

**MC6040-5 / MC6040-8 / MC6040-10 /
HC6040-5 / HC6040-8 / HC6040-10**



**117900 - 117901 - 117902
117905 - 117906 - 117907**

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



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2022-09-05

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	4
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	Onderdelenoverzicht	20
4.3	Functies van het apparaat	23
5	Installatieinstructie	23
5.1	Uitpakken en plaatsing	24
5.2	Elektrische aansluiting	27
5.3	Wateraansluiting	28
5.4	Aansluiting van de condensatiekap	30
6	Gebruiksaanwijzing	32
6.1	Bediening	34
6.2	Instellingen	67
7	Reiniging en onderhoud	78
7.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	78
7.2	Reiniging	79
7.3	Onderhoud	84
8	Verwijdering	86



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.

NL

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.

1.2 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 verbindingskabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingskabel niet.

Veiligheid

- 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.

NL

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

- 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.

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:

- Broodbakken
- Taarten bakken
- Bereiding van geschikte voedingsmiddelen.

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

Algemene beschrijving van de apparaten

De ovens zijn ontworpen om voedsel te verwerken door middel van een gelijkmatige circulatie van hete lucht in de ovenkamer, met de mogelijkheid om stoom te gebruiken. De levensmiddelen moeten altijd op standaard EN 60/40 bakplaten of -roosters gelegd worden, die dan op de rekken geplaatst worden.

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

Er zijn drie standaardmaten convectieovens verkrijgbaar:

Convectieovens HC6040-5 / MC6040-5 met 5 EN 60/40 bakplaten

Convectieovens HC6040-8 / MC6040-8 met 8 EN 60/40 bakplaten

Convectieovens HC6040-10 / MC6040-10 met 10 EN 60/40 bakplaten

Gegarandeerd de hoogste kwaliteit en gelijkmatig bakken

- Extreem snelle omkeer van de rotatie van de ventilator zorgt voor een gelijkmatige kwaliteit op alle oppervlakken en op elke bakplaat;
- De geïntegreerde elektronische ventilatorrem (onmiddellijke uitschakeling van de ventilator binnen 1 seconde) voorkomt verlies van warmte-energie in geval van een plotselinge opening van de deur van het apparaat en dus een daling van de temperatuur in de bakkamer;
- De mogelijkheid om te kiezen tussen verschillende ventilatorsnelheden creëert optimale omstandigheden voor de meest delicate en veeleisende bakwaren

Intuïtieve bediening

Convectieovens zijn eenvoudig te bedienen en bieden toch een grote keuze aan verschillende instellingen. De bediening is eenvoudig en gebruiksvriendelijk. De uiterst gevoelige bedieningseenheid zorgt voor een optimale gebruikerservaring.

TIP:

De volgende punten in dit hoofdstuk zijn alleen van toepassing op de convectieovens van de HC-serie (1179005, 117906, 117907)

Multifunctionele knopbediening voor meer betrouwbaarheid

Behalve met het touchscreen kan de oven ook bediend worden met de multifunctionele knop met meerkleurige LED-verlichting. Het aanraakscherm en de multifunctionele knop maken een intuïtieve bediening mogelijk met een extra optisch signaal.

Technische Gegevens

De multifunctionele knop is een extra mogelijkheid om snel de kookparameters te veranderen en tussen opties te kiezen.

Innovatief stoomsysteem - "ECO S - stoom".

- Maximale stoombereiding voor de meest veeleisende bakprofessionals;
- Zorgt voor meer volume in bakwaren;
- Merkbaar langere versheid en verminderde krokantheid van bakwaren;
- Optimaal systeem voor het bakken van diepgevroren taarten;
- Perfecte kwaliteit en perfect uiterlijk van de bakwaren;
- Door het gebruik van stoom daalt de temperatuur in de bakkamer niet;
- Aanzienlijk lager energieverbruik;
- Ongelooflijk snelle regeneratie van het stoomsysteem.

De onafhankelijk verwarmde stoomgenerator (Steam-Box) maakt de bereiding van zeer efficiënte stoom mogelijk buiten de bakkamer en zonder de onttrekking van de warmte-energie die nodig is voor het bakken.

Aangezien tijdens de verwerking met stoom warmte-energie aan de bakkamer wordt toegevoerd, veroorzaakt het gebruik van stoom alleen geen temperatuurdaling in de bakkamer. Dat maakt dit bevochtigingssysteem uniek in de wereld.

Wanneer het stoomsysteem geactiveerd is, blijft de stoom in de bakkamer zolang als nodig is om elk afzonderlijk bakproduct gelijkmatig te bevochtigen.

De werking van de stoom uit de bakkamer die in de stoomgenerator (Steam-Box) wordt opgewekt, is aanzienlijk groter dan bij klassieke stoomsystemen, omdat dit innovatieve systeem aanzienlijk minder water en energie nodig heeft voor dezelfde hoeveelheid stoom.

Het "AirFresh" ventilatiesysteem

- Ventilatie van de bakkamer tijdens het bakproces:
- automatisch drogen van de kamer aan het einde van het bakproces en er komt geen stoom vrij als de deur geopend wordt;
- snel drogen van de bakkamer.

Automatische reiniging van de bakkamer

Het systeem maakt automatische reiniging van de bakkamer mogelijk, met inbegrip van de bakplaatsteunen, het glas van de deur en andere onderdelen onder de ventilatorkap. De eenvoudige en doeltreffende hogedrukreiniging zorgt voor een perfecte reinheid in slechts 40 minuten. Het uitstekende ontwerp van de reinigingseenheid, de stille hogedrukpomp en het aangepaste reinigingsmiddel resulteren in een sprankelende bakkamer. Het programma is energiezuinig, want er

wordt slechts 20-30 liter water gebruikt voor de reiniging, afhankelijk van de grootte van de oven.

Versie / eigenschappen

- Serie:
 - MC - 117900, 117901, 117902
 - HC - 117905, 117906, 117907
- Apparaataansluitingen: 3 NAC
- Soort verwarming: hete lucht
- Soort geleiderparen: overlans
- Parameters per bakfase:
 - voorverwarming
 - ventilatorsnelheid
 - baktijd
 - baktemperatuur
 - intensiteit van de bevochtiging
 - positie van de dampafzuiging
- Bewaseming:
 - ingesteld in het programma
 - manueel
 - manuele keuze van het bevochtigingssysteem (alleen voor apparaten 117905, 117906, 117907)
- Werkgeneratoren:
 - directe inspuiting
 - Steam-Box (enkel voor apparaten 117905, 117906, 117907)
- AirFresh-Box (enkel voor apparaten 117905, 117906, 117907)
- Tijdsinstelling:
 - 1 tot 99 minuten
 - continue werking
 - manuele verlenging van de baktijd
- Automatische inschakeling van de timer
- Automatisch voorverwarmen
- Automatische koeling
- Met reinigingssysteem
- Motor met omkering draairichting

Technische Gegevens

- USB-aansluiting
- Binnenverlichting:
 - LED
 - in de deur
- Besturing:
 - touch
 - multifunctionele draaiknop met LED-verlichting (alleen op 117905, 117906, 117907)
- Display:
 - LCD-display, 5 inch
 - programma
 - reiniging
 - instellen van de timer
 - datum en tijd
- Eigenschappen:
 - ventilatorstop na bewasemingsproces
 - snelle verandering van richting van de ventilator
 - programma's kunnen met alle parameters binnen de menu's worden gekopieerd
 - programma's kunnen worden geïmporteerd van andere apparaten
 - draagrails en achterwand uitneembaar
 - dubbele deurbeglazing
 - gelijkmatige resultaten bij gevulde bakkamer

Belangrijke opmerkingen:

- voor het afzonderlijke gebruik van het apparaat is de installatiekit LBO010 nodig (voor de gecombineerde apparaatopbouw moet de passende installatiekit worden gekozen)
- er moet altijd een waterontharder voor worden geïnstalleerd
- vanaf een waterdruk van 35 mbar is een drukregelaar vereist

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Naam:	Convectie-oven MC6040-5
Art. nr.:	117900
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal bakkamer:	roestvrij staal
Aantal inschuifelementen:	5
Geleiderformaat in mm:	600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	90
Temperatuurbereik tot °C:	250
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Verwarmingsvermogen in kW:	11
Aantal programma's: voorgeïnstalleerd / te programmeren / manueel in te stellen:	15 / 84 / 1
Aantal bakfasen:	6
Tijdsinstelling van – tot in min.:	1 - 99
Aantal ventilatoren:	1
Snelheidsniveau ventilator:	10
Wateraansluiting:	R 3/4"
Aansluitingswaarde:	11,9 kW 400 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	980 x 840 x 750
Gewicht in kg:	126,0

Naam:	Convectie-oven MC6040-8
Art. nr.:	117901
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal bakkamer:	roestvrij staal
Aantal inschuifelementen:	8
Geleiderformaat in mm:	600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	90
Temperatuurbereik tot °C:	250
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Verwarmingsvermogen in kW:	15
Aantal programma's: voorgeïnstalleerd / te programmeren / handmatig in te stellen:	15 / 84 / 1
Aantal bakfasen:	6
Tijdsinstelling van – tot in min.:	1 - 99
Aantal ventilatoren:	1
Snelheidsniveau ventilator:	10
Wateraansluiting:	R 3/4"
Aansluitingswaarde:	15,9 kW 400 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	980 x 840 x 1020
Gewicht in kg:	157,0

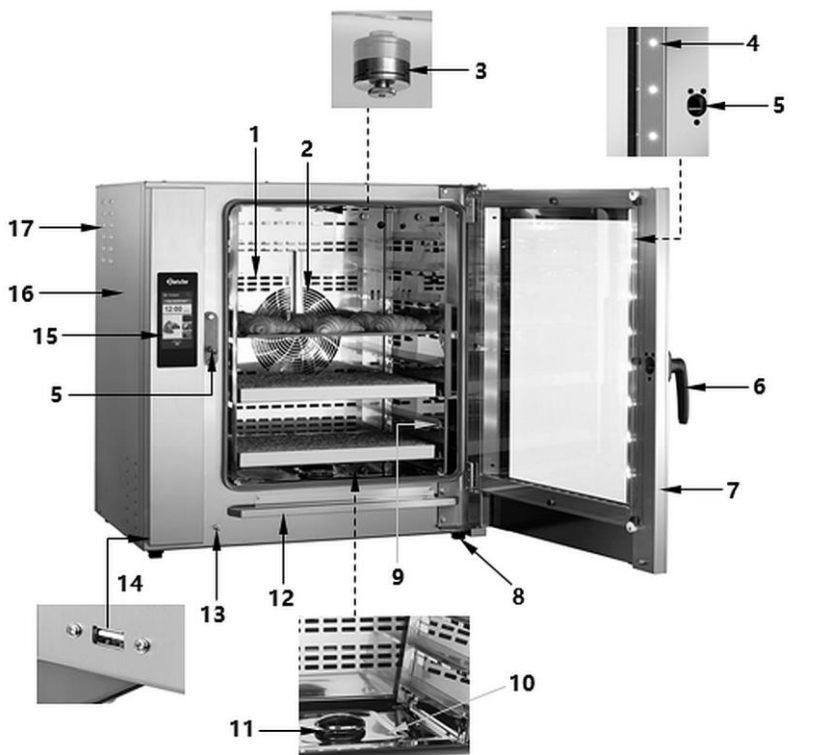
Naam:	Convectie-oven MC6040-10
Art. nr.:	117902
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal bakkamer:	roestvrij staal
Aantal inschuifelementen:	10
Geleiderformaat in mm:	600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	85
Temperatuurbereik tot °C:	250
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Verwarmingsvermogen in kW:	2 x 9,55
Aantal programma's: voorgeïnstalleerd / te programmeren / handmatig in te stellen:	15 / 84 / 1
Aantal bakfasen:	6
Tijdsinstelling van – tot in min.:	1 - 99
Aantal ventilatoren:	1
Snelheidsniveau ventilator:	10
Wateraansluiting:	R 3/4"
Aansluitingswaarde:	20,5 kW 400 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	980 x 840 x 1150
Gewicht in kg:	187,0

Naam:	Convectie-oven HC6040-5
Art. nr.:	117905
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal bakkamer:	roestvrij staal
Aantal inschuifelementen:	5
Geleiderformaat in mm:	600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	90
Temperatuurbereik tot °C:	250
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Verwarmingsvermogen in kW:	11
Aantal programma's: voorgeïnstalleerd / te programmeren / manueel in te stellen:	15 / 84 / 1
Aantal bakfasen:	6
Tijdsinstelling van – tot in min.:	1 - 99
Aantal ventilatoren:	1
Snelheidsniveau ventilator:	10
Wateraansluiting:	R 3/4"
Aansluitingswaarde:	12,1 kW 400 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	980 x 840 x 750
Gewicht in kg:	156,0

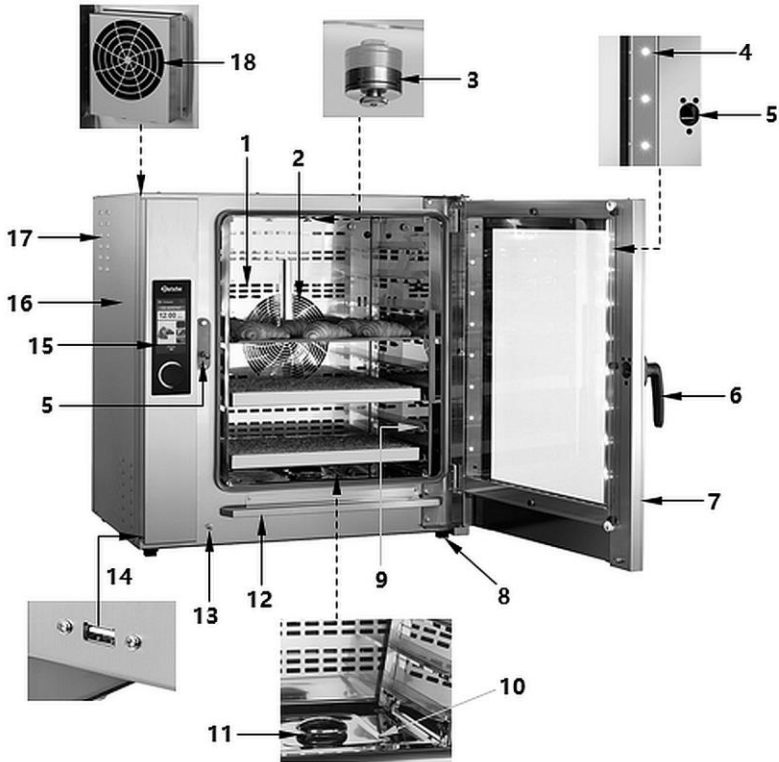
Naam:	Convectie-oven HC6040-8
Art. nr.:	117906
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal bakkamer:	roestvrij staal
Aantal inschuifelementen:	8
Geleiderformaat in mm:	600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	90
Temperatuurbereik tot °C:	250
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Verwarmingsvermogen in kW:	15
Aantal programma's: voorgeïnstalleerd / te programmeren / manueel in te stellen:	15 / 84 / 1
Aantal bakfasen:	6
Tijdsinstelling van – tot in min.:	1 - 99
Aantal ventilatoren:	1
Snelheidsniveau ventilator:	10
Watersluiting:	R 3/4"
Aansluitingswaarde:	19,1 kW 400 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	980 x 840 x 1020
Gewicht in kg:	193,0

Naam:	Convectie-oven HC6040-10
Art. nr.:	117907
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal bakkamer:	roestvrij staal
Aantal inschuifelementen:	10
Geleiderformaat in mm:	600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	85
Temperatuurbereik tot °C:	250
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Verwarmingsvermogen in kW:	2 x 9,55
Aantal programma's: voorgeïnstalleerd / te programmeren / manueel in te stellen:	15 / 84 / 1
Aantal bakfasen:	6
Tijdsinstelling van – tot in min.:	1 - 99
Aantal ventilatoren:	1
Snelheidsniveau ventilator:	10
Wateraansluiting:	R 3/4"
Aansluitingswaarde:	20,3 kW 400 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	980 x 840 x 1150
Gewicht in kg:	225,0

4.2 Onderdelenoverzicht



1. Ventilatieopeningen van de warmtebehandelingskamer
2. Ventilator
3. Watersproeikop
4. LED verlichting
5. Slot van de apparaatdeur
6. Deurhandgreep
7. Deur
8. In hoogte verstelbare poten (4x)
9. Geleiders
10. Bodem van de warmtebehandelingskamer
11. Waterafvoer van de warmtebehandelingskamer
12. Druipgoot
13. Contactschakelaar
14. USB-aansluiting
15. Bedieningspaneel
16. Behuizing
17. Ventilatie-openingen

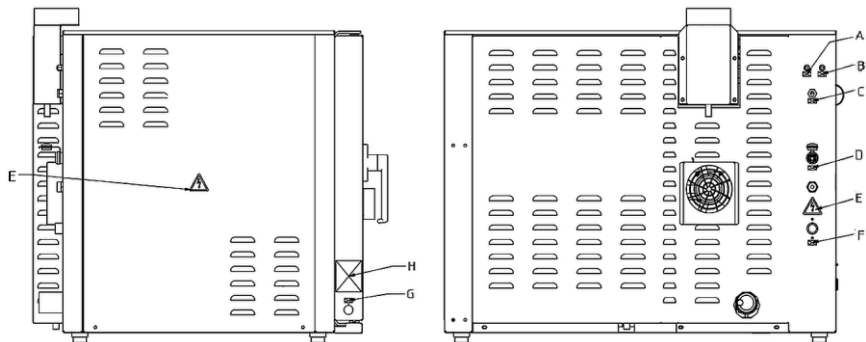


- | | |
|---|--|
| 1. Ventilatieopeningen van de warmtebehandelingskamer | 2. Ventilator |
| 3. Watersproeikop | 4. LED verlichting |
| 5. Slot van de apparaatdeur | 6. Deurhandgreep |
| 7. Deur | 8. In hoogte verstelbare poten (4x) |
| 9. Geleiders | 10. Bodem van de warmtebehandelingskamer |
| 11. Waterafvoer van de warmtebehandelingskamer | 12. Druipgoot |
| 13. USB-aansluiting | 14. Contactschakelaar |
| 15. Bedieningspaneel | 16. Behuizing |
| 17. Ventilatieopeningen | 18. Steam-Box |

NL



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

NL

A	T. FUSE chamber	Beveiliging van de bakkamer	B	T. FUSE St. generator	Beveiliging van de generator
C	HOOD CONNECTION	Aansluiting voor extractie	D	ETHERNET CONNECTION	Internetaansluiting
E		Hoogspanning	F	SOFT WATER CONNECTION (3- 3,5 bar)	Watersaansluiting
G		USB-aansluiting	H	Typeplaatje	

4.3 Functies van het apparaat

Knapperig en krokant vers baksel op alle niveaus en op elke bakplaat lukt in de convectieoven, vooral dankzij de gelijkmatige luchtcirculatie die ontstaat door de snelle verandering van richting van de ventilator in de bakkamer.

De geïntegreerde elektronische ventilatorrem (onmiddellijke uitschakeling van de ventilator binnen 1 seconde) voorkomt warmteverlies bij een plotselinge opening van de deur van het apparaat en dus een temperatuurdaling in de bakkamer; De mogelijkheid om te kiezen tussen verschillende ventilatorsnelheden schept optimale omstandigheden voor de bereiding van de meest delicate en veeleisende bakwaren

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

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

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
 - 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!

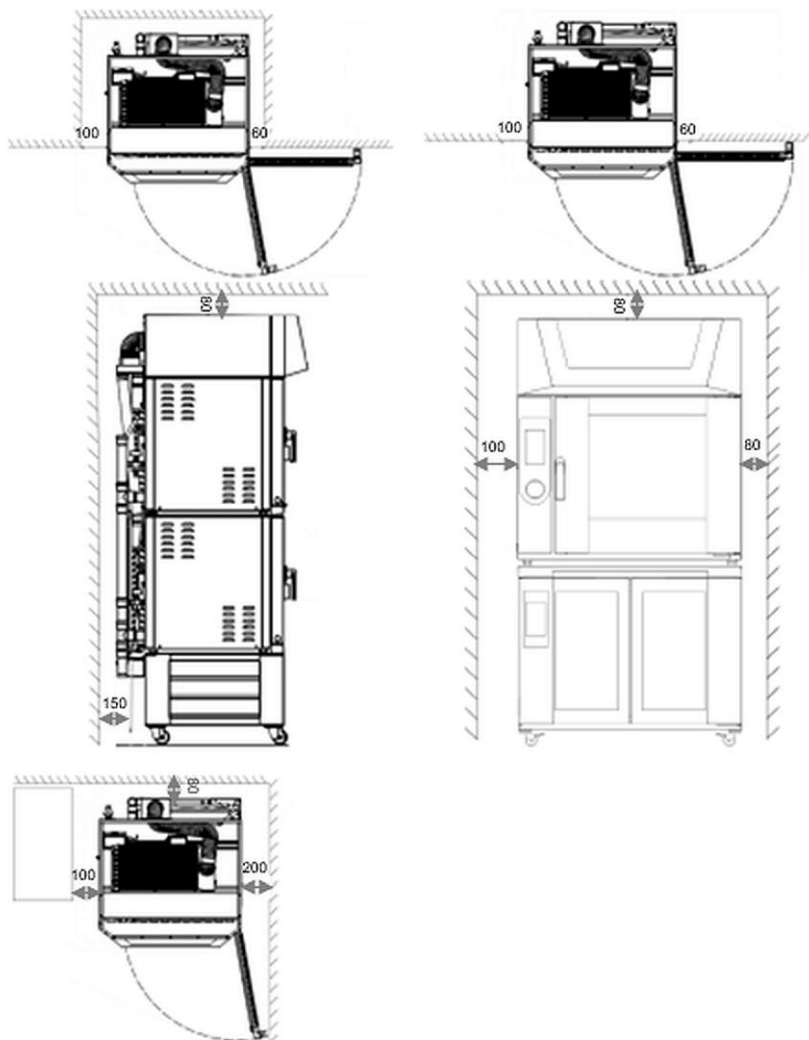
Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

- 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, verwijdert 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.

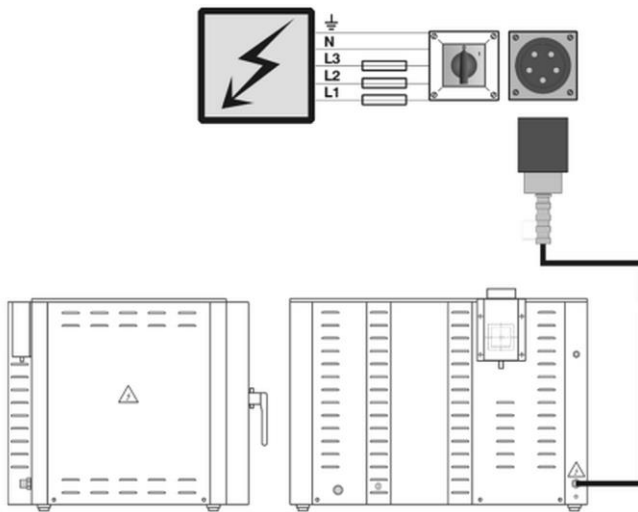


NL

Afb. 2

5.2 Elektrische aansluiting

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



Afb. 3

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.

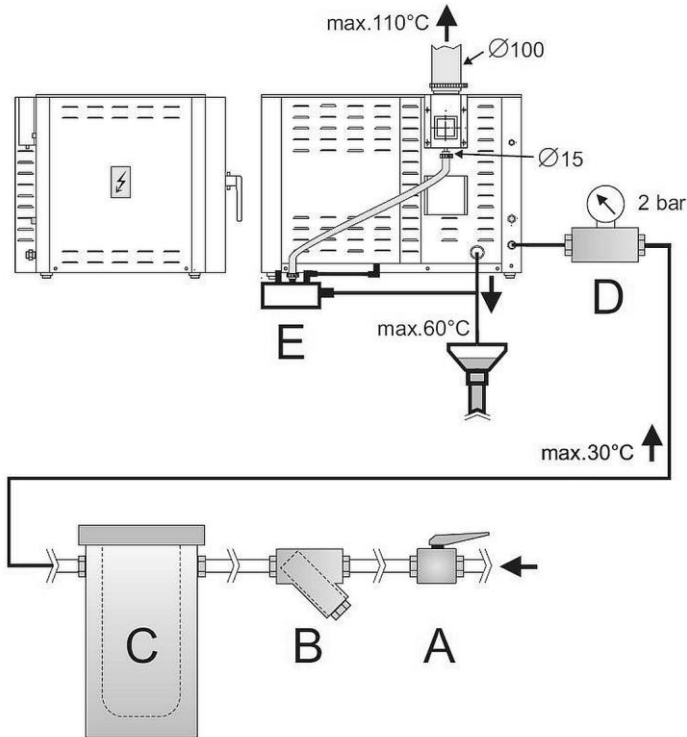
5.3 Wateraansluiting

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 distributienet (A, fig. 4) kan gemaakt worden met de bijgeleverde flexibele buis of met een $\frac{3}{4}$ " draadbuis. De verbinding moet zo gemaakt zijn dat ze niet verwijderd kan worden in geval van drukoverbelasting.
 - 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. 4

5.4 Aansluiting van de condensatiekap

WAARSCHUWING !

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

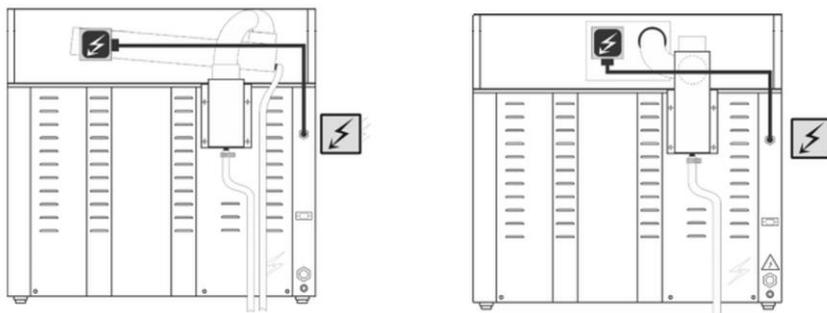
Bij de installatie van de condensatiekap aan het apparaat moeten alle veiligheidsvoorschriften voor de behandeling en de bediening van elektrische apparaten in acht genomen worden!

- De condensatiekap wordt aangesloten door de aansluitkabel van de kap (4 x 0,75 mm²) 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!

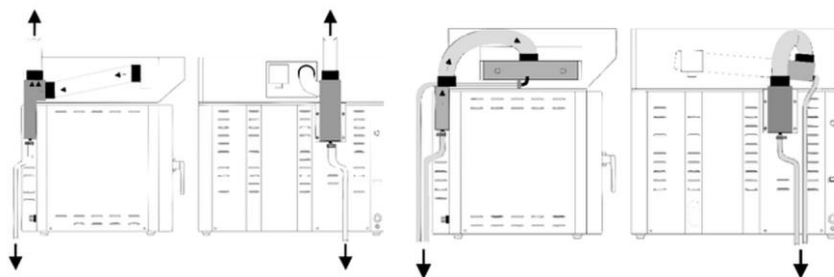
In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe de condensatiekap op de oven aangesloten moet worden, hoewel de condensatiekap geen deel uitmaakt van de levering van de oven.

Aansluiten van de stroomvoorziening op de condensatiekap



Afb. 5

Wateraansluiting bij de installatie van de condensatiekap



Afb. 6

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.

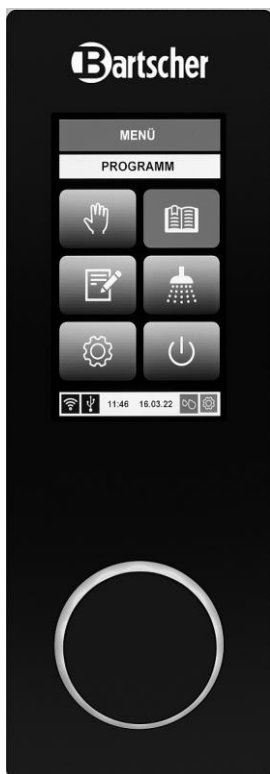
Voor de bediening de hiervoor voorziene handgrepen en bedieningselementen gebruiken.

Bakplaten worden erg heet tijdens het werk.

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

6.1 Bediening

Bedieningspanelen




Afb. 7: Bedieningspaneel van de convectieoven HC6040



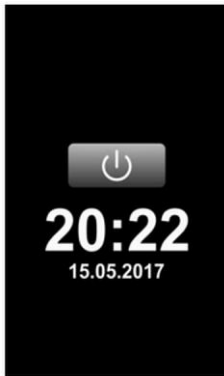
Afb. 8: Bedieningspaneel van de convectieoven MC6040

Het apparaat klaarmaken

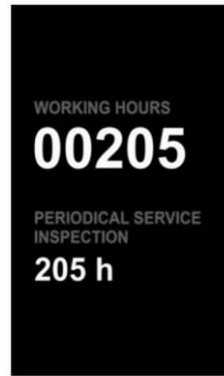
1. Voor het inschakelen het apparaat en de accessoires aan de binnen- en buitenkant schoonmaken volgens de aanwijzingen in hoofdstuk "Reiniging".
2. Sluit het apparaat aan op de voeding.
3. Zet de oven aan door de aan/uit schakelaar  op het bedieningspaneel enkele seconden ingedrukt te houden.

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

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



Afb. 9



Afb. 10

Hoofdmenu-scherm / Functietoetsen en indicatoren



Afb. 11

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. REINIGINGSMENU

In dit menu kan de gebruiker kiezen uit verschillende reinigingsprogramma's.

7. INSTELLINGENMENU

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

8. AAN/UIT-knop

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

9. STATUSBALK

De statusbalk toont de volgende informatie: tijd, internetverbinding, USB-status, datum, status regelmatig onderhoud en status waterfilter.

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 fig. 12.



beschikbare functie



gekozen functie



geblokkeerde functie

Afb. 12

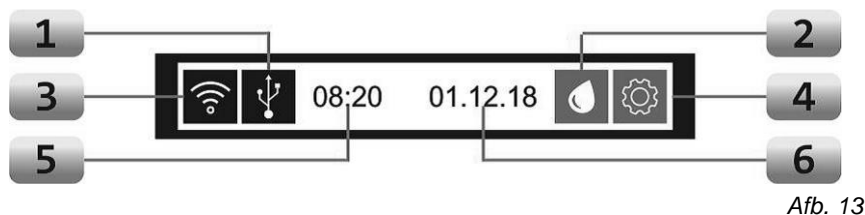
De **grijze** kleur van het pictogram geeft aan dat de functie geactiveerd kan worden.

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. 13

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 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 eens 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.



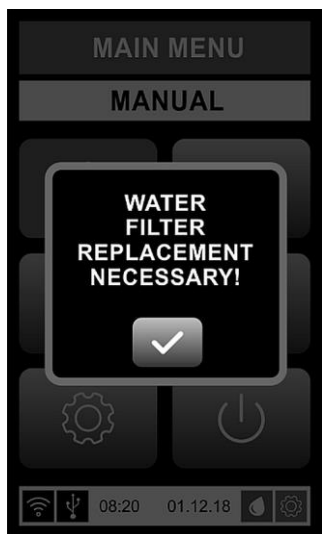
Oranje indicator waterfilter

De oranje kleur van het filterpictogram geeft aan, dat het filter binnenkort moet vervangen worden en dat de servicedienst op de hoogte moet worden gebracht, zodat de vervanging tijdig ingepland 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. 14: 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.



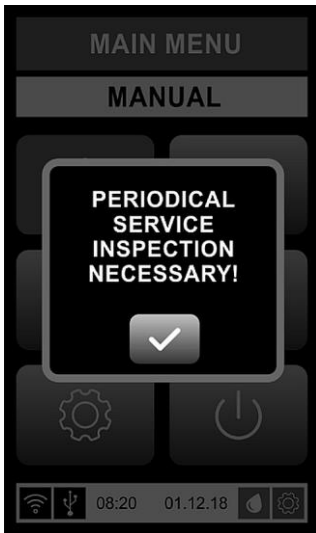
Oranje Service-indicator

De oranje kleur van het pictogram geeft aan dat er binnenkort een jaarlijkse onderhoudsinspectie 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 pictogram geeft aan dat de jaarlijkse onderhoudsbeurt nog niet is uitgevoerd en dat die onmiddellijk moet gebeuren!




Afb. 15: 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 waarschuwingsbord 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 knop "Manual mode" (afb. 16) in het hoofdmenuscherm te drukken.



Afb. 16

Na activering toont het HAND-scherm (fig. 17) 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. 17)



Afb. 17

- | | |
|---|---|
| <p>1. Naam van het huidige scherm</p> | <p>2. Informatiebalk</p> |
| <p>3. Ingesteld baktemperatuur
Indicatie van de ingestelde baktemperatuur.</p> | <p>4. Voorverwarmingstemperatuur
Indicator van de voorverwarmingstemperatuur</p> |
| <p>5. Temperatuur van de bakkamer
Indicator van de huidige temperatuur in de bakkamer.</p> | <p>6. Baktijd
Indicator van de ingestelde baktijd vóór het activeren van het manuele bakproces.</p> |
| <p>7. Resterende baktijd
Toont de tijd tot het einde van het bakproces.</p> | <p>8. Knop voor de snelheid van de ventilator
De ventilatorsnelheid kan worden ingesteld tussen laag (1) en de hoogste ventilatorsnelheid (10). De ventilatorsnelheid kan tussen de bakprocessen worden aangepast.</p> |

9. Stoomgeneratorknop

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.

11. Dampafzuigknop

Deze kan gebruikt worden om een schoorsteenklep te openen of te sluiten.

13. Manuele bevochtigingsfunctie

Hiermee kan manueel stoom worden toegevoegd.

15. STOP-toets

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

10. Directe sproeiknop

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. Knop om de baktijd te verlengen

De baktijd kan worden toegevoegd tussen de bakprocessen door of aan het eind van het bakproces. Elke keer dat het geactiveerd wordt, wordt de baktijd met 30 seconden verlengd.

14. START-toets

Door op de START-toets te drukken begint het bakproces. Als de START-toets 3 seconden lang ingedrukt wordt, wordt de voorverwarmingsfunctie geactiveerd.

16. Terug-knop

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

Instellen van de parameters voor het manuele bakproces

Om het eenfasig snelbakproces te starten, moeten de volgende parameters ingesteld worden (fig. 17):

- baktemperatuur
- tijd
- ventilatorsnelheid 
- dampklep 
- rechtstreeks sproeien  of bevochtigen met 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.

Het pictogram licht oranje op.

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

De hoogste temperatuur kan ingesteld worden tot 250 °C.

3. Druk op het bevestigingspictogram  op het display om de gekozen temperatuur te bevestigen.

De ingestelde temperatuur wordt rechts op de temperatuurbalk aangegeven (fig. 18).

De linkertemperatuur toont de huidige temperatuur in de oven.


De informatiebalk geeft aan dat de oven aan het voorverwarmen is.

Als de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een pieptoon en op de informatiebalk verschijnt het geplaatste product.


Baktijd

1. Druk op het pictogram van de huidige baktijd.

Het pictogram voor de tijd licht oranje op. Het pictogram tijdelijk licht oranje op.

2. Stel de gewenste tijd in door op het pictogram te drukken en met het toetsenbord op de verschijnende indicator de waarde in te stellen.
3. Druk op het bevestigingspictogram  op het display om de gekozen baktijd te bevestigen.

De totale baktijd wordt rechts op de tijdbalk aangegeven.



4. Om de baktijd te verlengen, kiest u het pictogram  om tijd toe te voegen tijdens of na het bakproces.

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



Afb. 18

Ventilatorsnelheid

1. Druk op het pictogram voor de ventilatorsnelheid . Het wordt oranje en het toetsenbord verschijnt.
2. Gebruik het toetsenbord om de gewenste waarde in te voeren en bevestig met het bevestigingspictogram  op het display.

Gebruiksaanwijzing

De ventilatorsnelheid kan worden ingesteld op lage snelheid (waarde 1) of hoge snelheid (waarde 10).

3. Druk op het bevestigingspictogram  op het display om de weergegeven ventilatorsnelheid te bevestigen.

Bewasemen

Het is niet mogelijk beide stoominstallaties tegelijk te gebruiken, daarom is het pictogram voor een niet-geselecteerde stoominstallatie geblokkeerd en donkergrijs. Ongeacht de kleur van de stoompictogrammen, kunnen beide pictogrammen gekozen worden.

1. Om één van de stoomtypes te kiezen, drukt u op het gewenste pictogram en houdt u het 3 seconden ingedrukt, of u drukt 3 seconden op de multifunctionele knop.

Het gekozen stoompictogram wordt oranje en de waarde begint te knipperen. Het resterende stoompictogram wordt donkergrijs.



2. Kies het gewenste aantal stoomintervallen.

De stoomintervallen kunnen gekozen worden met de multifunctionele knop, door het pictogram 2 seconden ingedrukt te houden en de multifunctionele knop te gebruiken of door kort op het gekozen pictogram te drukken en de toetsen op het display te gebruiken.

1. Om het aantal intervallen te bevestigen, drukt u op de multifunctionele toets of op het bevestigingspictogram  op het display.
2. Om tijdens het koken nog meer bevochtgingsintervallen toe te voegen, activeert u het "Stoom toevoegen" pictogram 

Informatie over het stoomgeneratorsysteem

Het maken van stoom door water op een ventilator te spuiten is een direct-stoomsysteem. Stoom wordt geproduceerd door water dat verdampt bij contact met de hete oppervlakken in de bakkamer.

- Het aantal intervallen kan ingesteld worden tussen 1 en 20.
- Informatie over het aantal stoomintervallen wordt weergegeven in het stoompictogram .
- Het aantal bevochtgingsintervallen neemt af tijdens het kookproces.
- Indien nodig kan de gebruiker meer bevochtgingsintervallen toevoegen door op het pictogram "Stoom toevoegen"  te drukken.


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.


De kleur van het stoompictogram geeft de verschillende toestanden van het systeem aan (fig. 19). De 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 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

Indien een extra bevochtigingsinterval nodig is nadat het bakproces is begonnen en de geprogrammeerde bevochtiging is afgelopen, kan dit worden toegevoegd door

het pictogram .

Door eenmaal kort 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 het interval van 30 seconden aan het einde van de ingestelde stoomfunctie is verstreken.

Gebruiksaanwijzing

De kleur van het pictogram "Stoom toevoegen" toont de status van de functie. De donkergrijze kleur van het pictogram geeft aan dat de functie geblokkeerd is. De grijze kleur van het pictogram geeft aan dat de functie "Stoom toevoegen" beschikbaar is. De rode kleur van het pictogram geeft aan dat de functie "Stoom toevoegen" ingeschakeld is.



Stoom toevoegen
uitgeschakeld



Stoom toevoegen
beschikbaar



Stoom toevoegen
ingeschakeld

Afb. 19: Stoom toevoegen functie status

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 klep te openen.

Aan de kleur van het pictogram kunt u zien of de dampafzuigklep open is of niet.

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.

Baktijd toevoegen aan het bakproces

Om de baktijd te verlengen, gebruikt u het pictogram "Baktijd verlengen" . Het pictogram is vergrendeld tijdens de voorverwarmingsfase. Als het bakproces eenmaal begonnen is, kan de baktijd op elk moment verlengd worden. Dit kan alleen gedaan worden door op het pictogram voor verlenging van de baktijd te drukken, waarbij elke aanraking de baktijd met 30 seconden (0,5 min.) verlengt.

De kleur van het pictogram "Verleng de baktijd" toont de status van de functie. De donkergrijze kleur van het pictogram geeft aan dat het geblokkeerd is (tijdens de voorverwarmingsfase). De grijze kleur van het pictogram geeft aan dat het pictogram beschikbaar is voor gebruik. De oranje kleur van het pictogram geeft aan dat het geselecteerd en geactiveerd is. De cijfers in de linkerhoek van het pictogram geven de extra tijd aan (elke eenheid 0,5 betekent 30 seconden).



Tijd toevoegen
uitgeschakeld




Tijd toevoegen
beschikbaar



Tijd toevoegen
ingeschakeld

Afb. 20: Status van de functie Tijd toevoegen

Als op het pictogram "Baktijd verlengen" wordt gedrukt zonder een van de bakparameters in te stellen, begint het kookproces gedurende 30 seconden met de standaardparameters. In dat geval kan de tijd tot 10 minuten verlengd worden door

herhaaldelijk op het pictogram  te drukken.

NL

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 "BAKKEN" verschijnt op de informatiebalk.
2. Druk op de START-toets en houd die 3 seconden ingedrukt om de voorverwarmingsfase te beginnen. De tekst "PREHEAT" verschijnt in de informatiebalk.

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 en roosters worden zeer heet tijdens het gebruik.

Raak nooit de roosters of bakplaten 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 bakplaten moeten altijd op de roosters staan.
- 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.

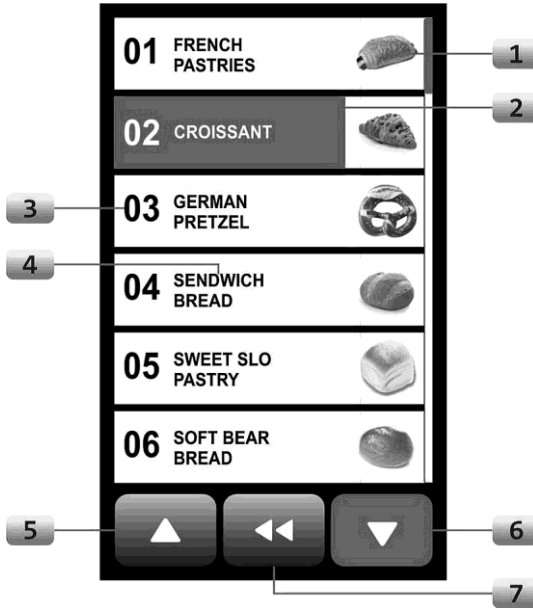
- Om het manuele bakproces te verlaten, drukt u op het pictogram , en het hoofdmenu scherm verschijnt op het bedieningspaneel. Het pictogram  is vergrendeld tijdens het kookproces.

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. 17). Dit opent de lijst van geactiveerde programma's.



Afb. 21: 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.

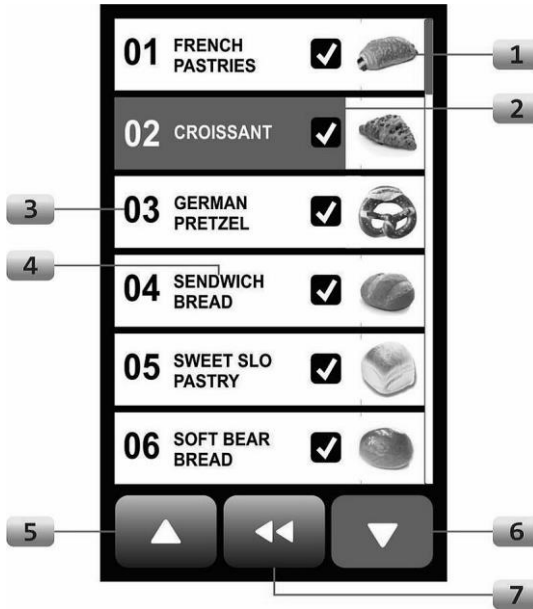


Afb. 22: Bakprogramma

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Programmanummer | 2. Programmanaam |
| 3. Informatiebalk | 4. Programmatijd |
| 5. Stoom toevoegen | 6. Percentage ovenbelasting |
| 7. Toevoegen van de baktijd | 8. Ingebruikname |
| 9. Stopknop | 10. Terug-knop |

Een bakprogramma bewerken

Toegang tot de lijst "Programma bewerken" (fig. 23) krijgt men door op het pictogram "Programma bewerken" te drukken op het scherm "Hoofdmenu" (fig. 17). Met convectieovens kan men tot 99 bakprogramma's programmeren en activeren. Elk programma kan uit 6 fasen van het bakproces bestaan. Elk programma heeft een nummer, een naam, een pictogram en een activeringsveld.



Afb. 23

1. Afbeelding
2. Gekozen programma
3. Programmanummer
4. Programmnaam
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 programmamaparameters

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. 24

1. Programmanummer

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

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

2. Programmanaam

De programmanaam wordt weergegeven.

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

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 kookprogramma.

7. Baktijd

Toont de tijd van de gekozen bakfase.

bericht "Programma bewerken" van het gekozen programma en toont reeds het nieuwe pictogram.

6. Ventilatorsnelheid

De ventilatorsnelheid wordt weergegeven. Om de parameter te wijzigen, moet op deze parameter gedruwd worden. Er verschijnt een toetsenbord. Gebruik het toetsenbord om de gewenste waarde in te voeren en bevestig door te drukken op het bevestigingspictogram .

De ventilatorsnelheid kan soepel worden ingesteld in het bereik van 0 - 2.

8. Baktemperatuur

Toont de ingestelde temperatuur. Om de parameter te wijzigen, moet op deze parameter gedruwd worden. Er verschijnt een toetsenbord. Gebruik het toetsenbord om de gewenste waarde in te voeren en bevestig door te drukken op het bevestigingspictogram .

De baktemperatuur kan ingesteld worden op max. 250°C.

9. Bevochtigingstype

Toont het type van de ingestelde bevochtiging. Door op het pictogram te drukken, kan het gekozen bevochtigingstype veranderd worden.

11. Pauze na bevochtiging

Toont de ingestelde pauze van het apparaat. Om de parameter te wijzigen, moet op deze parameter gedruwd worden. Er verschijnt een toetsbord, waarmee u de gewenste waarde kunt invoeren. Bevestig door op het bevestigingspictogram te drukken.

13. AirFresh-functiepictogram

De luchtverversing in de thermische behandelingskamer kan geactiveerd worden. Deze kan op ON of OFF gezet worden.

15. Onlangs bewerkte fasen verwijderen

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

10. Stoomintensiteit

Toont de ingestelde stoomintensiteit. Om de parameter te wijzigen, moet op deze parameter gedruwd worden. Er verschijnt een toetsbord. Gebruik het toetsbord om de gewenste waarde in te voeren en bevestig door te drukken op het bevestigingspictogram.

De stoomintensiteit kan ingesteld worden van 1 tot max. 20 stoomintervallen.

12. Instellen van de dampafzuigklep

Er kan slechts één van de twee verschillende klepstanden geprogrammeerd worden (ON/OPEN of OFF/CLOSE).

14. Terug-knop

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

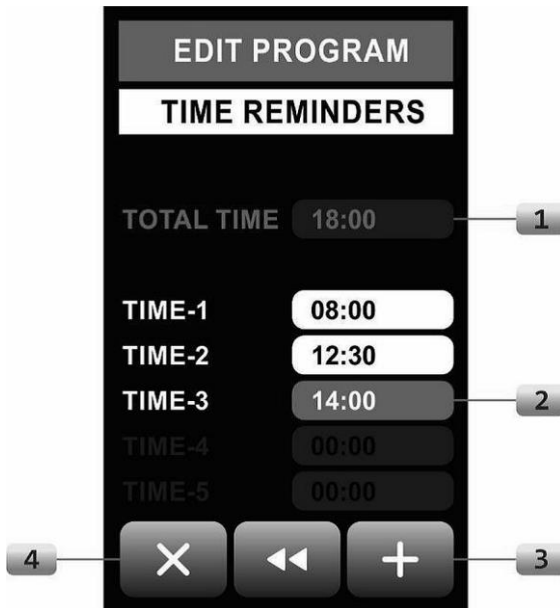
16. Een nieuwe bakfase toevoegen

Een nieuwe fase aan het programma toevoegen doet u door op het pictogram "Nieuwe fase toevoegen" te drukken. Bevestig de actie door op het bevestigingspictogram 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. 25

1. Totale tijd

Toont de totale baktijd van de bakcyclus.

2. Tijdalarm

Om een tijdalarm in te stellen, kiest u het tijdspectrogram. 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 bevestigingspictoon te drukken in het pop-up menu dat op het display verschijnt.

Kopiëren van een programma

Programma's kunnen gekopieerd worden. Programma's kunnen gekopieerd worden van de ene plaats naar de andere.

1. Hou de afbeelding van het programma ingedrukt, dat moet worden gekopieerd.
2. Kies vervolgens het gekozen programmanummer en klik erop.

Het programma is nu gekopieerd naar het gekozen nummer.



Afb. 26



Afb. 27



Afb. 28

Reinigingsprogramma's

Convectieovens hebben vier verschillende reinigingsprogramma's.

Reinigingsprogramma's kunnen worden gekozen door het scherm aan te raken of door de multifunctionele knop in het reinigingsmenu te draaien en in te drukken.



Afb. 29

1. Reiniging-I

Is voorzien voor dagelijkse reiniging. Duurt ongeveer 1 uur en 20 minuten.

3. Wasmodus met enkel water

Wassen zonder reinigingsmiddelen

2. Reiniging-II

Is voorzien voor intensieve reiniging. Duurt ongeveer 1 uur en 20 minuten.

4. Manuele reinigingsmodus

Wordt gebruikt voor manuele reiniging

Reiniging met reinigingsmiddel

Om het reinigingsprogramma te starten, moet de deur van het apparaat gesloten zijn. Als de deur van het apparaat niet gesloten is, verschijnt er een waarschuwingsteken op het display en op de informatiebalk staat "Deur open".

Wanneer de deur van het apparaat gesloten is en er geen andere alarmen worden gedetecteerd, verandert de status van de informatiebalk in "Press Start". Het "Start" pictogram verschijnt in het groen.



Afb. 30



Afb. 31

Een druk op het "Start" pictogram start de voorreinigingsfase. In de informatiebalk verandert de status in "Voorbereiding" en de tijdbalk toont de resterende tijd in de reinigingsfase. De voorreinigingsfase duurt ongeveer 20 minuten.

Het einde van de voorreiniging wordt meegedeeld door een knipperend groen lampje en een geluidssignaal. Er verschijnt een bericht dat u reinigingsmiddel moet toevoegen en handschoenen moet aantrekken. Zodra het reinigingsmiddel is toegevoegd en de deur gesloten, gaat het reinigen verder in de tweede fase.

WAARSCHUWING ! Verbrandingsgevaar!

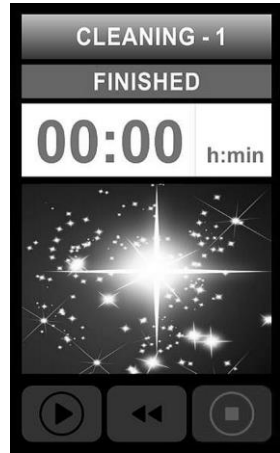
Tijdens het reinigingsproces wordt de oven gevuld met heet water. De deur van het apparaat moet gesloten blijven tot het reinigingsproces voltooid is. Het einde van het reinigingsproces wordt aangegeven door een geluidssignaal en de status "Klaar" op de informatiebalk.



Afb. 32



Afb. 33



Afb. 34

NL

WAARSCHUWING !

Gebruik altijd beschermende handschoenen bij het gebruik van reinigingsmiddelen!

Lees aandachtig de aanwijzingen op de verpakking van het reinigingsmiddel!

Bewaar het reinigingsmiddel op een droge, donkere en gesloten plaats, buiten het bereik van kinderen.

Bewaar reinigingsmiddelen niet in de buurt van dranken en levensmiddelen en zorg ervoor dat ze niet in aanraking komen met levensmiddelen en dranken!

Gebruik alleen door de fabrikant toegestane reinigingsmiddelen!

Vullen met reinigingsmiddel

TIP!

Voor het reinigen van de apparaten raden wij de Bartscher convectie-ovenreiniger LG 50, artikelnr. 173286 aan.

1. Open de deur van het apparaat voorzichtig.
2. Giet 100 ml van het reinigingsmiddel op de bodem van de bakkamer.
3. Sluit de deur van het apparaat.

Indien de deur van het apparaat niet gesloten is, verschijnt een bericht dat aangeeft dat de deur gesloten moet worden.

Nadat het reinigingsmiddel ingegoten is, verschijnt er een nieuw bericht dat aangeeft dat het reinigingsproces bezig is en hoeveel reinigingstijd er nog resteert (afb. 32).

Als het reinigingsmiddel eenmaal is ingegoten, is het niet meer mogelijk het reinigingsproces te stoppen, dus de pictogrammen Stop en Ongedaan maken (Stap terug) zijn vergrendeld. Op het display verschijnt ook een waarschuwing om de deur gesloten te houden (afb. 33).

Als het reinigingsproces voltooid is, verschijnt er een nieuw scherm met een informatiebalk waarop de boodschap "Klaar" staat (afb. 34). Het einde van het reinigingsproces wordt meegedeeld door een knipperend groen lampje en een geluidssignaal.

Na beëindiging van de reiniging schakelt de oven zichzelf uit.

Het reinigingsprogramma kan uitgeschakeld worden door de deur te openen, het Stop-pictogram te kiezen, of het gebeurt automatisch 10 seconden na de pieptoon.

Wasprogramma

Het wasprogramma is een programma voor de basisreiniging van de oven zonder schoonmaakmiddelen. Dit duurt ongeveer 30 minuten. De duurtijd kan variëren, afhankelijk van de begintemperatuur in de kamer voor thermische behandeling. Het gebruik van een reinigingsmiddel is niet vereist. Wassen met water wordt gebruikt om stof en kruimels van het vorige bakproces te verwijderen.

Wanneer de deur van het apparaat gesloten is en er geen andere alarmen worden gedetecteerd, verandert de status van de informatiebalk in "Druk op Start". Het "Start" pictogram wordt groen. Door op het "Start" pictogram te drukken start u het waterwasprogramma.

De deur van het apparaat moet gesloten blijven tijdens het wassen met water.

Als het wassen voltooid is, verschijnt er een nieuw scherm met een informatiebalk waarop de boodschap "Klaar" staat. Het einde van het wasproces wordt meegedeeld door een knipperend groen lampje en een geluidssignaal.

Na beëindiging van het wassen met water schakelt de oven zichzelf uit.

Het wasprogramma kan uitgeschakeld worden door de deur te openen, het Stop-pictogram te kiezen, of het gebeurt automatisch 10 seconden na de piepton.

Manuele reiniging

Het manuele reinigingsprogramma is bedoeld voor de halfautomatische reiniging in de oven van vuil dat niet door de automatische reinigingsprogramma's alleen kan worden verwijderd.

De manuele reiniging is het krachtigste van alle reinigingsprogramma's en combineert de automatische en de manuele fase. Dit duurt ongeveer 2 uur.

1. Om dit programma te starten, moet de deur van het apparaat gesloten worden.

Als de deur van het apparaat niet gesloten is, verschijnt op het scherm de waarschuwing "Deur sluiten".

Op het scherm verschijnt "Druk op Start", de tijd van de voorwasfase, het "Terug" pictogram en het "Start" pictogram.

2. Kies het "Start" pictogram om de oven te beginnen voor te bereiden op het reinigingsproces (voorreiniging).

Aan het einde van het voorbereidingsproces verschijnt een nieuw scherm met de tekst "Giet het reinigingsmiddel", en "Waarschuwing, draag handschoenen".

Het einde van het voorbereidingsproces wordt ook door een akoestisch signaal meegedeeld.

3. Open nu langzaam en voorzichtig de deur van het apparaat.

4. Spuit het reinigingsmiddel (lees de gebruiksaanwijzing van het reinigingsmiddel zorgvuldig) op de binnenoppervlakken van de bakkamer.

5. Maak de bakkamer met de hand schoon, met handschoenen aan.
6. Wanneer u klaar bent met het manueel reinigen, sluit u de deur van het apparaat.

De schoonmaak (fase I) begint.

Na ongeveer 20 minuten is reinigingsfase I voltooid. Er verschijnt een nieuw scherm met de tekst "Vul met reinigingsmiddel" en de eis om handschoenen te dragen.

Het einde van het reinigingsproces wordt ook door een geluidssignaal kenbaar gemaakt.

7. Open nogmaals langzaam en voorzichtig de deur van het apparaat.
8. Spuit het reinigingsmiddel (lees de gebruiksaanwijzing van het reinigingsmiddel zorgvuldig) op de binnenoppervlakken van de bakkamer.
9. Maak de bakkamer met de hand schoon met handschoenen aan.
10. Wanneer u klaar bent met het manueel te reinigen, sluit u de deur van het apparaat.

Het reinigen (fase II) wordt voortgezet.

Na beëindiging van de reiniging (fase II) schakelt de oven zichzelf uit.

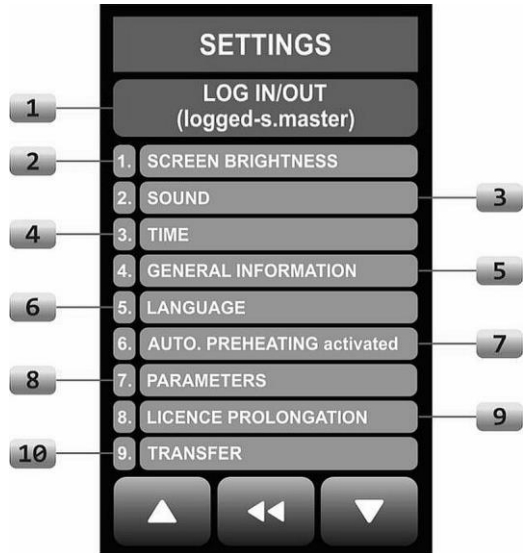
6.2 Instellingen

Menu Instellingen

Het menu Instellingen kan geactiveerd worden door op het pictogram "Instellingen" van het hoofdmenu te drukken (afb. 35). De instelmodus omvat 10 opties (afb. 36).



Afb. 35



Afb. 36

1. LOG IN/OUT

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

3. GELUID

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

2. SCHERMHELDERHEID

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

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.

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.

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.

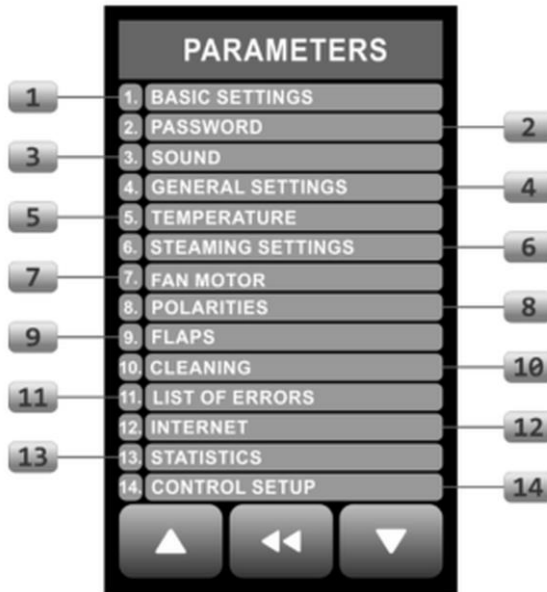
8. PARAMETERS

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. 37

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

Instellen van de draairichting van de ventilator, ventilatorsnelheid (min./max.)

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

Reinigingsparameterinstellingen.

12. INTERNET

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

14. CONFIGURATIE VAN DE BEDIENING

Bevat een I/O menu voor onderhoud.

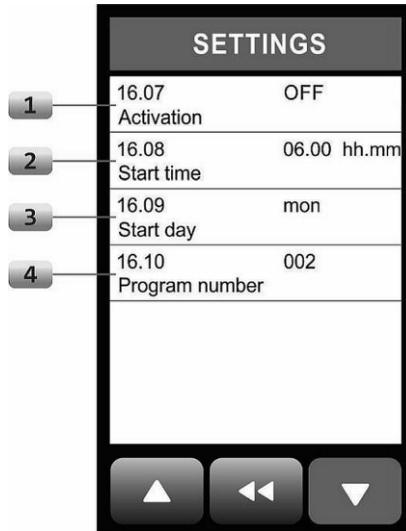
NL

Inschakelen van de timer voor automatisch voorverwarmen

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 fig. 38.

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. 38

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. 39

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“.

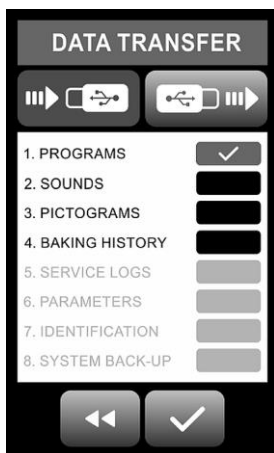
Er wordt een nieuw venster geopende (afb. 40).

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

 „Programma's" (afb. 41) en drukt u op  om naar de USB te downloaden. Wanneer het proces voltooid is, verschijnt er een pop-up menu "Overdracht voltooid".



Afb. 40: Data overdracht




Afb. 41: Selectie van het programma



Afb. 42: 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. 43: Manuele modus met foutmelding



Afb. 44: 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. 43).

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. 44) 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:

Foutnummer	Beschrijving fout	Basisinstellingen
ERR01	TF1 Thermische zekering van de kamer	AN
ERR02	TF2 Thermische zekering van stoomgenerator	AN
ERR05	BIM1 Ventilatormotor 1 voorverwarming	AN
ERR06	BIM2 Ventilatormotor 2 voorverwarming	AN
ERR07	TP1 OVR Te hoge temperatuur van de kamer	AN
ERR08	TP1 UNDR Te lage temperatuur van de kamer	AN
ERR11	TP3 OVR Te hoge temperatuur van de sensor	AN
ERR12	TP3 UNDR Te lage temperatuur van de sensor	AN
ERR27	PHLOSS L1 Spanning te laag L1	AN
ERR28	PHLOSS L2 Spanning te laag L2	AN
ERR29	PHLOSS L3 Spanning te laag L3	AN
ERR30	Waterniveau 1	AN
ERR31	Waterniveau 2	AN
ERR32	FQ1 Communicatieverlies	AN
ERR33	FQ1 Te lage spanning	AN
ERR34	FQ1 Ventilator	AN
ERR35	FQ1 - HW Hardware	AN
ERR36	FQ1 - IOL Richtingverandering bij overbelasting	AN
ERR37	FQ1 - EEP Parameters opslaan	AN
ERR38	FQ1 - OLT Overbelasting	AN
ERR39	FQ1 - POT Fase-uitval	AN
ERR40	FQ1 - ETH Te hoge temperatuur - regelaar	AN
ERR41	FQ1 - OHT Te hoge temperatuur	AN
ERR42	FQ1 - OVT Te hoge stroomwaarde	AN
ERR43	FQ1 - GFT Aarding	AN

ERR44	FQ1 - Uit fase	AN
ERR45	FQ1 - OVT Hoogspanning	AN
ERR46	TP1 OVERHEAT Te hoge temperatuur van de kamer	AN
ERR48	TP3 OVERHEAT Te hoge temperatuur van de stoomgenerator	AN
ERR49	TP4 OVRH	AN
ERR50	TP5 OVRH	AN
ERR51	TP6 OVRH	AN
ERR52	TP7 OVRH	AN
ERR53	TP8 OVRH	AN
ERR54	TP9 OVRH	AN
ERR55	TP10 OVRH	AN
ERR56	TRIAC1 28	AN
ERR57	TRIAC1 35	AN
ERR58	TRIAC1 36	AN
ERR59	TRIAC1 37	AN
ERR60	TRIAC1 T	AN
ERR61	IO OVRTMP	AN
ERR62	FQC2 C-LOSS	AN
ERR63	FQ-LVT	AN
ERR64	FQ2-FAN	AN
ERR65	FQ2-HW	AN
ERR66	FQ2-IOL	AN
ERR67	FQ2-EEP	AN
ERR68	FQ2-OLT	AN
ERR69	FQ2-POT	AN
ERR70	FQ2-ETH	AN
ERR71	FQ2-OHT	AN
ERR72	FQ2-OVT	AN
ERR73	FQ2-GFT	AN
ERR74	FQ2-COL	AN

ERR75	FQ2-OVT	AN
ERR76	TRIAC2 28	AN
ERR77	TRIAC2 35	AN
ERR78	TRIAC2 36	AN
ERR79	TRIAC2 37	AN
ERR80	TRIAC2 T	AN
ERR90	TOUCH	AN
ERR91	ENCODER	AN

Tab. 1

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.
- Gebruik voor het schoonmaken geen agressieve schoonmaakmiddelen, alleen middelen die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Alleen schoonmaakmiddelen die gecertificeerd en goedgekeurd zijn voor gebruik in de levensmiddelensector mogen gebruikt worden om de binnenkant van de oven te reinigen. Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing van de schoonmaakmiddelen om er zeker van te zijn dat ze in de oven gebruikt kunnen worden.
- Lees de gebruiksaanwijzing op de schoonmaakmiddelen zorgvuldig en volg de aanwijzingen op voor een veilig gebruik van de schoonmaakmiddelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u met schoonmaakmiddelen werkt.

Reiniging en onderhoud

- Gebruik geen gereedschap of schoonmaakmiddelen om het apparaat schoon te maken.

WAARSCHUWING !

Het apparaat moet altijd van binnen en van buiten afgekoeld worden tot kamertemperatuur (ca. 25 °C) voordat het gereinigd wordt!

7.2 Reiniging

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:

- deurafdichtingen
- binnenglas van de apparaatdeur, binnenzijde van de apparaatdeur
- bakkamer
- bedieningspaneel
- LED-binnenverlichting
- condensaatopvangbak
- gebruikte bakplaten

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.



Afb. 45

Binnenglas van de apparaatdeur

Wij raden u aan het binnenglas van de deur van het apparaat minstens één keer per maand als volgt te reinigen:

1. Open de deur van het apparaat wijd.
2. Trek de twee met teflon beklede vergrendellipjes, die zich op het binnenglas van de deur van het apparaat bevinden, uit (zonder ze te verwijderen) en draai ze 180°.
3. Open de binnenruimte voorzichtig.

Let er bij het schoonmaken op dat u de LED-lichtbalken niet beschadigt.



Afb. 46

4. Maak de binnenruimte aan beide zijden schoon, evenals de binnenzijde van de deur van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Als het nodig is, een mild reinigingsmiddel gebruiken. Veeg af met een schone doek en droog de gereinigde oppervlakken.
5. Na het schoonmaken sluit u de binnenruimte en zet u beide vergrendelingen vast.
6. Controleer nogmaals of de binnenruimte goed vastzit en goed vastgemaakt is en sluit dan pas de deur van het apparaat.

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.

TIP!

Maak het apparaat handmatig schoon of gebruik een van de reinigingsprogramma's. Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reinigingsprogramma's".

2. Maak de bakkamer schoon met een zachte, vochtige doek en een geschikt schoonmaakmiddel. Zich houden aan de beschrijving van de producent van het desinfecterende middel.

Reiniging en onderhoud

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.

Condensopvangbak



Afb. 47

NL

Het condensaatreservoir bevindt zich onder de deur van het apparaat. Het vangt water en vuil op dat uit de kamer en de deur valt. Wij raden aan het reservoir dagelijks te reinigen na de schoonmaakbeurt of voor het begin van de werkdag.

Gebruik een vochtige doek om het condensaatreservoir schoon te maken, om vuil, stof en opgehoopt water te verwijderen. Zorg ervoor dat het waterafvoergat in het condensaatreservoir schoon is.

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 gebruikte bakjes, grillroosters, voedselcontainers uit het apparaat.
2. Maak ze schoon volgens de aanwijzingen van de fabrikanten van de respectieve apparatuur.

Maandelijks reiniging

Behuizing

1. Maak de buitenkant van de oven schoon met een vochtige, zachte doek of met een mild schoonmaakmiddel voor het ontvetten van metalen oppervlakken.
2. Maak de buitenkant van het glas van de deur schoon met een vochtige, zachte doek of met een milde glasreiniger.

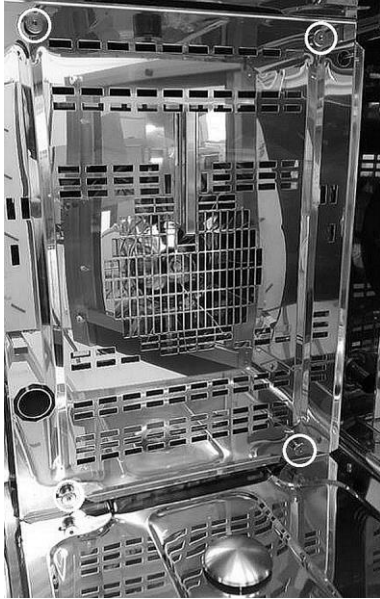
Bakkamer



Afb. 48

Om de bakkamer gemakkelijk schoon te maken, kunnen de geleiders met de hand uit het apparaat verwijderd worden, zonder gereedschap te gebruiken.

1. Om de zijpanelen met de geleiders te verwijderen, ontgrendelt u de twee pennen.
2. Til de geleiders op en trek ze uit de kookkast (afb. 48).



Afb. 49

De achterwand (ventilatordeksel) van de bakkamer kan er ook uitgetrokken worden om schoon te maken.

3. Draai de vier grote bevestigingsschroeven op de achterwand (ventilatorkap) met de hand los (afb. 49).
4. Verwijder voorzichtig de achterwand (ventilatorkap) van het apparaat en maak hem schoon.
5. Maak het gebied achter de achterwand (ventilatorkap) voorzichtig schoon met dikke handschoenen, zodat u zich niet snijdt aan de scherpe delen van de ventilator en de oven.

OPGELET!

Wanneer u de ruimte achter de achterwand (ventilatorkap) schoonmaakt, moet u oppassen dat u de temperatuursensoren linksboven en de verwarmingselementen niet beschadigt. Verwarmingselementen en temperatuursensoren mogen niet schoongemaakt worden.

NL

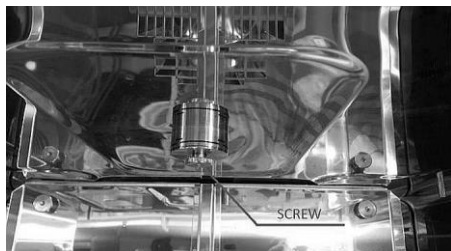
6. Na het schoonmaken zet u de achterwand (ventilatorkap) weer op zijn plaats en bevestigt u hem met de hand, zonder gereedschap, met de vier bevestigingsschroeven.
7. Controleer ten slotte of alle onderdelen goed vastzitten.

Watersproeikop

Het is nodig de watersproeikop regelmatig schoon te maken, want tijdens het bakproces worden deeltjes van verschillende soorten en maten van de producten geblazen, en die kunnen de watersproeikop verstoppen.

De watersproeikop bevindt zich op de bovenwand van de kamer.

1. Om schoon te maken, schroeft u de watersproeikop los (fig. 50).
2. Na verwijdering moet u de watersproeier wassen met water met een mild schoonmaakmiddel.
3. Spoel na het schoonmaken de afzonderlijke onderdelen van de watersproeier af met schoon water (fig. 51).
4. De watersproeikop opnieuw in het apparaat plaatsen.



Afb. 50



Afb. 51

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 condensopvangruimte met sifon op de achterwand van de oven

NL

Om de 3 - 6 maanden moet een preventieve inspectie en reiniging van het afvoerkanaal en de condensopvangkamer met sifon, die zich aan de achterkant van de oven bevindt, worden uitgevoerd.

De servicetechnicus moet de volgende stappen uitvoeren:

- de oven laten afkoelen tot kamertemperatuur alvorens met het onderhoud te beginnen,
- de oven loskoppelen van de hoofdelektriciteitsvoorziening;
- de condensopvangbak met de sifon op de achterwand van de oven vinden om hem schoon te maken;
- het deksel van het sifon losdraaien;
- het condensaatopvangreservoir reinigen;
- de uiteinden van alle toevoerleidingen naar het sifondeksel reinigen;
- het deksel er weer op draaien;
- tot slot controleren, of alle draden weer op hun oorspronkelijke plaats zitten en of alle aansluitingen goed vastzitten.

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 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.