eigenschappen .....	41
I.1.1	Certificering .....	41
I.1.2	Algemene aanbevelingen .....	41

---

## A WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

---

### A.1 Algemene informatie

Om een veilig gebruik van het apparaat 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 het apparaat of het product.



#### **BELANGRIJK**

Belangrijke aanwijzingen of informatie over het product



Equipotentialiteit



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.
- Uitsluitend en alleen gespecialiseerd personeel is geautoriseerd om werkzaamheden aan het apparaat te verrichten.
- 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.
- 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.
- Voor uw eigen veiligheid mogen benzine en andere ontvlambare materialen, dampen en vloeistoffen niet worden opgeslagen in de buurt van deze of andere apparaten.
- In dit apparaat geen ontplofbare stoffen, zoals houders onder druk met ontvlambaar drijfgas bewaren.
- Raadpleeg de gegevens op het typeplaatje van het apparaat, voor contact met de fabrikant (bijv. voor verzoeken om reserveonderdelen, enz.).
- Wanneer het apparaat wordt afgedankt, moet de CE-markering vernietigd worden.
- Bewaar dit boekje zorgvuldig zodat de verschillende mensen die het apparaat zullen bedienen, het kunnen raadplegen

## A.2 Persoonlijke Beschermingsmiddelen

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

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

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).

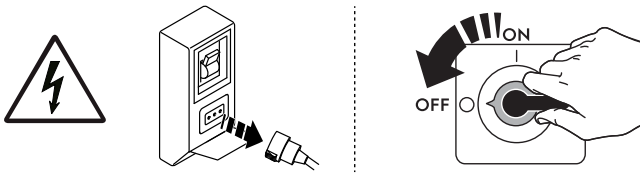
2. Tijdens deze handelingen moeten handschoenen hittebestendig zijn om de handen te beschermen tegen contact met warm voedsel of hete onderdelen van het apparaat en/of wanneer daar warme producten uit worden gehaald. Wij herinneren u eraan dat het niet gebruiken van de persoonlijke beschermingsmiddelen 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 apparaten zijn voorzien van elektrische en/of mechanische veiligheidsvoorzieningen, bedoeld voor de bescherming van het personeel en het apparaat zelf.
- Het is altijd verboden het apparaat 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 het apparaat weer of delen daarvan, zonder de afschermingen of met verwijderde afschermingen. Dit is uitsluitend gedaan ter verduidelijking. Het is absoluut verboden om het apparaat te gebruiken zonder de afschermingen of wanneer deze uitgeschakeld zijn.



Alvorens willekeurig welke installatie-, montage-, reinigings- of onderhoudsprocedure uit te voeren, moet de elektrische voeding van het apparaat worden afgekoppeld.

- Het is verboden de CE-markering van het apparaat en de etiketten en waarschuwbordjes met betrekking tot veiligheid, gevaar en instructies en etiketten, die op het apparaat zijn aangebracht, te verwijderen, aan te passen of onleesbaar te maken.
- Het A-gewogen geluidsdrukkniveau is niet groter dan 70 dB(A).
- 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.
- Vermijd blootstelling van de apparatuur aan ozon - gebruik geen ozonisators in de ruimten waar de apparatuur is geïnstalleerd.
- Sproei geen aerosolen in de buurt van dit apparaat als het in bedrijf is.
- 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.

Het apparaat mag uitsluitend onder een afzuigkap geïnstalleerd worden.

- Onjuiste ventilatie van de oven kan gevaarlijk zijn voor de gezondheid van de gebruiker; en heeft operationele problemen, tegenvallende kookresultaten en mogelijke schade aan de apparatuur tot gevolg. Schade die is opgelopen als rechtstreeks gevolg van onjuiste ventilatie VAN DE OVEN wordt niet gedekt door de garantie van de Fabrikant.
- Plaats geen obstakels in de stroom verbrandings- en ventilatielucht.
- De volgende handelingen moeten door gespecialiseerd, erkend personeel of door de klantenservice worden uitgevoerd, voorzien van alle toepasselijke persoonlijke beschermingsuitrusting (*A.2 Persoonlijke Beschermingsmiddelen*), gereedschappen, hulpstukken en hulpmiddelen. Zij kunnen de fabrikant om een onderhoudshandleiding vragen:
  - Installatie en montage
  - Plaatsing
  - Elektrische aansluiting
  - Reiniging, reparatie en buitengewoon onderhoud van het apparaat
  - Afvoeren van het apparaat
  - Werkzaamheden aan elektrische apparatuur



## A.4 Op het apparaat geïnstalleerde beveiligingen

### Afschermingen



Het apparaat heeft:

- vaste afschermingen (bijv.: carters, deksels, zijpanelen, enz.), die bevestigd zijn aan het apparaat en/of aan het frame met bouten of snelkoppelingen die uitsluitend gedemonteerd of geopend kunnen worden met gereedschappen; de gebruiker mag dergelijke voorzieningen daarom niet verwijderen of ermee knoeien. De Fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade door geknoei of verkeerd gebruik van het apparaat;
- interlock bewegende afschermingen (deur) om toegang te krijgen tot de binnenkant van het apparaat;
- toegangspanelen of -deurtjes tot de elektrische uitrusting van het apparaat, uitgevoerd met scharnierende deurtjes die alleen met behulp van gereedschap geopend kunnen worden. Het paneel of het deurtje mag niet geopend worden als het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.

## A.5 Veiligheidsmarkeringen die op of in de buurt van het apparaat aangebracht moeten worden

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

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

## 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 het apparaat 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 het apparaat kunnen veroorzaken, niet toegestaan. Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden omvat:

- gebrek aan onderhoud, reiniging en periodieke controles van het apparaat;
- 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 het apparaat, van brandbare of ontvlambare materialen of materialen die in elk geval niet verenigbaar zijn met de werkzaamheden of die irrelevant zijn;
- onjuiste installatie van het apparaat;
- het in het apparaat stoppen van voorwerpen die niet verenigbaar zijn met de werking ervan of die schade kunnen toebrengen aan het apparaat of aan het milieu;
- op het apparaat klimmen;
- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat;
- ander gedrag dat gevaar oplevert dat niet door de fabrikant kan worden geëlimineerd.

## A.7 Overige risico's

Het apparaat 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, moet de directe omgeving van het apparaat 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 restructies met betrekking tot het apparaat vermeld: dergelijke handelingen moeten als niet correct beschouwd worden en zijn dus strikt verboden.

Overige risico's	Beschrijving van gevaarlijke situatie
Uitglijden of vallen	De operator kan uitglijden als er water, vloeistof of vuil op de vloer ligt
Brand-/schaafwonden (bijv.: verwarmingselementen, koud blad, lamellen en buizen van koelcircuit)	De operator raakt met opzet of per ongeluk bepaalde componenten in het apparaat 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
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 het apparaat klimmen)
Beklemming of letsel	Het gespecialiseerde personeel kan het bedieningspaneel verkeerd hebben bevestigd bij de toegang tot de technische ruimte. Het paneel kan onverwachts sluiten.

Overige risico's	Beschrijving van gevaarlijke situatie
Omkiepen van ladingen	Tijdens het verplaatsen van het apparaat 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.
Onverwacht sluiten	De persoon die belast is met het normale gebruik van het apparaat zou onverwacht en met opzet het deksel/de deur/de ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van het type apparaat) kunnen sluiten.

## A.8 Het apparaat schoonmaken



### **BELANGRIJK**

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

- Het apparaat niet aanraken met natte handen en/of voeten of als u blootsvoets loopt.
- Gebruik een ladder met bescherming om ingrepen te verrichten op apparaten die op grote hoogte toegankelijk zijn.
- Voordat u welke reinigingswerkzaamheden dan ook gaat uitvoeren moet het apparaat 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.
- Sproei geen water en gebruik geen waterstralen, stoomreiniger of hogedrukreiniger.

## A.9 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.

## A.10 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 het apparaat niet aan de veiligheidsnorm voldoet.

## A.11 Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik en het onderhoud

- In het apparaat 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.

- Op het display, op het bedieningspaneel, worden eventuele afwijkende situaties weergegeven.
- Tijdens het onderhoud 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.
- Wij adviseren u regelmatig alle veiligheidsvoorzieningen en de isolatie van de elektrische kabels te controleren. Beschadigde kabels moeten vervangen worden.

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 het apparaat de volgende aanwijzingen opvolgen:

- het apparaat onmiddellijk uitschakelen en alle toevoer afsluiten (elektriciteit, gas, water).

Voordat u welke handeling dan ook aan het apparaat verricht, altijd de handleiding raadplegen, daarin staan de juiste procedures en belangrijke informatie over de veiligheid.

## A.12 Onderhoud van het apparaat

- De lengte van de periodes tussen inspecties en onderhoud zijn afhankelijk van de effectieve bedrijfsomstandigheden van het apparaat en van de omgevingsomstandigheden (aanwezigheid van stof, vocht, enz.), daarom kunnen hiervoor geen exacte tijdgegevens gegeven worden. Om stilstandtijd tot een minimum te beperken, is het raadzaam om zorgvuldig en periodiek onderhoud aan het apparaat uit te voeren.
- Wij adviseren u bovendien om met de klantenservice een contract af te sluiten voor gepland preventief onderhoud.
- Voordat u welke onderhoudswerkzaamheden dan ook gaat uitvoeren moet het apparaat in veilige omstandigheden verkeren.
- Om de doelmatigheid van het apparaat en de goede werking te garanderen is het absoluut noodzakelijk periodiek onderhoud te verrichten zoals aangegeven in de handleiding.

---

## 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:

- 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 elk apparaat);
  - 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
- kosten voor onderhoudsritten om het product af te leveren en op te halen;

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.

**De garantie van Electrolux Professional komt te vervallen en de fabrikant zal met betrekking hiertoe geen aansprakelijkheid hebben in het geval van enige modificatie van het product of met betrekking tot hardware/software/programmering.**

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

Deze handleiding bevat informatie over verschillende apparaten. De productafbeeldingen in deze gids zijn slechts voorbeelden.

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 fungeren als overzicht hiervan, maar ze zijn niet bedoeld als gedetailleerde weergave van het geleverde apparaat.

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

### C.2 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.



**LET OP:**

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

### C.3 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 - gas/elektrische controle - functionele controle) wordt gewaarborgd en gecertificeerd met de volgende bijlagen.

### C.4 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.5 Het bewaren van de handleiding

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

### C.6 Gebruikers van de handleiding

**Deze handleiding is bedoeld voor:**

- de werkgever van de gebruikers van het apparaat en de teamleider op de werkplek;
- persoon die bevoegd is om de machine op de normale wijze te gebruiken;
- gespecialiseerd personeel - Technische Dienst (zie diensthandleiding).

### C.7 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 apparaat 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).
Elektrocutie	onbedoelde ontlading van elektrische stroom op het menselijk lichaam.

en accessoires kan de werking van het apparaat 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;
- oneigenlijk gebruik van het apparaat;
- onvoorziene, uitzonderlijke gebeurtenissen;
- gebruik van het apparaat 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.

## C.8 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 onderdelencatalogus (de montage en het gebruik van niet-originele onderdelen

## D NORMAAL GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### D.1 Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan het apparaat

De Klant moet ervoor zorgen dat het personeel voldoende is geschoold en over voldoende vaardigheden beschikt voor normaal gebruik van het apparaat.

Degene die belast is met deze handeling moet:

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



#### **BELANGRIJK**

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 het apparaat.

### D.2 Basisvereisten voor gebruik van het apparaat

- Kennis van de technologie en specifieke ervaring met de bediening van het apparaat.
- 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.

## 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**

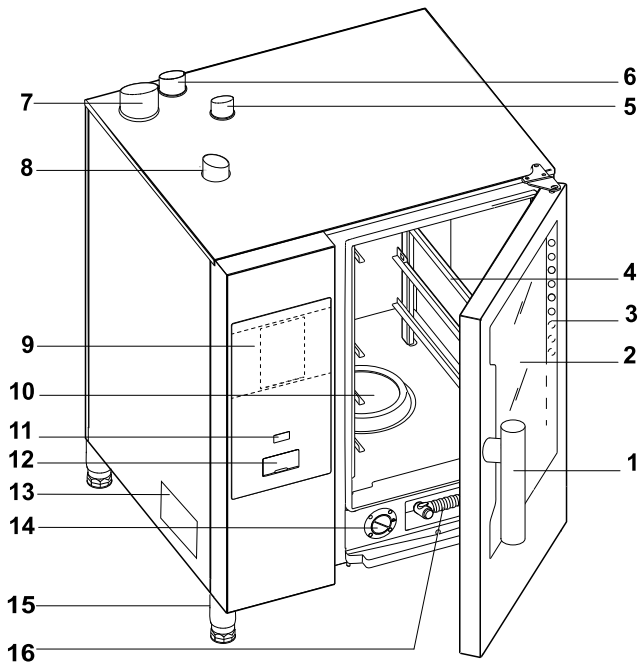
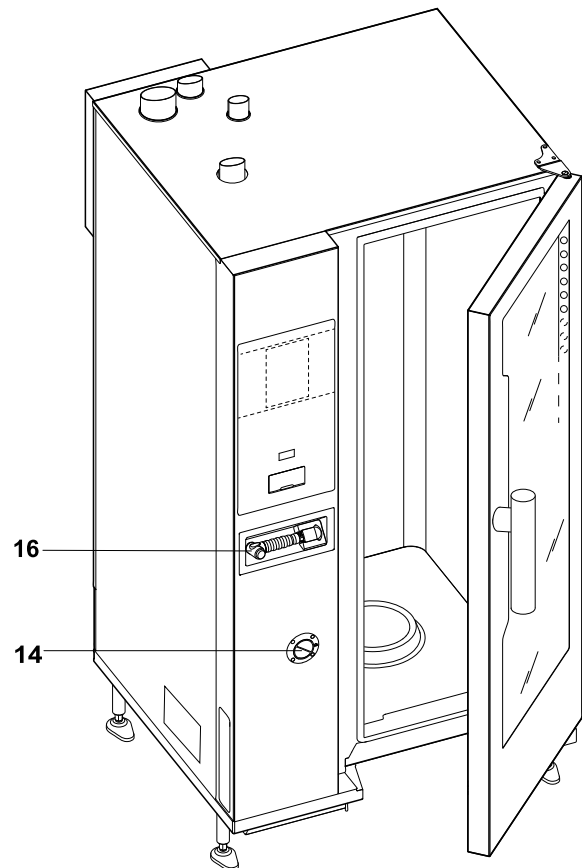
Controleer nadat de installatie van ovens met 6, 10 en 20 roosters (inclusief gestapelde installatie) is uitgevoerd op welke hoogte de bovenste plateaus in de oven worden geplaatst. Plaats indien nodig de volgende sticker (meegeleverd) op de voorzijde van de oven en **op een hoogte van 1 meter 60 of meer 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 wasmiddelttabletten (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

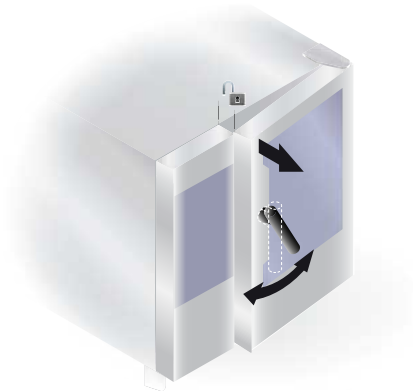
**LET OP:**

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.

#### Model 20 GN



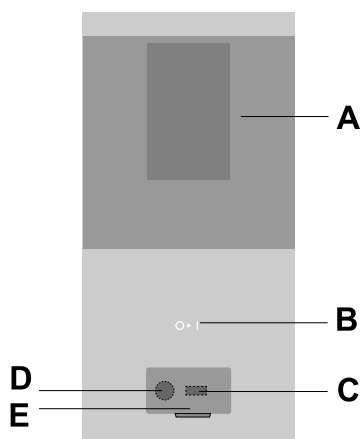
1. Draai de handgreep 90°C tegen de klok in om de deur volledig te openen. Het bereidingsprogramma, indien actief, wordt onderbroken.
2. Draai de handgreep 90°C tegen de klok in tot hij stopt en duw de deur tegen de oven.
3. Terwijl u de deur tegen de oven gedrukt houdt, draait u de handgreep terug naar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

### E.4 Bedieningspaneel



#### **WAARSCHUWING**

Zie “*WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie*”.



- A. Digitaal paneel
- 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

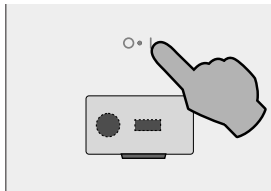
Druk op de "I"-zijde van de toets "O – I" om de oven in te schakelen.

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.



- de bijbehorende O - I-toets licht op;
- het bedieningspaneel wordt ingeschakeld;

De TIJDdisplay wordt verlicht:

- houd de Tijd-toets ingedrukt om jaar, maand, dag, uren en minuten in te stellen; druk op het toetsenblok op de ">" of "<"-toetsen om vooruit of terug te gaan om de gewenste waarde in te stellen;

(Voorbeeld afbeelding hieronder 12:05)

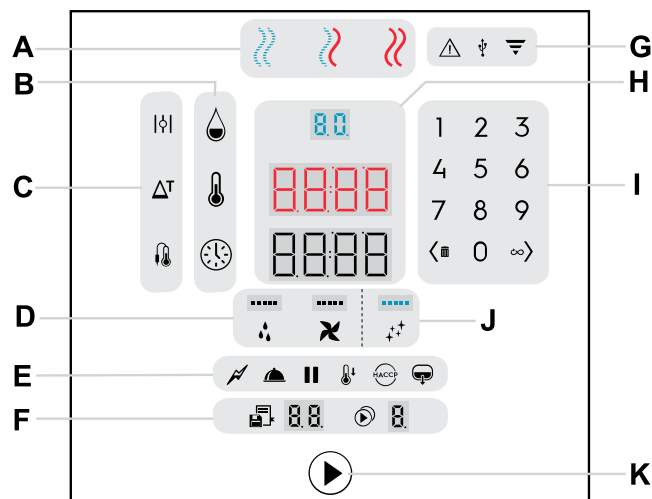


### F.2 Beschrijving displays en bedieningselementen

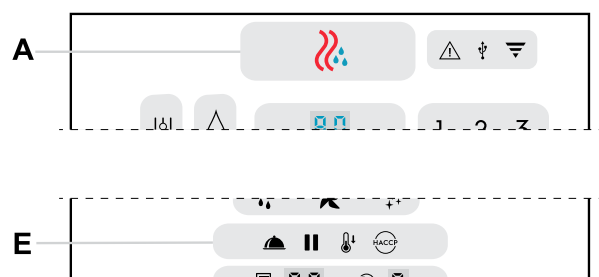
Met deze oven kunt u voedsel bereiden met verschillende bereidingsstanden, afhankelijk van het soort voedsel en uw wensen.

Het is mogelijk om verschillende standen in te stellen vanuit de display door op het bijbehorende symbool te drukken.

#### Niveau B-model



#### Niveau C-model (Zonder boiler)



- A. Bereidingscycli
- B. Bereidingsparameters
- C. Bereidingsopties
- D. Speciale functies
- E. Hulpmiddelen
- F. Programma's en Multifase
- G. Controlelampjes
- H. Displays getallen
- I. Toetsenblok
- J. Reinigingscycli
- K. Startknop

#### Status lampjes:

- maximale helderheid = actieve toetsen
- minimale helderheid = inactieve toetsen
- geen helderheid = toetsen niet beschikbaar
- knipperend licht = verzoek of waarschuwing

#### Status displays:

- Displays geven normaal gesproken waarden voor de luchtvochtigheid, temperatuur, tijd, programma's en multifase weer. Ze kunnen ook waarden voor andere functies of woorden weergeven die waarschuwingen aanduiden of handelingen die uitgevoerd moeten worden.

#### A - Bereidingscycli



##### CONVECTIEcyclus

Voor roosteren en gratineren  
Maximumtemperatuur van 300 °C.



##### COMBI-cyclus (alleen in modellen met boiler)

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



##### STOOM-cyclus (alleen in modellen met boiler)

- Volledige stoom: ideaal voor stomen bij 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);
- Oververhite stoom (temperatuur van 101°C tot 130°C).

#### B - Bereidingsparameters



##### Luchtvochtigheid

Hiermee kan het volgende worden aangepast:

- de gewenste luchtvochtigheidsgraad in de Combi-cyclus.
- de maximale luchtvochtigheidsgraad in de Convectie-cyclus.
- de luchtvochtigheidsgraad van 10 tot 100 in de modellen zonder boiler.



##### Temperatuur

Digitale thermostaat voor de temperatuur in de binnenruimte



##### Time (Tijd)

Bereidingstijd



## C - Bereidingsopties



### Ontluchting Open (Alleen voor Convector-cyclus)

Voor hele droge bereidingen, maakt de afvoer van de luchtvochtigheid mogelijk wanneer dat noodzakelijk is (maximumtemperatuur van 300°C).



### Eco Delta (Alleen voor bereidingen met de voedselsondecyclus)

Met de ECO DELTA-functie zijn bereidingen mogelijk zonder dat het voedsel wordt aangetast door hoge temperaturen;

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



### Voedselsonde

Met de voedselsonde is een precieze controle van de temperatuur binnen in het te bereiden product mogelijk.

## D - Speciale functies



### Waterinjectie

Handmatige injectie van water in de binnenruimte: hiermee kan de luchtvochtigheid onmiddellijk verhoogd worden tijdens een bereidingscyclus.



### Ventilator

Hiermee kan de snelheid van de ventilator worden aangepast.

## E - Hulpmiddelen



### Beperkt Vermogen (alleen in modellen met boiler)

Voor delicate bereidingen zoals luchtig gebak. Kan gebruikt worden bij alle cycli.



### Houden

Voor langzame en langdurige bereidingen, speciaal van vlees (grote stukken). Ideaal om een warme temperatuur te houden aan het einde van de bereiding. Kan gebruikt worden bij alle cycli.



### Pauze

Voor het instellen van een pauze tussen de bereidingscycli.



### 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.



## WAARSCHUWING

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



### HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points): afhankelijk van het vereiste systeem kunnen bereidingsgegevens worden opgeslagen op een USB-stick.



### Afvoer Boiler (alleen in modellen met boiler)

Druk op deze toets om handmatig water uit de boiler af te voeren.

## F - Programma's en Multifase



### Programs (Programma's)

Met deze toets kunnen maximaal 99 programma's (recepten) worden opgeslagen en weer worden opgeroepen.



### Multifase

Bereidingen met opeenvolgende fasen: met deze functie kunnen bereidingsprogramma's worden ingesteld met maximaal 4 fasen die automatisch op volgorde worden uitgevoerd.

## G - Controlelampjes



### Let op

Geeft een storing van de oven aan (waarschuwing / fout).



### USB

Licht op als een USB-apparaat op de oven is aangesloten.



### WiFi

Geeft een succesvolle verbinding met een WiFi-netwerk aan (alleen met bijbehorend accessoire).

## H - Gedeelte voor weergave van getallen



88

### De Digitale Display Luchtvochtigheid toont:

- de ingestelde luchtvochtigheidswaarde in de Combi-cyclus of Convector-cyclus.
- de luchtvochtigheidsgraad van 10 tot 100 in de modellen zonder boiler.



8888

### De Digitale Display Temperatuur toont:

- De ingestelde temperatuur voor de binnenruimte
- De ECO DELTA-temperatuur voor de binnenruimte.



8888

### De Digitale Display Tijd/Voedselsonde toont:

- De bereidingstijd.
- De ingestelde temperatuur voor de voedselsonde.

## I - Toetsenblok

1 2 3  
4 5 6  
7 8 9  
<# 0 >#

Hiermee kan een numerieke waarde in verschillende functies worden ingevoerd.

<# toets

- Druk op deze toets om de waarde op de display te verlagen (<);
- Houd dezelfde toets ingedrukt om een fase of een programma te wissen (#).

∞> toets

- Druk op deze toets om de waarde op de display te verhogen (>)
- Druk op dezelfde toets om Continue bereiding (∞) te kiezen bij het instellen van de tijd.

## J – Reinigingscyclus

++  
++

### Reinigingscyclus

Met deze functie kan de binnenruimte van de oven automatisch gereinigd worden door middel van speciale reinigingscycli.

## F.3 Connectiviteit oven

Als de oven op afstand met de Cloud is verbonden, brandt of knippert onderstaand indicatorlampje al naar gelang de verbindingstatus.



### Status indicatorlampje



Indicatorlampje brandt: de oven is verbonden met de Cloud.

Volledige helderheid: het wifi-signaal is **goed**.

Halve helderheid: het wifi-signaal is **matig of slecht**.



Indicatorlampje knippert:

Gedurende 1 minuut: de oven is bezig verbinding met de Cloud te maken

Continu: de oven kan geen verbinding met de Cloud maken of er is geen wifi-verbinding.

## F.4 Instelling van de bereidingscyclus

### F.4.1 Stel een KOOKCYCLUS in

1. Druk op de betreffende toets om een kookcyclus te selecteren (bijvoorbeeld de CONVECTIE-cyclus).
  - model met boiler

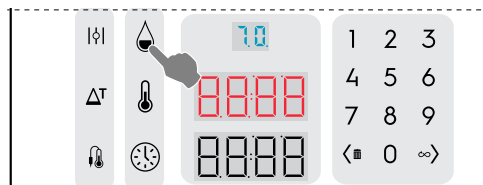


model zonder boiler



### F.4.2 Stel de LUCHTVOCHTIGHEID in

2. Druk op de luchtvochtigheidstoets Voer een waarde in op het numerieke toetsenblok (bijvoorbeeld 70%). De ingevoerde waarde verschijnt op de display.



LET OP:

Ongeacht het ingevoerde getal, worden de waarden op de display altijd afgerond naar het dichtstbijzijnde tiental (10, 20, 30,... 90 en tot 99).

Ingevoerde waardes (%)	Uitgevoerde waardes (%)
Van 1 tot 14	10
Van 15 tot 24	20
Van 25 tot 34	30
Van 35 tot 44	40
Van 45 tot 54	50
Van 55 tot 64	60
Van 65 tot 74	70
Van 75 tot 84	80
Van 85 tot 94	90
Van 95 tot 100	99

### Luchtvochtigheidsconditie: MET BOILER

- Met de convectiecyclus kan de mate van luchtvochtigheid in de ovenruimte worden beheerst en aangepast zonder dat extra stoom genereerd wordt.
- Druk op de Luchtvochtigheidstoets en gebruik het numerieke toetsenblok om de maximale luchtvochtigheid in te stellen met daaropvolgende aanpassing van de ontluchting. Door een waarde van 100 in te voeren, wordt de ontluchting gesloten (-).

Als op de display - wordt getoond, wordt de luchtvochtigheid in de ovenruimte niet beheerst omdat de ontluchting gesloten is.

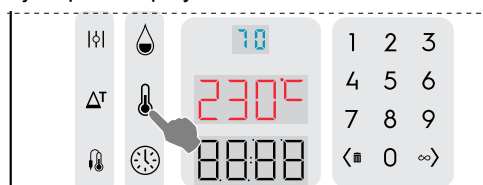
- Als de Ontluchtingsknop |&l| wordt geactiveerd, kan de luchtvochtigheid niet worden aangepast. De ontluchting is open en voert alle luchtvochtigheid uit de ovenruimte af.

### Luchtvochtigheidsconditie: ZONDER BOILER

- Met de Convectie-cyclus kan het luchtvochtigheidsniveau in de ovenruimte beheerst worden.
- Druk op de Luchtvochtigheidstoets en gebruik het numerieke toetsenblok om het luchtvochtigheidsniveau in te stellen.
- Door een waarde van 0 in te stellen, sluit de ontluchting (-) en wordt het luchtvochtigheidsniveau in de ovenruimte niet beheerst.
- Als de Ontluchtingsknop |&l| wordt geactiveerd, kan het luchtvochtigheidsniveau niet worden aangepast. De ontluchting is open en voert alle luchtvochtigheid uit de ovenruimte af.

### Instelling van de temperatuur

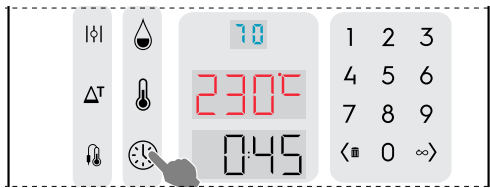
3. De TEMPERATUUR instellen
  - Druk op de temperatuurtoets. Voer een waarde in op het numerieke toetsenblok (bijvoorbeeld 230°C). De ingevoerde waarde verschijnt op de display.



### F.4.3 Stel de bereidingsTIJD in

#### 4. Druk op de tijdtoets.

Voer de waarde in op het numerieke toetsenblok (bijvoorbeeld 45 minuten). De ingevoerde waarde verschijnt op de display.



#### 5. Druk op de START-toets om de bereidingscyclus te starten.

Als u Autostart heeft ingesteld, begint de cyclus automatisch als de deur gesloten wordt.

### F.4.4 Voorverwarmings-/koelfase

- Deze bereidingsfase bereidt de temperatuur in de binnenruimte voor, voordat de gekozen cyclus start.

Op het Temperatuurdisplay wordt de ingestelde temperatuur getoond; op de Tijddisplay wordt de melding "PrEH" of "COOL" getoond in overeenstemming met de temperatuur van de binnenruimte; de Starttoets licht rood op.

#### De deur openen nadat op de START-toets is gedrukt:

- Als de deur geopend wordt, wordt het voorverwarmen onderbroken (de koelfase blijft doorgaan); op de tijddisplay wordt de melding "door" getoond.
- Als de deur gesloten is, gaat het voorverwarmen verder.

#### Voorverwarmen/koelen overslaan

- Houd de starttoets ingedrukt om de bereidingscyclus onmiddellijk te starten.

#### 6. Als het voorverwarmen/afkoelen klaar is, verschijnt de melding "LOAD" op het tijddisplay en begint de starttoets rood te knipperen.

- Open de deur;
- Plaats het voedsel in het apparaat;
- Sluit de deur: de bereidingscyclus start.

### F.4.5 Een cyclus stoppen

Houd de STARTtoets ingedrukt om de cyclus te stoppen.

### F.4.6 Einde cyclus

#### 7. Als de ingestelde tijd is verstreken stopt de bereidingscyclus automatisch en laat het alarm van het apparaat een pieptoon horen. Open de deur en haal het product uit de oven.

Het alarmsignaal kan uitgeschakeld worden door willekeurig welke handeling op het bedieningspaneel of door de deur te openen.

- Om de bereidingscyclus handmatig te stoppen drukt u gedurende enkele seconden op de START-toets.
- Om de laatste bereidingscyclus met identieke parameters te herhalen drukt u nogmaals op de START-toets.

### F.4.7 ONTLUCHTINGSVENTIEL OPEN

	Luchtvochtigheidsoptie: alleen voor de convectiecyclus.
--	---

Ontluchtingsventiel OPEN voor zeer droge bereidingen, waardoor vocht indien nodig verwijderd kan worden.

Maximumtemperatuur van 300°C).

### F.4.8 ECO DELTA

	Temperatuuropties (voor alle bereidingsstanden)
--	---

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.

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

- Druk op de ECO-DELTA-toets  $\Delta^T$  om deze functie te selecteren.
- Druk nogmaals op deze toets om de gewenste waarde in te voeren op het toetsenblok, bijvoorbeeld 30°C. Het is mogelijk om een waarde voor delta temperatuur in te voeren van 1 tot 120°C.
- Druk op de SONDE-toets . Stel de gewenste kern-temperatuur van het voedsel in.
- Steek de sonde in het voedsel (zie paragraaf F.4.11 VOEDSELSONDE).

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.).

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



#### BELANGRIJK

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



#### LET OP:

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

### F.4.9 AFKOELEN

	Snelle afkoeling van de ovenruimte
--	------------------------------------

Handig bij het schakelen van een bereidingstype naar een ander bij een lagere temperatuur; het maakt rotatie van de ventilator en automatische injectie van water mogelijk, zelfs als de deur open is. Deze optie is niet beschikbaar als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 180°C)

- Druk op de AFKOELEN-knop .
- Voer de temperatuurwaarde in die de oven voor de volgende bereiding moet bereiken.
- Druk op de Starttoets om de ingestelde temperatuur te bereiken.

### F.4.10 CONTINUE BEREIDING

	Tijdoptie
--	-----------

De bereidingstijd is oneindig.

- Druk op de oneindig-toets  $\infty$ . De tijddisplay toont "cont".
- Druk op de START-toets om te beginnen met de bereiding van het voedsel.
- Als het voedsel klaar is, houd dan de START-toets ingedrukt om de CONTINUE BEREIDINGScyclus te stoppen.

### F.4.11 VOEDSELSONDE

	Tijdoptie
--	-----------

Instelbare SONDE om de kerntemperatuur van het product te meten. Deze functie schakelt de ingestelde bereidingstijd uit.

1. Druk op de PROBE (SONDE)-toets;

Stel de kernsondetemperatuur in op het numerieke toetsenbord (bijv. 55); op de Tijddisplay wordt de ingevoerde waarde getoond.



Met de kernsonde is een precieze controle van de temperatuur binnen in het te bereiden product mogelijk. Als de ingestelde waarde is bereikt, stopt de oven automatisch.



LET OP:

Het is mogelijk om de sondetemperatuur in te stellen van 15 to 290°C voor Combi- en Convectorcycli en van 15 to 120°C voor de stoomcyclus.

2. Sluit de deur van de oven en druk op de START-toets om de sondecyclus te starten

Wacht tot het einde van de voorverwarmingsfase wordt weergegeven op de Temperatuurdspaly. Het bericht LOAD (inladen) verschijnt.

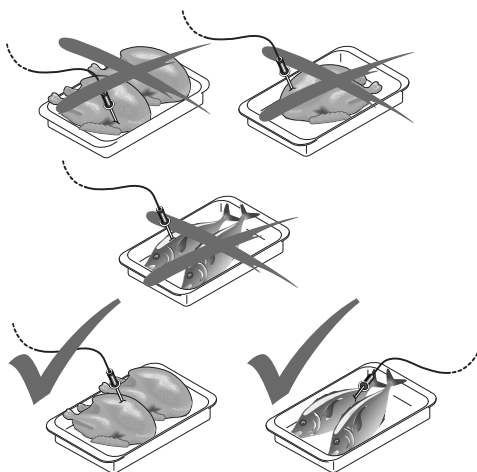
3. Open de deur, plaats het voedsel in de ovenruimte.



## WAARSCHUWING

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

4. Trek de kernsonde uit zijn behuizing;
5. Steek hem zonder sterk te forceren in het product; Zorg ervoor dat de punt - het gevoelige deel - in de buurt van het midden van het product is geplaatst.



### 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 Tijddisplay wordt de duur van de bereidingscyclus weergegeven;

### Deactiveren sondecyclus

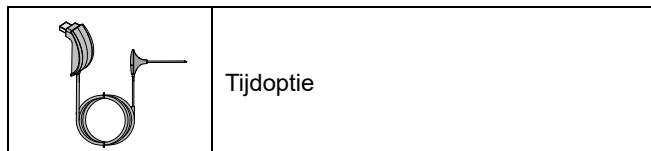
- Druk om de SONDECYCLUS te deactiveren gewoon op de TIJDtoets en stel een bereidingstijd in. Met deze handeling wordt de kernsonde automatisch uitgeschakeld, en vice versa. Als de oven wordt uitgeschakeld, wordt de kernsondeoptie eveneens gedeactiveerd.



LET OP:

Voor vacuümverpakte levensmiddelen moet de speciale externe kernsonde gebruikt worden (te bestellen accessoire) die aangesloten moet worden op de USB-aansluiting. Zie de betreffende paragraaf voor het gebruik ervan.

### F.4.12 USB VOEDSELSONDE (op verzoek)



1. Druk op de SONDE-toets en houd hem gedurende bijna een seconde ingedrukt.

Het indicatielampje begint te knipperen (0,5 sec AAN - 0,5 sec UIT).

Stel de uiteindelijke kernsondetemperatuur in op het numerieke toetsenbord (bijv. 55); op de Tijddisplay wordt de ingevoerde waarde getoond.



LET OP:

Het is mogelijk om de sondetemperatuur in te stellen van 15 to 290°C voor Combi- en Convectorcycli en van 15 to 120°C voor de stoomcyclus.

2. Sluit de deur van de oven en druk op de START-toets om de sondecyclus te starten.

Wacht tot het einde van de voorverwarmingsfase wordt weergegeven op de Temperatuurdspaly. Het bericht LOAD (inladen) verschijnt.

3. Open de deur, plaats het voedsel in de ovenruimte.



## WAARSCHUWING

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

4. Steek de naald van de USB-sonde in het midden van het product zonder daarbij overmatige kracht te gebruiken;
5. Steek het USB-uiteinde in de USB-aansluiting van de oven.

Het indicatielampje blijft branden.

6. Sluit de deur van de oven. Het indicatielampje knippert (0,5 sec AAN - 0,5 sec UIT).




### BELANGRIJK

Als het indicatielampje snel knippert (0,1 sec AAN - 0,1 sec UIT), wordt op het grote display het knipperende tekstlabel "UPrb" getoond en klinkt een geluidssignaal, controleer dat de USB-sonde is aangesloten. Tegelijkertijd wordt de bereiding gepauzeerd.

De SONDECYCLUS blijft lopen.

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



#### F.4.13 MULTIFASE

	Voedsel kan met gebruik van verschillende fases worden bereid.
---	--

Met de oven kunnen maximaal vier fases worden ingesteld voor elke cyclus.

Tijdens een uit meerdere fases bestaande bereidingscyclus schakelt de oven automatisch over van de ene fase naar de volgende. De cyclus stopt als alle fases zijn afgerond.

##### Het instellen van een cyclus met meerdere fases:

1. Stel eerst een bereidingscyclus in (raadpleeg paragraaf F.4 *Instelling van de bereidingscyclus*);
2. Houd de multifasetoets  ingedrukt om de tweede fase toe te voegen;
3. Stel fase 2 in
  - Het is in dit stadium mogelijk om de parameters van de nieuwe fase in te stellen.
  - Herhaal deze stappen voor alle fases die ingesteld moeten worden.
4. Druk op de STARTtoets  om de bereidingscyclus te starten.

##### Een fase wissen:

1. Selecteer de fase die gewist moet worden met gebruik van de pijltjes </> op het toetsenblok
2. Houd de toets met het prullenbaksymbool ingedrukt.




##### LET OP:

Als een tussenliggende fase gewist wordt, worden de daaropvolgende fases ook automatisch geannuleerd.

#### F.4.14 UTILITIES

Utilities zijn functies die aan de bereidingsfunctie kunnen worden toegevoegd. Ze worden geactiveerd door op de bijbehorende toets te drukken.

##### Pauze


- Voeg een nieuwe fase toe;
- Druk op de Pauze-toets ;
- Stel de gewenste duur in met gebruik van de TIJD-toets.



##### LET OP:

Deze utility kan als uitgestelde start gebruikt worden als hij aan het begin van een multifasecyclus wordt ingesteld.

##### Houden

- Door op de Hold-toets  te drukken wordt een handhavingsfase aan het einde van de bereiding toegevoegd. Tijdens de handhavingsfase verschijnt de letter H op de Multifasedisplay terwijl op de Tijddisplay HOLD wordt getoond.
- Als de bereiding tijdgestuurd is, dan is de handhavings-temperatuur + 65 °C. Als de bereiding sondegestuurd is, dan is de handhovingstemperatuur 5 °C hoger dan de ingestelde kerntemperatuur.

##### De boiler leeg laten lopen

- Tijdens een cyclus kan de boiler niet geleegd worden.

##### Afkoelen

- Tijdens een cyclus kan het afkoelen niet geactiveerd worden.
- De defaulttemperatuur is 25 °C, maar deze kan gewijzigd worden door hem in te stellen op het toetsenblok.
- Om de actuele temperatuur van de cel te zien, houdt u de temperatuurtoets langer dan 2 seconden ingedrukt.

## F.5 Programma's

Met de Programmatoets kunnen bereidingscycli worden opgeroepen die al zijn opgeslagen en kunnen nieuwe bereidingscycli worden gemaakt en opgeslagen.


Houd een van de bereidingsstanden ingedrukt om Programma's te verlaten.



##### Een programma opslaan

- Stel eerst een bereidingscyclus in (raadpleeg paragraaf F.4 *Instelling van de bereidingscyclus*);
- Houd de Programmatoets ingedrukt. Op de display wordt het eerstvolgende beschikbare programmanummer getoond;



- Selecteer het gewenste programmanummer (01-99) met gebruik van de pijltjes </>;
- De Programmadisplay blijft gedurende enkele seconden knipperen; houd dezelfde toets gedurende enkele seconden ingedrukt om de procedure te voltooien tot een pieptoon klinkt om te bevestigen dat het programma is opgeslagen;
- Druk nu op de Startknop  om het programma te starten.




##### LET OP:

In modellen met een boiler zijn al twee vooraf ingestelde programma's voor regeneratie opgeslagen en deze zijn beschikbaar onder programmanummer "1" en "2".

##### Regeneratieprogramma's:

1. **Regeneratie op bord** - ideaal voor banketten  
Dubbele fase:
  - Convectiecyclus van 2 minuten, 120 °C, flap gesloten en ventilatie op 4;
  - Combicyclus van 5 minuten, 120 °C, 20% luchtvochtigheid en ventilatie op 4.
2. **Regeneratie op dienblad** - ideaal voor opnieuw verwarmen  
Combicyclus van 15 minuten, 120 °C, 40% luchtvochtigheid en ventilatie op 5.

##### Een programma wissen

- Selecteer het programma dat gewist moet worden;
- Houd de  (wissen)-knop gedurende enkele seconden ingedrukt en druk opnieuw op dezelfde toets om de wisprocedure te bevestigen.

##### Uploaden / downloaden van programma's – USB

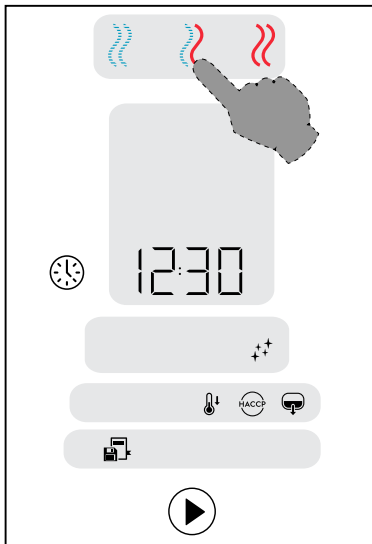
Deze procedure is alleen mogelijk vanuit de **startstatus van de oven**.



##### LET OP:

Houd een van de beschikbare bereidingsstanden ingedrukt, zoals getoond in de afbeelding, om de startstatus van de oven te bereiken.





1. Steek de USB-stick in de aansluiting.
2. Om programma's te uploaden of downloaden, houdt u de Programma-toets ingedrukt tot PrOG verschijnt op de temperatuurdisplay.
3. Gebruik de pijltjestoetsen < / > op het toetsenblok om het "upload" of "downloaden"-commando te selecteren. Het woord "dnLo" of "UPLO" verschijnt op de tijddisplay, afhankelijk van uw keuze.
4. Houd de Programma-toets ingedrukt om de upload- of download procedure te starten. Alle controlelampjes van het bedieningspaneel knipperen.
5. Aan het einde verschijnt het woord End op de display om te bevestigen dat de handeling is voltooid.
6. Haal de USB-stick uit de aansluiting.

#### Programma's uit de Cloud

De oven kan verbinding maken met het internet en bereidingsprogramma's (recepten) ontvangen uit de cloud. Als de cloud een of meer programma's naar het apparaat heeft verzonden, verschijnt de melding "CLOU PrOG" in de temperatuur- en tijddisplays.



Het aantal gedownloade programma's wordt in de Programma-display getoond.



- Druk op een willekeurige toets om de nieuwe programma's aan het apparaat toe te voegen. De melding CLOU PrOG verdwijnt.

#### Het HACCP-logbestand downloaden

Deze procedure is alleen mogelijk vanuit de startstatus van de oven.

1. Steek de USB-stick in de aansluiting.
2. Om het HACCP-logbestand te downloaden, houdt u de HACCP-toets ingedrukt tot het woord HACP verschijnt op de temperatuurdisplay. Het woord "dnLo" verschijnt op de Tijddisplay.
3. Alle controlelampjes van het bedieningspaneel knipperen.
4. Aan het einde verschijnt het woord End knipperend op de display om te bevestigen dat de handeling is voltooid.
5. Haal de USB-stick uit de aansluiting.

## F.6 Controlelampjes



**LET OP:**  
De controlelampjes zijn geen toetsen, maar slechts werkings- of waarschuwinglampjes.

### ALARM



Het lampje knippert om een storing aan te geven. Het kan een waarschuwing of een fout zijn.

### USB



Dit lampje geeft aan dat er een USB-apparaat ingestoken is. Aan het begin knippert hij, maar als het USB-apparaat herkend is, blijft hij continu branden.

### WiFi



Dit lampje geeft een succesvolle verbinding met een WiFi-netwerk aan (alleen met bijbehorend accessoire).

## F.7 Speciale functies

Met de speciale functies kan het gebruik van de oven verbeterd worden en deze kunnen al dan niet intensief gebruikt worden.

### WATERINJECTIE



Tijdens een bereidingscyclus is het mogelijk om de luchtvochtigheid in de ovenruimte voor bepaalde typen bereiding te verhogen.

Druk meerdere malen op deze toetsen om de duur van de injectie in seconden aan te passen (elk streepje is een interval van 10 sec.).

In bovenstaande afbeelding komen 3 streepjes (bijvoorbeeld) overeen met 30 seconden waterinjectie.



## WAARSCHUWING

Open de deur voorzichtig, er wordt water op de ventilator gesproeid.

### VENTILATOR



Met deze functie kunt u de ventilatorsnelheid aanpassen voor bepaalde bereidingstypen, zoals de meest voorzichtige bereidingen.

Druk herhaaldelijk op bovenstaande toets om de 5 snelheidsniveaus aan te passen

In bovenstaande afbeelding komen 4 streepjes (bijvoorbeeld) overeen met een hoge snelheid.

## F.8 Beheer afzuigkap

Als de afzuigkap eenmaal op de oven is geïnstalleerd en is ingeschakeld, wordt op de displays van de oven een tekstlabel getoond om u eraan te herinneren dat onderhoud van de afzuigkap na een bepaalde werkingsperiode nodig is.



## Betekenis labeltekst

CLLP	Maak de lamp van de afzuigkap schoon
rEPL	Vervang de lampen van de afzuigkap
CLCS	Maak de condensaatopvang van de afzuigkap schoon
CLFt	Maak de ontwaseming en het filter van de waterafscheider schoon

Deze herinnering kan worden overgeslagen of bevestigd als het onderhoud door de technische dienst is uitgevoerd.

### Om de herinnering over te slaan:

- Druk op de START-toets.



De herinneringen verschijnen alleen als het apparaat is ingeschakeld (of na 7 dagen onafgebroken werking). Als een herinnering wordt overgeslagen, verschijnt hij weer als het apparaat de volgende keer wordt ingeschakeld.


## F.9 Reinigingscyclus

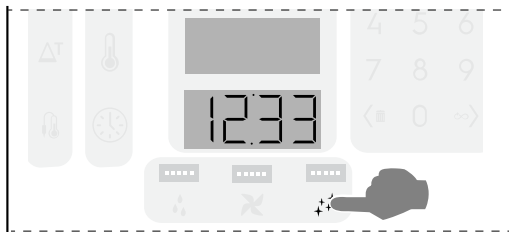
De oven is voorzien van automatische reiniging van de ovenruimte.




### BELANGRIJK

Verwijder alle voorwerpen (schalen, accessoires) met uitzondering van de wagen voor de wascyclus uit de ovenruimte om materiële schade, ietsel of dodelijke ongelukken te voorkomen.

1. Druk op de toets  om naar de reinigingsstand te gaan.



2. Druk meerdere malen op de toets  om een van de 5 beschikbare reinigingscycli in te stellen.



### Beschikbare reinigingscycli

CLn1	= zachte reinigingscyclus Reiniging voor geringe vervuiling, bijv. stomen, bakken of enkele ladingen met bereidingstemperaturen lager dan 200°C
CLn2	= gemiddelde reinigingscyclus Reiniging voor middelmatige vervuiling, bijv. roosteren of bakken met bereidingstemperaturen lager dan 200°C
CLn3	= sterke reinigingscyclus Reiniging voor middelmatige-hoge vervuiling met aangekoekte resten na roosteren of grillen



### Beschikbare reinigingscycli (verv.)

CLn4	= extra sterke reinigingscyclus Reiniging voor hoge vervuiling met zwaar aangekoekte resten na roosteren of grillen van meerdere ladingen
CLn5	= spoelcyclus Spoelen met koud water

3. Druk op de toets  om de cyclus te starten;

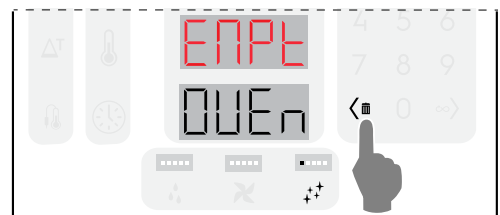


### BELANGRIJK

Als de temperatuur in de ovenruimte te hoog is, is de START-toets  uitgeschakeld. Druk op de toets  om de oven af te koelen.

**Doe het reinigingsmiddel er pas in als het afkoelen voltooid is, omdat een hoge temperatuur een chemische reactie kan veroorzaken!**

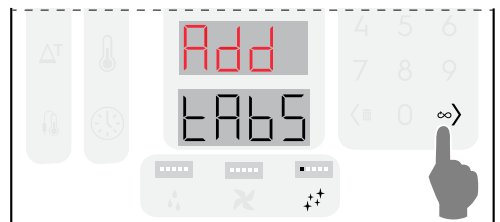
4. Voordat de geselecteerde reinigingscyclus wordt gestart, wordt op de displays een melding getoond om u eraan te herinneren dat de ovenruimte leeg moet worden gemaakt. Open de deur en **VERWIJDER ALLE VOORWERPEN uit de ovenruimte** (pannen, schalen, accessoires etc.!!).




Druk op de toets  op het toetsenbord om te bevestigen.

5. Op de displays wordt vervolgens een melding getoond die u eraan herinnert dat u de reinigingsmiddelen moet toevoegen. Doe het reinigingsmiddel in het midden in de bodem van de ovenruimte en de glansspoelmiddel- en ontkalkingstablet in de daarvoor bedoelde lade (de locatie daarvan is afhankelijk van het model).

Hoeveelheden variëren afhankelijk van de gekozen cyclus (raadpleeg de tabellen in dit hoofdstuk of de sticker op de oven).



Druk op de -toets om het laden van vaste chemicaliën te bevestigen.

6. Sluit de deur; het reinigingsprogramma start.

### Informatie reinigingscyclus op displays

De diverse displays tonen de volgende tekst:

Tijdens het instellen van een cyclus:

- Temperatuurdisplay = gekozen cyclus (bijvoorbeeld CLn1)
- Tijddisplay = geschatte duur van de cyclus.

Nadat de cyclus is gestart:

- Temperatuurdisplay = gekozen cyclus
- Tijddisplay = resterende tijd.

Aan het einde van de cyclus:

- Temperatuurdisplay = gekozen cyclus

- Tijddisplay = Melding "Einde".



Druk op een willekeurige toets om de reinigingsmodus te verlaten.

### REINIGINGSMIDDELEN

Om de beste reinigingsresultaten te garanderen en de oven te beschermen met de reinigingsprogramma's, dient u reinigingsmiddelen, glansspoelmiddel en ontkalkingsmiddelen te gebruiken die zijn goedgekeurd door Electrolux Professional, die reeds voldoen aan vloeistofcategorie 3 in overeenstemming met de actuele richtlijnen en wetgeving.



#### 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.

#### Standaardconfiguratie

VAST reinigingsmiddel

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

**A**



#### BELANGRIJK

Door Electrolux Professional goedgekeurd reinigingsmiddel: Reinigingstablet C22 (waar verkrijgbaar) of C23 Reinigingspoeder.

### GLANSSPOELMIDDEL

#### Standaardconfiguratie

VAST glansspoelmiddel en ontkalkingsmiddel in tabletvorm

Open het aantal tabletten dat in onderstaande tabellen wordt aangegeven en doe ze in de daarvoor bedoelde lade (zie onderstaande afbeeldingen).

**B**

Ontkalkingseffect is alleen beschikbaar in modellen met boiler.



#### BELANGRIJK

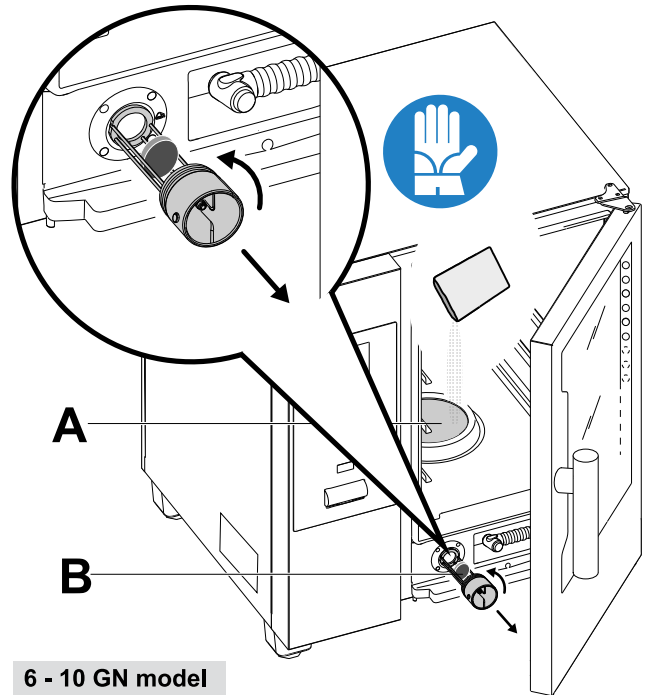
Gebruik alleen Glansspoelmiddel- en ontkalkingstabletten C25 van Electrolux Professional.

### LADEN VAN VASTE CHEMICALIËN VOOR MODELLEN MET 6-10 ROOSTERS

Model 6 – 10 GN			
Reinigingscyclus	A	B	B – dESC
	Reinigingsmiddel	Spoelglans / Ontkalking	Ontkalken
Aantal (tablet/zakje)			
CLn1	1	1	2
CLn2	2	1	2
CLn3	3	1	2

### LADEN VAN VASTE CHEMICALIËN VOOR MODELLEN MET 6-10 ROOSTERS (verv.)

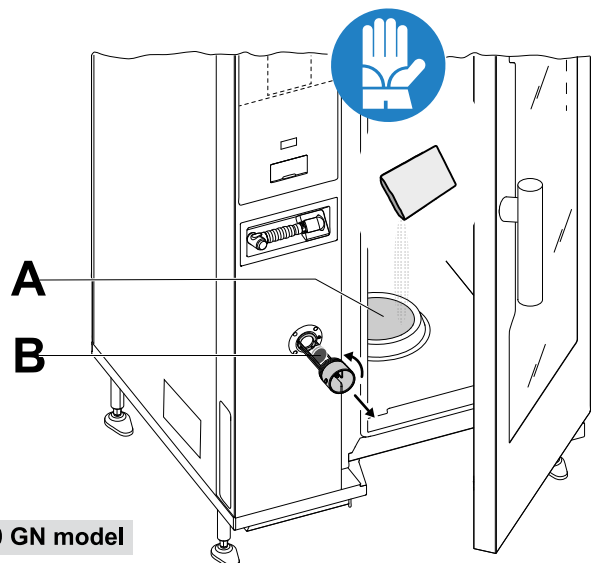
CLn4	4	1	2
CLn5	0	0	0



6 - 10 GN model

### LADEN VAN VASTE CHEMICALIËN VOOR MODELLEN MET 20 ROOSTERS

Reinigingscyclus	Model 20 GN		
	A	B	B – dESC
	Reinigingsmiddel	Spoelglans / Ontkalking	Ontkalken
Hoeveelheid (N. Tab/zakje)			
CLn1	2	2	3
CLn2	3	2	3
CLn3	4	2	3
CLn4	6	2	3
CLn5	0	0	0



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**

Laat geen accessoires/schalen (uitgezonderd wagens) in de unit en maak ze er niet in schoon om materiële schade, letsel of dodelijke ongelukken te voorkomen. Maak de ovenruimte leeg voordat u verder gaat.

**BELANGRIJK**

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

**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**

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

**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.

**F.9.1 Geforceerde reiniging**

Deze functie meet de bereidingstijd van de oven die is verstreken sinds de laatste automatische reinigingscyclus. Als de limiet is bereikt (de defaultwaarde is 24 uur), wordt er geen verdere bereidingscyclus meer toegestaan.

- Op de tijddisplay wordt de knipperende melding FCLn getoond. Er moet een van de automatische reinigingscycli worden uitgevoerd.



- Als de geselecteerde reinigingscyclus is afgerond, verdwijnt de FCLn-melding, de bereidingsfunctionaliteit is nu hersteld.

**LET OP:**

Deze functie kan op verzoek van de klant tijdens de installatie van de oven of daarna geactiveerd worden. Neem indien nodig contact op met de geautoriseerde klantenservice.

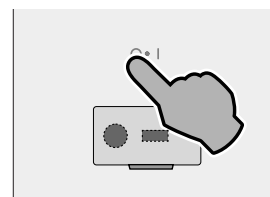
**F.9.2 De boiler ontkalken (dESC)**

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.

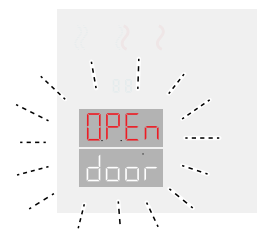
- Draai een reinigingsprogramma (CLn1 tot CLn4) inclusief de glansspoelmiddel- en ontkalkingscyclus. Gebruik 2 tabletten "C25" alleen voor 6-10 GN-modellen en 3 tabletten alleen voor 20 GN-modellen in plaats van de gebruikelijke hoeveelheid.
- Als na het uitvoeren van de reinigingscyclus weer de foutcode "dESC" wordt getoond, bel dan de Technische Dienst.

**F.10 De oven UITschakelen**

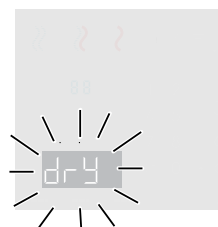
Druk op de "O"-zijde van de toets "O – I" om de oven uit te schakelen.

**BELANGRIJK**

Voordat het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt een droogprocedure van de binnenruimte uitgevoerd: de koelventilator blijft actief op maximale snelheid om het compartiment met componenten af te koelen en de ovenruimte te drogen. Op de rode en witte displays wordt een knipperende melding getoond: "OPEN DOOR".



- Als de ovendeur geopend is, begint de droogprocedure met een aftellen van 5 minuten. Daarna schakelt de oven zichzelf uit.



- Als de deur nog steeds gesloten is, blijven de displays gedurende ongeveer 30 minuten knipperen, daarna wordt de oven uitgeschakeld.



**LET OP:**

Het drogen wordt NIET uitgevoerd als de oven aan het koken of reinigen was toen hij werd uitgeschakeld.

## G VERZORGING OVEN



### WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”.

#### G.1 Informatie over de verzorging

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.


#### G.2 Inleiding reiniging

#### G.3 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.

#### G.4 Bereidingsruimte (binnenruimte)

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, drukt u op de Reinigingstoets  om de speciale programma's te selecteren, zoals uitgelegd in paragraaf F.9 *Reinigingscyclus*.

#### G.5 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.9 *Reinigingscyclus*.

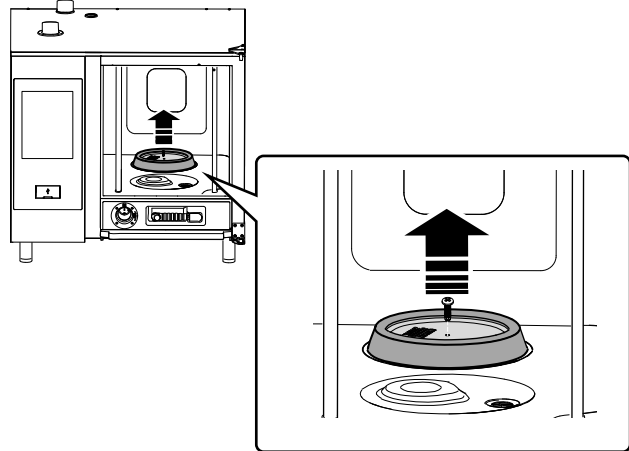
Als de oven de melding “dESC” toont, voer dan een ontkalking uit zoals aangegeven in het gedeelte F.9.2 *De boiler ontkalken (dESC)* van dezelfde paragraaf.

#### G.6 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.

#### G.7 Luchtfilter

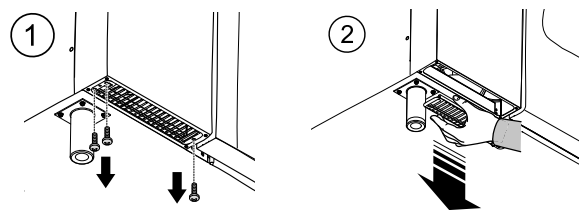
Het is een polyurethaan spons, die in een ondersteuning is geplaatst die voorzien is van sleuven om koelende lucht van de ovencomponenten binnen te laten (zie afbeelding voor “tafel” modellen, bijvoorbeeld).

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

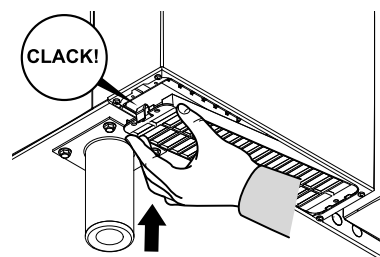
##### Eenmaal per maand:

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

##### De afbeeldingen verwijzen naar het 6-10 GN-model



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 terug op zijn plaats. Zet hem indien nodig, afhankelijk van uw model, vast met de schroeven.



**LET OP:**

Om veiligheidsredenen is het verplicht om hem weer terug te plaatsen. Als het filter niet aanwezig is, stopt het apparaat met werken.

**G.8 Deurafsluitstrip**

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.

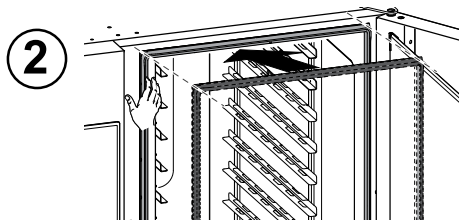
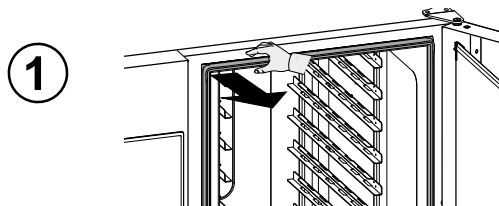
**BELANGRIJK**

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:

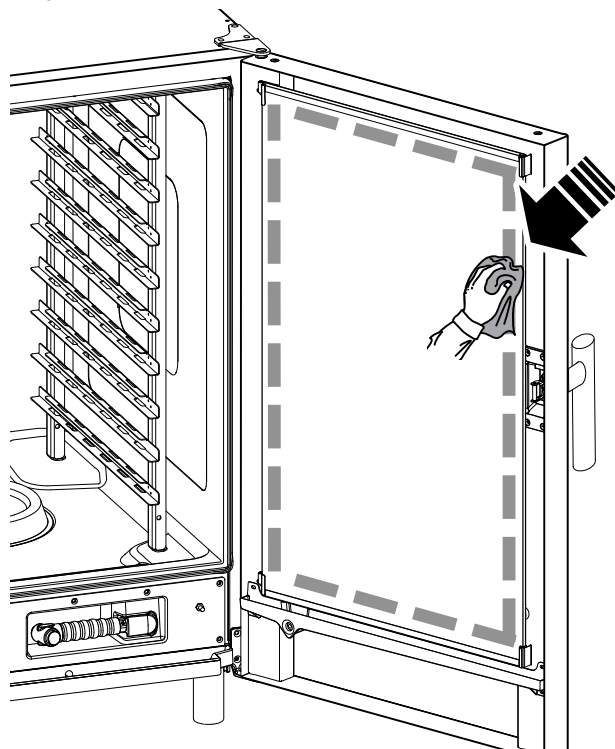
1. Haal de pakking uit zijn behuizing;
2. Maak de behuizing schoon, verwijder al het vuil;
3. Plaats de nieuwe pakking langs de volledige behuizing.

**G.9 Inwendig, uitwendig glas en glas van de bereidingsruimte**

Het is belangrijk om het glas dat op de oven deur 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.

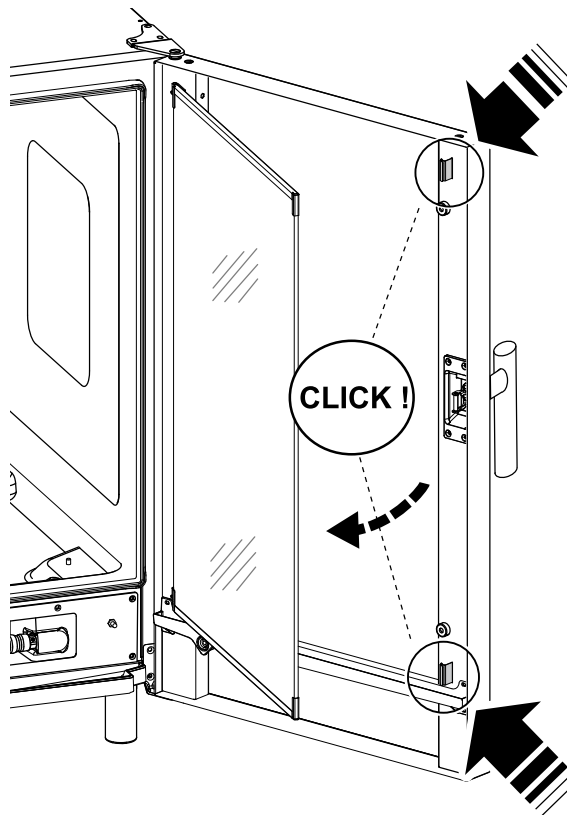
**Na elke reinigingscyclus van de bereidingsruimte:**

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



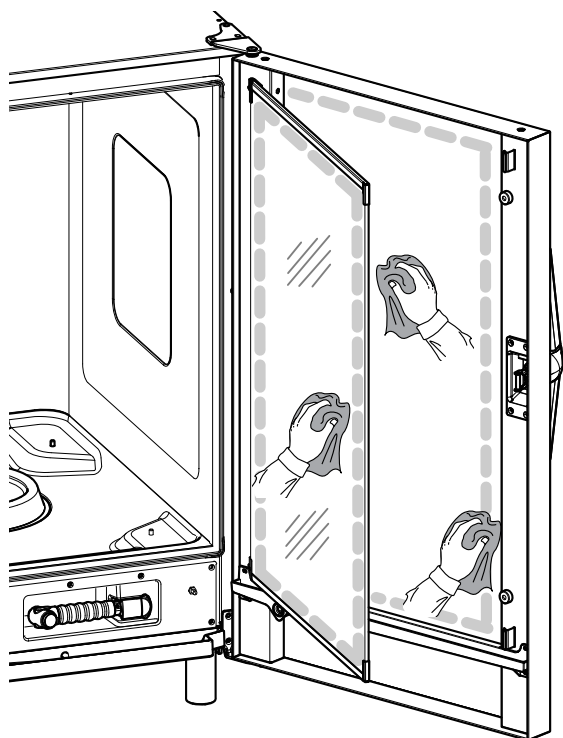
2. Druk, met de deur open, op de twee bovenste en onderste vasthoudklemmen zoals getoond in de afbeelding om de tussenruimte tussen het binnen- en buitenglas te bereiken;

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.



## G.10 Deurgebied



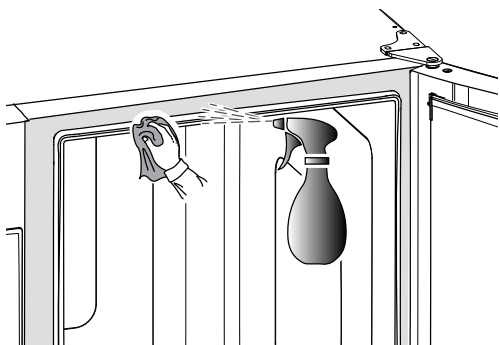
### BELANGRIJK

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.

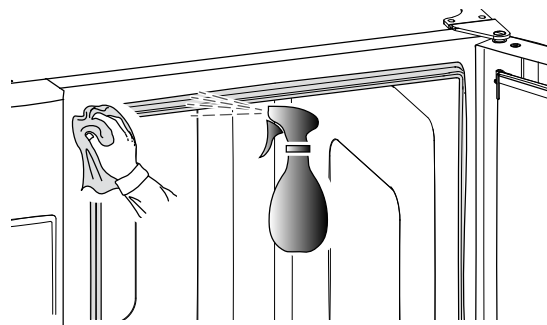
Na een bereidingscyclus kunnen de ovendeur, het glas aan de binnenkant daarvan, de pakking en het gebied rondom de deur gemakkelijk vuil worden als gevolg van vette dampen die uit de oven komen.

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 de rubberen pakking schoon;



## G.11 Efficiëntiecontrole van het afvoersysteem

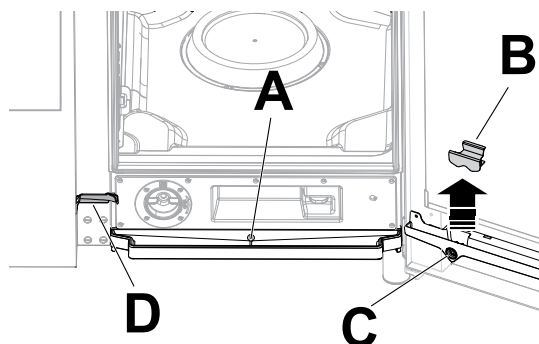
Resten die vrijkomen tijdens de bereiding, ondanks regelmatig reinigen van de bereidingsruimte, kunnen korsten vormen in de externe afvoerbuis. Het is daarom noodzakelijk om de efficiëntie van de afvoer te controleren en de externe afvoerbuis onmiddellijk te reinigen wanneer er tekenen van verstopping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

## G.12 Opvangbak condensaatdruppels

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 wegspreit 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).

## G.13 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.

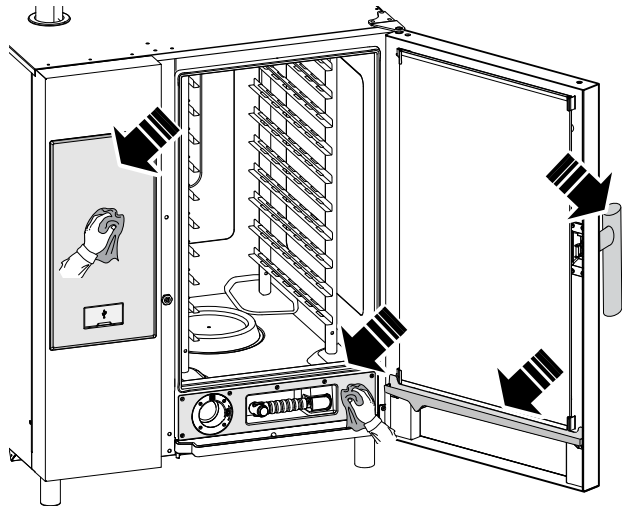
## G.14 Overige oppervlakken

- 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.15 Perioden waarin het apparaat niet gebruikt wordt

Tijdens de periodes waarin het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen treffen:

- sluit de watertoevoerkransen, indien aanwezig;
- sluit de gasventielen;
- koppel de stroomvoorziening los of haal de stekker uit het stopcontact, indien aanwezig;
- smeer alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek die vochtig gemaakt is met wat vaseline-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat;
- lucht de vertrekken regelmatig.



### BELANGRIJK

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

## G.16 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.17 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.18 Onderhoudsintervallen

Geadviseerd wordt de controles volgens de frequentie in de hierna volgende tabel uit te voeren:

Onderhoud, inspecties, controles en reiniging	Frequentie	Verantwoordelijkheid
Normale reiniging <ul style="list-style-type: none"> <li>• algemene reiniging van het apparaat en het gebied er omheen</li> </ul>	• Dagelijks	• Operator
Mechanische beveiligingen <ul style="list-style-type: none"> <li>• controle van de conserveringstoestand, controleer of er geen misvormingen, losgeraakte bouten en schroeven of ontbrekende onderdelen zijn</li> </ul>	• Om de 6 maanden	• Onderhoud
Controle <ul style="list-style-type: none"> <li>• controle van de mechanische onderdelen, 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</li> </ul>	• Jaarlijks	• Onderhoud
Structuur van het apparaat <ul style="list-style-type: none"> <li>• aanhalen van de belangrijkste bouten (schroeven, bevestigingssystemen, enz.) van het apparaat</li> </ul>	• Jaarlijks	• Onderhoud
Veiligheidsborden <ul style="list-style-type: none"> <li>• controle van de leesbaarheid en de toestand van de veiligheidsborden</li> </ul>	• Jaarlijks	• Onderhoud
Elektrisch bedieningspaneel <ul style="list-style-type: none"> <li>• controle van de elektrische componenten die gemonteerd zijn in het elektrische bedieningspaneel. Controleer de bedrading tussen het schakelpaneel en de onderdelen van het apparaat</li> </ul>	• Jaarlijks	• Onderhoud



Onderhoud, inspecties, controles en reiniging	Frequentie	Verantwoordelijkheid
Elektrische verbindingenkabel <ul style="list-style-type: none"> <li>controle van de verbindingenkabel (eventueel kabel vervangen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jaarlijks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Onderhoud</li> </ul>
Algemene revisie van het apparaat <ul style="list-style-type: none"> <li>controle van alle onderdelen, de elektrische uitrustingen, corrosie, leidingen...</li> </ul>	Elke 10 jaar <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Onderhoud</li> </ul>

1. Het apparaat is gebouwd en ontworpen voor een gebruiksduur van ongeveer tien jaar. Na afloop van die tijdsperiode (vanaf de ingebruikname van het apparaat) moet het apparaat een algemene revisie ondergaan.

## G.19 Onderhoudscontacten (alleen voor Australië)

Voor onderhoud en reserveonderdelen kunt u contact opnemen met:

- Electrolux Professional – Electrolux Professional Australia Pty Ltd – 5–7 Keith Campbell Court – Scoresby, 3179 – tel. 1300 888 948 – Website: [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – tel. (03) 9240 6822 – Website: [www.luus.com.au](http://www.luus.com.au)
- Semak Food Service Equipment - Factory 18 / 87–91 A – Hallam South Road, Victoria Hallam

## H PROBLEEMOPLOSSING

### H.1 Inleiding

Tijdens normaal gebruik van het apparaat kunnen bepaalde fouten optreden. In sommige gevallen kunnen storingen gemakkelijk en snel opgelost worden door de aanwijzingen hieronder te volgen.

Op de display, indien aanwezig, wordt altijd een waarschuwingsboodschap of alarm getoond die de fout die optreedt beschrijft.

**Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice:**

- Schakel de netvoeding van het apparaat uit;
- Schakel de veiligheidsschakelaar vóór het apparaat uit;

- Draai de gas- en waterkraan/-kranen, indien aanwezig, dicht;
- Geef het volgende door:
  - de aard van de storing
  - de PNC (productiecode) van het apparaat
  - Het Serie Nr. (serienummer van het apparaat).



#### **BELANGRIJK**

De PNC-code en het serienummer van het apparaat zijn onmisbaar om het type apparaat en de productiedatum te kunnen achterhalen.

### H.2 Foutcodes

Controleer de anomalie die wordt aangegeven door het waarschuwingsalarm en neem indien nodig contact op met de klantenservice.

Anomalie	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
ACF N°323	Waarschuwing	Luchtfilter ontbreekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter niet gedetecteerd;</li> <li>Mogelijke schade aan de inwendige elektrische en elektronische onderdelen als gevolg van ontbreken van het luchtfilter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zet het filter weer op zijn plaats;</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
ACUM N°200	Stopt de oven	Moederbord niet geïdentificeerd	Communicatieprobleem met het moederbord.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel de oven UIT/AAN;</li> <li>Bel de klantenservice als de fout aanhoudt.</li> </ul>
ACUP N°205	Stopt de oven	Fout in het communicatieprotocol gedetecteerd	De ACU is niet op de juiste wijze geprogrammeerd. De SD-kaart op de UI kan corrupt zijn geraakt en niet in staat zijn de ACU-update uit te voeren met de software die daar tijdelijk op is geladen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel de oven UIT/AAN;</li> <li>Bel de klantenservice als de fout aanhoudt.</li> </ul>
ACSS N°116	Blokkeert oven; fatale fout	ACS softwareversie (in ACU-kaart) is niet compatibel met aanwezige UI SW-versie	Verkeerde software-upload (bijvoorbeeld: na het vervangen van de ACU-kaart wordt de SW niet geüpload)	ACS softwareversie (in ACU-kaart) is niet compatibel met aanwezige UI SW-versie. Bel de klantenservice
ACUS N°115	Blokkeert oven; fatale fout	ACU softwareversie (hoofd-uC) is niet compatibel met aanwezige UI SW-versie	Verkeerde software-upload (bijvoorbeeld: na het vervangen van de ACU-kaart wordt de SW niet geüpload)	ACU softwareversie (hoofd-uC) incompatibel met aanwezige UI SW-versie. Bel de klantenservice.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
ASCH N°292	Waarschuwing	Waarschuwing temperatuur onderdelencompartiment	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter is vuil;</li> <li>Temperatuur in de ruimte te hoog.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer de temperatuur in de ruimte en houd er rekening mee dat de oven verse lucht nodig heeft om het elektronica compartiment te koelen.</li> <li>Maak het filter schoon;</li> <li>Laat de oven afkoelen voor de bereiding;</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
bAtt N°110	Waarschuwing	Batterij bijna leeg	Veroudering	Bel de klantenservice om de batterij te vervangen.
BEtc N°243	Stopt de reiniging	Fout, te veel tijd voor de sluitingshandeling tijdens het reinigen	Mechanisch of elektrisch probleem met het ontluichtingsventiel.	Bel de klantenservice
BEto N°242	Stopt de reiniging	Fout, te veel tijd voor de openingshandeling tijdens het reinigen	Mechanisch of elektrisch probleem met het ontluichtingsventiel.	Bel de klantenservice
BEtr N°224	Waarschuwing	Te hoge temperatuurverhogingstijd van de boiler	De oven heeft een lage prestatie van de boiler gedetecteerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het is mogelijk om bereidingen uit te voeren. Controleer de resultaten van de bereiding.</li> <li>Bel de klantenservice als de waarschuwing aanhoudt.</li> </ul>
Bhtc N°241	Waarschuwing	Waarschuwing over te lange duur van de sluitingshandeling	<ul style="list-style-type: none"> <li>Storing klep (ontluichtingsventiel) motorreductor of microschemelaar.</li> <li>Blokkering bij de ingang van het ontluichtingsventiel.</li> </ul>	<p>De oven kan nog steeds gebruikt worden. De resultaten van de bereiding kunnen afwijken van het gebruikelijke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer terwijl de oven UIT en afgekoeld is of er blokkeringen in het rookkanaal bovenop de oven zitten, en verwijder ze, indien aanwezig;</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
Bhto N°240	Waarschuwing	Waarschuwing over te lange duur van de openingshandeling	<ul style="list-style-type: none"> <li>Storing klep (ontluichtingsventiel) motorreductor of microschemelaar.</li> <li>Blokkering bij de ingang van het ontluichtingsventiel.</li> </ul>	<p>De oven kan nog steeds gebruikt worden. De resultaten van de bereiding kunnen afwijken van het gebruikelijke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer terwijl de oven UIT en afgekoeld is of er blokkeringen in het rookkanaal bovenop de oven zitten, en verwijder ze, indien aanwezig;</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
bntC N°313	Stopt de boiler	SSR NTC-storing van de boiler (NTC4)	Probleem met de temperatuursensor.	<p>De oven heeft een probleem met de werking van de boiler gedetecteerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer de resultaten van de bereiding;</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
BoLt N°223	Stopt de cyclus (als de cyclus gebruik maakt van de boiler)	Timeout laden water van de boiler	<ul style="list-style-type: none"> <li>Watertoevoer (druk/waterkwaliteit).</li> <li>Probleem elektrische isolatie van waterniveausensoren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de watertoevoer geopend is;</li> <li>Controleer of de waterdruk niet te laag is;</li> <li>Controleer of het waterfilter verstopt is. Maak hem schoon of vervang hem;</li> <li>Mechanisch probleem met de werking van de boiler. Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
BSht N°315	Waarschuwing	Hoge temperatuur boiler SSR NTC (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luchtfilter inlaat is vuil;</li> <li>Storing koelventilator;</li> <li>Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan;</li> <li>Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat;</li> <li>Stoom/warmte lekt naar het elektronica compartiment;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De oven niet uitschakelen;</li> <li>Wacht tot de temperatuur zakt;</li> <li>Maak het luchtfilter van de inlaat schoon;</li> <li>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 klantenservice;</li> <li>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 klantenservice daarvan op de hoogte);</li> <li>Bel de klantenservice als de fout aanhoudt.</li> </ul>

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
BSOt N°314	Stopt de bereidingscyclus	SSR NTC te hoge temperatuur van de boiler (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luchtfilter inlaat is vuil;</li> <li>Storing koelventilator;</li> <li>Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan;</li> <li>Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat,</li> <li>Stoom/warmte lekt naar het elektronicacompartiment.</li> </ul>	<p>De oven kan verder werken in de herstelstand: de bereidingscycli maken geen gebruik van de boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De oven niet uitschakelen;</li> <li>Wacht tot de temperatuur zakt;</li> <li>Maak het luchtfilter van de inlaat schoon;</li> <li>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 klantenservice;</li> <li>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 klantenservice daarvan op de hoogte);</li> <li>Bel de klantenservice als de fout aanhoudt.</li> </ul>
butn N°101	Stopt de oven	Eén of een combinatie van de paneeltoetsen is permanent geblokkeerd	Het paneel is per ongeluk geraakt of beschadigd geraakt.	Druk op alle toetsen om zo mogelijk de verkeerde toets(en) te ontgrendelen. De permanent geblokkeerde toetsen zijn tijdens de fout verlicht op de display.
Cdo N°260	Stopt de reiniging Waarschuwing bij de bereiding	Dop reinigingslade ontbreekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>De dop van de reinigingslade wordt niet gedetecteerd, het is niet mogelijk om een bereidings- of reinigingscyclus TE VOLTOOIEN.</li> </ul>	<p>De oven kan doorgaan met bereidingen, maar de reinigingscyclus kan niet worden uitgevoerd tot de dop van de lade weer op zijn plaats zit;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schroef de dop op de juiste wijze op de reinigingslade aan de voorzijde van de oven;</li> <li>Als de fout aanhoudt, draai de dop dan 180° en schroef hem weer vast. Bel de klantenservice.</li> </ul>
CFbL N°294	Waarschuwing	Storing koelventilator	<ul style="list-style-type: none"> <li>Overbelasting motor koelventilator als gevolg van vuil of roest</li> <li>Ander elektrisch/mechanisch probleem</li> </ul>	<p>De oven blijft werken tot de elektronica de kritische temperatuur bereikt.</p> <p>Bel de klantenservice</p>
CLdr	Waarschuwing	De dop van de reinigingslade ontbreekt voordat een bereidings- of reinigingscyclus wordt gestart	<ul style="list-style-type: none"> <li>De dop van de reinigingslade wordt niet gedetecteerd. Het is niet mogelijk om een bereidings- of reinigingscyclus te STARTEN.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schroef de dop op de juiste wijze op de reinigingslade aan de voorzijde van de oven;</li> <li>Als de fout aanhoudt, draai de dop dan 180° en schroef hem weer vast. Bel de Technische dienst.</li> </ul>
CntC N°310	Stopt de bereiding	SSR NTC-storing van de ovenruimte (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Storing connector;</li> <li>Storing NTC-sensor;</li> <li>Storing ACU;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Start de oven opnieuw;</li> <li>Bel de klantenservice als de fout aanhoudt.</li> </ul>
CPUA N°203	Stopt de oven	Geen communicatie met ACS-microprocessor	Storing ACU.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Start de oven opnieuw;</li> <li>Bel de klantenservice als de fout aanhoudt.</li> </ul>
CPUt N°204	Stopt de oven	Geen communicatie met TC-microprocessor	Storing ACU.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Start de oven opnieuw;</li> <li>Bel de klantenservice als de fout aanhoudt.</li> </ul>
CSHt N°312	Waarschuwing	Hoge temperatuur SSR NTC van de ovenruimte (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luchtfilter inlaat is vuil;</li> <li>Storing koelventilator,</li> <li>Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan;</li> <li>Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat;</li> <li>Stoom/warmte lekt naar het elektronicacompartiment;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De oven niet uitschakelen;</li> <li>Wacht tot de temperatuur zakt;</li> <li>Maak het luchtfilter van de inlaat schoon;</li> <li>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 klantenservice;</li> <li>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 klantenservice daarvan op de hoogte);</li> <li>Bel de klantenservice als de fout aanhoudt.</li> </ul>



Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
CSOT N°311	Stopt de bereidingscyclus	Te hoge temperatuur SSR NTC van de ovenruimte (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luchtfilter inlaat is vuil;</li> <li>Storing koelventilator;</li> <li>Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan;</li> <li>Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat;</li> <li>Stoom/warmte lekt naar het elektronicacompartiment;</li> </ul>	<p>De oven kan verder werken in de herstelstand: de bereidingscycli maken geen gebruik van de boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel de oven niet UIT;</li> <li>Wacht tot de temperatuur zakt;</li> <li>Maak het luchtfilter van de inlaat schoon;</li> <li>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 klantenservice;</li> <li>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 klantenservice daarvan op de hoogte);</li> <li>Bel de klantenservice als de fout aanhoudt.</li> </ul>
dESC N°230	Waarschuwing	Ontkalk de boiler	Parameter bSct is bereikt.	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 (volg de procedure in de Bedieningshandleiding).
EbOL N°222	Stopt de cyclus/het voorverwarmen	Storing thermokoppel boiler	<ul style="list-style-type: none"> <li>Storing connector;</li> <li>Storing TC-sensor;</li> <li>Storing ACU.</li> </ul>	<p>De oven kan blijven werken zonder voorverwarming (controleer de bereidingsresultaten).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stel de klantenservice op de hoogte van de storing.</li> </ul>
EbYP N°250	Waarschuwing	Storing temperatuursensor stoomafvoer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Storing connector;</li> <li>Storing TC-sensor;</li> <li>Storing ACU.</li> </ul>	De oven kan blijven werken, maar het is mogelijk dat het waterverbruik toeneemt. Bel de klantenservice.
ECed N°213	Stopt de cyclus	Storing thermokoppel onderste ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Storing connector;</li> <li>Storing TC-sensor;</li> <li>Storing ACU.</li> </ul>	De oven kan alleen blijven werken met de 100 °C stoomcyclus. Bel de klantenservice.
ECEu N°212	Stopt de cyclus	Storing thermokoppel bovenste ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Storing connector;</li> <li>Storing TC-sensor;</li> <li>Storing ACU.</li> </ul>	De oven kan alleen blijven werken met de 100 °C stoomcyclus. Bel de klantenservice.
ECLt N°135	Stopt de oven	Reinigingstabel niet aanwezig voor het MODEL en TYPE REINIGINGSMIDDEL dat in gebruik is	Software ontbreekt	Reinigingstabel niet aanwezig voor het MODEL en TYPE REINIGINGSMIDDEL dat in gebruik is. Bel de klantenservice.
EGA0 N°130	Stopt de oven	Geen geldige GAS-tabel aanwezig in de oven	Software ontbreekt	Geen geldige GAS-tabel aanwezig in de oven. Bel de klantenservice.
EGAd N°132	Stopt de oven	Verkeerde gegevens GAS-tabel	Software ontbreekt	Verkeerde gegevens GAS-tabel. Bel de klantenservice.
EGAt N°131	Stopt de oven	GAS-tabel voor dit model apparaat niet gevonden	Software ontbreekt	GAS-tabel voor dit model apparaat niet gevonden. Bel de klantenservice.
EH2O N°327	Stopt de oven	Gemeten water komt niet overeen met toestand kleppen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Watertoevoerklep gesloten of gedeeltelijk gesloten;</li> <li>Tijdelijk gebrek van druk watertoevoer;</li> <li>Storing stromingsmeter;</li> <li>Probleem met het watersysteem.</li> </ul>	<p>De oven kan blijven werken (controleer de bereidingsresultaten).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de watertoevoerklep geopend is;</li> <li>Controleer dat de waterdruk &gt; 1,5 bar is;</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
ELMb N°322	Stopt het koken met luchtvochtigheidsregeling (in de NORMALE modus)	Probleem met de zuurstofsensor gedetecteerd	<ul style="list-style-type: none"> <li>Storing lambdasensor.</li> </ul>	<p>Het is mogelijk om de waarschuwingsmodus voor deze storing te wijzigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>NORMAAL: de oven stopt elke cyclus waarbij luchtvochtigheidsregeling nodig is.</li> <li>GEAVANCEERD: het alarm is een waarschuwing. De oven blijft werken in "Herstelstand." Het is nog steeds mogelijk om cycli uit te voeren, mogelijk met prestaties die niet optimaal zijn.</li> <li>VERBORGEN: er wordt geen alarm getoond</li> </ul> <p>Neem contact op met de klantenservice om de waarschuwingsmodus te wijzigen.</p>
EntC N°290	Stopt de oven	storing NTC onderdelencompartiment (NTC1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Storing connector;</li> <li>Storing TC-sensor;</li> <li>Storing ACU.</li> </ul>	<p>Temperatuursensor elektronica bord beschadigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bereiding onmogelijk.</li> <li>Bel de klantenservice.</li> </ul>
Eotd N°251	Waarschuwing	Hoge temperatuur in waterafvoer	Mogelijk gebrek aan water in het afvoersysteem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer dat de oven watertoevoer heeft;</li> <li>Giet wat schoon water op het filter in de bodemruimte; let op, spetter geen koud water in de warme ruimte omdat dit de machine kan beschadigen.</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
Eprb1 N°320	Stopt alleen voedselcycli	Storing kernsonde enkel punt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verkeerd gebruik voedsel-sonde (bijvoorbeeld aan de draad getrokken of draad samengeknepen);</li> <li>Storing connector;</li> <li>Storing sonde;</li> <li>Storing ACU.</li> </ul>	<p>Het is mogelijk om cycli gebaseerd op tijd uit te voeren (zonder de voedsel-sonde);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik de als accessoire verkrijgbare USB-voedsel-sonde, indien beschikbaar;</li> <li>Bel de klantenservice om de volledige functionaliteit te herstellen.</li> </ul>
Epr6 N°321	Stopt alleen voedsel-sondecycli	Storing kernsonde zes punten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verkeerd gebruik voedsel-sonde (bijvoorbeeld aan de draad getrokken of draad samengeknepen);</li> <li>Storing connector;</li> <li>Storing sonde;</li> <li>Storing ACU.</li> </ul>	<p>Het is mogelijk om cycli gebaseerd op tijd uit te voeren (zonder de voedsel-sonde);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik de als accessoire verkrijgbare USB-voedsel-sonde, indien beschikbaar;</li> <li>Bel de klantenservice om de volledige functionaliteit te herstellen.</li> </ul>
Ertc N°1	Waarschuwing	Probleem met de ingebouwde klok	Probleem met hardware (bijvoorbeeld batterij van de klok is leeg).	<p>Mogelijk werkt bepaalde functionaliteit (bijvoorbeeld HCCP) niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bel de klantenservice.</li> </ul>
ESCH N°291	Stopt de oven	Te hoge temperatuur onderdelencompartiment	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter is vuil;</li> <li>Temperatuur in de ruimte te hoog.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer de temperatuur in de ruimte en houd er rekening mee dat de oven verse lucht nodig heeft om het elektronica-compartiment te koelen;</li> <li>Maak het filter schoon;</li> <li>Laat de oven afkoelen voor de bereiding;</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem terugkeert.</li> </ul>
EStd N°253	Waarschuwing	Storing NTC waterafvoer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Storing connector</li> <li>Storing NTC-sensor</li> <li>Storing ACU</li> </ul>	<p>De oven blijft werken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bel de klantenservice om het probleem op te lossen.</li> </ul>

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
EtB N°220	Stopt de cyclus/ boiler	De veiligheidsthermostaat van de boiler grijpt in. Te hoge temperatuur in de boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water in de boiler ontbreekt;</li> <li>Ophoping van kalksteen in de boiler;</li> <li>TC sondesensor is niet op de juiste wijze ingebracht;</li> <li>De bol of het capillair van de veiligheidsthermostaat is beschadigd;</li> <li>Er lekt warmte naar het lichaamsoppervlak van de veiligheidsthermostaat;</li> <li>De parameter BOT is te hoog ingesteld;</li> <li>Temperatuur in de ruimte &lt; 5°C.</li> </ul>	<p>De oven kan geen stoom produceren met de boiler. Er wordt een alternatief instrument gebruikt, maar de prestatie zal minder zijn;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bel de klantenservice om de werking van de boiler te herstellen.</li> </ul>
EtC N°210	Stopt de oven	De veiligheidsthermostaat van de ovenruimte grijpt in. Te hoge temperatuur in de ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>De ovenruimte is vuil;</li> <li>De parameter COT is te hoog ingesteld;</li> <li>De bol of het capillair van de veiligheidsthermostaat is beschadigd;</li> <li>De ventilator van de motor is geblokkeerd terwijl de verwarming nog aan staat;</li> <li>De TC temperatuursensor geeft foutieve metingen</li> <li>Er lekt warmte naar het lichaamsoppervlak van de veiligheidsthermostaat.</li> <li>Temperatuur in de ruimte &lt; 5°C.</li> </ul>	Maak de ovenruimte handmatig schoon en bel de klantenservice.
EtUb N°221	Stopt de boilercycli	Te hoge temperatuur boiler	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water in de boiler ontbreekt (alleen voor elektrisch verwarmde apparaten);</li> <li>Ophoping van kalksteen in de boiler;</li> <li>De parameter BOT is te laag ingesteld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wacht tot de temperatuur in de boiler gezakt is (alarmmelding ETUB verdwijnt)</li> <li>Draai een reinigingsprogramma inclusief de spoel- en ontkalkingscyclus en gebruik de hoeveelheid C25-tabletten zoals aangegeven in de F.9.2 <i>De boiler ontkalken (dESC)</i>-procedure van deze handleiding);</li> <li>Als het alarm weer terugkeert, ontkalk de boiler dan nogmaals.</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
EtUC N°211	Stopt de oven	Te hoge temperatuur in de ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>De ovenruimte is vuil;</li> <li>De parameter COT is te laag ingesteld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Start een koelcyclus; als dat niet mogelijk is, open dan de deur en laat de oven afkoelen; maak de ovenruimte schoon.</li> <li>Als de temperatuur daalt is het mogelijk om een nieuwe bereidingscyclus te starten.</li> <li>Bel de klantenservice als de fout weer optreedt.</li> </ul>
FA8H N°324	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 klantenservice als het filter kwijtgeraakt is
FCLn	Stopt de volgende bereidingscyclus	Geforceerde reiniging	Maximale bereidingstijd die is verstreken sinds de laatste automatische reinigingscyclus.	Voer een automatische reinigingscyclus uit.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
FCt	Stopt de oven		De gebruikersinterface is niet geprogrammeerd met de software	Bel de Technische dienst.
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.
FLA1 N°102	Stopt de oven; fatale fout	De FLASH EPROM ID is anders dan verwacht		Communicatie met extern SPI-FLASH-geheugen niet mogelijk. • Schakel de oven UIT en AAN, bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
FLA2 N°103	Stopt de oven; fatale fout	Communicatiekanaal tussen FRAM en microcontroller werkt niet goed of is geblokkeerd		Onbekend SPI-FLASH-geheugenapparaat. • Schakel de oven UIT en AAN, bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
FL EE N°142	Stopt de oven	Fout wissen geheugenblok SPI-FLASH (blok van 4 kb)		Fout tijdens het wissen van een SPI-FLASH geheugenblok. • Schakel de oven UIT en AAN, bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
FLrE N°140	Stopt de oven	Leesfout SPI-FLASH-geheugen		Fout tijdens het lezen van een SPI-FLASH-geheugen. • Schakel de oven UIT en AAN, bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
FLUE N°141	Stopt de oven	Schrijffout SPI-FLASH-geheugen		Fout tijdens het schrijven naar een SPI-FLASH-geheugen. • Schakel de oven UIT en AAN, bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
FrA1 N°104	Stopt de oven; fatale fout	De FRAM ID is anders dan verwacht		Communicatie met FRAM-geheugen is niet mogelijk. • Schakel de oven UIT en AAN, bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
FrA2 N°105	Stopt de oven; fatale fout	De berekende FRAM stroomuitvalgegevens MD5 zijn anders dan de opgeslagen gegevens		Onbekend FRAM-geheugenapparaat. • Schakel de oven UIT en AAN, bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
FrMC N°106	Stopt de oven; fatale fout	De berekende FRAM stroomuitvalgegevens MD5 zijn anders dan de opgeslagen gegevens		Softwarefout: ongeldige gegevens in FRAM-geheugen. • Schakel de oven UIT en AAN, bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
Fr rE N°145	Stopt de oven	Leesfout FRAM-geheugen		Fout tijdens het lezen van een FRAM-geheugen. • Schakel de oven UIT en AAN, bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
FrUE N°146	Stopt de oven	Schrijffout FRAM-geheugen		Fout tijdens het schrijven naar een FRAM-geheugen. • Schakel de oven UIT en AAN, bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
FSnr N°293	Waarschuwing	Probleem koelventilator	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luchtfilter inlaat is vuil</li> <li>Storing koelventilator</li> <li>Filter niet aanwezig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maak het luchtfilter van de inlaat schoon;</li> <li>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 klantenservice.</li> </ul>
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.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
GbbU N°301	Stopt de boiler	Gasbrander boiler geblokkeerd	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lucht in gastoevoer;</li> <li>Gastoevoer is afgesloten;</li> <li>Probleem met de elektriciteitsvoorziening van het brandersysteem;</li> <li>Interne storing brandersysteem;</li> </ul>	<p>De oven kan blijven werken, zowel in de Convectiestand als in de ISG-stand.</p> <p>Om de functionaliteit van de boiler volledig te herstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel de oven UIT/AAN.</li> <li>Als de fout aan het begin van de cyclus optreedt, bel dan de klantenservice.</li> <li>Als de fout optreedt na 5 pogingen om te ontsteken: <ol style="list-style-type: none"> <li>controleer of de hoofdklep van de gastoevoer geopend is;</li> <li>herstel de fout en probeer een nieuwe cyclus te starten;</li> <li>als de fout aanhoudt, schakel de oven dan UIT/AAN en probeer opnieuw een nieuwe cyclus te starten;</li> <li>bel de klantenservice als de fout aanhoudt</li> </ol> </li> </ul>
GbCd N°302	Cyclus gepauzeerd	Onderste brander ovenruimte vergrendeld	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lucht in gastoevoer;</li> <li>Gastoevoer is afgesloten;</li> <li>Probleem met de elektriciteitsvoorziening van het brandersysteem;</li> <li>Interne storing brandersysteem;</li> </ul>	<p>De oven werkt niet totdat de functionaliteit van de brander is hersteld.</p> <p>Om de functionaliteit te herstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel de oven UIT/AAN.</li> <li>Als de fout aan het begin van de cyclus optreedt, bel dan de klantenservice.</li> <li>Als de fout optreedt na 5 pogingen om te ontsteken: <ol style="list-style-type: none"> <li>controleer of de hoofdklep van de gastoevoer geopend is</li> <li>herstel de fout en probeer een nieuwe cyclus te starten</li> <li>als de fout aanhoudt, schakel de oven dan UIT/AAN en probeer opnieuw een nieuwe cyclus te starten;</li> <li>bel de klantenservice als de fout aanhoudt</li> </ol> </li> </ul>
GbCU N°300	Cyclus gepauzeerd	Bovenste brander ovenruimte vergrendeld	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lucht in gastoevoer;</li> <li>Gastoevoer is afgesloten;</li> <li>Probleem met de elektriciteitsvoorziening van het brandersysteem;</li> <li>Interne storing brandersysteem;</li> </ul>	<p>De oven werkt niet totdat de functionaliteit van de brander is hersteld.</p> <p>Om de functionaliteit te herstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel de oven UIT/AAN.</li> <li>Als de fout aan het begin van de cyclus optreedt, bel dan de klantenservice.</li> <li>Als de fout optreedt na 5 pogingen om te ontsteken: <ol style="list-style-type: none"> <li>controleer of de hoofdklep van de gastoevoer geopend is</li> <li>herstel de fout en probeer een nieuwe cyclus te starten</li> <li>als de fout aanhoudt, schakel de oven dan UIT/AAN en probeer opnieuw een nieuwe cyclus te starten;</li> <li>bel de klantenservice als de fout aanhoudt</li> </ol> </li> </ul>
GrCo N°325	Stopt de reinigingscyclus	Klep vetopvang geopend	Verkeerd gebruik	Zorg ervoor dat de afvoerklap van de vetopvang gesloten is voordat de reinigingscyclus weer wordt gestart.
H2OC N°329	Waarschuwing	H2O-controle. De oven probeert de watercontrole drie-maal om de 10 minuten opnieuw uit te voeren. Daarna wordt EH2O getoond	<ul style="list-style-type: none"> <li>Waterkraan is dicht</li> <li>Stromingssnelheid water lager dan 1 l/min</li> <li>Geen signaal terugkoppeling van stromingsmeter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>controleer of de waterkraan open is</li> <li>controleer of de waterdruk goed is</li> <li>Als het probleem gedurende 30 min aanhoudt en EH2O verschijnt, moet u de klantenservice bellen</li> </ul>
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, maak de ovenruimte dan met de hand schoon en bel de Technische Dienst.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
HdPP N°265	Stopt vloeibare reiniging	Activeringen kleppen/pompen (ACS-terugkoppeling)		<ul style="list-style-type: none"> <li>Schakel de oven UIT en AAN, als de fout aanhoudt, maak de ovenruimte dan met de hand schoon en bel de klantenservice.</li> </ul>
HFnl N°280/281	Stopt de bevochtiger	Bevochtiger werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water ontbreekt;</li> <li>Blokking ISG-circuit.</li> </ul>	<p>De oven heeft een probleem met de bevochtiger (ISG) gedetecteerd. Het zou mogelijk kunnen zijn om alleen in de convectiestand te werken.</p> <p>Controleer dat de watertoevoerklep volledig geopend is en dat er geen verstoppingen in het waterfilter zitten. Maak hem indien nodig schoon.</p> <p>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</p>
Htd N°252	Stopt de oven	Afvoertemperatuur boven veiligheidslimiet	Mogelijk gebrek aan water in het afvoersysteem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer dat de oven watertoevoer heeft;</li> <li>Giet wat schoon water op het filter in de bodemruimte; let op, spetter geen koud water in de warme ruimte omdat dit de machine kan beschadigen.</li> <li>Wacht tot het alarm stopt met knipperen;</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
InuS N°118	Stopt de oven	Softwareversie generator (YODA-kaart) incompatibel met aanwezige UI SW-versie	Verkeerde software-upload (bijvoorbeeld: na het vervangen van de ACU-kaart)	Softwareversie generator (YODA-kaart) incompatibel met aanwezige UI SW-versie. Bel de klantenservice
LPI n N°227	Stopt de cyclus	Probleem niveausensor boiler	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vochtige kalk zorgt voor kortsluiting van de niveausensoren van de boiler.</li> <li>Isolatieproblemen met de niveausensoren van de boiler</li> </ul>	<p>De oven kan blijven werken in de Convectiestand of in de ISG-stand.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Er is een probleem met het waterniveau in de boiler: laat een reinigingsprogramma lopen inclusief de glansspoel- en ontkalkingscyclus en gebruik slechts twee tabletten C25. (Volg de procedure volgens de Gebruikershandleiding);</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
MCbM / Fd13	Stopt de oven	Communicatieprobleem onderste generator	<ul style="list-style-type: none"> <li>Probleem met de generator van de motor;</li> <li>Probleem met de aansluiting of een elektrisch probleem.</li> </ul>	<p>Communicatiefout met de generator van de motor van de onderste ovenruimte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Probeer de oven UIT/AAN te schakelen.</li> <li>Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
MCTm / FU13 N°201	Stopt de oven	Communicatieprobleem bovenste generator	<ul style="list-style-type: none"> <li>Probleem met de generator van de motor;</li> <li>Probleem met de aansluiting of een elektrisch probleem,</li> </ul>	<p>Communicatiefout met de generator van de motor van de bovenste ovenruimte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Probeer de oven UIT/AAN te schakelen.</li> <li>Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
nIU1 N°E160	Waarschuwing Stopt alleen de connectiviteit	Communicatie met NIU-kaart niet mogelijk	De UI kan niet communiceren met de NIU, als parameter 352 is ingeschakeld op 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bel de klantenservice</li> </ul>
nIUS N°E161	Waarschuwing Stopt alleen de connectiviteit	NIU SW-versie is niet compatibel met UI SW-versie.	Als de NIU eenmaal is geïnstalleerd, is hij herkend als een niet-compatibele softwareversie van de NIU NIU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bel de klantenservice</li> </ul>
nIUH N°E162	Waarschuwing Stopt alleen de connectiviteit	NIU onbekend	-	-

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
nIUC N°E163	Waarschuwing Stopt alleen de connectiviteit	NIU configuratie niet geldig	-	-
nIUP N°E164	Waarschuwing Stopt alleen de connectiviteit	Geen geldige PNC en SN gevonden		
PCE1 N°125	Stopt de oven	Verkeerde parameterconfiguratie: Apparaat met boiler maar zonder lambdasonde		Verkeerde parameterconfiguratie: Apparaat met boiler maar zonder lambdasonde.
PdEF	Stopt de oven	In het geheugen opgeslagen defaultparameters zijn corrupt	Storing fysiek geheugen	Geheugenparameters corrupt geraakt; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer de oven UIT/AAN te schakelen.</li> <li>• Bel de Technische dienst als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
PFOr N°123		Een of meer fabrieksparameters zijn buiten het bereik	Een of meer fabrieksparameters zijn buiten het bereik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bel de klantenservice</li> </ul>
PUOr N°122		Een of meer gebruikersparameters zijn buiten het bereik	Een of meer gebruikersparameters zijn buiten het bereik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bel de klantenservice</li> </ul>
PUSr N°120		De berekende gebruikersparameters verschillen van de opgeslagen parameters	Ongeldige gegevens in de gebruikersparameters	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bel de klantenservice</li> </ul>
PFAC N°121	Stopt de oven	Kaart fabrieksparameters corrupt	Probleem met de SW of met de HW.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer de oven UIT/AAN te schakelen.</li> <li>• Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.</li> </ul>
rtc1 N°111	Waarschuwing HACCP werkt niet	De communicatie tussen de RTC en de microcontroller is geblokkeerd		Geen communicatie mogelijk met interne klok. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bel de klantenservice</li> </ul>
SbbU N°306	Stopt het gas van de boiler	Probleem met de ventilatorsnelheid voor het boilergas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Overbelasting motor branderventilator als gevolg van vuil of roest;</li> <li>• Ander elektrisch/mechanisch probleem.</li> </ul>	Branderventilator bereikt de gewenste snelheid niet. Bel de klantenservice.
SbCd N°305	Stopt de cyclus	Probleem met de snelheid van de ventilator van de onderste gasbrander van de ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Overbelasting motor branderventilator als gevolg van vuil of roest;</li> <li>• Ander elektrisch/mechanisch probleem.</li> </ul>	Branderventilator bereikt de gewenste snelheid niet. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bel de klantenservice</li> </ul>
SbCU N°304	Stopt de cyclus/convectie	Probleem met de snelheid van de ventilator van de bovenste gasbrander van de ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Overbelasting motor branderventilator als gevolg van vuil of roest;</li> <li>• Ander elektrisch/mechanisch probleem.</li> </ul>	Branderventilator bereikt de gewenste snelheid niet. Ovens met boiler kunnen werken in de 100°C stoomstand. Bel de klantenservice om de volledige functionaliteit van de oven te herstellen.
SCbL N°107	Stopt de reiniging	Apparaat is AAN maar terugkoppeling van AAN/UIT-schakelaar is nog steeds UIT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aansluiting bedrading is los</li> </ul>	Apparaat is AAN maar de AAN/UIT-schakelaar toont nog steeds UIT. Bereiding is nog steeds mogelijk. De reiniging is om veiligheidsredenen geblokkeerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer de oven UIT/AAN te schakelen. Als het alarm aanhoudt is het nog steeds mogelijk om bereidingen uit te voeren, maar wordt aanbevolen geen reinigingscyclus te starten totdat de klantenservice het probleem heeft opgelost.</li> <li>• Maak de oven handmatig schoon en bel de klantenservice.</li> </ul>

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
tCMS N°117	Stopt de oven; fatale fout	TC-softwareversie (in ACU-kaart) incompatibel met aanwezige UI SW-versie	Verkeerde software-upload (bijvoorbeeld: na het vervangen van de ACU-kaart)	TC-softwareversie (in ACU-kaart) incompatibel met aanwezige UI SW-versie. • Bel de klantenservice
Hod0 N°600	Afzuigkap niveau 2 Elektrische oven: Waarschuwing Afzuigkap niveau 2 gasoven: stopt de oven Afzuigkap niveau 3 (alleen elektrisch): Waarschuwing Afzuigkap niveau 4 (alleen elektrisch): stopt de oven	Niveau 2, 3, 4: Defect aan regeling motor afzuigkap	Stroomvoorziening van de afzuigkap is uit • Te hoge temperatuur veiligheidsthermostaat van ventilator afzuigkap • Schade aan automatische controller • Interfacekabel afzuigkap/oven losgekoppeld of beschadigd	Start de oven opnieuw. Als de oorzaak aanhoudt, zal de fout opnieuw verschijnen, bel de klantenservice.
hod1 N°601	Waarschuwing	Alleen niveau 4: Compartiment uv-lamp afzuigkap is open	Cassette van de uv-c-lamp zit niet op de juiste positie	Start de oven opnieuw. Als de oorzaak aanhoudt, zal de fout opnieuw verschijnen, bel de klantenservice.
Hod2 N°602	Waarschuwing	Alleen niveau 4: Compartiment uv-lamp afzuigkap is open	Het afdekpaneel van het centrale technische compartiment (uv-c) zit niet op de juiste positie of is niet goed gesloten	Start de oven opnieuw. Als de oorzaak aanhoudt, zal de fout opnieuw verschijnen, bel de klantenservice.
Hod3 N°603	Waarschuwing	Alleen niveau 4: Filter van de waterafscheider van de afzuigkap ontbreekt	De ontwaseming en het filter van de waterafscheider zitten niet op de juiste plaats	Start de oven opnieuw. Als de oorzaak aanhoudt, zal de fout opnieuw verschijnen, bel de klantenservice.
hod5 N°605	Waarschuwing	Alleen niveau 4: Lamp 1 van de afzuigkap ontbreekt of werkt niet	Uv-c-lamp 1 en/of 2 van de afzuigkap ontbreken of werken niet	Start de oven opnieuw. Als de oorzaak aanhoudt, zal de fout opnieuw verschijnen, bel de klantenservice.
hod6 N°606	Waarschuwing	Alleen niveau 4: Lamp 2 van de afzuigkap ontbreekt of werkt niet	Lamp 3 en/of 4 van de afzuigkap ontbreken of werken niet	Start de oven opnieuw. Als de oorzaak aanhoudt, zal de fout opnieuw verschijnen, bel de klantenservice.
UPrb N°620	Stopt de oven	USB-voedselonde ontbreekt of is verwijderd tijdens de bereiding	De USB-voedselonde is niet op de juiste wijze aangesloten	Controleer dat de USB-voedselonde op de juiste wijze is aangesloten. Bel de klantenservice.
Urt2 N°112	Stopt de oven	Het vlaggetje voor gestopte RTC is actief, zelfs na de herstelprocedure met inschakelen stroom		Interne klok permanent vergrendeld. Bel de klantenservice.
Urt3 N°113	Stopt de oven	De interne RTC-oscillator functioneert slecht		Storing klokoscillator. Bel de klantenservice.
USdC N°154	Stopt de oven	Fout tijdens het maken van een map op de USB-stick		Fout tijdens het maken van een map op de USB-stick. • Probeer het met een andere USB-stick.
USFC N°151	Stopt de oven	Fout tijdens het afsluiten van een bestand op de USB-stick		Fout tijdens het afsluiten van een bestand op de USB-stick. • Probeer het met een andere USB-stick.



Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
USFO N°150	Stopt de oven	Fout tijdens het maken/openen van een bestand op de USB-stick		Fout tijdens het maken/openen van een bestand op de USB-stick. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer het met een andere USB-stick.</li> </ul>
USFU N°155	Stopt de oven	Onmogelijk om iets naar de USB-stick te schrijven: USB-stick is vol		Onmogelijk om iets naar de USB-stick te schrijven: USB-stick is vol. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer het met een andere USB-stick.</li> </ul>
USrE N°152	Stopt de oven	Fout tijdens het lezen van een bestand op de USB-stick		Fout tijdens het lezen van een bestand op de USB-stick. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer het met een andere USB-stick.</li> </ul>
USUE N°153	Stopt de oven	Fout tijdens het schrijven van een bestand op de USB-stick		Fout tijdens het schrijven van een bestand op de USB-stick. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer het met een andere USB-stick.</li> </ul>

## 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.

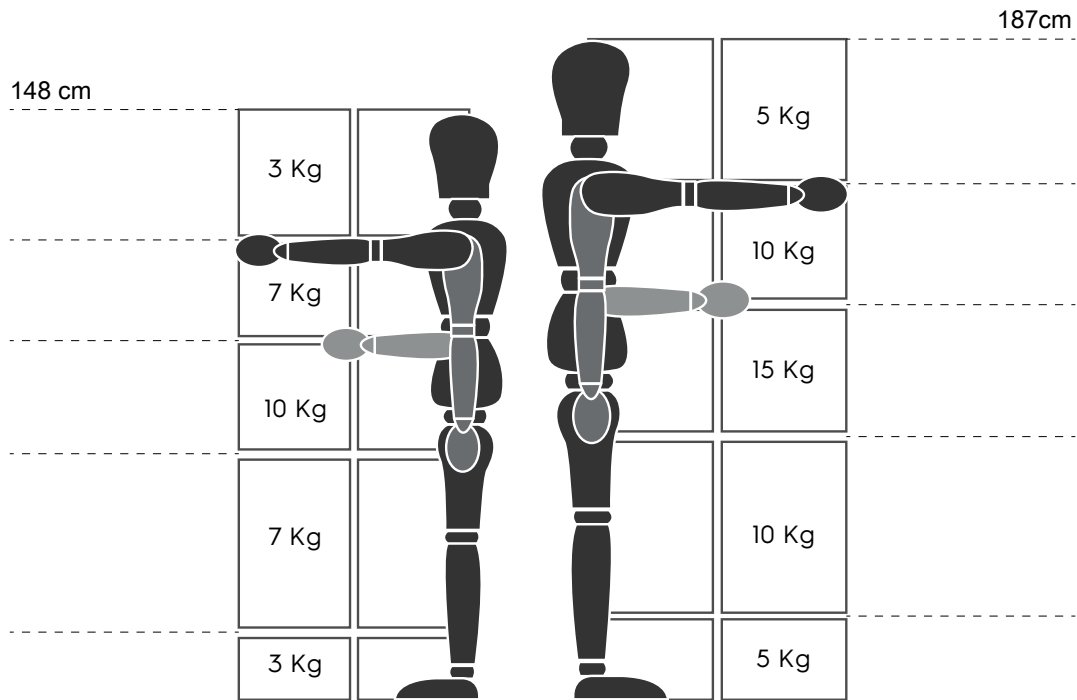
Het in- en uitladen van de plateaus en de interactie met het product kunnen ongemakkelijke houdingen en het hanteren van zware gewichten met zich meebrengen. We hebben geprobeerd deze dagelijkse activiteiten enigszins te verlichten.

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 kijkafstand 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).

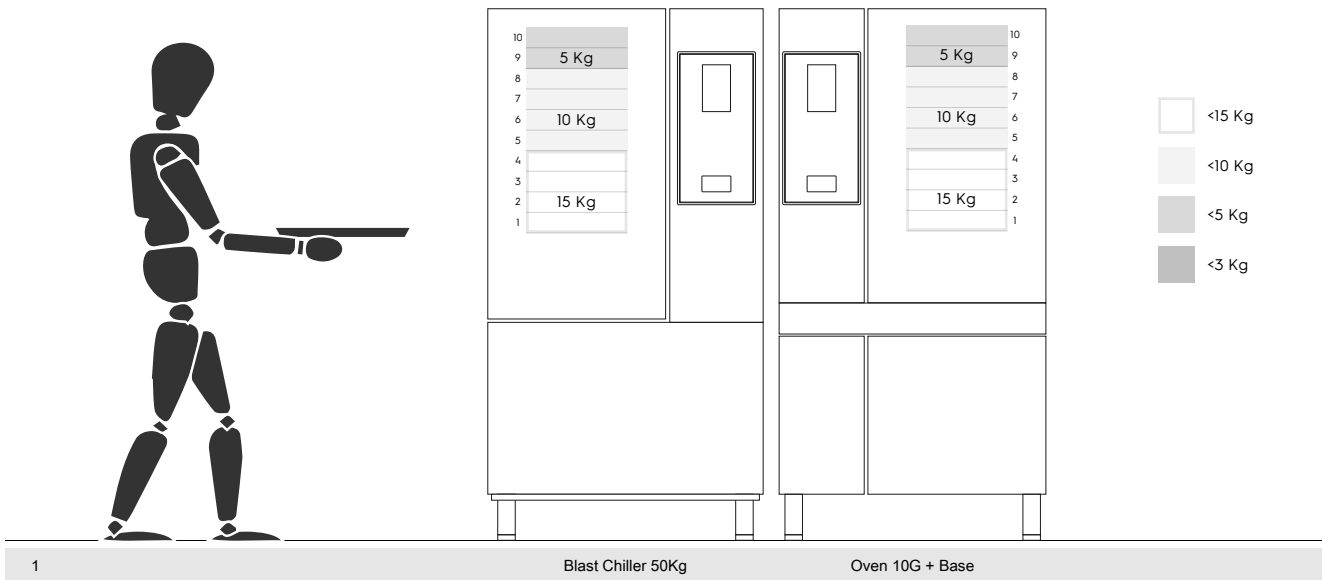
## De aanbevolen plaatsing van plateaus op grond van hun gewicht

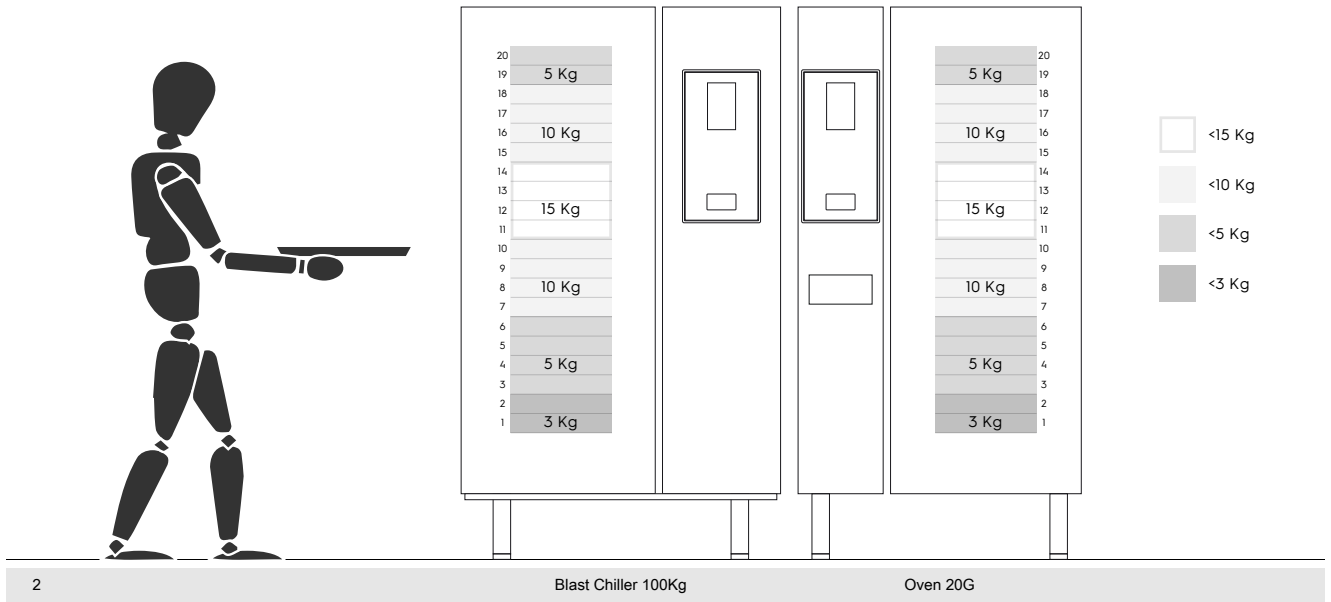
Probeer de plateaus in de ovenruimtes te plaatsen, rekening houdend met hun gewicht, zoals in onderstaande afbeeldingen wordt getoond.



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.





CE