
EASYair

**ETE523...ETE523X...ETE5...ETE5X...
ETG5...ETE7...ETE7X...ETG7...ETE10...
ETE10X...ETG10**



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



03/2017



Inhoud

1. INSTALLATIE	5
1.1 Algemene waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften	5
1.2 Plaatsing	9
1.3 Wateraansluiting	10
1.4 Aansluiting op de afvoer	11
1.5 Aansluiting voor wasmiddel	11
1.6 Elektrische aansluiting	12
1.7 Gasaansluiting (alleen voor gasovens)	14
1.8 Afvoer van de rookgassen	16
1.9 Bedrijfswaarden van gasovens (alleen voor de versies op gas)	17
1.10 Afstelling van de vergrendelingspen van de deur	18
1.11 Inbedrijfstelling en keuring van de oven	18
2. KOKEN	21
2.1 Legende van de pictogrammen	21
2.2 Schermafbeelding Home	23
2.3 De interactie met het touchscreen	23
2.4 Handmatig kookproces	24
2.4a Kookmethodes: convectie, combi en stoom	25
2.4b Warmhoudmodus - HOLD	27
2.4c Modus roken	27
2.4d Modus bericht	28
2.4e Het kookproces starten en stoppen	29
2.5 Gepersonaliseerde kookprogramma's	29
2.6 Een kookprogramma creëren	30
2.7 Een kookprogramma opslaan	31
2.8 Een kookprogramma wijzigen	33
2.9 Kopiëren, verplaatsen, hernoemen en wissen	33
2.10 Een programma vanaf het menu selecteren	34
2.11 De interfaces RecipeTuner	36
2.12 Servicemodus Rack Control	36
2.12a Gebruik van de functie Rack Control	37
2.12b Een nieuw programma RackControl creëren	40
2.13 Gebruik van de functie EasyService in RackControl	41
2.14 De geprogrammeerde start	42
2.15 De kernsonde en het kookproces ΔT	43
2.16 Advies voor de kookprocessen: braden, grillen, bakken	43
2.16a Advies voor het kookproces: uniforme resultaten	44
2.16b Advies voor het kookproces: vacuümkoken en pasteurisatie	44

3. Menu FUNCTIES	45
3.1 WASSEN	45
3.2 KOELING	47
3.3 SERVICE	47
3.3.1 CONFIGURATIE	48
3.3.1a Datum en Tijd	48
3.3.1b Systeem informatie	48
3.3.1c Taal	48
3.3.1d Verlichting	48
3.3.1e Volume zoemer	48
3.3.2 WEERGAVE LOG	49
3.3.3 GEAVANCEERDE DIENSTEN	49
3.3.4 IMPORTEREN / EXPORTEREN	49
4. ONDERHOUD en REINIGING	50
4.1 AFVOER VOCHTIGHEID	50
4.2 REINIGING VAN DE RUIT	50
4.3 REINIGING VAN HET LUCHTFILTER	51
5. CONTROLES VOORBEHOUDEN AAN EEN ERKENDE TECHNICUS	51
5.1 HERSTEL WERKING VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT	51
5.2 THERMISCHE BEVEILIGING VAN DE MOTOR	52
5.3 ZEKERINGEN	52
5.4 VLAMBEVEILIGING	52
5.5 RESERVEONDERDELEN	52
6. BESCHRIJVING ALARMEN	53
7. ELEKTRISCHE SCHEMA'S	54
7.1 ETE523(W): ZSE2252	54
7.2 ETE5(W) - ETE5X(W) - ETE523X(W) : ZSE2253	55
7.3 ETE7(W) - ETE7X(W) - ETE10(W) : ZSE2254	56
7.4 ETG5(W): ZSE2255	57
7.5 ETG7(W) - ETG10(W) : ZSE2256	58
8. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT	59

Beste klant,

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

Deze oven maakt deel uit van een gamma van elektrische apparaten ontworpen voor de catering. Deze ovens combineren een hoog gebruiksgemak, ergonomie en controle van het kookproces in een aangenaam en modern design. De oven heeft een garantie tegen eventuele fabricagefouten met een duur van 12 maanden vanaf de datum van de verkoopfactuur. De garantie dekt de normale werking van de oven en omvat geen verbruiksmaterialen (lampen, pakkingen, enz.) en defecten die worden veroorzaakt door installatie, slijtage, onderhoud, reparatie, onjuiste ontkalking en reiniging, geknoei en oneigenlijk gebruik.

1. INSTALLATIE

1.1 Algemene waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften

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

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

hebben.

- Het gebruik van gehoorbescherming door de gebruiker is niet noodzakelijk omdat het geluidsdrukniveau van de oven lager is dan 70 dB(A).
- In geval van defecten of een gestoorde werking moet het apparaat uitgeschakeld worden; neem voor de eventuele reparatie uitsluitend contact op met een technisch servicecentrum dat erkend is door de fabrikant en eis dat er alleen originele reserveonderdelen gebruikt worden.
- Alvorens enige ingreep voor installatie of onderhoud uit te voeren, moet het apparaat worden ontkoppeld van de elektriciteitsvoorziening.
- Ingrenen, geknoei of niet uitdrukkelijk goedgekeurdewijzigingen, die niet overeenstemmen met de inhoud van deze handleiding, doen de garantie vervallen.
- Plaats in de nabijheid van de oven geen andere warmtebronnen zoals bijvoorbeeld friteuses of kookplaten.
- Plaats of gebruik in de nabijheid van het apparaat geen ontvlambare stoffen.
- In geval het apparaat gedurende lange tijd niet gebruikt wordt, moeten de voeding van water, elektriciteit en gas worden afgesloten.
- Controleer, voorafgaand op de inbedrijfstelling van het apparaat, dat alle delen van de verpakking verwijderd zijn; verwijder de verpakking in overeenstemming met de van kracht zijnde regelgeving.
- Elke wijziging van de installatie van het apparaat die noodzakelijk mocht blijken, moet worden goedgekeurd en uitgevoerd worden door bevoegd technisch personeel.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor een professioneel gebruik.
- Op de bedrading van de apparatuur mag geen enkel type wijziging

worden toegepast.

- De niet-naleving van de bovenstaande waarschuwingen kan de veiligheid van zowel de apparatuur als van uzelf in gevaar brengen.
- Let op bij het openen van de deur wanneer de ovenkamer warm is. **GEVAAR VOOR BRANDWONDEN !!**
- Bij het uit de oven verwijderen van de kookplaten of roosters moeten de handen worden beschermd met specifieke hittebestendige handschoenen.
- Tijdens de werkzaamheden voor de reiniging van de ovenkamer moeten een beschermende bril en geschikte handschoenen gebruikt worden.
- **OPGELET:** de vloer rondom de oven zou glad kunnen zijn.
- Het typeplaatje verstrekt belangrijke technische informatie: deze informatie is essentieel voor het aanvragen van ingrepen voor onderhoud of reparatie van de apparatuur; derhalve wordt aanbevolen om het plaatje niet te verwijderen, te beschadigen of te wijzigen.
- De versies op gas van de oven voldoen aan de essentiële eisen van de Richtlijn Gas 2009/142/EG en zijn dus voorzien van een certificaat van EG-typeonderzoek, afgegeven door een aangemelde instantie.
- De apparatuur voldoet aan de essentiële eisen van de Machinerichtlijn 2006/42/EG.
- De apparatuur voldoet aan de essentiële eisen van de Richtlijn Elektromagnetische Compatibiliteit 2014/30/EG.
- De apparatuur voldoet aan de essentiële eisen van de Richtlijn Laagspanning 2014/35/EG.

1.2 Plaatsing

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

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

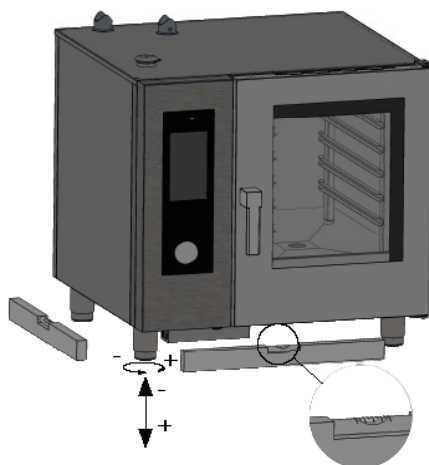
Het apparaat moet verpakt op zijn houten pallet vervoerd worden naar de plaats van installatie.

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

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

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

De oven moet vlak geplaatst worden: voor het aanpassen van de hoogte van de stelvoetjes te werk gaan, met behulp van een waterpas, zoals aangegeven in **Afb. 1**.



Afb. 1

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

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

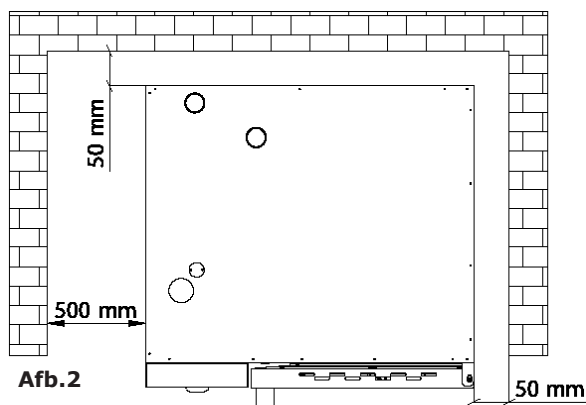
Controleer dat de openingen en gleuven voor aanzuiging of afvoer van de warmte op geen enkele wijze belemmerd worden.

De oven moet alleen op een stabiele ondersteuning geïnstalleerd worden.

Verwijder het apparaat uit de verpakking, controleer of het intact is en plaats het op de plek van gebruik. Let daarbij op het niet op of tegen muren, schotten, tussenwanden, keukenmeubels of bekledingen van ontvlambaar materiaal te plaatsen.

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

Er moet aan alle kanten een minimale afstand van 50 mm bewaard



worden tussen de oven en de wanden of andere apparatuur. We raden aan om een vrije ruimte van 500 mm te laten tussen de linkerkant van de oven en de overeenkomstige wand van de ruimte (**Afb. 2**) om de installatie van de oven en het latere onderhoud te vereenvoudigen.

Het is raadzaam om, met een jaarlijkse frequentie en in overeenstemming met

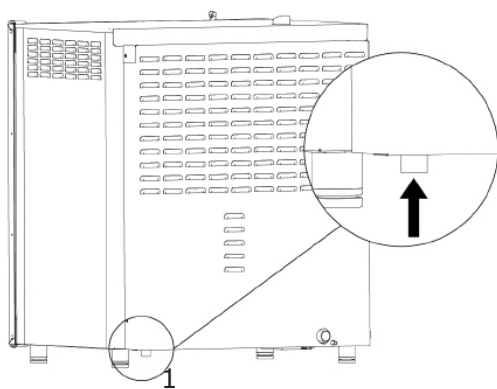
de toepasselijke normen, het periodieke onderhoud van de ovens door een erkende technicus te laten uitvoeren; bij deze gelegenheid zullen alle controles worden verricht met betrekking tot de werking van de elektrische onderdelen (tellers, elektronische componenten, elektromagnetische kleppen, verwarmingselementen, motoren, koelventilatoren, enz.) en de mechanische controles inzake de werking van de deuren, scharnieren, mechanische sloten en pakkingen.

1.3 Wateraansluiting

De druk van het water moet maximaal (600 KPa) 6 bar zijn. Indien de waterdruk van het distributienet hoger dan deze waarde mocht zijn, is het noodzakelijk om stroomopwaarts van de oven een drukverlager te installeren.

Voor een correcte werking van de oven moet de minimale waterdruk hoger zijn dan 1,5 bar.

De oven heeft één ingang voor de aansluiting op het waternet (1). Er wordt aanbevolen om altijd een



Afb.3

waterontharder/waterontkalker te installeren om de waterhardheid aan de ingang van het apparaat naar waarden tussen 8° en 10° f te brengen.

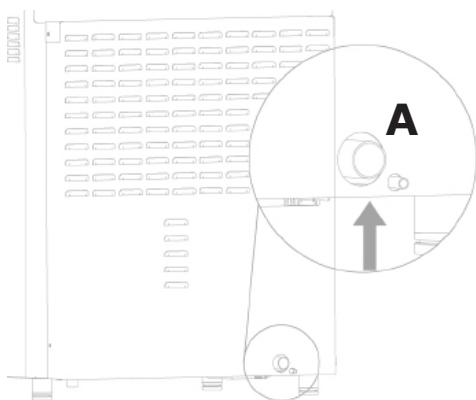
Laat vóór de aansluiting een voldoende hoeveelheid water stromen om eventuele ijzerdeeltjes uit de leiding te verwijderen.

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

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

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

1.4 Aansluiting op de afvoer



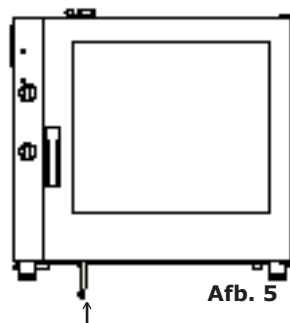
Afb. 4

De oven is uitgerust met een inrichting voor de waterafvoer; deze bevindt zich onder aan de achterzijde van het apparaat en heeft een buis met een diameter van 32 mm.

Sluit de uit de afvoerinrichting stekende buis aan (**Afb. 4, ref. A**). We raden aan om de buis in ieder geval te verbinden met een open trechter.

1.5 Aansluiting voor wasmiddel

Voor de correcte start van de wasprocessen moet de oven worden aangesloten op de jerrycan met wasmiddel. Voor deze aansluiting moet de witte slang voor het wasmiddel in de jerrycan gestoken worden. De slang bevindt zich linksonder van de oven (**afb.5**).



Afb. 5

1.6 Elektrische aansluiting

Het elektrische systeem, zoals voorgeschreven door de van kracht zijnde regelgeving, moet worden uitgerust met een efficiënte aarding. De elektrische veiligheid van het apparaat kan alleen gegarandeerd worden in aanwezigheid van een elektrisch systeem dat voldoet aan de normen.

Voordat de elektrische aansluiting tot stand wordt gebracht, moet gecontroleerd worden of de waarden voor spanning en frequentie van het elektriciteitsnet overeenkomen met de behoeften van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje (**Afb. 6**).

Voor de directe aansluiting op het voedingsnet moet tussen het apparaat en het net een voorziening geïnstalleerd worden, aangepast op basis van de belasting, die de ontkoppeling waarborgt e waarvan de contacten een zodanige openingsafstand hebben dat een volledige ontkoppeling mogelijk

is onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatienormen; ook deze voorziening moet geplaatst wordt op een plaats en op een zodanige wijze dat op ieder gewenst moment een eenvoudige bediening door de operator mogelijk is.

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

Schroef de bevestigingsschroeven van de linkerwand van de oven los en verwijder deze (**Afb.7**). De flexibele kabel moet vervaardigd zijn van polychloropreen of synthetische elastomeer onder een gelijkwaardige oliebestendige mantel. Gebruik een kabel met een sectie die geschikt is voor de belasting van elk apparaat, zoals aangegeven in de tabel (**tab. 1**).

Voer de voedingskabel door het gat van de kabelwartel die zich links aan de achterkant van de oven bevindt.

MODEL	ETES	NO	000006/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50HZ			
TOT. POWER kW	63	CE	G ₂	P	

Afb. 6



Afb. 7

Model ELEKTR.	ETE523	ETE523X	ETE5	ETE5X	ETE7	ETE7X	ETE10	ETE10X
Gewicht	53	53	75	75	105	105	110	110
Spanning	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frequentie (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Opgenomen vermogen (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Minimale doorsnede voedingskabel (mm ²)	3 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 4

Model GAS	ETG5	ETG7	ETG10
Gewicht	120	130	160
Spanning	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequentie (Hz)	50/60	50/60	50/60
Opgenomen vermogen (kW)	0.3	0.6	0.6
Minimale kabeldoorsnede (mm ²)	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

tab. 1

Elektrische ovens	Gasovens
L1 L2 L3 N ⏚	L N ⏚ Tussen fase en ⏚ moet er een potentiaalverschil van 230 V zijn.

tab. 2

Sluit de kabel aan op het klemmenbord volgens de aanduidingen van **tab. 2**.

Blokkeer de kabel met de kabelwartel.

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

De apparatuur moet worden opgenomen in een equipotentiaal systeem waarvan de doeltreffendheid gecontroleerd moet worden in overeenstemming met de bepalingen van de geldende regelgeving.

Voor de aansluiting is er onder het frame een klem aanwezig, gemarkeerd met het symbool van **Afb. 8**, waarop een kabel met een minimale doorsnede van 10 mm² moet worden aangesloten.

Voor de op gas functionerende ovens moet eerst ook de gasaansluiting van het apparaat voltooid worden voordat het zijwand van de oven gehermonteerd wordt; bij elektrische ovens kan de wand teruggeplaatst worden na het voltooien van de elektrische aansluiting.



Afb. 8

1.7 Gasaansluiting (alleen voor gasovens)

Let op:

De oven wordt in de fabriek gekalibreerd voor een werking met het type gas dat in de bestelling wordt aangegeven.

Het type gas waarvoor de oven is ingesteld, wordt aangegeven op het typeplaatje van het apparaat (**Afb.9, ref. A**).

Controleer tijdens de keuring of de fabriekskalibraties van de branders geschikt zijn voor het specifieke type installatie, door middel van een analyse van de verbrandingsgassen (CO₂ en CO) en de controle van de branderbelasting.

In het specifieke geval moeten, met de op vol regime werkende oven, de waarden van onverdunde CO bij de afvoer onder de 1000 ppm blijven.

In geval de aanwezigheid van onverdunde CO voorbij deze limiet wordt vastgesteld, moet de afstelling van de branders uitsluitend gecontroleerd worden door een door de fabrikant erkende technicus die de nodige wijzigingen zal toepassen op de voorzieningen die de verbranding regelen en op de desbetreffende parameters.

De waargenomen waarden moeten genoteerd worden en worden een integraal deel van de technische documentatie van dat apparaat.

Voorschriften voor de installatie

De werkzaamheden voor de installatie en de inbedrijfstelling van de oven moeten uitsluitend door gekwalificeerd personeel en volgens de van kracht zijnde voorschriften en regelgeving worden uitgevoerd.

De gassystemen, de elektrische aansluitingen en de ruimten van installatie van de apparaten moeten voldoen aan de van kracht zijnde voorschriften en regelgeving.

Denk eraan dat de lucht benodigd voor de verbranding van de branders gelijk is aan 2 m³/h per kW geïnstalleerd vermogen.

		CAT	G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II 2H3+	P mbar	20-30	37	20	/ IT-ES-IE-PT GB-GR-DK
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/ IT-UK-IR-EE-NO PL-CZ-SK-SI-SE
TYPE	A ₁ B ₁₁	II 2E+3+	P mbar	20-30	37	20	25 FR-BE
MOD		II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/ AT-CH
NR		II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20 DE
		II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25 NL
Σ Q _n kW		II 2E3+	P mbar	20-30	37	20	/ LU
G30	G20	G25	I 3B/P	P mbar	30	30	/ / MT-IS-HU-CY
			I 3+	P mbar	20-30	37	/ / CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I 2E	P mbar	/	/	20 / PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVIU ALI GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			A		mbar		
					kW IP		EN 203-1 MADE IN ITALY

Afb. 9

In gelegenheden die toegankelijk zijn voor publiek moeten de normen voor ongevallenpreventie worden nageleefd, evenals de veiligheidsvoorschriften voor brandveiligheid en paniekpreventie.

De aansluiting op de gastoevoer kan worden uitgevoerd met flexibele metalen buizen en de plaatsing van een goedgekeurde afsluitkraan op een eenvoudig bereikbaar punt.

Let op dat de flexibele metalen buis voor de aansluiting op de gastoevoer niet in contact komt met de hete delen van de oven en niet wordt blootgesteld aan torsie- of verlengingsbelastingen.

Gebruik bevestigingsbeugels in overeenstemming met de installatienormen.

Vóór de installatie uit te voeren controles

Controleer op het typeplaatje aan de linkerkant van de oven of het apparaat getest is voor het bij de gebruiker beschikbare type gas (**Afb. 9, ref. A**).

Controleer met de gegevens op het typeplaatje (**Afb.9**) of het vermogen van de drukverlager voldoende is voor de voeding van het apparaat.

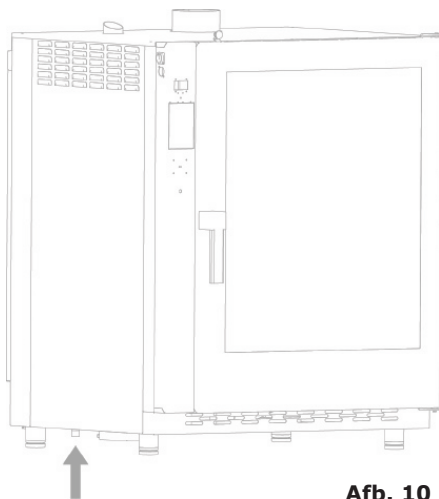
Vermijdt verminderingen van doorsnede tussen de drukverlager en het apparaat.

We raden aan om stroomopwaarts van de drukregelaar een gasfilter te installeren om een optimale werking van de oven te waarborgen.

Sluit de oven aan op de gastoevoer door middel van een buis met een diameter van 3/4" en een interne doorsnede van ten minste 20 mm (**Afb. 10**).

Installeer kranen of afsluiters met een interne diameter van ten minste die van de bovenstaande verbindingbuis.

Na de aansluiting op het gasnet moet gecontroleerd worden dat er geen sprake is van lekken in de buisverbindingen en fittingen. Gebruik hiervoor zeepsop of een specifiek schuimmiddel voor het opsporen van lekken.



Afb. 10

Het is raadzaam om, met een jaarlijkse frequentie en in overeenstemming met de toepasselijke normen, het periodieke onderhoud van de ovens door een erkende technicus te laten uitvoeren; bij deze gelegenheid zal de analyse van de verbrandingsgassen en de controle van het thermisch vermogen worden uitgevoerd.

1.8 Afvoer van de rookgassen

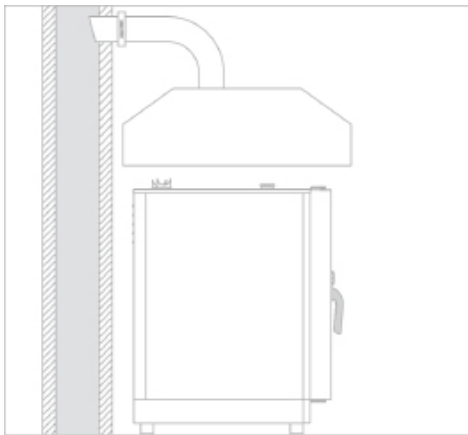
De ovens moeten, in overeenstemming met de normen voor hun installatie, in bedrijf worden gesteld in ruimten die geschikt zijn voor het afvoeren van de verbrandingsproducten.

De uitlaat van de ovens kan worden aangesloten door middel van een systeem van gedwongen afvoer, zoals een kap met een mechanische zuiginstallatie (**Afb.11**).

In dit geval moet de gastoevoer naar het apparaat direct door dit systeem bestuurd worden en onderbroken worden wanneer het afzuigvermogen onder de voorgeschreven waarden daalt.

Wanneer het apparaat onder de afzuigkap geïnstalleerd wordt, moet ervoor gezorgd worden dat de voldaan wordt aan de volgende aanwijzingen:

- a) het aangezogen volume moet groter zijn dan dat van de gegenereerde verbrandingsgassen (zie de geldende regelgeving);



Afb. 11

- b) het materiaal waaruit de afzuigkap bestaat moet bestand zijn tegen de temperatuur van de verbrandingsgassen die, aan de uitgang van de afvoer, een waarde van 300° C kan bereiken;

- c) het uiteinde van de afvoerleiding van het apparaat moet zich binnen de omtrek van de afzuigkap bevinden;

- d) het herstel van de gastoevoer na een blokkering als gevolg van een onvoldoende afzuiging moet handmatig worden uitgevoerd.

1.9 Bedrijfswaarden van gasovens (alleen voor de versies op gas)

Nominaal thermisch vermogen

Model	ETG5	ETG7	ETG10
Spanning	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequentie (Hz)	50/60	50/60	50/60
Opgenomen vermogen (kW)	0,3	0,6	0,6
Nom. thermisch vermogen (kW)	9,5	16	19
Doorsnede voedingskabel (mm ²)	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

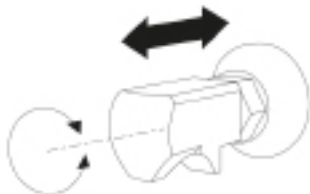
Gasverbruik

	ETG5	ETG7	ETG10
G30 kg/h	0,29	0,50	0,59
G20 m ³ /h	1,01	1,69	2,01
G25 m ³ /h	1,17	1,97	2,34

Gasdruk

LAND	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

1.10 Afstelling van de vergrendelingspen van de deur



Afb. 12

Nadat de oven correct geplaatst is op de voor de installatie bestemde plaats moeten de sluiting en de afdichting van de pakking van de deur op de ovenkamer gecontroleerd worden.

De vergrendelingspen van de deur kan in diepte worden aangepast om het eventuele ontsnappen van stoom tijdens het kookproces te voorkomen.

De door de deur op de pakking uitgeoefende druk kan worden aangepast door middel van de pen: schroef vast om de druk te verhogen of los om de druk te verlagen (**Afb.12**).

Na de instelling de bout opnieuw aanscherpen en controleren of de vergrendeling van het slot omlaag is geplaatst.

1.11 Inbedrijfstelling en keuring van de oven

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

Bovendien moet voldaan worden aan de volgende punten:

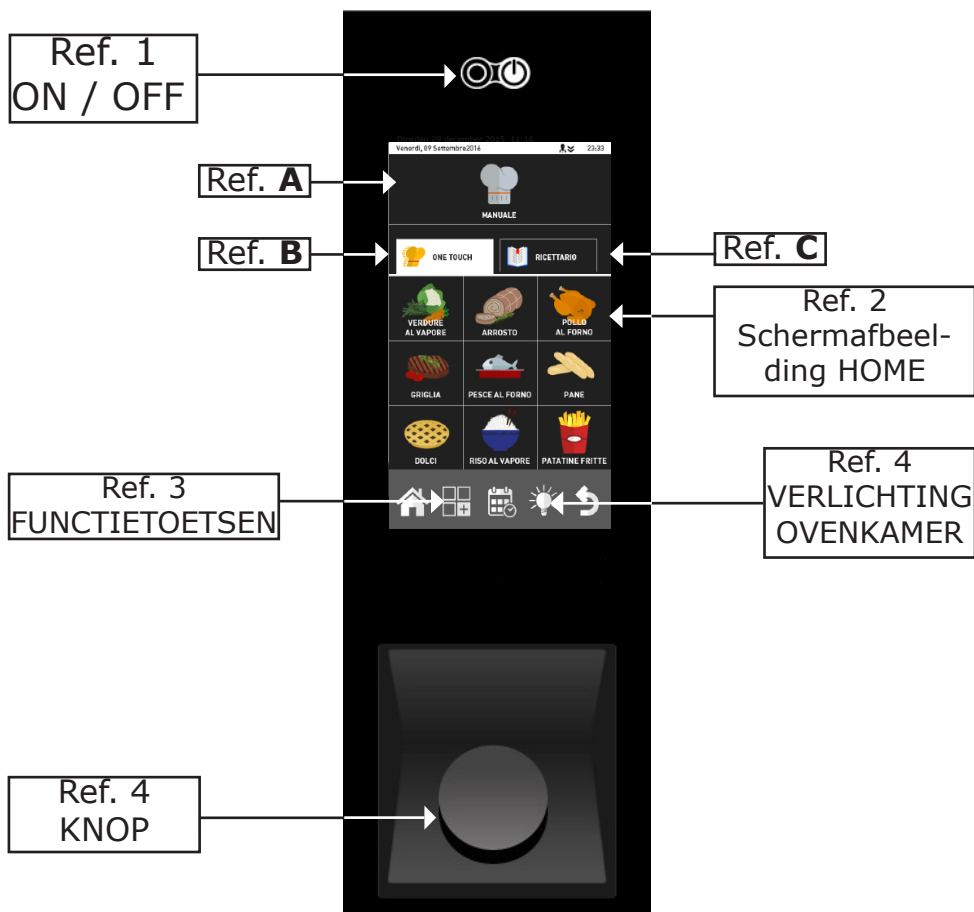
De omgevingstemperatuur van de ruimte van installatie van de oven moet hoger zijn dan +4°C. De ovenkamer moet leeg zijn.

Al het verpakkingsmateriaal moet volledig verwijderd zijn, met inbegrip van de beschermfolie op de wanden van de oven.

De ventilatieopeningen en -sleuven moeten open zijn en vrij van belemmeringen.

De eventueel voor de installatie gedemonteerde delen van de oven moeten opnieuw gemonteerd worden.

De hoofdschakelaar moet gedeactiveerd zijn en de afsluitkranen van water en gas, stroomopwaarts van het apparaat, moeten geopend zijn.



Afb. 13

Keuring

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

Schakel de oven in met de toets "ON / OFF" **Ref. 1 Afb.13**.

Stel een kookcyclus in met een temperatuur van 150°C, een tijd van 10 min. en vochtgehalte van 5%.

Controleer nauwkeurig de punten van de onderstaande lijst:

De verlichting van de ovenkamer wordt met het indrukken van de betreffende toets (**Afb.13 - Ref.4**) geactiveerd en zal na 45 seconden, indien niet eerder met de toets uitgeschakeld, automatisch uitgeschakeld worden.

De oven zal stoppen wanneer de deur geopend wordt en hervat de werking wanneer de deur gesloten wordt.

De motor van de ventilator(en) voert de automatische omkering van de draairichting uit: de omkering vindt elke 3 minuten plaats (variabele tijd afhankelijk van de kooktijd).

In ovens die beschikken over twee ventilatoren in de ovenkamer hebben de motoren dezelfde draairichting.

Controleer het stromen van water in de richting van de ventilator vanuit de buis voor het inbrengen van vocht in de ovenkamer.

Aan het einde van de kookcyclus laat de oven een geluidssignaal horen.

2. KOKEN

2.1 Legende van de pictogrammen

Startscherm



HANDMATIG



ONE TOUCH



RECEPTENBOEK

		 Vis
		 Groente
		 Rack Control



FUNCTIES



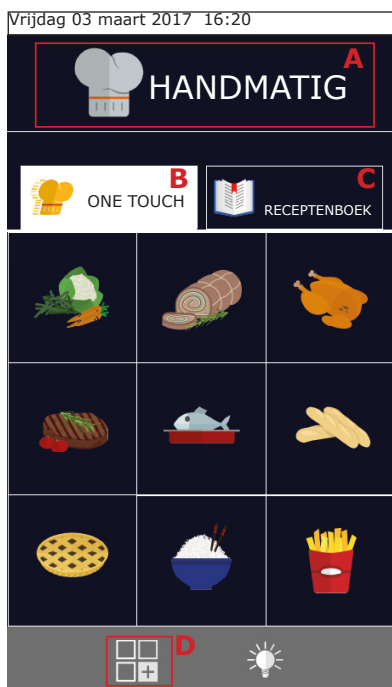
VERLICHTING
OVENKAMER

Schermafbeelding handmatig kookproces

	Kookmethode: convectie		Afvoerklap vochtigheid: gesloten
	Kookmethode: combi		Afvoerklap vochtigheid: geopend
	Kookmethode: stoom		Percentage relatieve vochtigheid
	Modus: behoud		Ontgrendeltoets: voor het wijzigen van een programma
	Automatische koeling. <i>Alleen aanwezig vanaf de fase 2.</i>		Indicator van programma gewijzigd door de gebruiker, of nieuw programma
	Modus: bericht		Maakt tijdens het kookproces de controle van de SET van het programma mogelijk
	Modus: roken		Toets handmatige bevochtiger
	Tijd / timer		Toets geprogrammeerde start
	Modus met kerntemperatuurmeter		Toets Home: om terug te keren naar het startscherm
	Modus Delta-T		

2.2 Schermafbeelding Home

Schakel de oven in met de toets "ON/OFF" (ref.1 Afb.13), op het display verschijnt het startscherm "HOME" (Ref. 2 Afb. 13).



U kunt kiezen om een "Handmatig" kookproces uit te voeren " (ref. **A**), of één van de door de gebruiker in het programma "One touch" ingestelde favoriete programma's te gebruiken (ref. **B**) of in het "Receptenboek" (ref. **C**).

Bij het indrukken van de toets **D** wordt het menu "Funcies" geopend, waar het mogelijk is het wasproces in te stellen, kookprogramma's te importeren en te exporteren en de systeeminstellingen van de oven aan te passen. (Enkele van deze functies zijn beschermd met een wachtwoord en alleen toegankelijk voor de gespecialiseerde technici).

Door middel van de groepen "One touch" (ref. **B**) is een rechtstreekse toegang tot uw favoriete recepten mogelijk en kan het kookproces snel met slechts één klik op het pictogram gestart worden. Deze groepen bevatten de kookprogramma's die de gebruiker heeft besloten om in te

stellen, met de personalisering van het menu en de pictogrammen.

Het "Receptenboek" (ref.**C**) groepeert daarentegen de kookprogramma's op basis van het type product, zoals: vlees, groenten, desserts, enz...

2.3 De interactie met het touchscreen

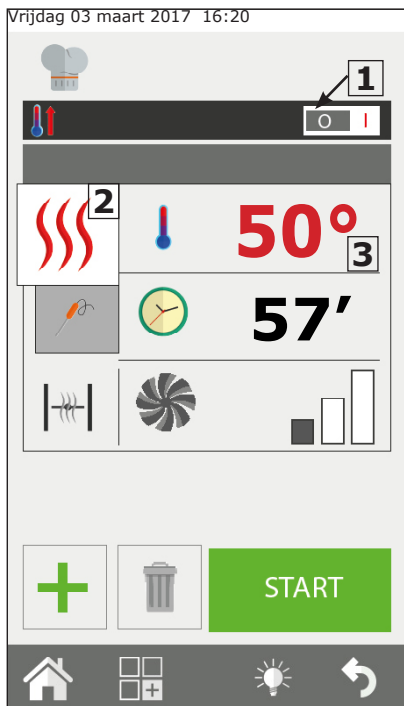
Alle handelingen kunnen geselecteerd worden door te klikken op het gewenste item of pictogram.

Klik voor het wijzigen van een kookparameter, bijvoorbeeld de temperatuur, op het betreffende veld en verdraai de knop.

Om de wijziging te bevestigen kan men nogmaals op de parameter klikken of op de knop drukken.

2.4 Handmatig kookproces

Door op de schermafbeelding "Home" te drukken op "Handmatig" wordt de schermafbeelding geopend voor de instelling van de kookparameters.



In een "Handmatig" kookproces kan de oven worden ingesteld voor één enkel kookproces met één of meerdere fasen en/of kan een kookprogramma worden ingesteld en opgeslagen in de receptenboeken.

Instelling van de automatische voorverwarming

De functie "voorverwarming" brengt de oven op temperatuur voordat er te koken levensmiddelen in de oven worden geplaatst.

Wanneer de oven een temperatuur heeft die hoger is dan die van de voorverwarming, wordt de oven automatisch gekoeld en naar de correcte temperatuur gebracht.

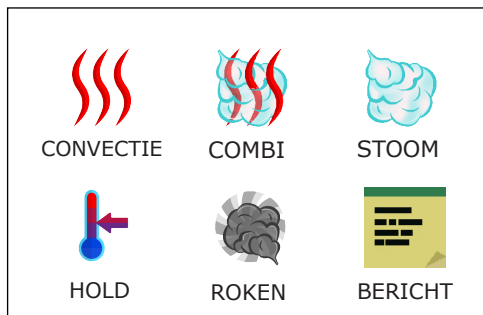
De "voorverwarming" is automatisch ingesteld maar kan worden aangepast nadat de knop "start" is ingedrukt door op de weergegeven temperatuur te klikken.

Bovendien is het mogelijk om deze functie te activeren of te deactiveren door knop **1** naar rechts of links te verplaatsen.

De voorverwarming moet worden uitgevoerd met de lege oven.

Instelling van de kookmethode

De knop **2** is standaard ingesteld op de kookmethode convectie (warme lucht). Door te drukken op deze knop is het mogelijk de kookmethode te wijzigen naar combi of stoom. Of er kan een warmhoudcyclus (HOLD) of een cyclus met berichten worden ingesteld. Bovendien kan de oven in de modus roken worden ingesteld.

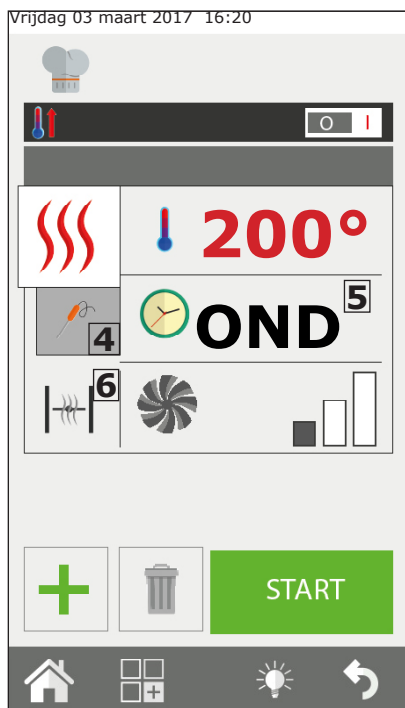



2.4a Kookmethodes: convectie, combi en stoom

Instelling van de kooktemperatuur

Door te drukken op de knop **3** is het mogelijk om de temperatuur van de ovenkamer in te stellen. De instelling van de temperatuur varieert afhankelijk van de geselecteerde kookmethode.

Instelling van de timer / sonde / Delta-T



 **4a** Kookmodus met kerntemperatuurmeter

 **4b** Kookmodus in ΔT

 **6a** Gesloten klep

 **6b** Geopende klep

Na de selectie van de "Kookmethode" kan er gekookt worden "op tijd" of met behulp van de "kerntemperatuurmeter".

Met het indrukken van de knop **5** kan men de timer instellen (aflopende tijd).

De tijd wordt aangegeven in minuten (1h30' = 90 minuten).

Wanneer de tijd verloopt, laat de oven een geluidssignaal horen en wordt het kookproces gestopt.

Wanneer er geen tijd is ingesteld, wordt het kookproces uitgevoerd in de modus "oneindig" (**INF**); de oven zal blijven koken totdat de operator het proces handmatig stopt.

Bij bereidingen met de "kerntemperatuurmeter" kan er gekozen worden tussen naaldsonde (**4a**) of ΔT (**4 b**).

Deze methode staat een uiterst nauwkeurige bereiding van het product toe.

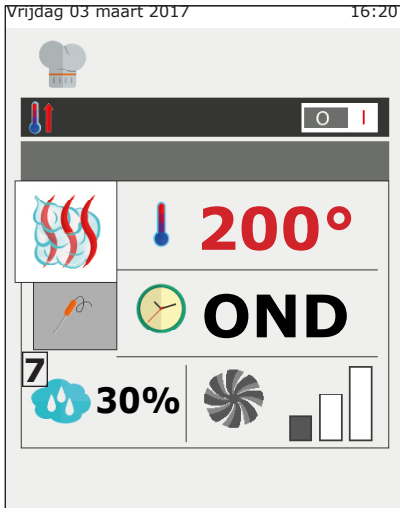
Meer informatie met betrekking tot de kookmethode ΔT wordt beschreven in hoofdstuk 2.16.

Instelling van de uitlaatklep vochtigheid

Alleen in de modus convectie is het mogelijk om de opening of de sluiting van de uitlaatklep vochtigheid handmatig in te stellen. In de geopende stand wordt de in de ovenkamer aanwezige vochtigheid afgevoerd om de ovenkamer en dus het product te laten drogen. Druk op de knop **6** om de klep te bedienen.

Instelling van het percentage relatieve vochtigheid

Alleen in de modus "Combi" is het mogelijk het percentage vocht, dat de oven tijdens het kookproces aanhoudt, in te stellen.



Druk op de knop **7** om de gewenste waarde voor vochtigheid in te stellen.

Instelling van de rotatiesnelheid van de ventilator

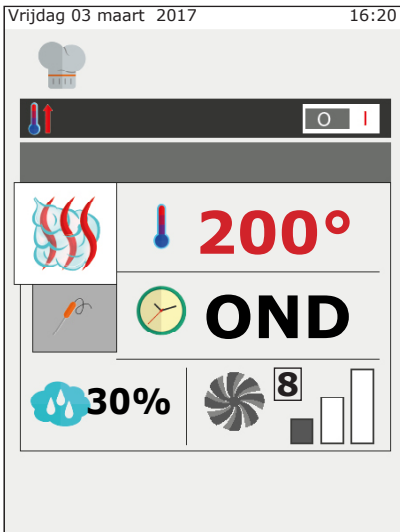
In de modi "Convectie" en "Combi" kan ook de parameter van de rotatiesnelheid van de ventilator aangepast worden.

In de modus "Stoom" vindt deze instelling automatisch plaats.

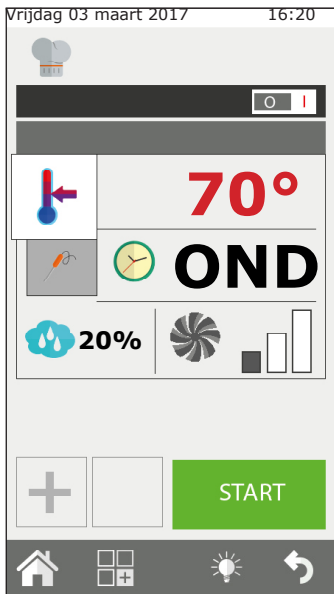
De functie van de ventilator, in verband met de ingestelde temperatuur, is voornamelijk het gelijkmatig verdelen van de hitte in de ovenkamer om de bereiding en de bruining van de producten in de verschillende bakblikken te homogeen te maken.

Meer informatie wordt verstrekt in hoofdstuk **2.17c**.

Druk op de knop **8** voor de selectie van het gewenste niveau van de rotatiesnelheid.



2.4b Warmhoudmodus - HOLD



De warmhoudmodus heeft tot doel de producten op een hygiënisch veilige temperatuur te bewaren ($> 65^{\circ}\text{C}$), zonder dat de bereidingsgraad in de kern van het product wijzigingen ondergaat. Deze modus wordt gebruikt aan het einde van een nachtelijke bereiding om de gerechten op temperatuur te houden tot aan de terugkeer van de operator in de keuken.

De modus HOLD heeft een standaard vooraf ingestelde waarde voor vochtigheid van 20% en een ventilatorsnelheid van 1. Voor een effectief behoud wordt aangeraden de snelheid van de ventilator niet te wijzigen. De aanbevolen instelling van de vochtigheid voor het warmhouden ligt in het geval van gebrad tussen 20% en 35%, in het geval van gesmoorde gerechten of stoofschotels ligt deze waarde tussen 90% en 100%.

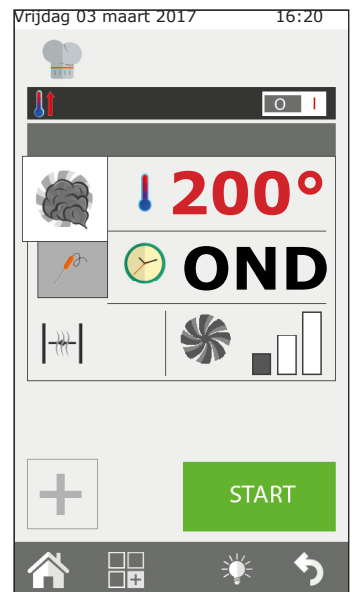
Druk voor de wijziging van de warmhoudfase op de knop kookmethode (2) en selecteer HOLD.

2.4c Modus roken

Voor het uitvoeren van een gerookte bereiding in de oven is het accessoire "Smoker" vereist. Deze moet vóór het starten van de rookfase op een bakplaat in de oven worden geplaatst.

In het geval het kookprogramma na de rookfase voorziet in een verdere bereidingsfase, moet het accessoire "Smoker" uit de oven verwijderd worden. Raadpleeg de handleiding van het accessoire voor meer informatie over de aansluiting en het gebruik.

Na het starten van het kookproces met de toets Start zal de oven vragen het rookaccessoire te plaatsen vóór het begin van de rookfase. Na de voltooiing van de rookfase zal de oven vragen het rookaccessoire te verwijderen. Beide bovenstaande stappen moeten door de operator bevestigd worden. Pas na de bevestiging zal de oven overgaan naar de volgende fase.



In de rookmodus kunnen de temperatuur, de tijd, de ventilatie en de uitlaatklep vochtigheid worden aangepast. We raden echter aan de uitlaatklep gesloten te houden om de rook niet uit de ovenkamer te laten ontsnappen.

Het roken kan zowel koud als warm worden uitgevoerd, afhankelijk van het type product en het gewenste resultaat.

In het eerste geval moet een temperatuur tussen 10°C en 30°C worden ingesteld. De minimale temperatuur in de ovenkamer zal vergelijkbaar zijn met de omgevingstemperatuur. De temperatuur kan verder verlaagd worden door ijs in de ovenkamer te plaatsen.

In deze modus kan de temperatuur maximaal op 200°C worden ingesteld.

2.4d Modus bericht

De modus "bericht" heeft de functie het beheer van de kookfasen mogelijk te maken door middel van berichten die dienen als aantekeningen voor de gebruiker.

Deze modus is geldig voor ieder kookprogramma en wordt gebruikt om de gebruiker in staat te stellen de beschrijving van de gehele kookcyclus ter beschikking te hebben, met inbegrip van de handmatige fasen die handmatige ingrepen behoeven.

Selecteer tussen de kookmethodes in een nieuwe fase de modus "bericht", in het menu dat op het scherm verschijnt het gewenste bericht intypen (bijv. de zwoerd insnijden..) en de gewenste tijd instellen. In geval van de selectie van de tijd INF (oneindig), gaat de kookcyclus niet verder tot de gebruiker de gewenste handeling uitvoert en bevestigt.

In geval er echter een andere tijd geselecteerd wordt, zal het bericht worden weergegeven gedurende de gewenste tijd, om vervolgens over te gaan naar de volgende fase zonder dat er een bevestiging nodig is.

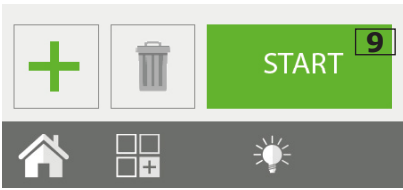
Bij de selectie van de modus berichten is het mogelijk een bericht in te voeren door het te kiezen op de lijst van bestaande berichten of door middel van het schrijven van een nieuw bericht.

Het bericht wordt behandeld als een kookfase.

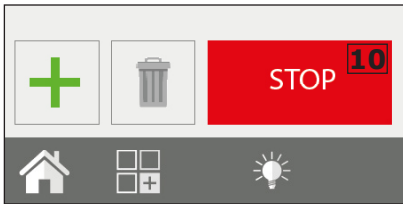


2.4e Het kookproces starten en stoppen

Druk, na het naar wens instellen van de kookparameters, op de toets **START**, toets **9**, om het kookproces te starten.



De oven start, in de voorverwarmingsmodus indien deze eerder geselecteerd is, of anders direct in de kookmodus. Wanneer de knop "geavanceerde aanpassing" ingedrukt wordt, is het mogelijk handmatig de specifieke fase voor de start van het kookproces te selecteren of over te gaan naar een andere fase van de cyclus door de betreffende fase te selecteren en te drukken op de toets **GO** die naast het nummer van de fase wordt weergegeven.



Het kookproces duurt tot het verstrijken van de ingestelde tijd of tot het bereiken van de kerntemperatuur in de methode met kerntemperatuurmeter. Wanneer de tijd op oneindig is ingesteld, moet het kookproces

handmatig beëindigd worden.

Druk voor het stoppen van het kookproces op de toets **STOP**, toets **10**.

2.5 Gepersonaliseerde kookprogramma's

Het is mogelijk om op eenvoudige wijze gepersonaliseerde kookprogramma's te creëren, met elk maximaal 9 verschillende fasen plus de voorverwarming.

Iedere kookfase wordt vertegenwoordigd door een kookmethode (convectie, combi, stoom, enz.) met specifieke parameters voor tijd, vochtigheid, ventilatie, enz.

Bij voorbeeld: voor een gebrad is het mogelijk een programma te creëren dat een fase voor aanbraden bevat, een kookfase en een warmhoudfase.

De essentiële voorwaarde voor het creëren van een volgende fase is dat de eerdere fase een gedefinieerde tijd moet hebben: bijvoorbeeld, als de fase 1 ingesteld is op oneindig zal het niet mogelijk zijn om een fase 2 te creëren omdat de eerste geen einde heeft. Dit met uitzondering van de



warmhoudfase die ingesteld kan worden op "ONEINDIG" en gevolgd kan worden door één of meerdere fasen die echter handmatig gestart moeten worden. Bijvoorbeeld: in een nachtelijk kookproces van enkele gebraden geeft men er de voorkeur aan de bruining uit te voeren na de terugkeer van de operator in de keuken en dus na de warmhoudfase.

Om over te gaan van de ene naar de andere fase moet het nummer van de gewenste fase worden ingedrukt of moet men met de pijltjes het nummer van de gewenste fase selecteren en drukken op de toets "GO" naast het nummer van de fase.

Het is mogelijk een programma vanaf een specifieke fase te starten (en niet vanaf de als eerste ingestelde fase): na de selectie van het programma drukken op de toets "Geavanceerde aanpassing" en met het pijltje naar de gewenste fase gaan; na het drukken op Start zal het programma vanaf deze fase starten. Indien er in dit programma een voorverwarming was opgenomen, zal deze niet worden uitgevoerd. Het is in ieder geval mogelijk het programma te wijzigen met de interface Cooking Tuner alvorens op de knop "Geavanceerde aanpassing" te drukken.

2.6 Een kookprogramma creëren

Een kookprogramma bestaat uit meerdere fasen die de oven in oplopende volgorde zal uitvoeren (fase 1, fase 2, fase 3, ...) met een automatische overgang van de ene naar de andere fase.



Na het instellen van de parameters van de eerste fase (fase 1), drukken op de toets nieuwe fase (toets **11**) voor het aanmaken van de volgende fase.

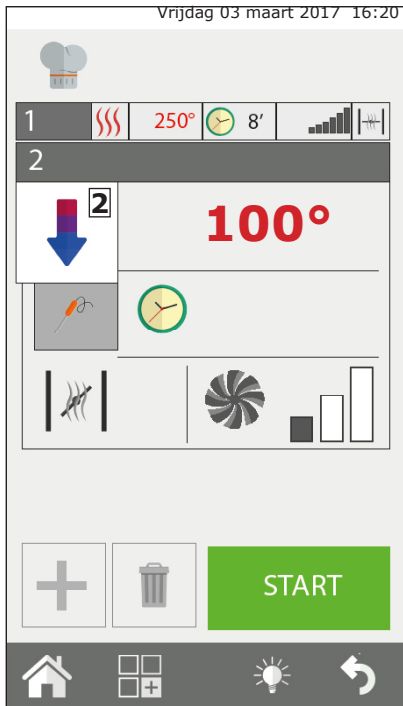
Stel vervolgens de parameters van de fase 2 in.

Ga verder met de stappen 1 en 2 voor het creëren van verdere fasen. Ook is het mogelijk om nieuwe fasen tussen de eerder aangemaakte fasen te creëren en in te voeren. De nieuwe fase wordt geplaatst na de fase die geselecteerd is op het moment van het kiezen van de toets "nieuwe fase".

Na het voltooien van de programmering drukken op de toets START om het kookproces te starten. Om een fase te wissen moet deze geselecteerd worden en vervolgens moet de toets "**Fase wissen**" (drukknop **12**).

Instelling van een fase koeling tussen twee fasen

Het zou noodzakelijk kunnen zijn om de temperatuur in de ovenkamer tussen twee kookfasen te verlagen. Bijvoorbeeld: tijdens het koken van een gebrad moet de ovenkamer tussen de fase voor aanbraden (hoge temperatuur) en de fase voor komen (lage temperatuur) gekoeld worden.



Het is mogelijk om deze handeling automatisch door de oven uit te laten voeren door een automatische koelfase in te stellen.

De automatische koelfase kan pas worden ingesteld vanaf de fase 2.

Creëer, na de instelling van een fase met een hoge temperatuur, een nieuwe fase en selecteer in het veld kookmethode (ref. 2) de automatische koeling.

Na het selecteren van deze modus zal de oven standaardwaarden voorstellen voor temperatuur, ventilatie en uitlaatklep vochtigheid. Stel de gewenste temperatuur voor de koeling in (min. 100°C).

Om de koeling zo snel mogelijk te maken, wordt aangeraden om de waarden voor ventilatie en de uitlaatklep vochtigheid niet te wijzigen, behalve in bijzondere gevallen.

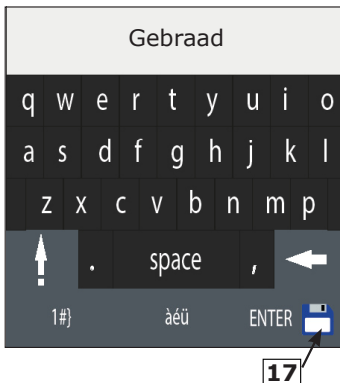
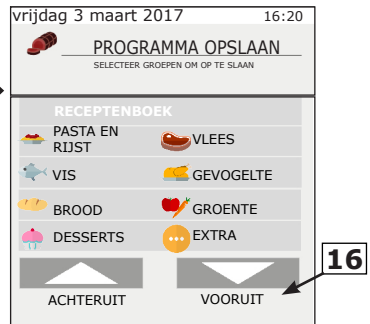
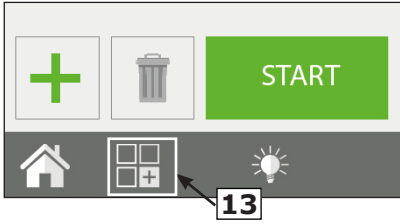
2.7 Een kookprogramma opslaan

Het is mogelijk om een gecreëerde kookprogramma op te slaan, om het op een later moment te kunnen gebruiken, in een groep "Type product" in het klassieke receptenboek (vlees, vis, kip, enz.).

Druk, na het creëren van een kookprogramma, op de toets functies (toets **13**) voor toegang tot de schermafbeelding functies programma.

Selecteer de functie "Programma opslaan" (toets **14**), druk op de volgende schermafbeelding op de toets "Opslaan" (toets **15**), selecteer in welke groep het programma moet worden opgeslagen en druk op de toets "Vooruit" (toets **16**).

Voer vervolgens de naam van het programma in en druk op de toets enter (toets **17**) om het programma op te slaan.



2.8 Een kookprogramma wijzigen

Op het moment van levering zal de oven al verschillende kookprogramma's bevatten.

Zowel de vooraf geladen kookprogramma's als de nieuw gecreëerde programma's kunnen aan persoonlijke behoeften worden aangepast.

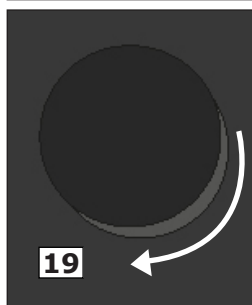


Voor de wijziging van een programma moet het eerst geselecteerd worden in één van de receptenboeken. Na het openen van het programma wordt een samenvatting van de ingestelde fasen weergegeven. In deze "leesmodus" kunnen geen wijzigingen van de kookparameters worden aangebracht. Indien men één of meerdere kookparameters wenst te wijzigen of de automatische voorverwarming wenst te activeren/deactiveren, klik dan op de toets "Geavanceerde aanpassing" (toets **18**) om het programma te ontgrendelen en pas de gewenste wijzigingen toe. Draai de encoder (toets **19**) om de fase te selecteren die

gewijzigd moet worden en pas deze naar wens aan.

Na het voltooiën van de wijziging kan het kookproces direct gestart worden (op deze manier gelden de aangebrachte wijzigingen alleen voor deze kookcyclus en worden ze niet in het geheugen opgeslagen) en/off kan een kopie van het programma worden gemaakt met een andere naam en met de aangebrachte wijzigingen.

Wijzigingen aangebracht aan vooraf geladen programma's kunnen niet worden opgeslagen.



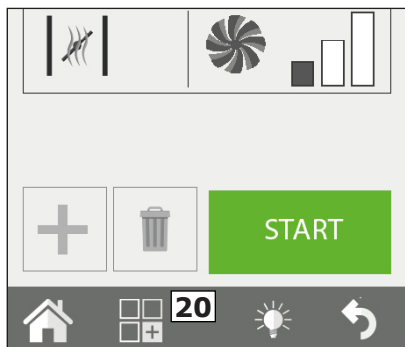
2.9 Kopiëren, verplaatsen, hernoemen en wissen

Elk aanwezig programma kan gekopieerd, verplaatst, hernoemd of gewist worden, geheel of gedeeltelijk.

Een programma kopiëren

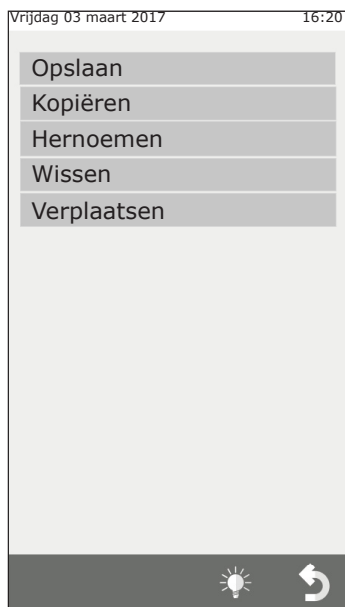
Indien men vanuit een bestaand programma een nieuw programma wenst te maken (het oude en het nieuwe programma hebben enkele aspecten van het kookproces in gemeen) is het mogelijk een kopie te maken.

Selecteer het basis-programma, open het en wijzig het door te klikken op "Geavanceerde aanpassing". Breng de gewenste wijzigingen aan en



selecteer op het menu functies (toets **20**) eerst Opslaan en vervolgens Kopiëren.

Kies de groep voor het opslaan, voer vervolgens de naam en druk op Enter om te bevestigen.



Een programma verplaatsen

Wanneer men een programma van de ene groep naar een andere wenst te verplaatsen, moet het gewenste programma geopend worden en moet de toets Functies (toets **20**) worden ingedrukt. Selecteer vervolgens Opslaan en dan Verplaatsen. Selecteer de nieuwe groep of groepen voor de verplaatsing en bevestig met de toets Vooruit.

Een programma hernoemen

Klik, na het openen van het programma, op de toets Functies (toets **20**) en selecteer het item Opslaan en vervolgens Hernoemen. Voer de nieuwe naam in en druk op Enter.

Een programma wissen

Druk, na het openen van het programma, op de toets Functies (toets **20**) en vervolgens op Wissen.

Bevestig de keuze door te klikken op JA in het weergegeven venster.

2.10 Een programma vanaf het menu selecteren

De oven is voorzien van een reeks vooraf in het geheugen geladen kookprogramma's.

Deze programma's zijn onderverdeeld op type product (vlees, vis, groenten, enz.).

Ze kunnen via het hoofdmenu op het item "receptenboek" worden weergegeven. Op het one touch scherm kunnen echter rechtstreeks de pictogrammen worden weergegeven van de recepten die de gebruiker als favoriet heeft ingesteld.

One Touch

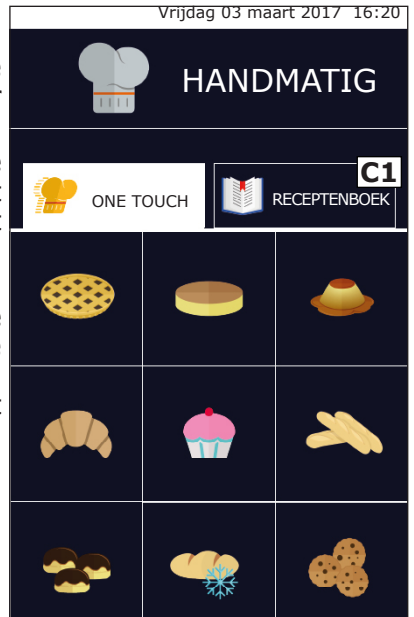
Na het starten van de oven worden de favoriete recepten weergegeven die door de gebruiker zijn ingesteld en geladen.

Door het pictogram van het gewenste recept te selecteren, zal de oven het kookproces onmiddellijk starten, zonder dat er verdere input noodzakelijk is en worden de tijden voor het gebruik dus beperkt.

Selecteer vervolgens het gewenste recept op de lijst. Voor de wijziging van de programma's aanwezig in de modus one-touch, moet het pictogram van het recept dat

Vrijdag 03 maart 2017

16:20



men wenst te vervangen ingedrukt gehouden worden en moet op de lijst het programma gekozen worden dat men wenst in te voeren in het hoofdmenu. Selecteer vervolgens op de lijst van de pictogrammen het symbool dat aan het eerder geselecteerde recept gekoppeld moet worden.

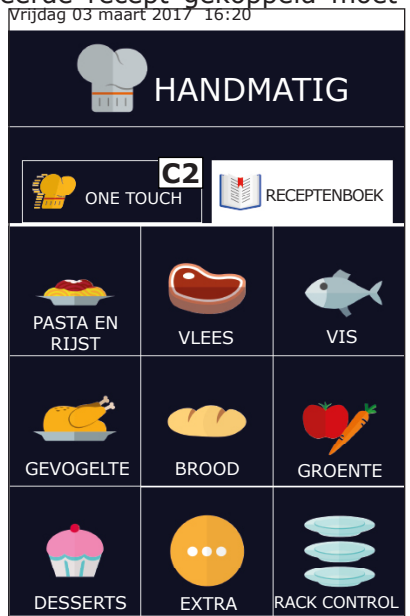
Vrijdag 03 maart 2017 16:20

Het receptenboek product

Door te klikken op de toets receptenboek (Ref. **C1**) worden de kookprogramma's weergegeven, onderverdeeld op type product zoals bijvoorbeeld vlees, vis, groenten.

Na het selecteren van het gewenste type product wordt er een lijst weergegeven met alle kookprogramma's die betrekking hebben op dat type product. Selecteer vervolgens op de lijst het gewenste programma.

Druk, om terug te keren naar de weergave van de favoriete kookprocessen, op de knop One Touch (Ref. **C2**).





2.11 De interfaces RecipeTuner

Na het openen van een kookprogramma kan het op eenvoudige gewijzigd worden met behulp van de interfaces RecipeTuner. Afhankelijk van de gekozen kookmethode is het mogelijk om op eenvoudige wijze het kookproces van een product, de bruining, de mate van rijzen, enz. te wijzigen.

De functie **RecipeTuner** is aanwezig in zowel de vooraf ingestelde programma's als in de nieuw aangemaakte programma's. Het systeem **RecipeTuner** herkent automatisch de fase die gewijzigd moet worden om te voldoen aan de behoeften van het kookproces.

Functies van de interfaces

Kookproces: voor het wijzigen van het kookproces van een product. Te beginnen met een gemiddeld kookproces met een kerntemperatuur van 60°C worden, vanaf links, de volgende kookprocessen verkregen: "rood", "medium - rood", "medium", "medium - doorbakken" en "doorbakken".

Bruining: de bruining van het product kan over 5 niveaus worden aangepast, van zeer weinig (links), naar zeer gebruind (rechts).

Vocht: verwijst in de kookprocessen voor gesmoorde gerechten naar de restvochtigheid op het product aan het einde van het kookproces.

Rijzen: het is mogelijk om niveaus voor rijzen toe te voegen (stappen van 20 minuten) om vervolgens een automatisch programma voor rijzen en komen uit te voeren.

Kookmethode	Interfaces	
Stomen	Koken	
Grillen	Koken	Bruinen
Braden	Koken	Bruinen
Bakken	Koken	Bruinen
Smoren	Vochtigheid	
Gratineren	Bruinen	
Bakkerijproducten	Rijzen	Bruinen
Lage temperatuur	Koken	
Roken		
Eieren	Koken	

2.12 Servicemodus Rack Control

De functie **Rack Control** is de functie door middel waarvan het mogelijk is afzonderlijk tot max. 10 verschillende niveaus te controleren tijdens het

kookproces. Deze functie beheert één enkele instelling van "Kookmethode", temperatuur, vochtigheid, enz. Elk niveau kan echter een kooktijd of kerntemperatuur hebben die onafhankelijk is van de anderen.

Door te klikken op het pictogram **Rack Control** (toets **21**) wordt een lijst geopend met de vooraf ingestelde programma's, zoals bijvoorbeeld: Ontbijt, Lunch, Multibaker, Stoom, Combi. Elk van deze programma's bevat een reeks met het programma gerelateerde gerechten.

Bijvoorbeeld: het programma Lunch bevat de gerechten met betrekking tot de lunch zoals de gegrilde biefstuk, de schnitzel, de gesauteerde groenten en de gegratineerde lasagne.

Het is mogelijk om andere programma's en subprogramma's (gerechten) te creëren en toe te voegen.



2.12a Gebruik van de functie Rack Control

Een programma Rack Controle selecteren

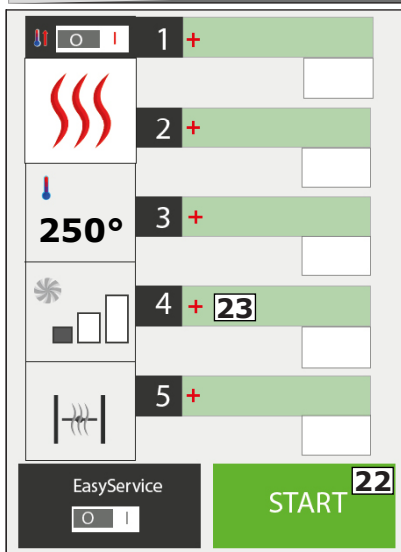
Bij het selecteren op de lijst van een programma, bijvoorbeeld: "Lunch", wordt er een schermafbeelding geopend met aan de linkerzijde de algemene instellingen van het programma: Voorverwarming, Kookmethode, Temperatuur, Ventilatie, Vlinderklep (of vochtigheid of SteamTuner indien de kookmethode Combi of Stoom is ingesteld). Aan de rechterzijde worden de 5 lege niveaus weergegeven.

Een programma Rack Controle starten

Alle programma's Rack Controle functioneren standaard met oneindige tijd. Dus, onafhankelijk van het feit of het programma wel of niet de voorverwarming behoeft, moet allereerst het programma gestart worden door te drukken op de toets START (toets **22**).

Gerechten toevoegen in de niveaus van het programma

Na het starten van het programma en na de voltooiing van de voorverwarming (indien aanwezig), klikken op het symbool + (toets **23**) van een willekeurig vakje rechts om de naam van een gerecht toe te voegen dat op het geselecteerde niveau moet worden ingevoerd.



Vervolgens verschijnt de lijst van de reeds ingestelde subprogramma's (gerechten); selecteer een subprogramma door erop te klikken en om het automatisch toe te voegen aan het eerder geselecteerde vakje. Voorafgaand aan de selectie van een gerecht, moet dit gerecht in de oven geplaatst worden. Ga verder met het toevoegen van de andere gerechten die men wenst te koken. Het is mogelijk om maximaal 5 niveaus per keer toe te voegen en te beheren.

Naast de naam van het niveau wordt de resterende kooktijd weergegeven of, in het geval van een kookproces met naaldsonde, de werkelijke kerntemperatuur.

Nieuwe namen van gerechten aanmaken voor de niveaus

Zowel in de door de gebruiker aangemaakte programma's als in de vooraf ingestelde programma's is het mogelijk om nieuwe namen van gerechten toe te voegen.

Ga naar de lijst van de gerechten door te klikken op een leeg vakje en te drukken op de toets "Nieuw" (toets **24**). In het invoerscherm de naam van het gerecht, de kooktijd of de kerntemperatuur invoeren. Tenslotte drukken op het pictogram "Opslaan" (toets **25**). Ga verder door te drukken op "Nieuw" om andere gerechten toe te voegen.

Een gerecht van de lijst wissen

Het wissen van een gerecht vanaf de lijst gebeurt door eenvoudig op de te wissen naam te drukken. Deze handeling is alleen mogelijk wanneer het kookproces van dit gerecht NIET actief is.

Direct of geprogrammeerd gebruik

RackControl kan gebruikt worden in zowel de directe als de geprogrammeerde modus.

De eerste modus komt overeen met de beschrijvingen van het vorige hoofdstuk (Gerechten toevoegen in de niveaus van het programma) waarin de gerechten worden toegevoegd na het drukken op



START (en na het einde van de voorverwarming, indien aanwezig).

In de programmeerde modus worden de gerechten echter toegevoegd wanneer de oven zich in STOP bevindt en dus niet aan het koken is. Hierin worden de geselecteerde niveaus niet geactiveerd. Alleen na het drukken op START (en na de voltooiing van de voorverwarming, indien aanwezig) kunnen ze handmatig één voor één geactiveerd worden door rechts op het vakje van de tijd te klikken.

De tijd of de sondetemperatuur van een gerecht wijzigen

De kooktijd of de instelling van de kernsonde voor een gerecht kunnen gewijzigd worden door er langdurig op te drukken.

Voor een definitieve wijziging moet de lijst van de gerechten geopend worden en moet de naam van het te wijzigen gerecht geselecteerd worden door er lang op te drukken. Voer vervolgens de nieuwe tijd (of sondetemperatuur) in. In deze modus is het ook mogelijk om de naam van het gerecht te wijzigen. Indien men echter de tijd van een gerecht tijdens het kookproces wenst te wijzigen, moet men klikken op het vakje van de resterende tijd en de nieuwe tijd of sondetemperatuur invoeren.

Einde kookproces van een gerecht

Na het verstrijken van de vooraf bepaalde tijd voor het koken van een gerecht (of bij het bereiken van de ingestelde kerntemperatuur), zal de oven een geluidssignaal laten horen en verschijnt in het vakje van de tijd het opschrift "END" (26). Het is voldoende om de deur van de oven te openen en het bereide product te verwijderen. De opening en sluiting van de deur zal het niveau automatisch resetten.

Flugge invoer van een gerecht

Tijdens de kook- en servicefase kan het gebeuren dat er een gerecht gekookt moet worden dat niet in de lijst aanwezig is. Het is mogelijk om op een vlugge manier een gerecht in te voeren in de RackControl zonder het met een specifieke naam te hoeven registreren. In het niveau zal de algemene naam "Bakblik" verschijnen. Klik hiervoor op een leeg niveau en kies het subprogramma met de naam "Bakblik" (27).

Dit staat voor een "joker"-subprogramma waarvoor telkens een andere tijd kan worden ingesteld. Het is mogelijk om meerdere gelijktijdige gerechten "Bakblik" in de RackControl in te voeren.

Vrijdag 03 maart 2017 16:20

Lunch
A-La-Carte

1	Gegrilde kip	4'
2	Gegrilde biefstuk	45°C
3	Pizza	26
4		
5		

250°

EasyService

START

Vrijdag 03 maart 2017 16:20

Lunch
A-La-Carte

1	Bakblik	27
2	Runderbiefstuk	
3	Zalm	
4	Schnitzel	
5	Pizza	
6	Gesauteerde groenten	
7	Gegratineerde tomaten	

Een programma RackControl wijzigen

In geval men een programma RackControl wenst te wijzigen, moet men na de opening van het programma handelen op de in de linkerkolom weergegeven set (28). Het is mogelijk om, op ieder gewenst moment, de kookmethode, de temperatuur, de ventilatie (met uitzondering van de modus stoom) en de vlinderklep te wijzigen.

Ook is het mogelijk de aangebrachte wijziging op te slaan of het programma te kopiëren, te hernoemen en te wissen. Druk in dit geval op de toets functies (29) en ga verder zoals beschreven in hoofdstuk 2.9 van deze gebruiksaanwijzing.

2.12b Een nieuw programma RackControl creëren

Naast de reeds aanwezige programma's RackControl kunnen er gepersonaliseerde programma's worden aangemaakt.

Open de lijst van de programma's RackControl (vanaf de schermafbeelding Home, klikken op het pictogram RackControl). Het eerste bovenaan weergegeven programma is: "Handmatig" (30). Met het programma "Handmatig" kan een nieuw programma worden aangemaakt en kan er ook gewerkt worden in de modus RackControl zonder het programma op te slaan. In het tweede geval zullen de instelling van het kookproces bij het afsluiten van het programma verloren gaan.

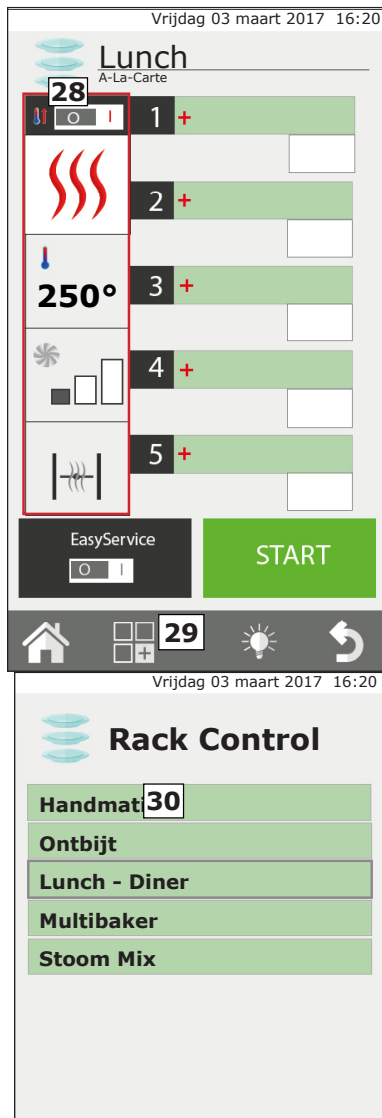
Ga voor het aanmaken van een nieuw programma naar het deel "Handmatig" van de RackControl en voer in de kolom links de gewenste instellingen van het kookproces in. Druk vervolgens op de knop functies en sla het programma op zoals uitgelegd in hoofdstuk 2.7 van deze handleiding.

Pas nadat het programma is opgeslagen, is het mogelijk om de lijst van de gerechten in te voeren.

Gebruik van de RackControl in de modus "Handmatig"

Indien men het programma niet wenst op te slaan, is het in ieder geval mogelijk de RackControl in de handmatige modus te gebruiken.

In deze modus kunnen er echter geen specifieke gerechten worden opgeslagen, maar wordt voor alle niveaus de algemene naam "Bakblik" weergegeven.



2.13 Gebruik van de functie EasyService in RackControl

RackControl is ontworpen voor het afzonderlijk koken van gerechten over verschillende niveaus. De gerechten kunnen gelijktijdig in de oven geplaatst worden of op verschillende momenten. Naar mate de ingestelde tijden verstrijken, zal de oven waarschuwen van welk niveau het kookproces voltooid is.

Met de activering van de functie EasyService is het mogelijk om alle gerechten op hetzelfde moment gereed te hebben. In deze modus zal de oven waarschuwen wanneer de gerechten in de verschillende niveaus moeten worden geplaatst om ze tegelijkertijd gereed te hebben.

In deze modus kunnen alleen niveaus geselecteerd worden met de instelling van de parameter tijd (niet met de parameter kernsonde).

EasyService activeren

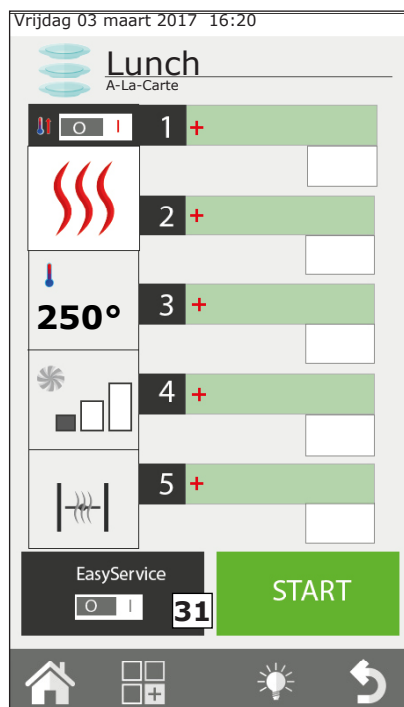
De functie EasyService moet geactiveerd worden voordat de knop START wordt ingedrukt. De functie is dus alleen beschikbaar wanneer de oven zich in de status STOP bevindt.

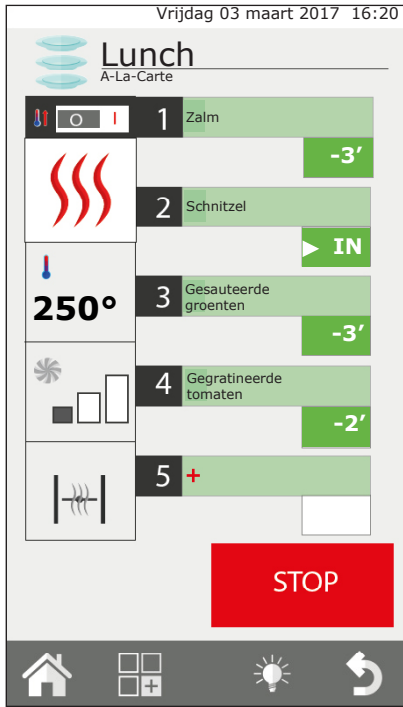
Voor de activering van de functie moet de schakelaar van de toets EasyService (toets **31**) naar de stand **I** verplaatst worden.

Door middel van deze actie wordt toegang verkregen tot de lijst van de gerechten van het betreffende programma RackControl. Selecteer dus de gerechten die men gelijktijdig wenst te serveren (maximaal 10) en druk op de knop START.

Na de voorverwarming (indien aanwezig) zal de oven waarschuwen dat de gerechten met de langste bereidingstijd geplaatst moeten worden. De waarschuwing bestaat uit een geluidssignaal en het opschrift "IN" in het vakje rechts. Bij de opening en sluiting van de deur wordt het geluidssignaal gereset en zal het aftellen beginnen.

In de andere niveaus wordt in groen de resttijd tot het plaatsen in de oven weergegeven. De oven zal op dezelfde wijze waarschuwen wanneer de andere gerechten geplaatst moeten worden. Het geluidssignaal begint, met tussenpozen, vanaf -15 seconden. We raden aan om te wachten tot de timer op 0 staat en het bericht "IN" wordt weergegeven alvorens de gerechten in te voeren. Op deze manier zullen alle gerechten precies op hetzelfde moment gereed zijn.





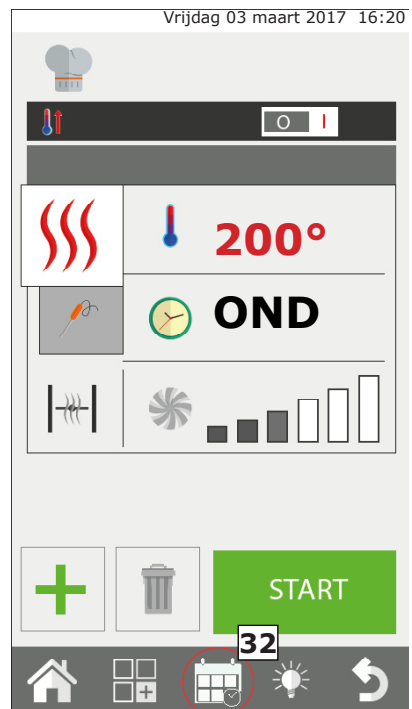
RackControl samen met EasyService gebruiken

Tijdens het gebruik van EasyService is het in ieder geval mogelijk om andere gerechten in de modus RackControl toe te voegen die op onafhankelijke wijze gecontroleerd zullen worden ten opzichte van de voor EasyService geselecteerde gerechten. Beide functies kunnen gelijktijdig gebruikt worden, maar eerst moet EasyService geactiveerd worden en vervolgens kunnen er andere gerechten in RackControl worden toegevoegd. De activering van EasyService is niet mogelijk indien RackControl reeds actief is.

2.14 De geprogrammeerde start

Het is mogelijk om de start van een kookcyclus te programmeren door middel van de selectie van de toets **32**. Selecteer op het scherm jaar, maand, dag, uren, minuten en sla de instelling op.

Na het opslaan van de instelling is het niet mogelijk om de oven uit te schakelen of om andere kookprocessen te starten.



2.15 De kernsonde en het kookproces ΔT

Plaatsing van de sonde

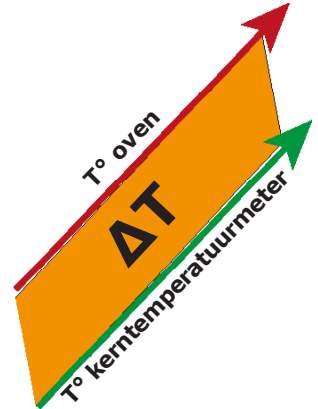
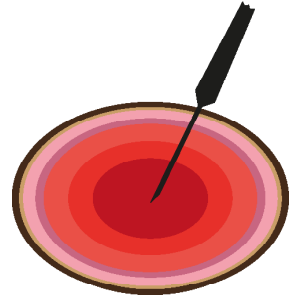
De sonde detecteert de temperatuur door middel van een punt in de nabijheid van de sonde.

De sonde moet derhalve zo geplaatst worden dat de punt zich in de kern van het dikste gedeelte van het product bevindt.

Kookproces ΔT (Delta-T)

De functie ΔT wordt voornamelijk uitgevoerd voor langzame kookprocessen op lage temperatuur.

In de modus ΔT wordt, in plaats van de temperatuur van de ovenkamer, de temperatuur ingesteld die de oven constant moet behouden tussen de kerntemperatuur van het product en de temperatuur van de ovenkamer. Naar mate de kerntemperatuur stijgt, zal in parallel ook de temperatuur van de ovenkamer stijgen. Voor de functie ΔT is het gebruik van de sonde vereist. We raden aan om een ΔT tussen 15°C en maximaal 30°C in te stellen.



Kerntemperatuur

Levensmiddel	Koken	T° kern
Rood vlees	rood	50°C
	medium	60°C
	doorbakken	70°C
Kalfsvlees, varkensvlees en wit vlees in het algemeen	doorbakken	70°C
Kip	doorbakken	80-90°C
Gekookt en gestoofd vlees	doorbakken	80-90°C
Vis	doorbakken	67-72°C

2.16 Advies voor de kookprocessen: braden, grillen, bakken

Het gebraad

Voor een efficiënter kookproces wordt aanbevolen om het vlees op roosters van stalen staven te plaatsen om een uniform resultaat te verkrijgen voor de boven- en onderkant van het gebraad, zonder dat het nodig is om het product tijdens het kookproces te draaien.

In geval men het kookvocht wenst op te vangen, moet eer een bakblik op het onderste niveau van de oven geplaatst worden.

Grillen

Voor het in de oven bereiden van gegrilde producten is het gebruik van het accessoire grill noodzakelijk. Voor een optimaal resultaat moet de grill van aluminium zijn.

De oven moet over het algemeen worden ingesteld op convectie, met open klep en een temperatuur tussen 230°C en 270°C, afhankelijk van het type product en de gewenste bruining, en de ventilatie tussen 4 en 6.

Bakken

Het is mogelijk om alle gepaneerde producten en bevroren voorgebakken producten te bakken. In het geval van gepaneerde producten ze besproeien met een dun laagje olie dat door het paneermeel geabsorbeerd zal worden. De bevroren voorgebakken producten kunnen ook zonder toevoeging van meer olie bereid worden.

Gebruik bakblikken van aluminium met antikleeflaag of specifieke frituurmanden. Stel de oven in op Convectie, met open klep, een gemiddelde temperatuur van 250°C en ventilatie tussen 4 en 6.

2.16a Advies voor het kookproces: uniforme resultaten

Afhankelijk van het geplaatste product zou het resultaat van het kookproces kunnen verschillen. In dit geval wordt aangeraden om te proberen de temperatuur te verlagen en de rotatiesnelheid van de ventilator aan te passen (te verhogen of te verlagen).

Het gebruik van juiste bakblikken verhoogt de algemene uniformiteit van het kookproces in de oven. Kies altijd een bakblik met de minst mogelijke diepte voor het product dat men wenst te bereiden. Bakblikken van aluminium bieden een betere uniformiteit ten opzichte van stalen bakblikken.

2.16b Advies voor het kookproces: vacuüm koken en pasteurisatie

Vacuüm koken

Het is mogelijk om een product rechtstreeks in een vacuümzakje te koken. Met dit type kookproces wordt zeer mals en smakelijk vlees verkregen en wordt tegelijkertijd de bederfelijkheid van het product beperkt.

Na het voorbereiden van de product in een speciaal vacuümzakje, de oven instellen met de cyclus COMBI, 100% vochtigheid en ventilatie tussen 3 en 4. De temperatuur in de ovenkamer moet maximaal 3°-5° hoger zijn dan de kerntemperatuur die men wenst te bereiken. Bijvoorbeeld: voor een medium biefstuk (60°C kerntemperatuur) moet de temperatuur van de oven op 63°C worden ingesteld.

De pasteurisatie in potten

In de pasteurisatieprocessen wordt een product als gepasteuriseerd beschouwd wanneer de kerntemperatuur een waarde tussen 83°C en 85°C bereikt.

Afhankelijk van het type product, de afmeting van de pot en de hoeveelheid product in de pot, kan de te bereiken kerntemperatuur variëren. Het is derhalve raadzaam om de kernsonde te gebruiken in een "monsterpot" (met een gaatje in de deksel voor het plaatsen van de sonde) om de temperatuur van de gehele productiepartij te detecteren.

Aan het einde van het kookproces moet het product snel gekoeld worden naar +3°C om de pasteurisatiecyclus te voltooien.

3. Menu FUNCTIES

Het menu FUNCTIES, toegankelijk vanaf de pagina "HOME", biedt toegang tot de voornaamste functie voor gewoon onderhoud en de gebruiksinstelling van de oven.

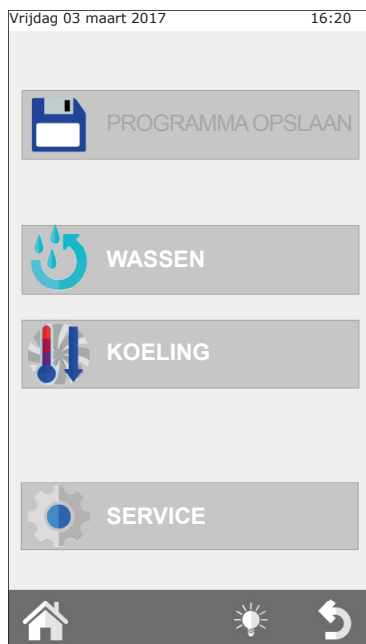
3.1 WASSEN

Het eerste item van het menu FUNCTIES is de functie "**WASSEN**".

Er kunnen 3 verschillende wasprocessen geselecteerd worden: **HARD**, **NORMAAL** en **SOFT**, of de modus **ALLEEN SPOELEN**.

De keuze van één van deze wasprocessen is afhankelijk van de hoeveelheid etensresten en de vetafzettingen in de ovenkamer; **HARD** wordt gebruikt voor een grondige reiniging en voor zeer hardnekkig vuil, **SOFT** voor een lichte reiniging.

De duur van de verschillende wasprocessen is:



Types wasprocessen	Duur wasproces	Verbruik wasmiddel
SOFT	48min.	200ml.
NORMAAL	53min.	300ml.
HARD	58min.	500ml.



De modus “**alleen spoelen**” heeft een duur van **ongeveer 8 minuten**.

Na deze selecties en na het indrukken van de toets “OK” wordt gevraagd het niveau van de producten (wasmiddel en glansmiddel) in de jerrycans te controleren.



BELANGRIJK:

Voor een correcte reiniging en het behoud van de kwaliteiten van de ovenkamer is het verplicht om gebruik te maken van het door de fabrikant aanbevolen wasmiddel.

HET GEBRUIK VAN EEN ANDER WASMIDDEL KAN DE GARANTIE DOEN VERVALLEN!

Onderbreking van het wasproces

Het is mogelijk om het wasproces te onderbreken door de knop ingedrukt te houden en het **wachtwoord 222** in te voeren.

Als het wasmiddel reeds geladen is, wordt de spoelfase gestart en vervolgens de fase voor drogen; in geval het wasmiddel nog niet is geladen, wordt de cyclus onmiddellijk onderbroken.

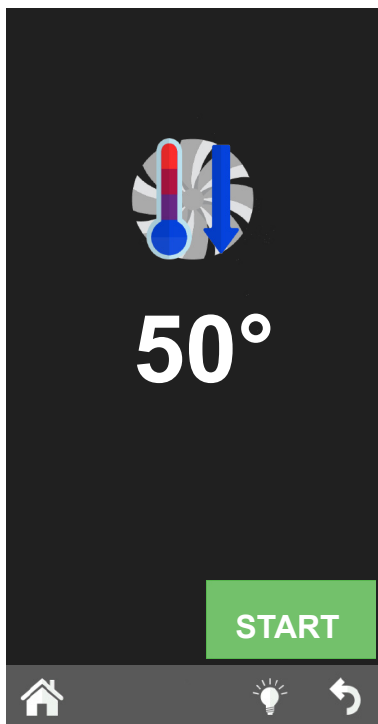
3.2 KOELING

Door middel van deze functie is het mogelijk om de temperatuur in de ovenkamer snel omlaag te brengen, om over te gaan van een bereidingstype met hoge temperatuur naar een meer delicaat kookproces dat lagere temperaturen vereist (bijvoorbeeld van het bereiden van gebrad naar het koken van gestoomde groenten).

Wanneer deze functie door middel van de toets START gestart wordt, wordt de ventilator in werking gesteld. Open de ovendeur om de uitgang van de warme lucht en de ingang van koudere lucht te bevorderen. Op deze manier zal de gewenste temperatuur in kortere tijd bereikt worden en is het mogelijk verder te gaan met de meer delicate kookprocessen.

Om veiligheidsredenen kan de koeling alleen met de gesloten ovendeur geactiveerd worden. De deur kan pas na de start van dit programma geopend worden.

De oven stelt als standaardwaarde de koeling van de ovenkamer tot aan 50°C voor, maar het is mogelijk om de gewenste waarde vanaf een minimale temperatuur van 30°C in te stellen. Bij het bereiken van deze temperatuur zal de oven de koeling onderbreken en een geluidssignaal laten horen. Na de start van de koeling kan het proces handmatig versneld worden door water in de ovenkamer te voeren. Deze functie wordt handmatig geactiveerd door de toets "handmatige bevochtiger" **afb.14** gedurende de gewenste tijd ingedrukt te houden.



Afb. 14

OPGELET: vanuit de ovenkamer kunnen mogelijk hete lucht en stoom ontsnappen! GEVAAR VAN BRANDWONDEN!

3.3 SERVICE

Dit menu bevat 3 functies: CONFIGURATIE; WEERGAVE LOG, GEAVANCEERDE DIENSTEN. Deze maken de instelling en de weergave van een reeks functies mogelijk en de start van de onderhoudsprocedures van de oven.



3.3.1b Steeeminformatie

Door middel van deze functie is het mogelijk de op de oven geïnstalleerde softwareversie weer te geven en het serienummer van de oven.

3.3.1c Taal

Met deze functie kan de taal gekozen worden voor de weergave van de opdrachten en de berichten op het display.

3.3.1d Verlichting

Met de functie Verlichting kan de helderheid van het display worden aangepast. Selecteer deze functie, pas de helderheid aan met de knop van het instrumentenpaneel en druk op "Opslaan".

3.3.1e Volume zoemer

Door middel van deze functie kan het volume van de zoemer worden aangepast.

3.3.1 CONFIGURATIE

Vanuit dit menu is het mogelijk om een reeks parameters te configureren:

3.3.1a Datum en Tijd

Met de functie Datum en Tijd kunnen deze parameters voor het gebruik van de oven worden ingesteld door ze op de huidige datum en tijd in te stellen.

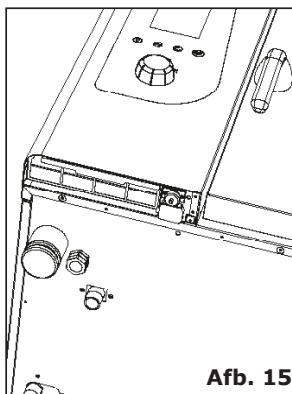


3.3.2 WEERGAVE LOG

Deze functie toont een chronologische lijst van de LOG ALARMEN en de LOG WASSEN.

De eerste lijst, LOG ALARMEN, bevat alle tijdens de werking van de oven gedetecteerde en op het display weergegeven fouten.

De tweede lijst, LOG WASSEN, toont alle door de oven uitgevoerde wasprocessen en hun type, met aanduiding van de datum en de starttijd.



Afb. 15

3.3.4 IMPORTEREN / EXPORTEREN

Door aan de zijkant van het bedieningspaneel een USB-stick te plaatsen (**Afb.15**) en door met de toets "home" naar de pagina "service" te gaan, worden de functies voor import en export van enkele van de bovenstaande functies geactiveerd.

Bij het plaatsen van een LEGE USB-stick kunnen **GEËXPORTEERD** worden:

het RECEPTENBOEK, de LOGS HACCP (indien geactiveerd registreert deze functie het kookproces met al zijn gegevens: tijden, temperatuur ovenkamer, temperatuur kernsonde, de start en de wijzigingen van fase, enz.) en de LOG WASSEN.

Bij het plaatsen van een USB-stick met daarop bijvoorbeeld: nieuwe recepten, nieuwe parameters of nieuwe talen, is het mogelijk deze gegevens in de software van de oven te **IMPORTEREN**.

3.3.3 GEAVANCEERDE DIENSTEN

Deze functie is beveiligd met een wachtwoord en verleent toegang tot de functies voor configuratie, instelling en keuring die zijn voorbehouden aan het gekwalificeerde technische personeel.



4. ONDERHOUD en REINIGING

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

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

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

Wacht tot de ovenkamer is afgekoeld.

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

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

4.1 AFVOERVOCHTIGHEID

De afvoer van de vochtigheid verdrijft de in de ovenkamer geproduceerde dampen.

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



Afb. 16

4.2 REINIGING VAN DE RUIT

De reiniging van de ruit van de ovendeur kan zowel aan de buiten- als de binnenkant worden uitgevoerd. Hiertoe moet de vergrendeling van de interne ruit rechtsom gedraaid worden (**Afb.17**) en, na het openen van de ruit, kan deze met een geschikt reinigingsmiddel gereinigd worden. Gebruik nooit schurende materialen.

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



Afb. 17

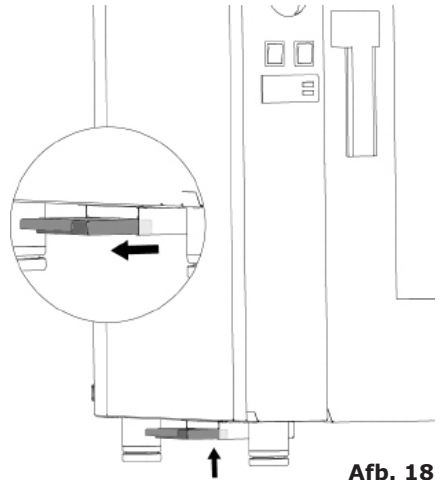
4.3 REINIGING VAN HET LUCHTFILTER

De reiniging van het luchtfilter van het paneel van de oven (**Afb. 18**) moet ten minste eenmaal per maand worden uitgevoerd door het met de hand met water en zeep te wassen.

Om het filter te verwijderen moet het omlaag getrokken worden door kracht te zetten op de greep (**Afb. 18**).

Het is raadzaam om het filter ten minste eenmaal per jaar te vervangen, of met een hogere frequentie indien de oven werkt in een omgeving met een hoge concentratie van meel of soortgelijke stoffen.

In ieder geval moet het filter vervangen worden wanneer het versleten of beschadigd is; het reservefilter moet worden aangevraagd bij de leverancier.



5. CONTROLES VOORBEHOUDEN AAN EEN ERKENDE TECHNICUS

Koppel de elektrische voeding los alvorens enige afstelling of ingreep uit te voeren.

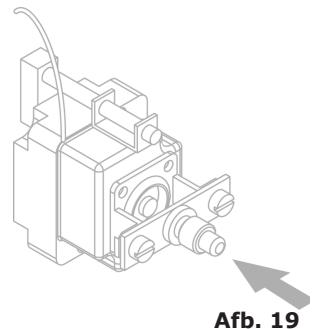
5.1 HERSTEL WERKING VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Draai de bevestigingsschroeven van het paneel los en draai het paneel linksom op zijn geleiders.

Zoek de thermostaat die zich linksonder in de technische ruimte bevindt, en druk op de rode knop tot er een mechanisch geluid wordt waargenomen ("klik") dat de sluiting van de contacten bevestigt (**Afb. 19**).

Het is mogelijk dat de thermostaat ingrijpt als gevolg van mechanische belastingen waaraan de oven tijdens het transport wordt blootgesteld.

Een voortdurend ingrijpen van de veiligheidsthermostaat is een teken van een storing van het apparaat en vereist onderzoek naar de oorzaken.



5.2 THERMISCHE BEVEILIGING VAN DE MOTOR

Wanneer de thermische beveiliging van de motor ingrijpt, moet de reiniging van de sleuven gecontroleerd worden, evenals de goede werking van de koelvoorzieningen en de correcte rotatie zonder wrijving van de motor.

Denk eraan de elektriciteitsvoorziening te ontkoppelen.

5.3 ZEKERINGEN

De beveiligingszekeringen beschermen de besturingskaarten van de oven tegen overspanning. De zekeringen bevinden zich onder in de technische ruimte, naast de resetknop van de veiligheidsthermostaat.

5.4 VLAMBEVEILIGING

Let op:

De vlambeveiliging werkt alleen correct wanneer de elektrische aansluiting van de oven is uitgevoerd met inachtneming van de posities van fase en de nul. Tussen fase en \perp moet er een potentiaalverschil van 230V zijn.

5.5 RESERVEONDERDELEN

De vervanging met reserveonderdelen moet uitsluitend worden uitgevoerd door personeel van het erkende servicecentrum.

Voor informatie over de codes van de reserveonderdelen moet u contact opnemen met de servicedienst.

Na de eenduidige identificatie van de noodzakelijke reserveonderdelen zal de servicedienst een schriftelijke order verzenden aan de fabrikant onder vermelding van het model van het apparaat, het serienummer, de spanning en de frequentie van de elektriciteitsvoorziening, naast natuurlijk de code en de beschrijving van de gewenste reserveonderdelen.

Om de gezondheid van de gebruiker en de consument te beschermen, mogen er altijd en alleen originele reserveonderdelen gebruikt worden.

6. BESCHRIJVING ALARMEN

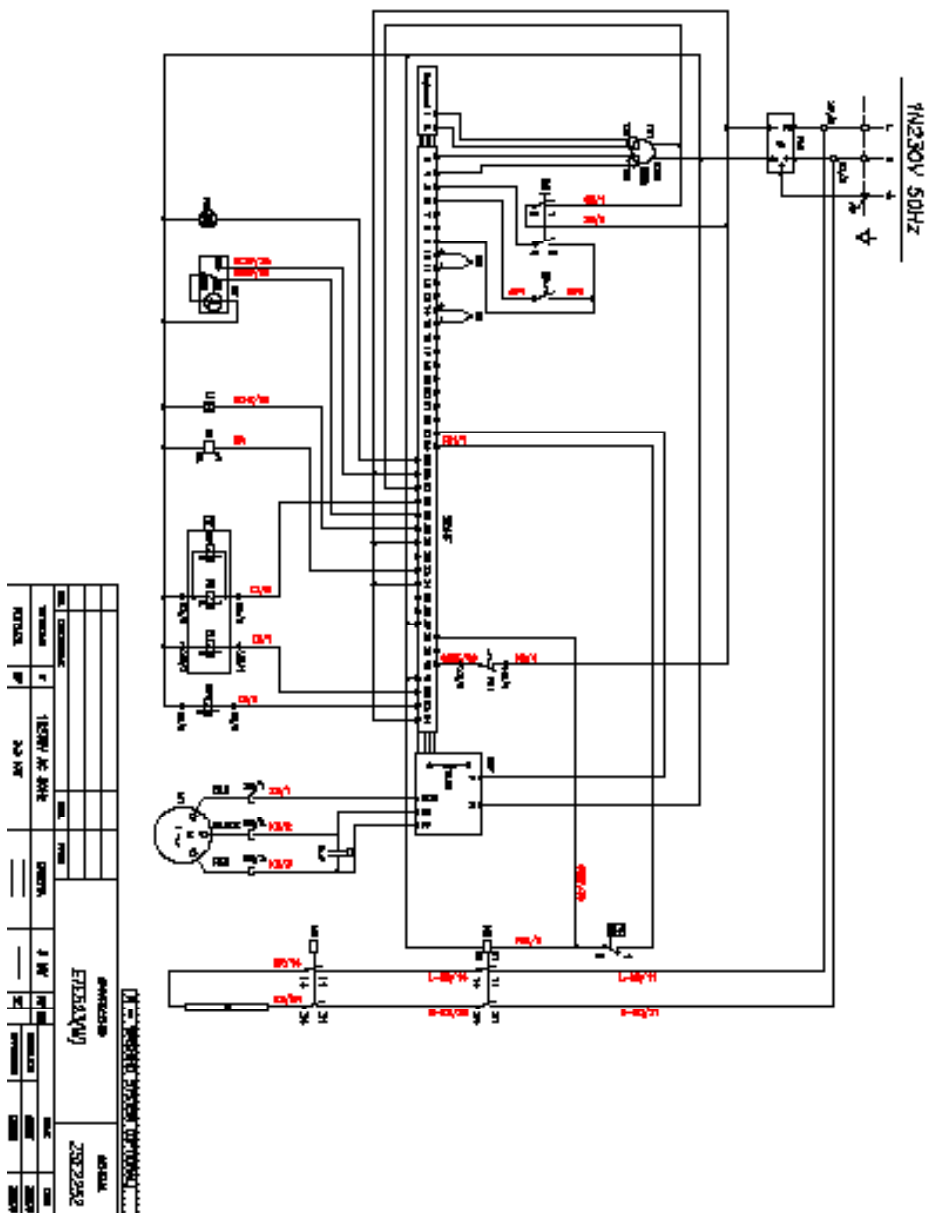
In geval van een alarm verschijnt op het display van de temperatuur en op het display van de tijd de naam van het actieve alarm.

De volgende alarmen kunnen zicht voordoen:

Naam	Beschrijving	Acties	OPLOSSING
E01-Sonde ovenkamer	Fout sonde ovenkamer	Blokkering kookproces, automatisch herstel.	Vervang de sonde ovenkamer.
E17-kern-temperatuurmeter	Fout kerntemperatuurmeter	Handmatig herstel.	Vervang de kerntemperatuurmeter.
E12-GAS	Blokkering gasbrander	Blokkering kookproces, handmatig herstel.	Druk op handmatig herstel. (knop encoder); contact opnemen met servicedienst indien repetitief
E05-Beveiliging motor	Alarm motor	Blokkering kookproces, automatisch herstel.	Contact opnemen met servicedienst indien repetitief.
E11-Beveiliging motor 2	Alarm motor	Blokkering kookproces, automatisch herstel.	Contact opnemen met servicedienst indien repetitief.
E06-Beveiliging ovenkamer	Thermische beveiliging ovenkamer	Blokkering kookproces, handmatig herstel.	Contact opnemen met servicedienst indien repetitief.
E14-Hoge temperatuur	Te hoge temperatuur technische compartiment	Blokkering kookproces, automatisch herstel.	Controleer de reiniging van het ventilatiefilter, de omtrekventilatie van de oven (sleuven) en de correcte werking van de koelventilatoren van de onderdelen.
E21-Geen water	Geen water voor het produceren van stoom	Blokkering kookproces, automatisch herstel.	Controleer de aansluiting op de watertoevoer en de opening van de afsluitkraan.
E16-Communicatie	Communicatiefout hoofdkaart	Blokkering kookproces.	Spanning ontkoppelen en opnieuw aansluiten. Contact opnemen met servicedienst indien repetitief.
E22-Fout elektriciteit	Onderbreking van de elektrische voeding	Blokkering kookproces.	Druk 1 seconde op M.

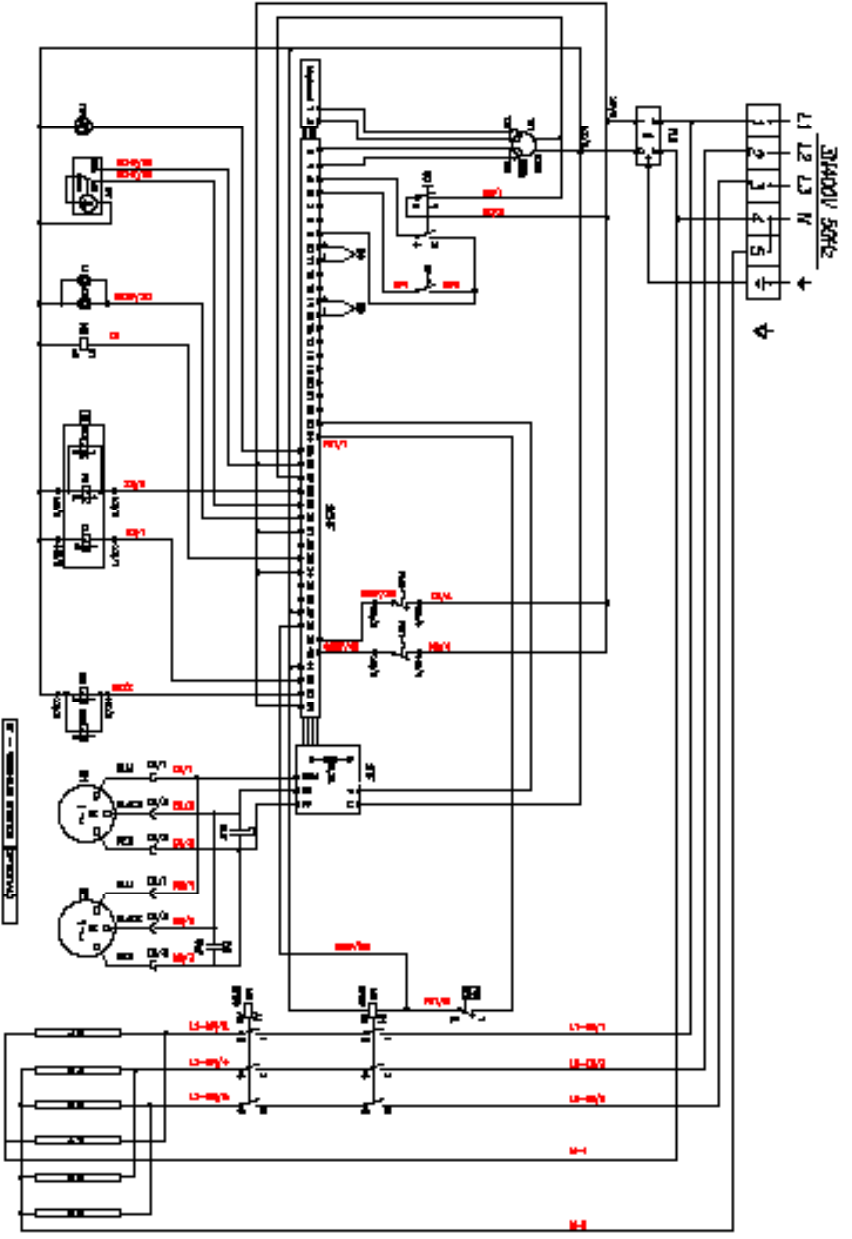
7. ELEKTRISCHE SCHEMA'S

7.1 ETE523(W): ZSE2252



7.3 ETE7(W) - ETE7X(W) - ETE10(W) : ZSE2254

ETE7(W) - ETE7X(W) - ETE10(W) ZSE2254	
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.



8. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

Het apparaat moet, aan het einde van zijn levensduur, verplicht verwijderd worden in overeenstemming met de wettelijke verplichtingen.

Het symbool van **Afb. 20** geeft aan dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur verwijderd moet worden volgens de aanwijzingen van de richtlijn van het Europees Parlement 2012/19/EU van 04/06/2012.



Afb. 20

Informatie over de verwijdering in landen van de Europese Unie

De Europese Richtlijn inzake RAEE-apparatuur is in ieder land op verschillende wijze opgesteld. Derhalve wordt aangeraden om voor de verwijdering van dit apparaat contact op te nemen met de plaatselijke instanties of de verkoper voor het verkrijgen van informatie over de correcte verwijderingsprocedure.



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE DIE HET GEVOLG IS VAN EEN ONJUISTE INSTALLATIE, GEKNOEI MET DE APPARATUUR, ONEIGENLIJK GEBRUIK, GEBREKKIG ONDERHOUD, VERONACHTZAMING VAN DE GELDENDEN NORMEN EN INCOMPETENT GEBRUIK.

DE FABRIKANT BEHOUD ZICH HET RECHT VOOR OM OP ELKE GEWENST MOMENT OP HET PRODUCT WIJZIGINGEN AAN TE BRENGEN DIE HIJ NOODZAKELIJK OF NUTTIG ACHT.

