

## **CL6040-1 / CL6080-1 / CL6080-2 / CL6080-3**



**117910 - 117911 - 117912 - 117913**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Duitsland

tel. +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Infolinia service:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versie: 2.0

Datum van opmaak: 2023-04-04

---

## Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid .....	2
1.1	Symboolverklaring .....	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen .....	3
1.3	Gebruik volgens bestemming .....	7
1.4	Oneigenlijk gebruik .....	7
2	Algemeen .....	8
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	8
2.2	Auteursrecht .....	8
2.3	Conformiteitsverklaring .....	8
3	Transport, verpakking en opslag .....	9
3.1	Transportinspectie .....	9
3.2	Verpakking .....	9
3.3	Opslag .....	9
4	Technische Gegevens .....	10
4.1	Technische Gegevens .....	10
4.2	Functies van het apparaat .....	16
4.3	Onderdelenoverzicht .....	17
5	Installatieinstructie .....	18
5.1	Uitpakken en plaatsing .....	18
5.2	Elektrische aansluiting .....	21
5.3	Wateraansluiting .....	23
6	Gebruiksaanwijzing .....	26
6.1	Bediening .....	30
7	Reiniging en onderhoud .....	65
7.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen .....	65
7.2	Reiniging .....	65
7.3	Onderhoud .....	67
8	Verwijdering .....	68



**Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!**

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

## 1 Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

### 1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



**GEVAAR!**

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



### **WAARSCHUWING!**

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



### **VOORZICHTIG!**

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

### **ATTENTIE!**

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

### **OPMERKING!**

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

## 1.2 Veiligheidsaanwijzingen

### **Elektrische stroom**

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingskabel.

- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

### Brandbare materialen

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen, zoals een fornuis, een kachel, open vuur, apparaten voor het behouden van warmte, enz.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Het apparaat niet bedekken met bijv. aluminiumfolie of doeken.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen, bijv. benzine, spiritus, alcohol. Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- In geval van brand, vóór het blussen het apparaat ontkoppelen van de voeding. Blus het vuur nooit met water als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

### Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

### Bedienend personeel

## Veiligheid

---

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

### Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

### Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

## Waarschuwingstekens op het apparaat



### **GEVAARLIJKE SPANNING**

Gevaarlijke spanning binnenin. Aanraking leidt tot elektrische schokken of brandwonden. Alvorens onderhouds- en reinigingswerkzaamheden uit te voeren, moet het systeem uitgeschakeld en vergrendeld worden.

Het niet opvolgen van deze instructies kan ernstig letsel veroorzaken.



### **VERBRANDINGSGEVAAR!**

Dit symbool geeft situaties aan waarin men moet oppassen dat men tijdens het gebruik geen hete buitenoppervlakken van de oven aanraakt.

Het niet opvolgen van deze instructies kan ernstig letsel veroorzaken.



### **VERBRANDINGSGEVAAR - heet water en stoom!**

Dit symbool geeft situaties aan waarin men moet oppassen om niet in aanraking te komen met heet water op oppervlakken en stoom die tijdens de werking van de oven kan ontstaan.

Het niet opvolgen van deze instructies kan ernstig letsel veroorzaken.



### **VERBRANDINGSGEVAAR - hete stoom!**

Dit symbool geeft situaties aan waarin personen voorzichtig moeten zijn om niet in aanraking te komen met hete stoom die tijdens de werking van de oven kan ontsnappen.

Het niet opvolgen van deze instructies kan ernstig letsel veroorzaken.



### **VERBRANDINGSGEVAAR - de bediening van de hete platen met producten!**

Dit symbool geeft situaties aan waarin men voorzichtig moet zijn bij het hanteren van hete platen met hete producten en vloeistoffen die tijdens het laden of lossen op iemand kunnen vallen of morsen. De sticker maakt deel uit van de leveringsomvang van het apparaat en moet op een hoogte van 1,6 m boven het installatie-oppervlak worden aangebracht.

Het niet opvolgen van deze instructies kan ernstig letsel veroorzaken.



### **1.3 Gebruik volgens bestemming**

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Brood, broodjes bakken
- Taarten bakken

### **1.4 Oneigenlijk gebruik**

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Bewerking van ongeschikte voedingsmiddelen
- Het verwarmen van ruimtes
- Het drogen van kleding
- De opslag van ontvlambare objecten
- Verwarmen van brandbare, schadelijk voor de gezondheid, gemakkelijk verdampende of soortgelijke vloeistoffen en materialen.

## 2 Algemeen

### 2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

### 2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

### 2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

## 3 Transport, verpakking en opslag

### 3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

### 3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

NL

### 3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

## 4 Technische Gegevens

### 4.1 Technische Gegevens

#### Versie / eigenschappen

- Serie: CL
- Apparaataansluitingen: 3 NAC
- Soort verwarming: verwarmingselement boven/onder
- Onafhankelijke regulatie verwarmingselement boven/onder
- Stoomgenerator: externe Steam-Box
- Bewaseming:
  - ingesteld in het programma
  - manueel
- Parameters per bakfase:
  - voorverwarming
  - baktijd
  - boven-/ onderwarmte
  - intensiteit van de bevochtiging
  - positie van de dampafzuiging
- Manuele verlenging van de baktijd
- Automatische inschakeling van de timer
- Automatisch voorverwarmen
- USB-aansluiting
- Binnenverlichting: LED
- Besturing: touch
- Display:
  - LCD-display, 5 inch
  - programma
  - instellen van de timer
  - datum en tijd
- Eigenschappen:
  - programma's kunnen met alle parameters binnen de menu's worden gekopieerd
  - programma's kunnen worden geïmporteerd van andere apparaten

## Technische Gegevens

- Belangrijke aanwijzing:
  - de LBO100 installatiekit is vereist voor de werking van het apparaat in enkelvoudige modus (indien het apparaat in combinatie met andere apparaten geïnstalleerd wordt, moet de passende installatiekit gekozen worden)
  - er moet altijd een waterontharder voor worden geïnstalleerd
  - vanaf een waterdruk van 3,5 bar is een drukregelaar vereist

### Recht op technische veranderingen voorbehouden!

<b>Naam:</b>	<b>Etage-oven CL6040-1</b>
Art. nr.:	<b>117910</b>
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal bakkamer:	roestvrij staal
Aantal bakkamers:	1
Inhoud in mm:	1 x 600 x 400
Afmetingen van de bakkamer (B x D x H) in mm:	680 x 420 x 160
Laadhoogte in mm:	140
Temperatuurbereik tot °C:	300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Verwarmingsvermogen in kW:	2,4
Vermogen van de stoomgenerator in kW:	1,5
Aantal programma's: voorgeïnstalleerd / te programmeren / handmatig in te stellen:	15 / 84 / 1
Aantal bakfasen:	6
Tijdsinstelling van – tot in min.:	1 - 99
Wateraansluiting:	R 3/4"
Watertoevoertemperatuur van – tot in °C:	10 - 40
Aansluitingswaarde:	4,8 kW   400 V   50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	980 x 900 x 400
Gewicht in kg:	98,0

<b>Naam:</b>	<b>Etage-oven CL6080-1</b>
Art. nr.:	<b>117911</b>
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal bakkamer:	roestvrij staal
Aantal bakkamers:	1
Inhoud in mm:	1 x 600 x 800 / 2 x 600 x 400
Afmetingen van de bakkamer (B x D x H) in mm:	680 x 840 x 160
Laadhoogte in mm:	140
Temperatuurbereik tot °C:	300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Verwarmingsvermogen in kW:	4,8
Vermogen van de stoomgenerator in kW:	1,5
Aantal programma's: voorgeïnstalleerd / te programmeren / handmatig in te stellen:	15 / 84 / 1
Aantal bakfasen:	6
Tijdsinstelling van – tot in min.:	1 - 99
Wateraansluiting:	R 3/4"
Watertoevoertemperatuur van – tot in °C:	10 - 40
Aansluitingswaarde:	6,5 kW   400 V   50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	980 x 1330 x 400
Gewicht in kg:	131,0

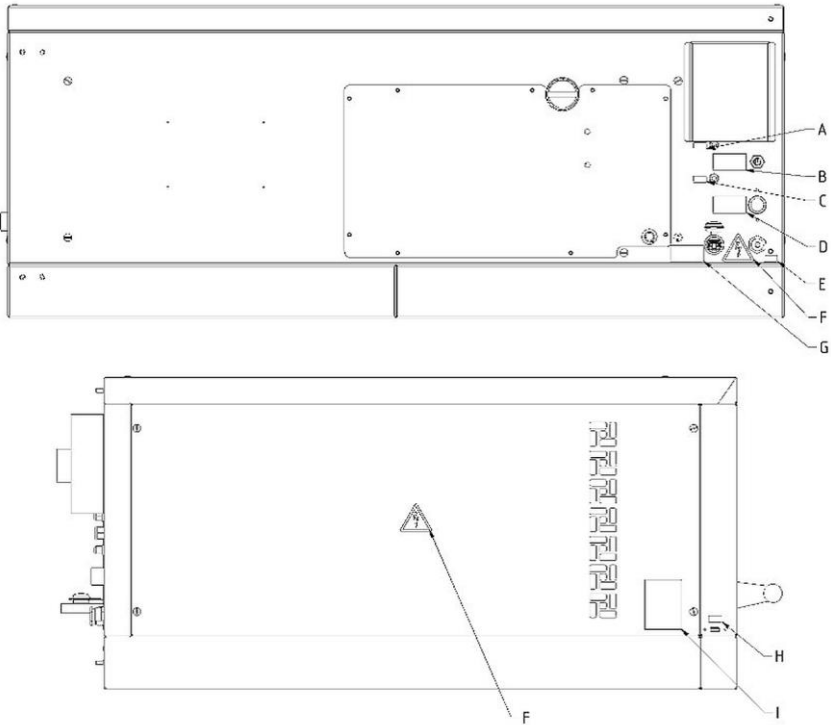
<b>Naam:</b>	<b>Etage-oven CL6080-2</b>
Art. nr.:	<b>117912</b>
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal bakkamer:	roestvrij staal
Aantal bakkamers:	2
Inhoud in mm:	2 x 600 x 800 / 4 x 600 x 400
Afmetingen van de bakkamer (B x D x H) in mm:	680 x 840 x 160
Laadhoogte in mm:	140
Temperatuurbereik tot °C:	300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Verwarmingsvermogen in kW:	9,6
Vermogen van de stoomgenerator in kW:	3
Aantal programma's: voorgeïnstalleerd / te programmeren / handmatig in te stellen:	15 / 84 / 1
Aantal bakfasen:	6
Tijdsinstelling van – tot in min.:	1 - 99
Wateraansluiting:	R 3/4"
Watertoevoertemperatuur van – tot in °C:	10 - 40
Aansluitingswaarde:	13,8 kW   400 V   50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	980 x 1330 x 700
Gewicht in kg:	233,0

<b>Naam:</b>	<b>Etage-oven CL6080-3</b>
Art. nr.:	<b>117913</b>
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal bakkamer:	roestvrij staal
Aantal bakkamers:	3
Inhoud in mm:	3 x 600 x 800 / 6 x 600 x 400
Afmetingen van de bakkamer (B x D x H) in mm:	680 x 840 x 160
Laadhoogte in mm:	140
Temperatuurbereik tot °C:	300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Verwarmingsvermogen in kW:	14,4
Vermogen van de stoomgenerator in kW:	4,5
Aantal programma's: voorgeïnstalleerd / te programmeren / handmatig in te stellen:	15 / 84 / 1
Aantal bakfasen:	6
Tijdsinstelling van – tot in min.:	1 - 99
Watersaansluiting:	R 3/4"
Watertoevoertemperatuur van – tot in °C:	10 - 40
Aansluitingswaarde:	20,6 kW   400 V   50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	980 x 1330 x 995
Gewicht in kg:	329,0









### Beschrijving van etiketten op apparaten

Er zitten etiketten op het apparaat met belangrijke informatie over de oven en de gevaarlijke zones, zoals aangegeven in het volgende schema.



Afb. 1

<b>A</b>	T. FUSE chamber	Beveiliging van de bakkamer	<b>B</b>		Aansluiting voor extractie
<b>C</b>	T. FUSE St. generator	Beveiliging van de stoomgenerator	<b>D</b>		Wateraansluiting
<b>E</b>		Aardingsaansluiting	<b>F</b>		Hoogspanning
<b>G</b>		Internetaansluiting	<b>H</b>		USB-aansluiting
<b>I</b>	Typeplaatje				

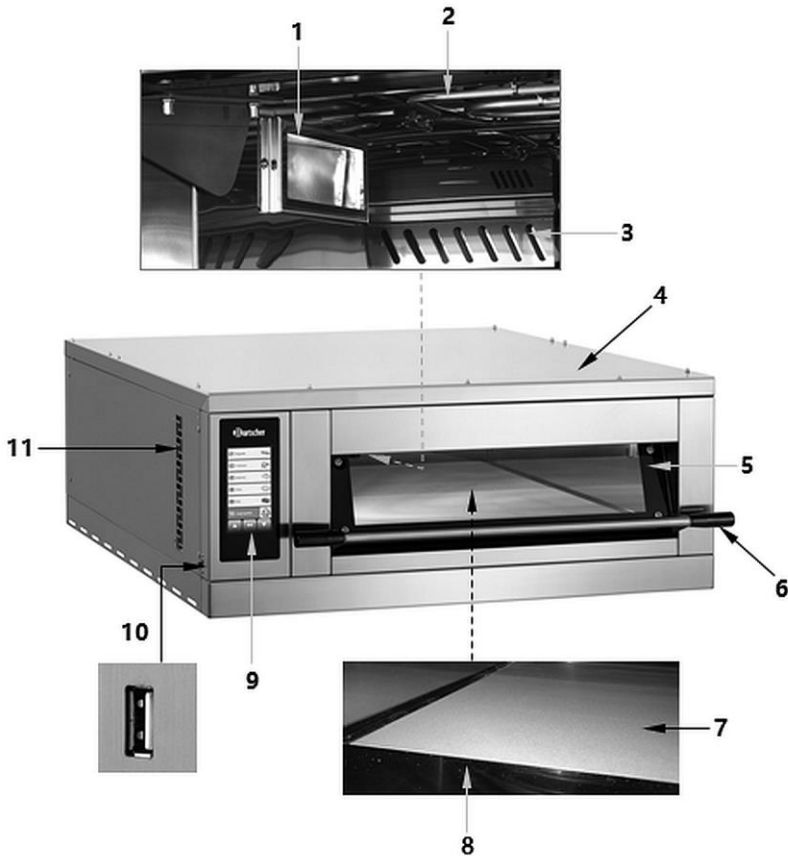
## 4.2 Functies van het apparaat

De bakwaren in de gestapelde oven worden gebakken op een traditionele chamottesteen met afzonderlijk regelbare boven- en onderverwarmers.

De etage-oven onderscheidt zich door geringe temperatuurverliezen, zelfs bij gebruik van de bevochtigingsfunctie. Het externe stoomopwekkingssysteem Steam Box en de chamottesteen garanderen een praktisch constante temperatuur in de bakkamer.

De 99 programma's, 6 bakfasen en 6 parameters zorgen ervoor dat het werk snel en zonder complicaties verloopt.

### 4.3 Onderdelenoverzicht



NL

Afb. 2

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1. LED-binnenverlichting                                   | 2. Bovenverwarmer   |
| 3. Ventilatieopeningen van de thermische behandelingskamer | 4. Behuizing        |
| 5. Deur  | 6. Deurhandgreep    |
| 7. Chamottesteen   | 8. Verwarming onder |
| 9. Bedieningspaneel  | 10. USB-aansluiting |
| 11. Ventilatie-openingen                                   |                     |

### 5 Installatieinstructie



#### VOORZICHTIG!

**In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.**

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

#### AANWIJZING!

**De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.**

### 5.1 Uitpakken en plaatsing

NL

#### Plaats van installatie

- Het apparaat is ontworpen om in gesloten ruimtes te werken en kan niet buiten worden gebruikt of worden blootgesteld aan slechte weersomstandigheden.
- Het apparaat mag alleen in een goed geventileerde ruimte worden gebruikt om overmatige opeenhoping van schadelijke stoffen in de lucht te voorkomen.
- Om de hete dampen en geuren die uit de kookkast ontsnappen af te voeren, moet boven het apparaat een industriële afzuigkap (of een ander systeem dat voldoende afvoer van de dampen garandeert) worden geïnstalleerd.
- Vanwege de brandveiligheid moet een brandblusser in de buurt van het apparaat geïnstalleerd worden.
- Wij raden aan een brandalarm in de buurt van de oven te installeren.
- De vloer onder het apparaat moet het gewicht van het apparaat met maximale belasting kunnen dragen.
- Het apparaat op een rechte, stabiele, droge en water- en hittebestendige ondergrond plaatsen.
- De plaats moet makkelijk bereikbaar zijn en voldoende ruim om het apparaat vrij te kunnen bedienen.
- De ruimte waarin de apparatuur zal worden geïnstalleerd, moet worden voorbereid volgens de aanwijzingen van de fabrikant. De eindklant moet zorgen voor:
  - een plaats met voldoende minimumafstand van muren en plafond

## Installatieinstructie

- een elektrische aansluiting met de nodige zekeringen en een hoofdschakelaar in de buurt
  - aansluiting op het potentiaalvereffeningssysteem - afzonderlijke aardingskabel
  - aansluiting op koudwatervoorziening met onthardingssysteem met klep en leidingdruk van 2,5 - 3,5 bar
  - condensafvoer naar de afvoer met sifon
  - ventilatiesysteem en dampafzuiger (condensatiekap) boven het apparaat.
- Het apparaat moet op een eigen houten pallet worden vervoerd naar de plaats van opstelling.
  - Het vervoer moet gebeuren met een pallettruck of vorkheftruck, waarbij alle voorzorgsmaatregelen genomen moeten worden om te voorkomen dat het apparaat omvalt. Ook aan het einde van zijn levensduur moet het apparaat op een pallet vervoerd worden en met uiterste voorzichtigheid behandeld worden om het risico van omvallen te vermijden.
  - Verwijder de externe verpakking (houten kist en / of karton) en voer deze af in overeenstemming met de geldende voorschriften in het land van installatie.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Verstikkingsgevaar!**

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

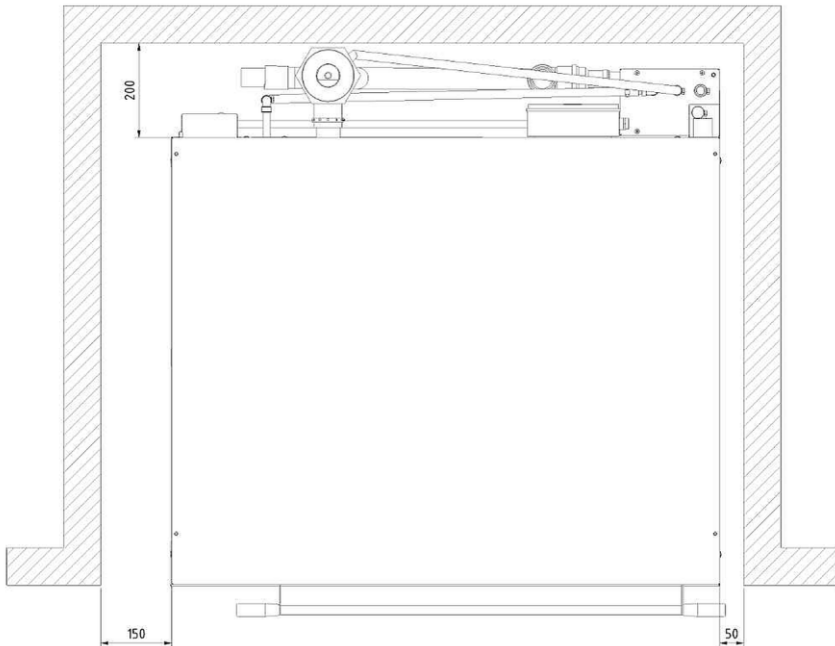
- Controleer of het apparaat intact is.
- Controleer voordat u het apparaat plaatst de afmetingen en de exacte positie van de aansluitingen voor elektriciteit, waterafvoer en rookafvoer.
- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdt u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- De accessoires, al het informatiemateriaal en plastic zakken uit het apparaat halen.
- Controleer of de ventilatieopeningen en de afzuigkap op geen enkele manier zijn geblokkeerd.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.

- Plaats het apparaat nooit direct naast muren, scheidingswanden, keukenmeubelen of andere coatings van brandbare materialen. De toepasselijke brandvoorschriften moeten nauwgezet worden nageleefd.
- Muren en voorwerpen in de buurt van het apparaat moeten van onbrandbare materialen gemaakt zijn (bijv. keramische tegels, stalen pallets) of bekleed zijn met onbrandbaar thermisch isolatiemateriaal.
- Als de gespecificeerde minimale afstand niet kan worden aangehouden, moeten geschikte beschermende maatregelen worden genomen (bijv. folie van hittebestendig materiaal) om ervoor te zorgen dat de wandtemperatuur binnen een veilig bereik (tot 60 ° C) wordt gehouden.
- Het apparaat moet horizontaal geplaatst worden, waarvoor de hoogte van de stelvoeten met een waterpas ingesteld wordt.

### **OPGELET!**

**Hoogteverschillen of een bepaalde helling kunnen de functionaliteit van het apparaat nadelig beïnvloeden.**

- Er moeten minimumafstanden worden aangehouden tot muren en brandbare voorwerpen, zoals aangegeven in de volgende figuur.



Afb. 3

NL

## 5.2 Elektrische aansluiting

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Leg de verbindingkabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.

### **WAARSCHUWING !**


**De elektrische aansluiting van het apparaat mag alleen door bevoegd personeel worden uitgevoerd. Tijdens de installatiewerkzaamheden moeten de veiligheidsvoorschriften voor de werking van dergelijke apparatuur en de nationale voorschriften in acht genomen worden.**

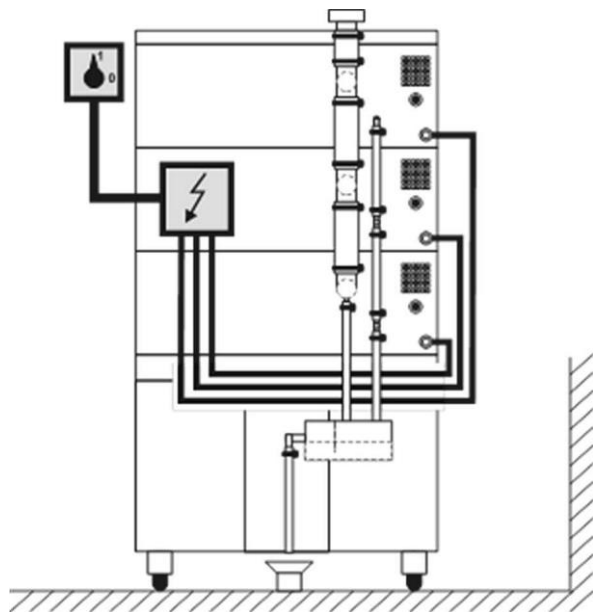
### **TIP!**

**Raadpleeg het bijgevoegde bedradingschema voor details.**

- Het 5-pins stopcontact moet aan de muur bevestigd worden, dicht bij de plaats waar de oven geïnstalleerd is, en moet gemakkelijk bereikbaar zijn.

Volgens de voorschriften moet de afstand tussen de contacten in geopende stand ten minste 3 mm zijn. Om het apparaat correct op de 5-polige stekker aan te sluiten moet een genormaliseerd aansluitsnoer met rubberen isolatie, dat bij de oven geleverd wordt, gebruikt worden. Als het apparaat geïnstalleerd wordt in landen met een andere stroomvoorziening, zal de kabeldoorsnede dienovereenkomstig toenemen en zal de kabel vervangen moeten worden.

- Het apparaat moet geaard zijn volgens de veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparatuur.
- De potentiaalvereffening wordt uitgevoerd bij de schroef met het symbool , dat zich onder de wartel voor de elektrische aansluiting aan de achterkant van het apparaat bevindt.
- Voor het apparaat moet een aparte 5-aderige kabel worden voorzien van de 5-polige contactdoos aan de muur naar de schakelkast van de installatie, waarvan de doorsnede overeenkomt met het maximale elektrische vermogen van het apparaat, met een passende beveiliging door een automatische stroomonderbreker.



Afb. 4



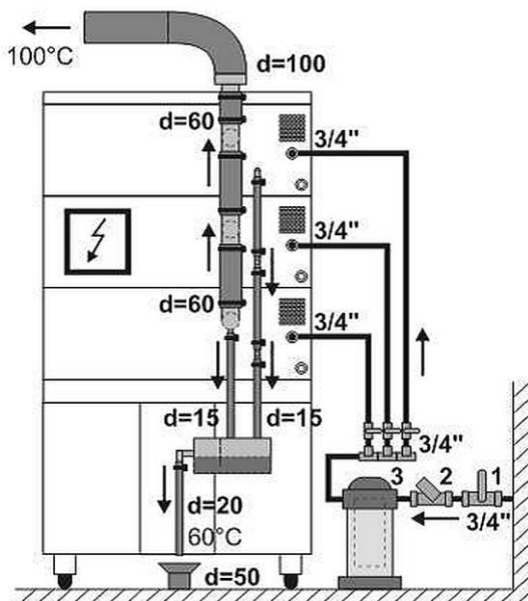
### 5.3 Wateraansluiting

1. Zorg ervoor dat de drinkwateraansluiting zich dicht bij het apparaat bevindt.
2. Voordat u het apparaat aansluit, moet u voldoende water aftappen om eventuele resterende stoffen in de leidingen te verwijderen zodat ze niet in de magneetkleppen terechtkomen.
3. Om de watertoevoeraansluiting tot stand te brengen, moet rekening gehouden worden met de volgende gegevens:
  - De watertoevoeraansluiting bevindt zich aan de achterkant van het apparaat, aan de linkerkant. De verbinding met de afsluiter van het distributienetwerk kan gemaakt worden met de bijgeleverde flexibele buis of met een ¾" buis met schroefdraad. De verbinding moet zo gemaakt zijn dat ze niet verwijderd kan worden in geval van drukoverbelasting. Een grafische voorstelling van de wateraansluiting en -afvoer ziet u in afbeelding 5 hieronder.
  - Voordat u de watertoevoer op de oven aansluit, moet u een drukregelaar installeren en deze instellen op 2,5 - 3,5 bar (50 kPa - 200 kPa). Er moet een filter worden geïnstalleerd voordat er water in de oven stroomt.
  - De watertoevoer ter plaatse moet voorzien zijn van een afsluitklep waarmee de watertoevoer naar het apparaat afgesloten kan worden.
  - Controleer de hardheid van het water ter plaatse of vraag het aan uw plaatselijke waterleidingbedrijf.

### OPGELET!

Voor een goede werking moet het apparaat voorzien worden van drinkwater, om kalkaanslag in de inspuitleidingen, de bakkamer en de stoomgenerator te voorkomen.

Een aansluiting aan de inlaat van de waterontharder is altijd nodig!



Afb. 5

### Afvoer condenswater

#### **WAARSCHUWING !**

**De temperatuur van de stoom is zeer hoog en kan brandwonden veroorzaken bij contact met de huid of de ogen.**

Wees bijzonder voorzichtig in de buurt van de dampafzuiger en de stoomgenerator!

Tijdens het bakproces komt er voldoende water en stoom uit de bakkamer.

Om de gecondenseerde vloeistof uit de condensatiekap af te voeren moet een extra rubberen slang met een diameter van 20 mm diameter geïnstalleerd worden, die ook op de tank aangesloten moet worden.

Overtollig condenswater van de stoomgenerator wordt afgevoerd via extra pijpen die met de tank verbonden zijn.

Condenswater uit de tank wordt afgevoerd via de afvoerslang van het apparaat, die verbonden is met een hittebestendige slang (50 mm diameter) of een afvoerpijp op de vloer van het gebouw.

In beide gevallen is een geschikte sifon nodig.

### Aansluiting van de condensatiekap

#### **WAARSCHUWING !**

**De elektrische aansluiting van de condensatiekap mag alleen door bevoegd personeel worden uitgevoerd!**

**Bij de installatie van de condensatiekap aan het apparaat moeten alle veiligheidsvoorschriften voor de behandeling en de bediening van elektrische apparaten in acht genomen worden!**

- De condensatiekap wordt aangesloten door de aansluitkabel van de kap (4 x 0,75 mm<sup>2</sup>) aan te sluiten op de wartel op de achterkant van het apparaat. Het aansluitsnoer wordt aangesloten op de gemarkeerde klemmen in het elektrische gedeelte van het apparaat. Het aansluitsnoer wordt bij de condensatiekap geleverd.
- Het aansluitsnoer mag niet in aanraking komen met de hete oppervlakken van de oven.

#### **TIP!**

**De condensatiekap is niet inbegrepen in de leveringsomvang van de oven.**

## 6 Gebruiksaanwijzing

### Veiligheidsaanwijzingen voor de gebruiker

#### **WAARSCHUWING !**

**Alle personen die het apparaat bedienen moeten goed opgeleid en getraind zijn door bevoegd personeel en moeten de veiligheidsvoorschriften en aanwijzingen in de handleiding begrijpen, respecteren en opvolgen.**

De volgende veiligheidsvoorschriften en voorzorgsmaatregelen moeten in acht genomen worden bij het gebruik van het apparaat:

- De ovens zijn uitsluitend bestemd voor de verwerking van levensmiddelen, d.w.z. brood, gebak en andere producten die voldoen aan de geldende levensmiddelenvoorschriften.
- Gebruik de oven nooit voor andere producten of materialen zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant.
- Gebruik de oven nooit om vluchtige of ontvlambare materialen en vloeistoffen (alcohol, verdunners, enz.) te verwerken, want dat kan brand of een explosie veroorzaken!
- Onbevoegden mogen de oven niet bedienen.
- Gebruik beschermende handschoenen wanneer u producten in de oven plaatst en wanneer u ze uit de oven haalt.
- Alvorens de oven te bedienen en op te starten, moet u controleren of
  - alle veiligheidsvoorzieningen zijn aangebracht om de oven te beveiligen;
  - geen enkel deel van de oven beschadigd is;
  - alle voorwerpen die niet in of op de oven horen te zijn, verwijderd zijn;
  - de watertoevoerleiding open is;
  - de waterklep open staat;
  - er is een waterafvoer in de thermische behandelingskamer.
- Start de oven niet op voordat u de toestand ervan gecontroleerd hebt, met inachtneming van de gezondheids- en veiligheidsvoorschriften. Alle defecten of storingen die de veiligheid van het apparaat in gevaar kunnen brengen, moeten onmiddellijk door bevoegd personeel of door de service worden verholpen!
- Voortdurende voorzichtigheid is geboden bij het in- en uitladen van de oven. Hete producten kunnen uit de containers vallen en de bediener verbranden. Zet nooit vloeibare producten op hoger geplaatste platen, want die kunnen overlopen. Platen met vloeibare producten mogen niet hoger geplaatst worden dan op borsthoogte van de bediener.

- Na elk bakproces:
  - alle producten uit het apparaat halen,
  - reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat,
  - de waterklep sluiten.
- Aan het einde van de werkdag koppelt u de stroom af en sluit u de waterkraan.
- Koppel de oven los van de stroomvoorziening voordat u onderhouds- en servicewerkzaamheden uitvoert.
- Onderhoud, service en reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, met inachtneming van de veiligheidsvoorschriften.
- Gebruik nooit waterslangen, hogedrukreinigers, stoomreinigers of soortgelijke apparaten om de oven schoon te maken.
- Na onderhoud of reparatie van de oven, is het noodzakelijk alle bovenstaande instructies op te volgen en opnieuw te controleren.



### VERWITTIGING

#### **Risico op brandwonden!**

**Tijdens gebruik worden de behuizing en het deur van het apparaat erg heet en blijven ze na het uitschakelen nog enige tijd heet.**

Raak het apparaat nooit aan tijdens het gebruik en direct na het uitschakelen. Open en sluit de oven uitend met behulp van de handgreep op de deur.

Voor de bediening de hiervoor voorziene handgrepen en bedieningselementen gebruiken.

#### **Bakplaten worden erg heet tijdens het werk.**

Gebruik beschermende handschoenen of een keukendoek om bakplaten of bakken met voedsel te verwijderen.

### Algemene beschrijving van de apparaten

De etageovens moeten altijd op een onderstel worden geplaatst. De door de fabrikant aangeboden onderstellen moeten apart besteld worden.

Verkrijgbaar zijn 4 etage-ovens:

Etage-oven CL6040-1 met 1 bakkamer

Etage-oven CL6080-1 met 1 bakkamer

Etage-oven CL6080-2 met 2 bakkamers

Etage-oven CL6080-3 met 3 bakkamers

### Manueel bakken

Om goede bakresultaten te bereiken, moet aan bepaalde voorwaarden worden voldaan: temperatuur, vochtigheid en tijd.

De manuele bakmodus is voorzien om snel te bakken in één enkele fase. Deze bakstand kan gebruikt worden voor eenvoudig bakken of om handmatig een recept te testen om later te programmeren.

### Geprogrammeerd bakken

De geprogrammeerde bakmodus is ontworpen om in verschillende fasen te bakken. In de geprogrammeerde modus kunnen tot 99 programma's worden ingesteld.

Voor elk programma kunnen de volgende instellingen gemaakt worden: programmaam, geluid, beeld.

In elke bakfase kunt u de tijd, de temperatuur, de bevochtiging, de stand van de afzuigkap of de spaarstand (ECO) instellen.

### Functies en bakeigenschappen

#### Verwarmingselement

De lucht wordt verwarmd door elektrische infrarode buisverwarmers in de bodem en het plafond van de oven. De verwarming wordt automatisch geregeld door elektronica en een temperatuursensor in de oven.

De temperatuur kan door de gebruiker vrij ingesteld worden tussen 0 °C en 300 °C, aangezien verschillende producten verschillende temperaturen vereisen.

### Stoom

Stoom wordt opgewekt door een stoomgenerator (externe Steam Box) die zich buiten de bakkamer bevindt, op de achterwand van de oven.

De stoomgenerator heeft zijn eigen verwarmingselementen en watervoorziening. Wanneer het bakproces begint, duwt de generator de stoom in de bakkamer, die het voedsel binnenin gelijkmatig bevochtigt zonder energie aan de bakkamer te onttrekken.

De gebruiker kan de intensiteit van de stoom vrij instellen. Het is belangrijk dat de juiste hoeveelheid vocht aan de producten wordt toegevoerd, zodat ze gelijkmatig bevochtigt worden, want dat beïnvloedt de kwaliteit van de producten.

### Stoomextractie

Tijdens de bevochtiging wordt in de oven een overdruk gecreëerd, en de overtollige stoom wordt afgevoerd via de dampafzuiger van het apparaat. Het is ook mogelijk om de oven op elk moment tijdens het bakproces te ventileren.

### Baktijd

De timer geeft aan hoeveel tijd er nog rest tot het einde van het bakproces. De tijd kan worden ingesteld volgens de voorkeur van de gebruiker voor bepaalde producten.

### Automatische bereiding van de oven met de timer

Op de ingestelde tijd begint de oven het bakproces voor te bereiden op de ingestelde temperatuurwaarden. De functie maakt de oven klaar voor onmiddellijk gebruik. De automatische bereiding 's nachts begint op de tijd en bij de temperatuur die in de instellingen is ingesteld.

### Binnenverlichting

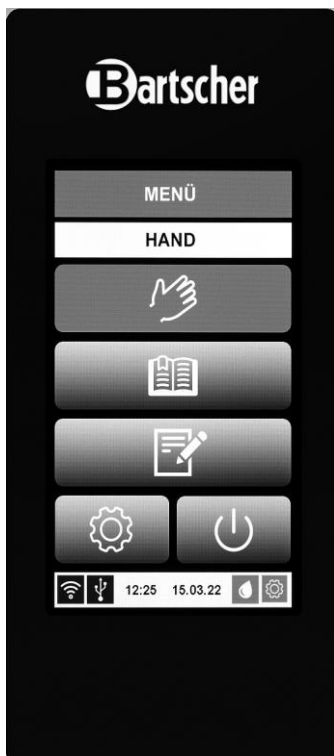
Aan de linkerkant van de oven is LED-verlichting aangebracht om de bakkamer te verlichten.

### Zuinige modus (ECO)

Activering van de spaarstand helpt elektriciteit te besparen door de stoomverwarming en de bakkamerverwarming aan en uit te schakelen.


## 6.1 Bediening

### Bedieningspaneel



Afb. 6

### Het apparaat klaarmaken

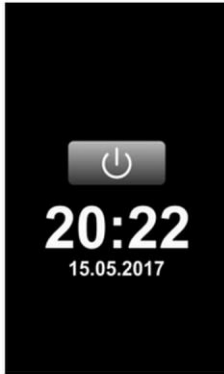
1. Voor het inschakelen het apparaat en de accessoires aan de binnen- en buitenkant schoonmaken volgens de aanwijzingen in hoofdstuk **"Reiniging"**.
2. Sluit het apparaat aan op de voeding.
3. Zet de oven aan door de aan/uit schakelaar  op het bedieningspaneel enkele seconden ingedrukt te houden.

Het digitale display toont de bedrijfsuren en de resterende uren tot het vereiste regelmatige onderhoud.

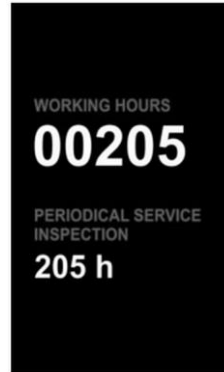


## Gebruiksaanwijzing

Na een paar seconden schakelt het scherm over naar het hoofdmenu. De oven is nu klaar voor gebruik.



Afb. 7



Afb. 8

## Hoofdmenu-scherm / Functietoetsen en indicatoren

Het hoofdmenu-scherm biedt acht functie- en statusiconen, die op het aanraakscherm worden weergegeven.



Afb. 9

### 1. NAAM VAN HET HUIDIGE SCHERM

### 2. INFORMATIEBALK

De naam van de momenteel gekozen functie wordt op de informatiebalk getoond. In geval van een fout verschijnt er ook een foutmelding in de informatiebalk.

### 3. MANUELE BAKMODUS

De manuele bakmodus is voorzien om snel te bakken in één enkele fase.

### 4. VOORGEPROGRAMMEERDE BAKMODUS

Met de voorgeprogrammeerde bakstand kunt u bakken door een van de voorgeprogrammeerde bakprogramma's uit een lijst te kiezen.

### 5. MENU VOOR HET BEWERKEN VAN BAKPROGRAMMA'S

Met dit menu kan de gebruiker vooraf ingestelde programma's activeren of deactiveren, nieuwe programma's maken of de parameters van bestaande programma's wijzigen

### 6. INSTELLINGENMENU

Het instellingenmenu geeft toegang tot een paar niveaus van parameters en informatie

### 7. AAN/UIT-knop

Door deze knop enkele seconden ingedrukt te houden, schakelt de gebruiker de oven uit.

### 8. STATUSBALK

De statusbalk toont informatie zoals de tijd, de internetverbinding, de USB-status, de datum, de status van het gewone onderhoud en de waterfilterstatus.

## Navigatie en kleurenberichten

Navigatie en pictogramkeuze kunnen rechtstreeks gebeuren door de iconen op het scherm aan te raken.

De **oranje** kleur wordt gebruikt als een indicator van de huidige positie op het scherm.

Functie- en moduspictogrammen hebben de volgende kenmerken:

De verschillende kleuren van de pictogrammen op het hoofdmenuscherm informeren de gebruiker over de status van een functie. Een voorbeeld van de verschillende statussen van één pictogram ziet u in afb. 10.



beschikbare functie



gekozen functie



geblokkeerde functie

Afb. 10

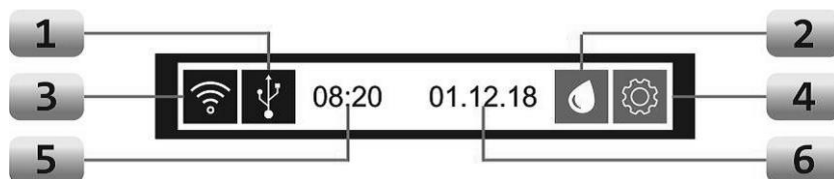
De **grijze** kleur van het pictogram geeft aan dat de functie geactiveerd kan worden.

De **oranje** kleur van het pictogram geeft aan dat de functie nu geselecteerd is.

De **donkergrijze** kleur van het pictogram geeft aan dat de functie vergrendeld is en dus niet gekozen kan worden, en dat ze niet beschikbaar is voor het product.

### Statusbalk

De statusbalk toont de volgende gegevens:



Afb. 11

- |                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| 1. USB-aansluiting    | 2. Waterfilter          |
| 3. Internetverbinding | 4. Regelmatig onderhoud |
| 5. Huidige tijd       | 6. Huidige datum        |

### Indicatoren USB-status

Informatie over de gekleurde pictogrammen van de USB-indicator:



#### Zwarte USB-indicator

De zwarte kleur van het pictogram geeft aan dat er geen USB-communicatie is.



#### Groene USB-indicator

De groene kleur van het pictogram geeft aan dat de USB-communicatie actief is en werkt.



#### Rode USB-indicator

De rode kleur van het pictogram geeft aan dat de USB-communicatie actief is, maar dat ze wegens eens storing niet werkt.

### Indicatoren van de internet-status

Informatie over de gekleurde pictogrammen van de internet-indicator:



#### **Zwarte internet-indicator**

De zwarte kleur van het pictogram geeft aan dat er geen communicatie met het internet is.



#### **Groene internet-indicator**

De groene kleur van het pictogram geeft aan dat de communicatie met het internet actief is en werkt.



#### **Rode internet-indicator**

De rode kleur van het pictogram geeft aan dat de communicatie met het internet actief is, maar dat ze wegens een storing niet werkt.

### Statusindicator waterfilter

Informatie over de kleurindicatorpictogrammen van het waterfilter.



#### **Groene indicator waterfilter**

De groene kleur geeft aan, dat het waterfilter geen onderhoud nodig heeft/ niet aan vervanging toe is.



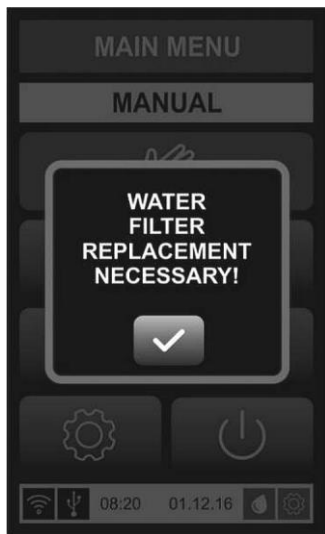
#### **Oranje indicator waterfilter**

De oranje kleur van het filterpictogram geeft aan, dat het filter binnenkort moet worden vervangen en dat de servicedienst op de hoogte moet worden gebracht, zodat de vervanging tijdig gepland kan worden.



#### **Rode indicator waterfilter**

De rode kleur van het filterpictogram geeft aan, dat het waterfilter niet tijdig is vervangen en dat het onmiddellijk dient te worden vervangen.



### TIP!

Aangezien ovens in verschillende combinaties kunnen worden geïnstalleerd, moet het waterfilter manueel door de gebruiker worden gecontroleerd, aangezien het wordt gebruikt om het hele apparaat van water te voorzien. Het filterpictogram is geen aanduiding van de toestand van het waterfilter voor het hele apparaat. Alleen de combinatie van informatie van het filterpictogram en de manuele inspectie van het waterfilter geeft betrouwbare informatie over de toestand van het waterfilter.

Afb. 12: Vereiste vervanging van het waterfilter

NL

## Statusindicatoren voor regelmatige inspectie/onderhoud

Informatie over de gekleurde SERVICE-indicatoren.



### Groene Service-indicator

De groene kleur van het pictogram geeft aan dat er geen onderhoud nodig is.



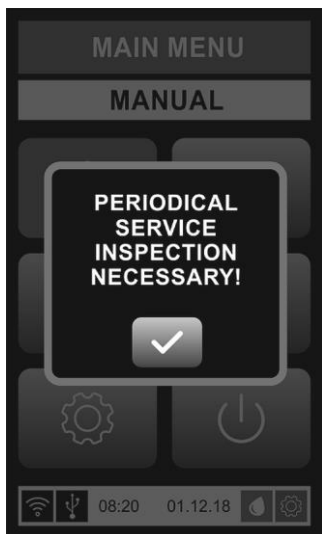
### Oranje Service-indicator

De oranje kleur van het Service-pictogram geeft aan dat er binnenkort een jaarlijkse onderhoudsbeurt nodig zal zijn, en dat het servicebedrijf verwittigd moet worden om het onderhoud te zijner tijd te plannen.



### Rode Service-indicator

De rode kleur van het Service-pictogram geeft aan dat de jaarlijkse onderhoudsbeurt nog niet is uitgevoerd en dat die onmiddellijk moet gebeuren!



Afb. 13: Regelmatige inspectie is vereist

### TIP!

Zodra de pictogrammen oranje oplichten, wordt automatisch een extra voorzorgsmaatregel geactiveerd. Wanneer de oven wordt aangezet, verschijnt op het hoofdmenu scherm het waarschuwingsteken "Regelmatig onderhoud" of "Waterfilter vervangen vereist".

Het waarschuwingsteken wordt weergegeven en moet worden bevestigd door op de bevestigingstoets te drukken. Vervolgens kan de oven gebruikt worden. In sommige gevallen blijft het waarschuwingsteken om veiligheidsredenen permanent actief totdat de inspectie voltooid is. In de tussentijd kan de oven niet gebruikt worden.

### TIP!

Het pictogram Service is alleen een indicatie voor regelmatig onderhoud. Het pictogram van de Dienst is geen automatisch systeem voor foutherkenning en stelt de gebruiker niet op de hoogte van fouten die zich voordoen, aangezien een ander systeem verantwoordelijk is voor foutherkenning, foutwaarschuwing en foutcorrectie.

### Manuele bakmodus

De manuele bakstand wordt geactiveerd door op de toets "Manual mode" (afb. 14) in het hoofdmenuscherm te drukken.



Afb. 14

Na activering toont het HAND-scherm (afb. 15) de functies en de bakparameters. De manuele bediening wordt altijd ingesteld met de parameters die tijdens het laatste bakken gebruikt werden. Ze kunnen veranderd worden telkens als de handbediening geactiveerd wordt.

De HAND-indicator bestaat uit de volgende pictogrammen: INFORMATIE en HANDELING (afb. 15).





Afb. 15

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1. Naam van het huidige scherm</b></p>   | <p><b>2. Informatiebalk</b><br/>Informatie over de ingestelde temperatuur voor het voorverwarmen.</p>  |
| <p><b>3. Vooringestelde baktemperatuur, bovenverwarming</b><br/>Indicator van de vooringestelde baktemperatuur voor het bovenste verwarmingselement.</p> | <p><b>4. Werkelijke baktemperatuur, bovenverwarming</b><br/>Indicator van de werkelijke baktemperatuur voor het bovenste verwarmingselement.</p> |
| <p><b>5. Vooringestelde baktemperatuur, onderverwarming</b><br/>Indicator van de vooringestelde baktemperatuur voor het onderste verwarmingselement.</p> | <p><b>6. Werkelijke baktemperatuur, onderverwarming</b><br/>Indicator van de werkelijke baktemperatuur voor het onderste verwarmingselement.</p> |

### 7. Ingestelde baktijd

Toont informatie over de ingestelde baktijd.

### 9. Toets van de dampafzuigklep

Deze kan gebruikt worden om de dampafzuigklep te openen of te sluiten.

### 11. Toets voor manuele bevochtiging

Hiermee kan manueel stoom worden toegevoegd.

### 13. STOP-toets

Kan gebruikt worden om het voorverwarmen of het bakproces te stoppen (pictogram voor directe activering).

### 8. Resterende baktijd

Toont de tijd tot het einde van het bakproces.

### 10. Toets voor bevochtiging door de stoomgenerator

De bevochtigingsintensiteit wordt ingesteld in intervallen tussen 1 en 20. Deze kan enkel vóór het bakken worden ingesteld.

Het is niet mogelijk beide bevochtigingssystemen tegelijk te gebruiken, daarom is het pictogram voor het niet gekozen bevochtigingssysteem geblokkeerd en donkergrijs.

### 12. Terug-toets

Met deze toets kan de gebruiker terugkeren naar de vorige indicator of naar het hoofdmenu.

### 14. ECONOMIC-toets

Door deze toets in te drukken, wordt de spaarstand geactiveerd.


### Instellen van de parameters voor het manuele bakproces

Om het eenfasig snelbakproces te starten, moeten de volgende parameters ingesteld worden (afb. 15):

- baktemperatuur **210** 
- baktijd **05:00**
- de stand van de dampafzuigklep 
- spaarstand 
- voor bevochtiging door de stoomgenerator 

De parameters kunnen één voor één worden ingesteld. Ze kunnen bewerkt worden door op het pictogram op het bedieningspaneel te drukken en de waarde in te stellen.

### Baktemperatuur

1. Druk op het weergegeven temperatuurpictogram **210** .

Het pictogram licht oranje op.

2. Kies de gewenste baktemperatuur door op het pictogram te drukken in het pop-up menu dat op het display verschijnt.

De temperatuur kan ingesteld worden tot 300°C.



3. Druk op het gewenste pictogram om de ingestelde temperatuur te bevestigen.

De ingestelde temperatuur wordt rechts op de temperatuurbalk aangegeven. Aan de linkerkant ziet u de huidige oventemperatuur.

Het voorverwarmen van de oven wordt aangegeven door het gekleurde pictogram

**200**  

Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, verandert het pictogram


**200**   van gekleurd in grijs.

### Baktijd

1. Druk op het pictogram van de huidige baktijd **05:00**.

Het pictogram licht oranje op.

2. Stel de gewenste baktijd in door op het pictogram te drukken en het toetsenbord te gebruiken op het scherm voor de waarde-instelling dat verschijnt.

3. Druk op het pictogram ✓ op het display om de gekozen baktijd te bevestigen. De gekozen baktijd wordt rechts op de tijdbalk aangegeven.
4. Om de baktijd te verlengen, tijdens of na het bakken, kiest u het pictogram "Tijd toevoegen" .



Het einde van het bakproces wordt aangegeven door een geluidssignaal en de boodschap "Klaar met bakken" verschijnt op de informatiebalk.



Afb. 16: Bakproces beëindigd


### Bevochtigen

Als gevolg van de standaardinstellingen is het pictogram voor handmatige

bevochtiging  donkergrijs en het pictogram voor de stoomgenerator  grijs.



Het is niet mogelijk om beide bevochtigingssystemen tegelijk te gebruiken.


Daarom is het pictogram van het niet-geselecteerde bevochtigingssysteem

geblokkeerd en heeft het een donkergrijze achtergrond . Wanneer een bakproces wordt gestart met bevochtiging door de generator, kan de handmatige bevochtigingsfunctie handmatig worden gebruikt nadat de bevochtiging door de generator is afgelopen.

Ongeacht de kleur van de bevochtigingspictogrammen, kan alleen bevochtiging door stoomgenerator gekozen worden.

1. Om het gewenste aantal stoomintervallen in te stellen, drukt u kort op het pictogram van de stoomgenerator .
2. Voer het gewenste aantal stoomintervallen in met het toetsenbord in het pop-up menu op het display.
3. Druk op het bevestigingspictogram  op het display om het aantal intervallen te bevestigen.

Wanneer de stoomgenerator warm genoeg is, verandert het icoon van rood  in wit , ten teken dat de stoomgenerator klaar is.

4. Om tijdens het bakken nog meer stoom toe te voegen, kiest u het pictogram handmatige bevochtiging .

### Informatie over het stoomopwekkingsysteem (Steam Box)

- Bevochtiging via een stoomgenerator is een indirect bevochtigingssysteem. Stoom wordt geproduceerd in een externe stoomgenerator (Steam Box) en wordt in de bakkamer gebracht wanneer die al heet is.
- Het grote voordeel van de stoomgenerator is dat hij de temperatuur in de bakkamer niet verlaagt. Daarom worden de bakresultaten en de prestaties van de oven verbeterd.
- Standaard is de bevochtiging ingesteld op 0 intervallen. Om het proces te activeren, moet het handmatig worden ingesteld. Er kunnen tot 20 intervallen worden ingesteld.

### Informatie over het stoomgeneratorsysteem

- Het aantal intervallen kan ingesteld worden tussen 1 en 20.
- De informatie over het aantal bevochtigingsintervallen neemt geleidelijk af tijdens het bakproces en toont het aantal resterende bevochtigingsintervallen.
- Tijdens het bakproces kunnen verdere bevochtigingsintervallen alleen via manuele bevochtiging toegevoegd worden door op het "Stoom toevoegen" pictogram  te drukken.

### Bevochtigingsintervallen

- Intervallen kunnen handmatig gekozen worden door het standaard stoomsysteem te veranderen.
- Het aantal intervallen kan ingesteld worden tussen 1 en 20.
- Informatie over het aantal stoomintervallen wordt weergegeven in het stoompictogram .
- Tijdens het bakproces toont het display het aantal resterende bevochtigingsintervallen.
- Tijdens het bakproces kunnen verdere bevochtigingsintervallen toegevoegd worden door op het pictogram voor handmatige bevochtiging  te drukken.
- De kleur van het pictogram van de stoomgenerator geeft de verschillende toestanden van het systeem aan: donkergrijze kleur van het pictogram geeft aan dat de functie geblokkeerd is. De grijze kleur van het pictogram met een rode stoomwolk geeft aan dat de stoomgenerator momenteel aan het opwarmen is. De grijze kleur van het pictogram met een witte stoomwolk geeft aan dat de stoomgenerator bedrijfsklaar is.

### Extra stoom toevoegen tijdens het bakproces

Als er een extra interval nodig is na het starten van het bakproces en het voltooiën van de geprogrammeerde stoomintervallen, kan dit worden toegevoegd door het


pictogram voor handmatige bevochtiging  te activeren.

Door één keer kort op dit pictogram te drukken, wordt een extra

bevochtigingsinterval geactiveerd. Het ingedrukt houden van het pictogram  activeert extra intervallen geactiveerd zolang het pictogram ingedrukt blijft.


#### TIP!

**Er kan pas stoom worden toegevoegd als de geprogrammeerde stoomintervallen zijn afgelopen en de stoomgenerator weer is opgewarmd.**

De kleur van het pictogram van de stoomgenerator  geeft de status van de functie aan:

- de donkergrijze kleur van het pictogram geeft aan dat de functie vergrendeld is,
- de grijze kleur van het pictogram geeft aan dat de functie beschikbaar is.
- de rode kleur van het pictogram geeft aan dat de functie actief is.


### Zuinige modus (Economic modus)

1. Druk op het pictogram van de spaarstand .

Het pictogram licht oranje op en de spaarstand is geactiveerd.

De oven schakelt de verwarmers aan en uit in de spaarstand om een zo laag mogelijk energieverbruik te bereiken.

### Dampafzuigklep

Het pictogram dampafzuigklep  wordt gebruikt om de klep in de dampafzuiger te openen en te sluiten, om zo nodig overtollige stoom uit de bakkamer te evacueren.

1. Druk op het pictogram om de positie van de klep te kiezen.

De kleur van het pictogram geeft de stand van de dampafzuigklep aan:

- De **grijze** kleur van het pictogram  met de horizontaal getekende klep geeft aan dat de dampafzuigklep gesloten is.
- De **oranje** kleur van het pictogram  met de verticale kleptekening geeft aan dat de dampafzuigklep open is.

### Starten van het voorverwarmen

Het bakproces kan begonnen worden wanneer de deur gesloten is, er geen fouten zijn en de statusbalk "GEREED" weergeeft.

1. Druk op de START toets om de voorverwarmingsfase te beginnen.

De tekst "VOORVERWARMEN" wordt weergegeven informatiebalk.

Als de oven koud is, duurt de eerste voorverwarmingsfase ongeveer 30 minuten.

Als de combi steamer al in bedrijf is, duurt het voorverwarmen voor een nieuw bakproces maximaal 10 minuten.

Als het stoomgeneratorsysteem is gekozen, omvat de voorverwarmingsfase ook het voorverwarmen van de stoomgenerator.

Het einde van de voorverwarmingsfase wordt aangegeven met een pieptoon en de status van de informatiebalk verandert in "PRODUCT INVOEREN".

### Begin van het bakproces

#### **WAARSCHUWING ! Risico op brandwonden!**

**Bij het openen van de deur van het apparaat kunnen hete lucht en stoom ontsnappen.**

Open de deur van het apparaat altijd voorzichtig met de deurkruk.

Gebruik altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van het apparaat.

Steek nooit uw handen zonder beschermende handschoenen in het apparaat.


Schuif nooit bakplaten in de oven zonder beschermende handschoenen.

**De behuizing van het apparaat en de deur worden tijdens het gebruik zeer heet en blijven nog enige tijd heet nadat het apparaat is uitgeschakeld.**

Raak nooit de binnen- of buitenkant van de deur en de behuizing van het apparaat aan zonder beschermende handschoenen.

#### **Bakplaten worden zeer heet tijdens het gebruik.**

Raak de bakplaten nooit aan zonder beschermende handschoenen.



- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u de deur van het apparaat opent, ga dan zo ver mogelijk van de oven vandaan, want er kan hete lucht en stoom ontsnappen.
- Plaats de bakplaten met de producten voorzichtig op het bakoppervlak en schuif de bakplaten naar achteren in de bakkamer. Dit is belangrijk om te voorkomen dat het binnenglas beschadigd wordt!
- Elk product op de bakplaat moet voldoende ruimte hebben, zodat de warme lucht en de vochtigheid ongehinderd rond elk product kunnen circuleren.
- De lakens moeten altijd op een chamottesteen gelegd worden.
- Gebruik altijd bakplaten die in de oven passen en die voldoen aan de normen van de fabrikant.
- Plaats de bakplaten altijd pas in de oven na het voorverwarmen.
- Sluit de deur van het apparaat.
- Klik op het pictograma  en het bakproces begint. De tekst "BAKKEN" verschijnt op de informatiebalk.



### Mogelijke acties en beëindiging van het manuele bakproces

- De ingestelde temperatuur en baktijd kunnen op elk moment gewijzigd worden.
- Wanneer de baktijd veranderd wordt, wordt de resterende baktijd automatisch aangepast.
- De deur van het apparaat kan op elk moment geopend worden. De fabrikant raadt af de deur te openen tijdens het bakproces, omdat dit leidt tot verlies van energie, vochtigheid en bakkwaliteit.
- Het openen van de deur van het apparaat onderbreekt het bakproces en de baktijd blijft aftellen terwijl de deur open is.
- Het einde van het bakproces wordt kenbaar gemaakt door een geluidssignaal en de tekst op de informatiebalk "BAKKEN BEËINDIGD".
- Het geluidssignaal kan onderbroken worden door een willekeurige plaats op het scherm aan te raken.

Maak het apparaat snel maar voorzichtig leeg en sluit de deur zo snel mogelijk, zodat de oven niet te veel afkoelt vóór het volgende bakproces.

- Om het manuele bakproces te verlaten, drukt u op het pictogram , en het hoofdmenu scherm verschijnt op het bedieningspaneel. Het pictogram  is vergrendeld tijdens het bakproces.

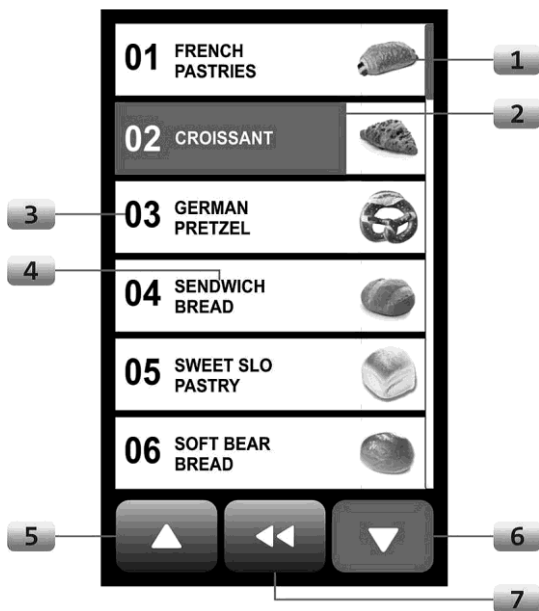
NL

### Aan het einde van de werkdag moeten de volgende stappen worden uitgevoerd:

- Schakel de oven uit met de hoofdschakelaar. Schakel de hoofdvoeding niet uit.
- Reinig en droog de bakkamer en de deur van het apparaat, want die moeten na gebruik helemaal droog zijn.
- Maak de afdichting in de deur van het apparaat alleen schoon met een vochtige doek (gebruik geen **enkel schoonmaakmiddel**).

### Voorgeprogrammeerde bakmodus

De geprogrammeerde bakmodus wordt geactiveerd door te klikken op het pictogram "Programmeerde bakmodus" op het scherm "Hoofdmenu" (afb. 9). Dit opent de lijst van geactiveerde programma's.



Afb. 17: Programmamodus

1. Afbeelding
2. Gekozen programma
3. Programmanummer
4. Programmanaam
5. Naar boven
6. Naar beneden
7. Terugkeer naar het vorige menu

Het scherm toont 6 programma's op een pagina (afb. 21). Met behulp van het pictogram Naar boven en Naar beneden kan men de lijst van de beschikbare programma's inkijken.

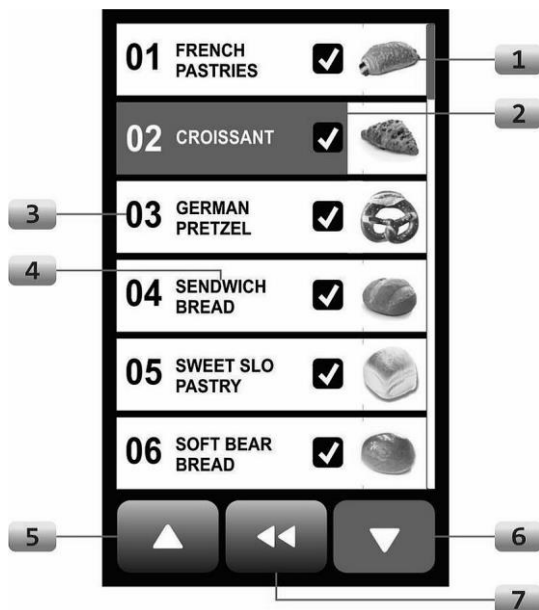


Afb. 18: Bakprogramma

- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Programmanummer               | 2. Programmanaam                |
| 3. Functie scherm veranderen     | 4. Informatiebalk               |
| 5. Programmatijd                 | 6. Verwarming boven / onder     |
| 7. Stoominstellingen             | 8. Toevoegen van de baktijd     |
| 9. Positie van de dampafzuigklep | 10. Terug-toets                 |
| 11. Start-toets                  | 12. Energiebesparende modusknop |

### Een bakprogramma bewerken

Toegang tot de lijst "Programma bewerken" (afb. 19) krijgt men door op het pictogram "Programma bewerken" te drukken op het scherm "Hoofdmenu" (afb. 9). Met de ovens kunnen tot 99 bakprogramma's geprogrammeerd en geactiveerd worden. Elk programma kan uit 6 fasen van het bakproces bestaan. Elk programma heeft een nummer, een naam, een pictogram en een activeringsveld.



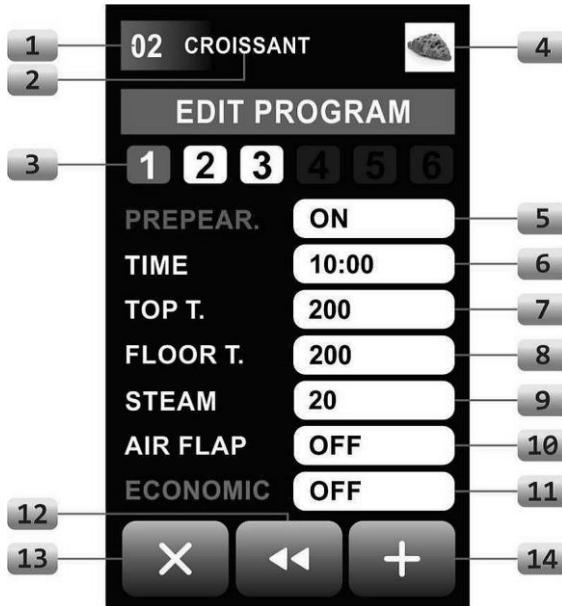
Afb. 19

1. Afbeelding
2. Gekozen programma
3. Programmanummer
4. Programmanaam
5. Naar boven
6. Naar beneden
7. Terug-knop

Het activeringsveld geeft aan of een programma al dan niet actief en beschikbaar is in de programmamoduslijst. Als het programma niet gekozen is, verschijnt het niet in de lijst van programma's die in de programmamodus actief zijn.

### Wijzigen van de programmaparameters

De parameters van de eerste fase verschillen enigszins van die van de andere fasen. In het menu staat de voorverwarmingstemperatuur op de eerste regel onder de cijfersymbolen. In de andere fasen wordt op de eerste regel de totale baktijd weergegeven.



Afb. 20

#### 1. Programmanummer

Op de informatiebalk staan het nummer, de naam en de illustratie van het programma.

#### 2. Programmanaam

De programmanaam wordt weergegeven.

### 3. Programmafasen.

Elk programma kan maximaal 6 fasen hebben. De pictogrammen zijn genummerd van 1 tot 6 en geven het aantal beschikbare fasen aan. De witte kleur geeft een actieve fase aan, de schemerige kleur geeft aan dat er geen fase beschikbaar is voor het gekozen programma, de oranje kleur geeft aan dat het display momenteel de parameters in deze lijst weergeeft.

### 5. Voorbereidingsfunctie

In de eerste fase wordt de voorverwarmingstijd aangegeven, terwijl in de andere fasen de totale baktijd wordt aangegeven. Als Bereiding geactiveerd is (ON), bereidt de oven zich voor op de ingestelde waarden van het bakprogramma.

### 7. Temperatuur van de bovenverwarmer

Toont de ingestelde temperatuur van de bovenverwarmer. Om de parameter te wijzigen, moet op deze parameter gedrukt worden. Er verschijnt een toetsenbord. Voer met het toetsenbord de gewenste waarde in en bevestig de gekozen temperatuur door op het pictogram

✓ te drukken.

### 4. Pictogram

Om een pictogram te veranderen, drukt u op het pictogram-pictogramtje in de rechterbovenhoek van het scherm. Er verschijnt een nieuw scherm met een lijst van pictogrammen. Kies het gewenste pictogram. Wanneer het gewenste pictogram gekozen is, keert het display automatisch terug naar het bericht "Programma bewerken" van het gekozen programma en toont reeds het nieuwe pictogram.

### 6. Baktijd

Toont de tijd van de gekozen bakfase.

### 8. Baktemperatuur

Toont de ingestelde temperatuur voor de onderverwarmer. Om de parameter te wijzigen, moet op deze parameter gedrukt worden. Er verschijnt een toetsenbord. Voer met het toetsenbord de gewenste waarde in en bevestig de gekozen temperatuur door op het pictogram

✓ te drukken.

### 9. Bevochtiging door de stoomgenerator

Toont de ingestelde stoomintensiteit. De intensiteit van de stoom kan worden ingesteld in intervallen tussen 1 en 20.

### 11. ECONOMISCHE MODUS functie (ECONOMIC)

Toont de standaardinstelling voor de zuinige stand tijdens de bakfase. Deze kan aan- of uitgezet worden met ON of OFF.

### 13. De laatst bewerkte bakfase verwijderen

De laatste actieve kookfase in het programma kan gewist worden door het pictogram "Laatst bewerkte fase wissen" te kiezen. De actie moet bevestigd worden door op het pictogram ✓ te drukken in het pop-up menu dat op het display verschijnt.

### 10. Positie van de dampafzuigklep

Toont de standaardpositie van de klep tijdens de bakfase. De stand kan worden ingesteld op ON/OPEN of OFF/CLOSE.

### 12. Terug-knop

Pictogram gebruikt om terug te keren naar het menu "Programma bewerken".

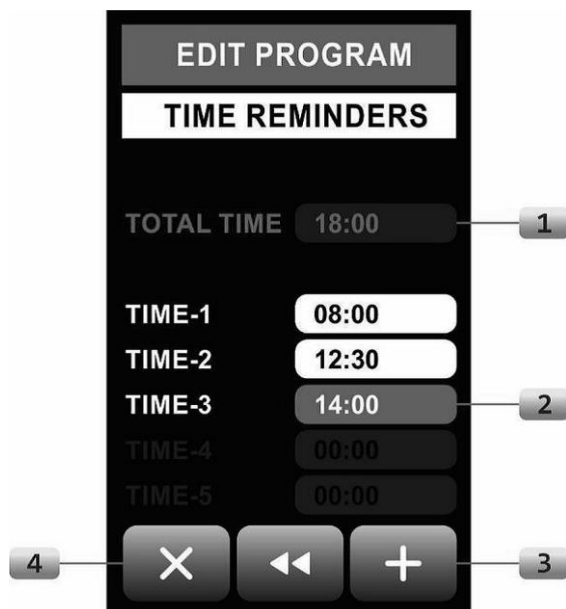
### 14. Een nieuwe bakfase toevoegen

Een nieuwe fase aan het programma toevoegen doet u door op het pictogram "Nieuwe fase toevoegen" te drukken. De actie moet bevestigd worden door op het pictogram ✓ te drukken in het pop-up menu dat op het display verschijnt.

### Tijdalarmen toevoegen

Er kunnen vijf verschillende extra tijdalarmen worden ingesteld voor diverse waarschuwingen tijdens het kookproces. De tijdalarmen kunnen onafhankelijk van het hoofdalarm worden ingesteld, dat het einde van het kookproces meedeelt. Kies een fasepictogram, behalve het pictogram voor de eerste fase, want de eerste fase geeft altijd de voorverwarmingstemperatuur aan en niet de totale tijd.

Wanneer het fasepictogram gekozen is, verschijnt het scherm met de informatie over de totale tijd.



Afb. 21

#### 1. Totale tijd

Toont de totale baktijd van de bakcyclus.

#### 2. Tijdalarm

Om een tijdalarm in te stellen, kiest u het tijdspictogram. Er verschijnt een nieuw scherm waar u met het toetsenbord de gewenste waarde kunt invoeren en bevestigen.



### 3. Tijdalarm toevoegen

Een nieuw timer-alarm aan het programma toevoegen doet u door het pictogram "Nieuw timer-alarm toevoegen" te kiezen. De actie moet bevestigd worden door op het bevestigingspictogram te drukken van het pop-up menu dat op het display verschijnt.

### 4. Tijdalarmen verwijderen

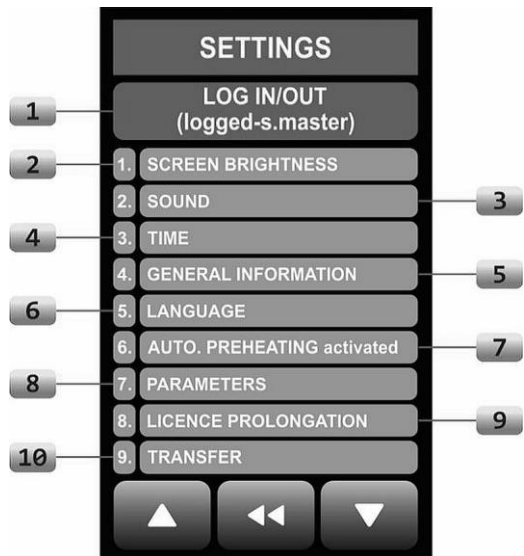
Het verwijderen van het laatste alarm dat aan het programma was toegevoegd, gebeurt door op het pictogram "Laatste alarm verwijderen" te drukken. Bevestig de actie door op het bevestigingsicoon te drukken in het pop-up menu dat op het display verschijnt.

## Menu Instellingen

Het menu Instellingen kan geactiveerd worden door op het pictogram "Instellingen" van het hoofdmenu te drukken (afb. 22). De instelmodus omvat 10 opties (afb. 23).



Afb. 22



Afb. 23

### 1. LOG IN/OUT

Deze optie is bedoeld voor gespecialiseerd personeel dat toegangsrechten heeft tot vergrendelde opties.

### 2. SCHERMHELDERHEID

Druk op het schermhelderheid-pictogram om de schermhelderheid in te stellen.

### 3. GELUID

Druk op het pictogram "Geluid", om met behulp van de pictogrammen het gewenste geluidssignaal in te stellen.

### 5. ALGEMENE INFORMATIE

Toont basisinformatie over de oven, zoals type oven, serienummer, fabrieksnummer, fabrikant, bouwjaar, installatiedatum, enz...

### 7. AUTOMATISCH VOORVERWARMEN

Deze optie biedt de mogelijkheid om een automatisch voorbereidingsproces op een bepaald tijdstip in te stellen (b.v. 's morgens vóór het begin van de werkdag). Lees het volgende hoofdstuk alleen over de voorbereidingsopties.

### 9. VERLENGING VAN DE LICENTIE

Is een optie die alleen beschikbaar is voor onderhouds- en servicepersoneel.

### 4. TIJD

Hier kunt u de datum (dag, maand en jaar), de tijd (uren, minuten en seconden) en de dag van de week (DOW) instellen.

### 6. TAAL

Er kunnen verschillende talen worden gekozen. Kies gewoon de gewenste taal en ga terug naar het menu met behulp van het Terug-pictogram. Het Menu zal in de nieuwe taal worden weergegeven.

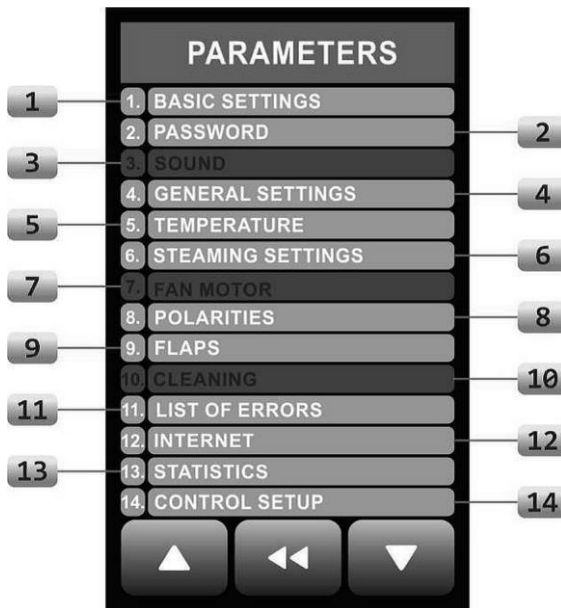
### 8. PARAMETERS

Alleen gekwalificeerd personeel heeft toegang tot de parameters en kan ze vanaf nul instellen. Toegang is mogelijk via de optie Inloggen/Uitloggen.

### 10. OVERDRACHT

Toegang is mogelijk via de optie Inloggen/Uitloggen. Maakt de overdracht mogelijk van gegevens naar of van een USB-opslagmedium.

## Parameter-instellingen



Afb. 24

### 1. BASISINSTELLINGEN

Instellingen voor temperatuureenheden, displaymodus, vergrendelde en manuele programma's, enz.

### 3. GELUIDSSIGNAAL

Instellingen van de zoemer (aan uit)

### 5. TEMPERATUUR

Instelling van maximum- en minimumtemperaturen voor de stoomgenerator en de bakkamer, enz.

### 2. WACHTWOORD

Wachtwoorden voor gebruik van de service.

### 4. ALGEMENE INSTELLINGEN

Instellingen condensatiekap, deurvergrendeling, dampafzuigklep, stoominstellingen.

### 6. STOOMINSTELLINGEN

Instellen van de stoomintervaltijd, de pauzes tussen stoomintervallen, enz.

### 7. VENTILATORMOTOR

Optie niet beschikbaar voor dit model.

### 9. DAMPAFZUIGKLEP

Instellen van de tijd voor het openen en het sluiten van de dampafzuigklep.

### 11. FOUTENLIJST

Lijst met alle fouten en hun betekenis

### 13. STATISTIEKEN

Alle gegevens over manuren, dagen tot onderhoud.

### 8. POLARISATIES

Instellingen van de standaardpositie van de dampafzuiging.

### 10. REINIGING

Optie niet beschikbaar voor dit model.

### 12. INTERNET

Internet instellingen van server adressen, DHCP, Ethernet communicatie, enz.

### 14. CONFIGURATIE VAN DE BEDIENING

Bevat een I/O menu voor onderhoud.

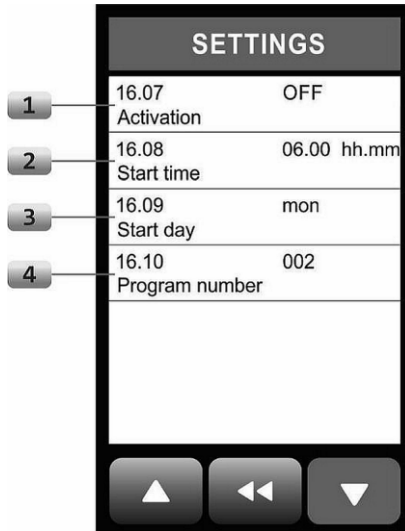
## Inschakelen van de timer voor automatisch voorverwarmen

NL

Het voorverwarmen van de oven is een functie waarmee het apparaat vóór het bakken wordt voorverwarmd. Deze functie verkort de totale bedrijfstijd. De stoomgenerator heeft namelijk ongeveer 30 minuten nodig (gerekend vanaf een koude toestand) tot hij bedrijfsklaar is. De instellingen voor automatisch voorverwarmen vindt u in onderstaande afbeelding.

### TIP!

**De voorverwarmingsfunctie van de oven kan slechts één dag van tevoren worden ingesteld. De instellingen moeten van tevoren voor elke volgende dag herhaald worden.**



Afb. 25

### 1. ACTIVERING

Parameter 16.07 kan gebruikt worden om de voorverwarming in of uit te schakelen. Als de oven al voorverwarmd is, schakelt de parameter automatisch op UIT.

### 3. STARTDAG

Parameter 16.09 geeft de dag aan waarop de voorverwarming geactiveerd wordt.

### 2. STARTTIJD

Parameter 16.08 kan gebruikt worden om de tijd in te stellen waarop het apparaat gebruiksklaar moet zijn.

### 4. PROGRAMMANUMMER

Gebruik parameter 16.10 om het aantal kookprogramma's te kiezen. (alleen actieve programma's kunnen gekozen worden)

Pop-up menu voordat de oven wordt uitgeschakeld:



Afb. 26

### 1. DAGKEUZE

Aanduiding van de dag waarvoor de automatische voorverwarming geactiveerd is.

### 3. PROGRAMMANUMMER

Toont het nummer van het gekozen programma.

### 5. BEVESTIGING

### 2. TIJD

Toont de tijd waarop het apparaat klaar is voor gebruik.

### 4. INSTELLINGEN

Snelkoppeling naar de parameterinstellingen voor automatisch voorverwarmen.

### 6. ANNULEREN

### Data overdracht

De bestandsoverdracht vindt plaats via de USB-poort.

Een USB-stick is nodig om het bestand over te zetten. Het volume kan tot 32 GB zijn.


#### TIP!


**Voordat u programma's naar de USB-stick kopieert, moet u ervoor zorgen dat die leeg is.**

De overdracht van programma's kan alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel met een hoofdwachtwoord. Neem contact op met uw plaatselijke dealer om het wachtwoord te verkrijgen.

### USB-overdracht

1. Om het programma over te dragen, gaat u naar het hoofdmenu.
2. Steek de USB-stick in de USB-poort aan de linkerkant van het apparaat.

In het hoofdmenu moet het USB-pictogram in de statusbalk groen zijn .



3. Wanneer het pictogram  groen is, gaat u naar Instellingen, kiest u "Inloggen" en gebruikt u het wachtwoord van kok.

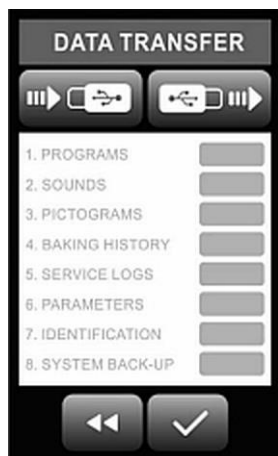
Dit zal optie 9 (Overdracht) in Instellingen inschakelen.

4. Kies de optie  „Overdracht“.

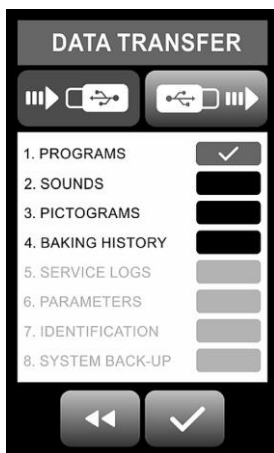
Er wordt een nieuw venster geopende (afb. 27).

5. Om programma's naar de USB-stick over te brengen, kiest u eerst de optie

 „Programma's” (afb. 28) en drukt u op  om naar de USB te downloaden. Wanneer het proces voltooid is, verschijnt er een pop-up menu "Overdracht voltooid".



Afb. 27: Data overdracht




Afb. 28: Selectie van het programma



Afb. 29: Overdracht voltooid

NL

Het programma wordt nu gedownload naar de USB-stick.

- Als pictogrammen en geluiden ook naar een andere oven moeten worden overgebracht, moeten "KLANK" en "BEELDEN" gekozen worden vóór het overbrengen. De opties "LOGS" of "PARAMETERS" kunnen niet via het hoofdwachtwoord gekozen worden, want deze opties zijn alleen voor de service!
- Om programma's van een USB-stick te importeren, herhaalt u het proces, maar kiest u  en gaat u verder met de USB overdracht.



## Foutdetectie



Afb. 30: Manuele modus met foutmelding



Afb. 31: Hoofdmenu met foutmelding

Als er tijdens het manueel koken een fout optreedt, verschijnt de foutmelding op de informatiebalk. Op de informatiebalk staan de naam en het nummer van de fout die zich voorgedaan heeft (afb. 30).

De eerste fase moet bestaan in het resetten van het programma.

1. Druk op het stop-pictogram , om het bakprogramma te beëindigen.
2. Keer terug naar het hoofdmenu door het pictogram  te activeren.
3. In het hoofdmenu drukt u op het pictogram  (afb. 31) in de rechterhoek van de informatiebalk, naast de foutmelding.
4. Als het resetten de fout niet opheft, neem dan contact op met de service.

De volgende tabel beschrijft de mogelijke foutmeldingen:

Fout	Naam	Beschrijving fout	Verwijdering
ERR01	TF1	Thermische beveiliging van de bakkamer	Het apparaat uitschakelen, contact opnemen met de service
ERR02	TF2	Thermische beveiliging van de stoomgenerator	
ERR05	BIM1	Ventilatormotor nr. 1 voorverwarming	
ERR06	BIM2	Ventilatormotor nr. 2 voorverwarming	
ERR07	TP1 OVR	Te hoge temperatuur van de bakkamer	
ERR08	TP1 UNDR	Te lage temperatuur van de bakkamer	
ERR11	TP3 OVR	Oververhittingssensor	
ERR12	TP3 UNDR	Lage temperatuur sensor	
ERR27	UnderV. L1	Te lage spanning L1	
ERR28	UnderV. L2	Te lage spanning L2	
ERR29	UnderV. L3	Te lage spanning L3	
ERR46	TP1 OVRHEAT	Te hoge temperatuur van de bakkamer	
ERR46	TP1 OVRHEAT	Te hoge temperatuur van de stoomgenerator	

## 7 Reiniging en onderhoud

### 7.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

### 7.2 Reiniging

NL

#### Dagelijkse reiniging

##### **WAARSCHUWING !**

**Na dagelijks gebruik moet de oven afgekoeld worden tot kamertemperatuur (ca. 25°C) voordat het gereinigd wordt.**

De volgende onderdelen van het apparaat moeten dagelijks schoongemaakt worden:

- bakkamer
- chamottesteen
- deurafdichtingen
- deur van het apparaat
- bedieningspaneel
- LED-binnenverlichting
- gebruikte bakplaten

### Bakkamer

1. De bakkamer van het apparaat moet regelmatig aan het eind van de werkdag schoongemaakt worden, en zo nodig vaker. Door regelmatig te reinigen, kunt u voorkomen dat de bak- en braadresten verschroeien.
2. Maak de bakkamer schoon met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Zich houden aan de beschrijving van de producent van het desinfecterende middel.

### Chamottesteen

1. Haal de volledig afgekoelde chamottesteen uit de bakkamer.
2. Verwijder zorgvuldig aangebrande etensresten, meel, kruimels enz. met een keramische glasschraper.
3. Schraap etensresten en aangebrand meel van de chamottesteen met een vochtige doek en schoon water.

#### **OPGELET!**

**Reinig de chamottesteen nooit in de vaatwasmachine!**

**Gebruik geen afwasmiddelen of chemische reinigingsmiddelen!**

**Gebruik geen hogedrukreiniger! Gebruik geen draadborstels!**

NL

### Deur van het apparaat / deurafdichting van het apparaat

1. Aan het einde van elke werkdag moet de afdichting van de deur van het apparaat met een zachte, vochtige doek schoongemaakt worden.

#### **OPGELET!**

**Gebruik geen schoonmaakmiddelen om de deurafdichting te reinigen, want die kunnen het pakkingsmateriaal oplossen.**

2. Maak de deur van het apparaat van binnen en van buiten schoon met een zachte, vochtige doek en een mild afwasmiddel.

### Bedieningspaneel

Regelmatig schoonmaken van het bedieningspaneel is essentieel voor goede prestaties en een goed zicht op het scherm.

1. Maak het bedieningspaneel alleen schoon met een zachte, licht bevochtigde doek.

#### **OPGELET!**

**Gebruik geen schoonmaakmiddelen om het bedieningspaneel schoon te maken.**

### LED-binnenverlichtingslampen

#### **OPGELET!**

**LED lampen voor binnenverlichting moeten regelmatig schoongemaakt worden.**

**Kijk niet rechtstreeks in ingeschakelde LED lampen.**

**Het reinigen van de LED-lampen is alleen toegestaan wanneer de oven uitgeschakeld is en de binnenverlichting niet in werking is.**

**Schoonmaken is alleen toegestaan als de LED lampen volledig afgekoeld zijn.**

1. LED lampen mogen alleen schoongemaakt worden met een zachte, vochtige doek zonder afwasmiddel.

### Bakplaten

1. Haal de gebruikte platen uit het apparaat.
2. Maak de bakplaten schoon volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

## 7.3 Onderhoud

#### **OPGELET!**

**De volgende onderhouds- en schoonmaakwerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerd vakpersoneel worden uitgevoerd en nooit door de gebruiker van het apparaat!**

### Reinigen van de elektrische delen van de oven van meel en andere onzuiverheden

Voer om de 3 - 6 maanden een preventieve controle van de oven uit en maak de elektrische onderdelen van de oven (schakelkast) van binnen schoon. Deze inspecties en reinigingen moeten vooral worden uitgevoerd als de voorschriften betreffende de juiste en veilige instelling van de oven en de veiligheidsmaatregelen om een veilige werkomgeving te garanderen niet worden nageleefd en in acht genomen.

De binnenkant van het elektrische gedeelte van de oven kan kleine hoeveelheden droog meel en andere onzuiverheden bevatten, of, in extreme gevallen, vet, dat de elektrische onderdelen ernstig en permanent kan beschadigen.

Inspectie, demontage en reiniging van het elektrische gedeelte van de oven mogen alleen uitgevoerd worden door een gekwalificeerde elektricien, met inachtneming van de volgende fasen:

- de oven laten afkoelen tot kamertemperatuur;
- de oven loskoppelen van de hoofdelektriciteitsvoorziening;
- de twee schroeven van het linker zijdeksel van de oven losdraaien;
- voorzichtig de metalen zijpanelen van de oven verwijderen **pen in geen geval de elektrische onderdelen onderdelen aanraken** ;
- voer een visuele controle uit van de binnenkant van het elektrische gedeelte, door te zoeken naar meel, andere onzuiverheden, vet of vocht;
- een stofzuiger gebruiken om meel en andere onzuiverheden te verwijderen en stofzuig de hele ruimte grondig. **Het is noodzakelijk een stofzuiger te gebruiken met een plastic adapter aan de uiteinden van de slang. Raak de elektrische onderdelen niet aan (noch met uw handen, noch met de stofzuiger)**;
- na inspectie en reiniging, het zijdeksel onmiddellijk weer voorzichtig op zijn oorspronkelijke plaats zetten en met schroeven vastzetten.

## 8 Verwijdering

### Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.