

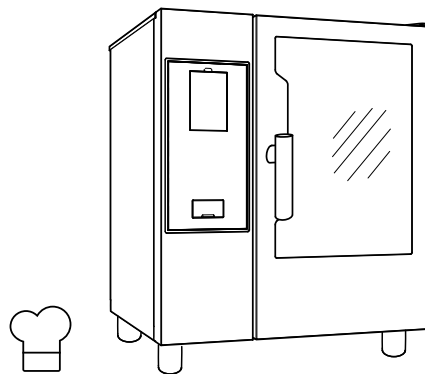
01/2020

Mod: SDET/XC-20

Production code: 228624

Elektrische oven en Gasoven

Combi TOUCH



NL Gebruikshandleiding



Inleiding



De Handleiding met aanwijzingen voor de installatie, het gebruik en het onderhoud (hierna Handleiding genoemd) geeft de gebruiker nuttige informatie om op de juiste en veilige wijze te werken met de machine (of "het apparaat").

Hetgeen wat hierna beschreven is moet niet beschouwd worden als een lang en zwaarwichtig relaas van waarschuwingen, maar eerder als een serie aanwijzingen die bedoeld zijn om in alle opzichten de prestaties van de machine te verbeteren en vooral om te voorkomen dat er schade veroorzaakt wordt aan mensen, goederen of dieren, voortkomend uit verkeerde werkwijzen en omstandigheden.

Het is erg belangrijk dat iedereen die belast is met het transport, de installatie, de inbedrijfstelling, het gebruik, het onderhoud en de verwerking tot afval van de machine, deze handleiding zorgvuldig raadpleegt en leest voordat hij handelingen gaat verrichten, teneinde verkeerde en onpraktische handelingen te voorkomen die de integriteit van de machine in gevaar zouden kunnen brengen of die gevaarlijk zouden kunnen zijn voor de veiligheid van mensen. Geadviseerd wordt de gebruiker regelmatig te informeren over de voorschriften met betrekking tot de veiligheid. Het is bovendien belangrijk het bevoegde personeel instructies te geven over en op de hoogte te houden van de werkzaamheden voor het gebruik en het onderhoud van de apparatuur zelf.

Het is evenzo belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking van de operator wordt gehouden en dat deze zorgvuldig bewaard wordt op de plaats waar de machine gebruikt wordt, zodat hij makkelijk en onmiddellijk geraadpleegd kan worden in geval van twijfels en in ieder geval altijd wanneer de omstandigheden dit vereisen.

Als er na lezing van deze handleiding nog twijfels of onzekerheden over het gebruik van het apparaat zouden zijn, aarzel dan niet om contact op te nemen met de Fabrikant of een erkend servicecentrum. Deze staan ter beschikking om snel en accuraat service te verlenen voor een betere werking en de maximale efficiëntie van de machine. Tenslotte herinneren wij u eraan dat gedurende alle fasen van gebruik van de machine de geldende voorschriften altijd moeten worden nageleefd voor wat betreft veiligheid, hygiëne op het werk en milieubescherming. Het is dus de taak van de gebruiker om te controleren dat de machine uitsluitend gestart en gebruikt wordt in optimale omstandigheden voor de veiligheid van zowel mensen als dieren en goederen.



BELANGRIJK

- De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor handelingen die aan het apparaat verricht zijn waarbij de aanwijzingen uit deze handleiding veronachtzaamd zijn.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor, zonder voorafgaande aankondiging, wijzigingen aan te brengen aan de apparaten die in deze publicatie vermeld zijn.
- Het kopiëren van deze handleiding of van een gedeelte daarvan, is verboden.
- Deze handleiding is in digitaal formaat verkrijgbaar door:
 - contact op te nemen met de dealer of de klantenservice;
 - de nieuwste, actuele handleiding te downloaden van de website;
- De handleiding moet altijd in de buurt van de machine bewaard worden, op een plaats die makkelijk toegankelijk is. De operators en de medewerkers die belast zijn met het onderhoud van de machine moeten deze gemakkelijk en te allen tijde kunnen vinden en raadplegen.

Inhoud

A	WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE	4
A.1	Algemene informatie	4
A.2	Persoonlijke Beschermingsmiddelen	5
A.3	Algemene veiligheid	5
A.4	Algemene veiligheidsvoorschriften	6
A.5	Veiligheidsmarkeringen die in de buurt van de machine aangebracht moeten worden	8
A.6	Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden	9
A.7	Reiniging en onderhoud van de machine	9
B	ALGEMENE INFORMATIE	10
B.1	Inleiding	10
B.2	Aanvullende aanwijzingen	11
B.3	Gebruiksdoeleinden en beperkingen	11
B.4	Goedkeuring	11
B.5	Auteursrechten	11
B.6	Het bewaren van de handleiding	11
B.7	Gebruikers van de handleiding	11
B.8	Definities	11
B.9	Aansprakelijkheid	11
C	NORMAAL GEBRUIK VAN DE MACHINE	12
C.1	Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine	12
C.2	Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan de machine	12
C.3	De operator die belast is met het normale gebruik	12
D	PRODUCTBESCHRIJVING	12
D.1	Gebruik – Introductie	12
D.2	Overzicht apparaat	13
D.3	Openen en sluiten van de ovendeur	13
D.4	Bedieningspaneel	14
E	BEDIENING	14
E.1	De oven INSchakelen	14
E.2	Hoofdmenu	14
E.3	Commando's aanraakscherm / info en weergegeven meldingen	15
E.4	Ladengedeelte	16
E.5	Handmatige stand	17
E.6	Automatische stand	25
E.6.1	Cycli+ / Speciale cycli	27
E.7	Programmastand	31
E.8	SkyHub-favorietenstand (Homepage)	33
E.9	Helpstand	34
E.10	Agendastand (Kalender– Mijn Planner)	34
E.11	USB-stand	36
E.12	Plan&Save (Plannen&Besparen)/Kookoptimalisatiestand	38
E.13	SkyDuo-stand (optioneel)	40
E.14	Cleaning-stand (Reinigingsstand)	41
E.15	Settings (Instellingen)	44
F	REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE	48
F.1	Gewoon onderhoud	48
F.1.1	Informatie met betrekking tot het onderhoud	48
F.1.2	Het apparaat schoonmaken	48
F.1.3	Onderhoud van de boiler	49
F.1.4	Bijzondere reiniging	50
F.1.5	Vervangen van versleten onderdelen	51
F.2	Reparaties en buitengewoon onderhoud	51
F.3	Onderhoudsintervallen	52
G	PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN	53
G.1	Tabel met anomaliteiten	53
H	OVERIGE INFORMATIE	60
H.1	Ergonomische eigenschappen	60
H.1.1	Certificering	60
H.1.2	Algemene aanbevelingen	60
I	VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE	62
I.1	Opslag van het afvalmateriaal	62
I.2	Procedure voor de ruwe demontage van het apparaat	62

A WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

A.1 Algemene informatie

Om een veilig gebruik van de machine en een goed begrip van de handleiding mogelijk te maken, is een goede kennis vereist van de termen en typografische weergaven die gebruikt worden in de documentatie. Om de verschillende soorten gevaren aan te duiden en het mogelijk te maken deze te herkennen worden in deze handleiding de volgende symbolen gebruikt:



WAARSCHUWING

Gevaar voor de gezondheid en veiligheid van operators.



WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrocutie - gevaarlijke spanning.



PAS OP

Gevaar voor schade aan de machine of het product.



BELANGRIJK

Belangrijke aanwijzingen of informatie over het product



Lees de instructies voordat het apparaat in gebruik genomen wordt








Verduidelijking en uitleg

- Incorrecte installatie, reparatie, onderhoud, reiniging of wijzigingen aan de eenheid kunnen leiden tot schade, letsel of overlijden.
- Dit apparaat is bedoeld voor commercieel en collectief gebruik, niet voor de continue massaproductie van voedsel. Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.
- Uitsluitend en alleen gespecialiseerd personeel is geautoriseerd om werkzaamheden aan het apparaat te verrichten.
- Deze apparatuur mag niet gebruikt worden door minderjarigen en volwassenen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met weinig ervaring met of kennis over het gebruik van de apparatuur.
- Bewaar geen explosieve stoffen, zoals houders onder druk met ontvlambaar drijfgas, in dit apparaat of in de buurt van het apparaat
- Het merkplaatje "CE" van de machine niet verwijderen, wijzigen of onleesbaar maken.
- Raadpleeg de gegevens op het merkplaatje "CE" van de machine, voor contact met de fabrikant (bijv. voor verzoeken om reserveonderdelen, enz.).
- Wanneer de machine wordt afgedankt, moet het merkplaatje "CE" vernietigd worden.

A.2 Persoonlijke Beschermingsmiddelen

Tabel met de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van de machine gebruikt moeten worden.

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

1. Tijdens normaal gebruik moeten handschoenen hittebestendig zijn om de handen te beschermen tegen contact met warm voedsel of hete onderdelen van het apparaat en/of wanneer daar warme producten uit worden gehaald. Wij herinneren u eraan dat het niet gebruiken van de persoonlijke beschermingsmiddelen door de operator, het gespecialiseerde personeel of andere medewerkers die belast zijn met het gebruik van de apparatuur kan leiden tot blootstelling aan chemische risico's en eventueel schade aan de gezondheid (afhankelijk van het model).

A.3 Algemene veiligheid

- De machines zijn voorzien van elektrische en/of mechanische veiligheidsvoorzieningen, bedoeld voor de bescherming van de medewerkers en de machine zelf.
- Het is altijd verboden de machine aan te zetten tijdens het verwijderen, veranderen of openmaken van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.
- Breng geen wijzigingen aan de onderdelen aan die bij het apparaat zijn geleverd.
- Enkele afbeeldingen in deze handleiding geven de machine weer of delen daarvan, zonder de beschermingen of met verwijderde beschermingen. Dit is uitsluitend gedaan voor de verduidelijking. Het is altijd verboden om de machine te gebruiken zonder de beschermingen of wanneer deze uitgeschakeld zijn.
- Het is verboden de etiketten en waarschuwingsbordjes met betrekking tot veiligheid en gevaar, die op de machine moeten zijn aangebracht te verwijderen of onleesbaar te maken.

- Het A-gewogen geluidsdrukniveau is niet groter dan 70 dB(A).
- Schakel het apparaat uit als er sprake is van defecten of slechte werking.
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat of de vloer onder het apparaat geen chloorhoudende producten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur of zoutzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm.
- Sproei geen water en gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat schoon te maken.
- Benzine en andere ontvlambare dampen, vloeistoffen of voorwerpen mogen niet worden opgeslagen in de buurt van deze of andere apparaten.
- Sproei geen aerosolen in de buurt van dit apparaat als het in bedrijf is.
- Controleer nooit met een open vlam op lekken.
- Installeer het apparaat onder omstandigheden met voldoende installatie om een passende luchtverversing per uur te verschaffen. Zorg ervoor dat het ventilatiesysteem, welk systeem het dan ook is, altijd in werking blijft en efficiënt is gedurende de totale tijd dat de apparatuur in bedrijf is.

A.4 Algemene veiligheidsvoorschriften

Op de machine geïnstalleerde beveiligingen

- De afschermingen op de machine bestaan uit:
vaste afschermingen (bijv.: carters, deksels, zijpanelen, enz.), die bevestigd zijn aan de machine en/of aan het frame met bouten of snelkoppelingen die uitsluitend gedemonteerd of geopend kunnen worden met gereedschappen. Wij waarschuwen de gebruiker dus om deze voorzieningen niet te verwijderen of er mee te knoeien. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade door geknoei of verkeerd gebruik van de machine.

Aanwijzingen voor het gebruik en het onderhoud

- In de machine zijn in principe mechanische, thermische en elektrische gevaren aanwezig. Waar mogelijk zijn deze gevaren geneutraliseerd:
 - ofwel direct, door het gebruik van geschikte oplossingen in het ontwerp
 - of indirect door het plaatsen van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.
- Tijdens het onderhoud, dat altijd uitgevoerd wordt door gekwalificeerd personeel, blijven er echter enkele gevaren bestaan die niet kunnen worden geëlimineerd en die geneutraliseerd moeten worden door het gebruik van specifieke voorzorgsmaatregelen.
- Het is verboden om welke controle-, reinigings-, reparatie- of onderhoudshandeling dan ook te verrichten op onderdelen die in beweging zijn. Van dit verbod moeten de werknemers door middel van duidelijk zichtbare waarschuwingen op de hoogte worden gesteld.
- Om de doelmatigheid van de machine en de goede werking te garanderen is het absoluut noodzakelijk periodiek onderhoud te verrichten zoals aangegeven in deze handleiding.
- Wij adviseren u regelmatig alle veiligheidsvoorzieningen en de isolatie van de elektrische kabels te controleren. Beschadigde kabels moeten vervangen worden.
- Reparaties en buitengewoon onderhoud aan de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerd geautoriseerd personeel, uitgerust met alle geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen alsmede met geschikte uitrusting, gereedschappen en hulpmiddelen.
- Het is altijd verboden de machine aan te zetten tijdens het verwijderen, veranderen of openmaken van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.

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

Overige risico's

- De machine brengt gevaren met zich mee die niet volledig geëlimineerd zijn, vanuit het oogpunt van het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen. Wij hebben desalniettemin de operator op de hoogte gebracht, door middel van deze handleiding, van dergelijke gevaren, door zorgvuldig te vermelden van welke beschermingsmiddelen de medewerkers gebruik moeten maken. Om de risico's te verkleinen, dient u tijdens het installeren van de eenheid voor voldoende ruimte te zorgen.

Om die omstandigheden te behouden, moeten de gangen en de directe omgeving van de machine altijd:

- vrij gehouden worden van obstakels (zoals trapjes, gereedschappen, containers, dozen, enz.)
- schoon en droog;
- goed verlicht zijn

Voor de volledige informatie van de Klant worden hierna de restrisico's vermeld met betrekking tot de machine: dergelijke situaties moeten als niet correct beschouwd worden en zijn dus strikt verboden.

Restrisico's	Beschrijving van gevaarlijke situatie
Uitglijden of vallen	De operator kan uitglijden als er water of vuil op de vloer ligt
Brandwonden/schaafwonden (bijv.: verwarmingselementen)	De operator raakt met opzet of per ongeluk bepaalde componenten in de machine aan, zonder het gebruik van beschermende handschoenen
Elektrocutie	Aanraking van elektrische onderdelen die onder spanning staan tijdens onderhoudswerkzaamheden terwijl er spanning staat op het elektrisch schakelbord
Het plotseling dicht doen van het deksel, de deur of ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van de type apparaat)	De persoon die belast is met het normale gebruik van de machine zou onverwacht en met opzet het deksel/de deur/de ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van het type apparaat) kunnen sluiten
Val van boven	De operator voert werkzaamheden uit met behulp van toegangssystemen voor het bovenste deel die niet geschikt zijn (bijv. ongeschikte ladder of op de machine klimmen)

Restrisico's	Beschrijving van gevaarlijke situatie
Omkiepen van ladingen	Tijdens het verplaatsen van de machine of werkzaamheden met de verpakking waar de machine in zit, met gebruik van ongeschikte accessoires of hefinrichtingen of waarbij de lading niet in balans is
Chemisch	Contact met chemische stoffen (bijv.: vaatwasmiddel, naglansmiddel, ontkalkingsmiddel, enz.) zonder geschikte veiligheidsmaatregelen te hebben getroffen. Verwijs dus altijd naar de veiligheidsinformatiebladen en naar de etiketten op de gebruikte producten.

Mechanische veiligheidskenmerken, risico's





- Het apparaat heeft geen gevaarlijke scherpe oppervlakken of elementen die uitsteken ten opzichte van het apparaat. De afschermingen van de bewegende of spanningsvoerende onderdelen zijn met bouten aan de ombouw bevestigd, zodat men niet onopzettelijk bij gevaarlijke punten kan komen.





PAS OP

Indien zich enige substantiële storing voordoet (bijvoorbeeld: kortsluiting, kabels die los zijn gegaan uit hun klemmen, motorstoring, slijtage van de beschermingshulzen van de elektrische kabels, de geur van gas, wat kan wijzen op een mogelijk lek, enz.) dan moet de operator de volgende aanwijzingen opvolgen:
de machine onmiddellijk uitschakelen.

A.5 Veiligheidsmarkeringen die in de buurt van de machine aangebracht moeten worden

Verbod	Betekenis
	Het is verboden beveiligingsvoorzieningen te verwijderen
	Het is verboden water te gebruiken voor het blussen van branden (vermeld op de elektrische onderdelen)
	Houd de ruimte rondom het apparaat vrij en zorg dat er geen brandbare materialen aanwezig zijn. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat
	Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van onverbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd

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

Beëindiging gebruik

- Wanneer u besluit de apparatuur niet langer te gebruiken, adviseren wij u deze onbruikbaar te maken door het verwijderen van de voedingskabels van het elektriciteitsnet.

A.6 Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden

Met 'oneigenlijk gebruik' wordt elk gebruik bedoeld dat anders is dan wat er gespecificeerd is in deze handleiding. Tijdens de werking van de machine zijn andere soorten werkzaamheden of activiteiten, die oneigenlijk worden geacht of die over het algemeen gevaar met zich meebrengen voor de veiligheid van de medewerkers en die schade aan de machine kunnen veroorzaken, niet toegestaan. Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden omvat:

- gebrek aan onderhoud, reiniging en periodieke controles van de machine;
- structurele wijzigingen of wijzigingen aan de werkingslogica;
- geknoei aan beschermingen of veiligheidsvoorzieningen;
- het niet gebruiken van persoonlijke beschermingsmiddelen door de operators, het gespecialiseerde personeel en het onderhoudspersoneel;
- het niet gebruiken van geschikte accessoires (bijv. het gebruik van ongeschikte gereedschappen, ladders);
- het plaatsen, in de omgeving van de machine, van brandbare of ontvlambare materialen of materialen die in elk geval niet verenigbaar zijn met de werkzaamheden of die irrelevant zijn;
- onjuiste installatie van de machine;
- het in de machine stoppen van voorwerpen die niet verenigbaar zijn met de werking ervan of die schade kunnen toebrengen aan de machine of aan het milieu;
- op de machine klimmen;
- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van de machine;
- ander gedrag dat gevaar oplevert dat niet door de fabrikant kan worden geëlimineerd.

De hiervoor beschreven handelingen zijn verboden!

A.7 Reiniging en onderhoud van de machine



BELANGRIJK

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

- Alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden te verrichten het apparaat loskoppelen van de elektrische voeding. Raadpleeg voor meer informatie de paragraaf Elektrische aansluiting in de installatiehandleiding.
- Het apparaat niet aanraken met natte handen en/of voeten of als u blootsvoets loopt.
- De afschermingen/veiligheidsvoorzieningen mogen er niet afgehaald worden.

- Gebruik een ladder met bescherming om ingrepen te verrichten op apparaten die van bovenaf toegankelijk zijn.
- Gebruik geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Onderhouds- en controlewerkzaamheden, evenals de revisie van de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel of door de Klantenservice, voorzien van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, alsmede van geschikte gereedschappen en hulpmiddelen.
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden door gespecialiseerd personeel of door de Klantenservice.
- Voordat u welke onderhoudswerkzaamheden dan ook gaat uitvoeren moet de machine in veilige omstandigheden verkeren.
- Houd u aan de regels voor de verschillende werkzaamheden voor normaal en buitengewoon onderhoud. Het niet in acht nemen van de waarschuwingen kan leiden tot risico's voor het personeel.

Gewoon onderhoud

- Koppel voor gebruikelijk handmatig onderhoud de stroomvoorziening los voordat u het apparaat schoonmaakt.
Raadpleeg voor meer informatie de paragraaf Elektrische aansluiting in de installatiehandleiding.
- De machine niet reinigen met waterstralen.

Preventief onderhoud

- Preventief onderhoud, uitgevoerd in overeenstemming met de aanbevelingen van Electrolux door getraind personeel houdt de prestaties en beschikbaarheid van de apparatuur in stand, terwijl de garantie van de apparatuur geldig blijft.

VOORZORGSMAATREGELEN IN GEVAL HET APPARAAT LANGE TIJD NIET WORDT GEBRUIKT

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

Reparaties en buitengewoon onderhoud

- Reparaties en buitengewoon onderhoud moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd erkend personeel. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor defecten of schade veroorzaakt door personeel dat niet door de fabrikant geautoriseerd is af. Door ingrepen die zijn uitgevoerd door niet-geautoriseerd personeel komt de oorspronkelijke garantie van de fabrikant te vervallen.

Onderdelen en accessoires

- Gebruik alleen originele accessoires en/of reserveonderdelen. Wanneer geen originele accessoires en/of reserveonderdelen worden gebruikt komt de oorspronkelijke garantie van de fabrikant te vervallen en kan het zijn dat de machine niet aan de veiligheidsnorm voldoet.

B ALGEMENE INFORMATIE



WAARSCHUWING

Zie "WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie"

B.1 Inleiding

Hierna wordt informatie gegeven met betrekking tot het beoogde gebruik van dit apparaat, de uitgevoerde tests en een omschrijving van de gebruikte symbolen (die het soort waarschuwing aangeven), de definities van de in de handleiding gebruikte termen en nuttige informatie voor de gebruiker van het apparaat.

B.2 Aanvullende aanwijzingen

Wij wijzen u erop dat de tekeningen en diagrammen in de handleiding niet op schaal zijn. Zij dienen als aanvulling op de geschreven informatie en bieden een overzicht, maar ze zijn niet bedoeld als gedetailleerde weergave van de geleverde machine.

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

B.3 Gebruiksdoelinden en beperkingen

Dit apparaat is ontworpen voor de bereiding van levensmiddelen. Het is bestemd voor collectief gebruik.

Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.



PAS OP

het apparaat is niet geschikt om buiten geïnstalleerd te worden en/of op plaatsen die aan de weersinvloeden (regen, direct zonlicht enz.) blootgesteld zijn.



LET OP:

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

B.4 Goedkeuring

Onze apparaten zijn ontworpen en geoptimaliseerd door middel van laboratoriumtests om hoge prestaties en een hoog rendement te kunnen leveren.

Het product wordt gebruiksklaar geleverd.

Het positieve resultaat van de tests (visuele controle-elektrische controle-functionele controle) wordt gewaarborgd en gecertificeerd met de volgende bijlagen.

B.5 Auteursrechten

Deze handleiding is uitsluitend bestemd voor raadpleging door de operator en kan uitsluitend afgegeven worden aan derden met toestemming van Electrolux Professional SpA.

B.6 Het bewaren van de handleiding

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

B.7 Gebruikers van de handleiding

Deze handleiding is bedoeld voor:

- de expediteur en de medewerkers die belast zijn met de verplaatsing;
- het personeel dat belast is met de installatie en de inbedrijfstelling;
- de werkgever van de gebruikers van de machine en de teamleider op de werkplek;
- operators belast met het normale gebruik van de machine;
- gespecialiseerd personeel - Technische Dienst (zie diensthandleiding).

B.8 Definities

Hierna worden de belangrijkste termen weergegeven die in de Handleiding worden gebruikt. Wij adviseren u deze zorgvuldig te lezen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Operator	persoon die belast is met het installeren, afstellen, gebruiken, onderhouden, reinigen, repareren en transporteren van de machine.
Fabrikant	Electrolux Professional SpA of een door Electrolux Professional SpA erkend servicecentrum.

Persoon die bevoegd is om de machine op de normale wijze te gebruiken	operator die is geïnformeerd, opgeleid en getraind voor wat betreft de te verrichten taken en de risico's die verbonden zijn aan het normale gebruik van de machine.
Technische dienst of gespecialiseerd personeel	operator die door de fabrikant is opgeleid/getraind en die, op grond van zijn professionele vorming, ervaring, specifieke training, kennis van voorschriften ter voorkoming van ongevallen, in staat is om in te schatten welke ingrepen er nodig zijn voor de machine en die eventuele risico's herkent en kan voorkomen. Hij is deskundig op het gebied van de mechanica, elektrotechniek en elektronica, etc.
GEVAAR	bron van mogelijke verwondingen of schade voor de gezondheid.
Gevaarlijke situatie	elke situatie waarin een Operator wordt blootgesteld aan een of meer Gevaren.
Risico	combinatie van waarschijnlijkheid en ernst met mogelijk letsel of schade aan de gezondheid in een gevaarlijke Situatie.
Beschermingen	veiligheidsmaatregelen die bestaan uit de toepassing van specifieke technische middelen (Beschermingen en Veiligheidsvoorzieningen) om de Operators te beschermen tegen Gevaren.
Bescherming	onderdeel van een machine dat op een specifieke manier wordt gebruikt om bescherming te geven door middel van een fysieke barrière.
Veiligheidssysteem	voorziening (anders dan een Afscherming) die het risico elimineert of beperkt; deze kan alleen gebruikt worden of gecombineerd zijn met een Afscherming.
Klant	degene die het apparaat heeft aangeschaft en/of beheert en gebruikt (bijv.: bedrijf, ondernemer, onderneming).
Elektrocutie	onbedoelde ontlading van elektrische stroom op het menselijk lichaam.

B.9 Aansprakelijkheid

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade en storingen die veroorzaakt zijn door:

- het niet opvolgen van de aanwijzingen in deze handleiding;
- reparaties die niet volgens de regelen der kunst zijn uitgevoerd en vervanging van onderdelen die afwijken van degene die gespecificeerd zijn in de onderdelencatalogus (de montage en het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires kan de werking van de machine negatief beïnvloeden en de oorspronkelijke garantie van de fabrikant doen vervallen);
- werkzaamheden die zijn verricht door niet-gespecialiseerd personeel;
- niet toegestane wijzigingen of ingrepen;
- gebrek aan of onvoldoende onderhoud;
- verkeerd gebruik van de machine;
- onvoorziene, uitzonderlijke gebeurtenissen;
- gebruik van de machine door personeel dat niet geïnformeerd, opgeleid en/of getraind is;
- het niet toepassen van de in het land van gebruik geldende bepalingen met betrekking tot veiligheid, hygiëne en arbeidsomstandigheden.

De fabrikant is geenszins aansprakelijk in geval van schade voortkomend uit willekeurige wijzigingen en transformaties, uitgevoerd door de gebruiker of door de Klant.

De verantwoordelijkheid voor de identificatie en keuze van passende en geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, die gebruikt moeten worden door de operators, ligt bij de werkgever of de verantwoordelijke voor de werkplek, of de technicus die belast is met de technische assistentie, op grond

van de geldende voorschriften in het land waar de machine gebruikt wordt.

De Fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor onnauwkeurigheden in de handleiding, indien deze te wijten zijn aan druk- of vertaalfouten.

Eventuele aanvullingen op de handleiding die door de fabrikant aan de Klant worden gestuurd, moeten bewaard worden bij de handleiding, waar zij integraal deel van zullen uitmaken.

C NORMAAL GEBRUIK VAN DE MACHINE

C.1 Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine

De klant dient zich ervan te verzekeren dat het personeel dat belast is met het gewone gebruik van de machine adequaat getraind is en aangetoond heeft zijn taak naar behoren te kunnen vervullen, door zorg te dragen voor zowel de eigen veiligheid als die van anderen.

De klant moet controleren of het eigen personeel de gegeven instructies begrepen heeft, in het bijzonder voor wat betreft de aspecten betreffende de veiligheid en de hygiëne op het werk bij het gebruik van de machine.

C.2 Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan de machine

Het is de verantwoordelijkheid van de Klant om te controleren of de medewerkers die belast zijn met de verschillende taken voorzien zijn van de volgende vereisten:

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

C.3 De operator die belast is met het normale gebruik

Moet minstens beschikken over:

- kennis van de technologie en specifieke ervaring met de bediening van de machine;
- algemene basiskennis en technische basiskennis op voldoende niveau om de inhoud van de handleiding te kunnen lezen en begrijpen; met inbegrip van de juiste interpretatie van de tekeningen, symbolen en pictogrammen;
- voldoende kennis om op een veilige manier de ingrepen waartoe hij bevoegd is en die in de handleiding gespecificeerd zijn, uit te voeren;
- kennis van de voorschriften met betrekking tot hygiëne en veiligheid op het werk.

Indien zich enige substantiële storing voordoet (bijvoorbeeld: kortsluiting, kabels die los zijn gegaan uit hun klemmen, motorstoring, slijtage van de beschermingshulzen van de elektrische kabels, enz.) dan moet de operator die belast is met het gewone gebruik van de machine de volgende aanwijzingen opvolgen:

- de machine onmiddellijk uitschakelen.

D PRODUCTBESCHRIJVING

D.1 Gebruik – Introductie

De aanwijzingen in deze handleiding bevatten belangrijke informatie voor een correct en optimaal gebruik van de oven. Indien u meer informatie nodig heeft over de kenmerken en de bereidingsprestaties kunt u contact opnemen met de dealer.

- Leg geen schalen of keukengerei van welk soort ook bovenop de oven om te voorkomen dat daarmee afvoerleidingen voor rook en damp geblokkeerd worden.
- Plaats geen voorwerpen (bijv. schalen) onder de bodem van de oven om geen in- of uitgangen van de koellucht te blokkeren.
- **In de modellen 20 GN 1/1 en 2/1 moet tijdens de bereiding en het reinigen altijd de wagen erin worden geschoven om de opening in de bodem tussen de ovenruimte en de deur te sluiten.**
- Vermijd het zouten van gerechten in de bereidingsruimte, met name bij cycli met veel vocht.
- Het is verboden om, tijdens de werking, in de bereidingsruimte ontvlambare vloeistoffen te zetten, bijvoorbeeld sterke drank.



BELANGRIJK

Controleer nadat de installatie van gestapelde ovens is uitgevoerd op welke hoogte de bovenste plateau's in de oven worden geplaatst. Als de afstand van 1,6 m boven de vloer wordt bereikt of overschreden, moet de volgende (meegeleverde) sticker op de voorkant van de oven worden geplakt, op een zichtbare positie.



PAS OP

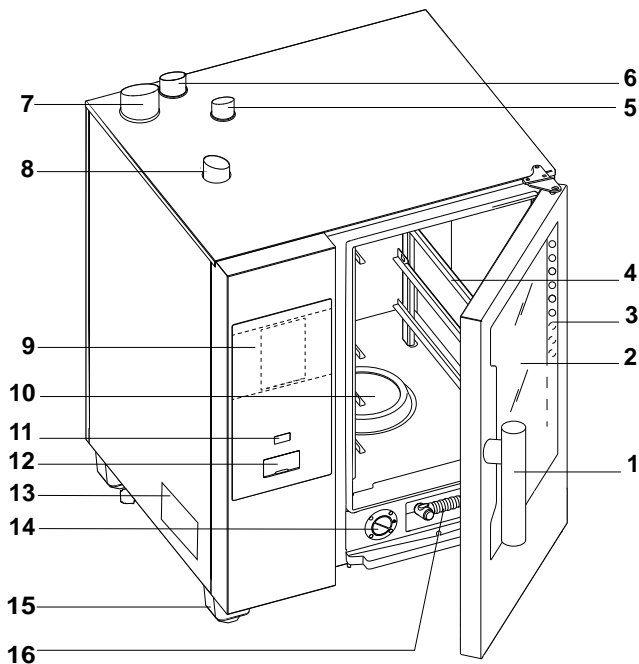
Om brandwonden te voorkomen geen houders met vloeistoffen (of producten die tijdens de bereiding vloeibaar worden) op niveaus plaatsen die niet makkelijk zichtbaar zijn. Dit om omvallen te voorkomen tijdens de verplaatsing.

Voedsel in de oven plaatsen

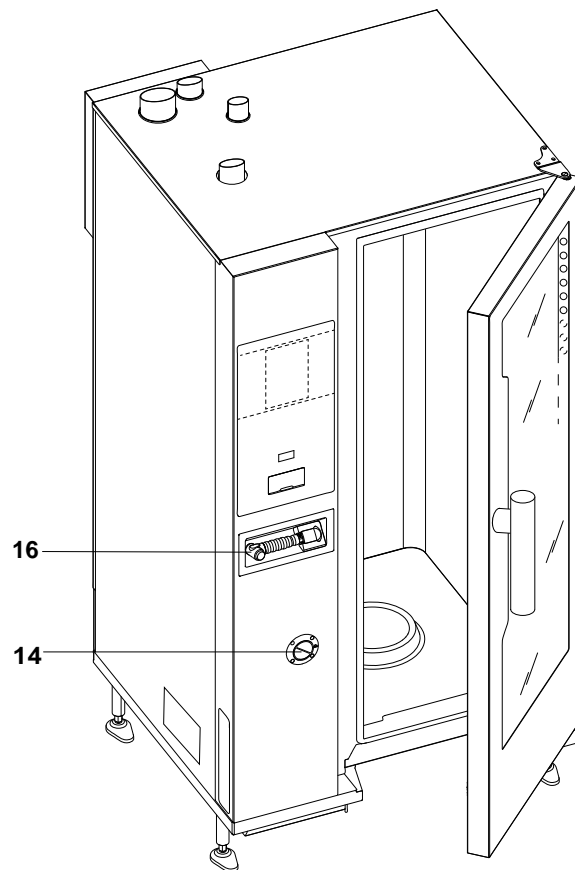
Aantal roosters		MODELLEN					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Maximale belading oven	kg	30	60	50	100	100	200
Maximum belading bak/plateau	kg	15	30	15	30	15	30

D.2 Overzicht apparaat

6 - 10 GN model



20 GN model

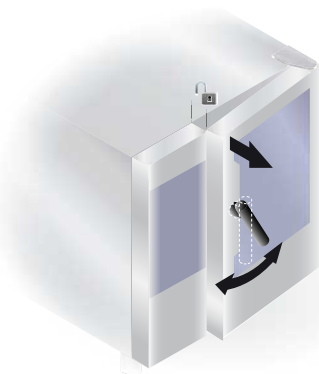


1. Handgreep deur (de vorm is afhankelijk van het model)
2. Glazen deur
3. Led-balk voor verlichting van de ovenruimte
4. Steunen voor de roosters
5. Warmtewisselaar afvoergas ovenruimte (alle gasmodellen)
6. Stoomafvoer (elektrische en gasmodellen)
7. Afvoergas van stoomgenerator (gasmodellen met boiler)
8. Luchtingangen (elektrische en gasmodellen)
9. Bedieningspaneel
10. Filter ovenruimte - behuizing voor wasmiddeltabletten (reiniging ovenruimte)
11. ON/OFF-toets
12. Positie USB-aansluiting
13. Typeplaatje
14. Lade voor ontkalkings-/spoelmiddel
15. Pootjes
16. Handsproeireinigingseenheid, indien aanwezig in uw model

D.3 Openen en sluiten van de ovendeur

Hieronder staan de instructies voor het sluiten en openen van de ovendeur, per model.

Model 6 GN en 10 GN



1. Draai de handgreep van de deur volledig met de klok mee of tegen de klok in om de ovendeur volledig te kunnen

openen. De bereidingscyclus, indien actief, wordt onderbroken.

2. Druk de deur, om hem te sluiten, voldoende tegen de oven aan zodat hij vergrendelt.

Model 20 GN



1. Draai de handgreep 90°C tegen de klok in om de deur volledig te openen. Het bereidingsprogramma, indien actief, wordt onderbroken.
2. Draai de handgreep 90°C tegen de klok in tot hij stopt en duw de deur tegen de oven.

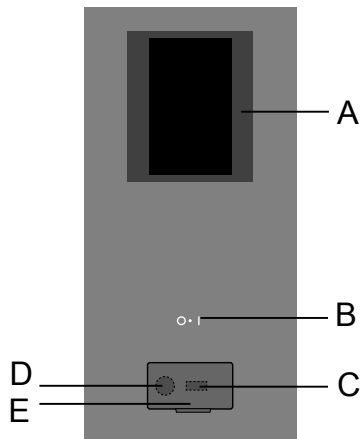
3. Terwijl u de deur tegen de oven gedrukt houdt, draait u de handgreep terug naar de verticale stand om de vergrendeling te voltooien.

D.4 Bedieningspaneel



WAARSCHUWING

Zie "WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie".

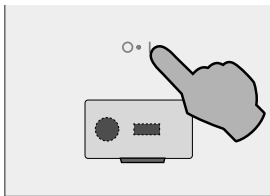


- A. Display – Aanraakscherm
- B. ON/OFF-toets
- C. USB-stick in/uit
- D. Aansluiting voor accessoires/herstel van gegevens
- E. Flap die geopend kan worden

E BEDIENING

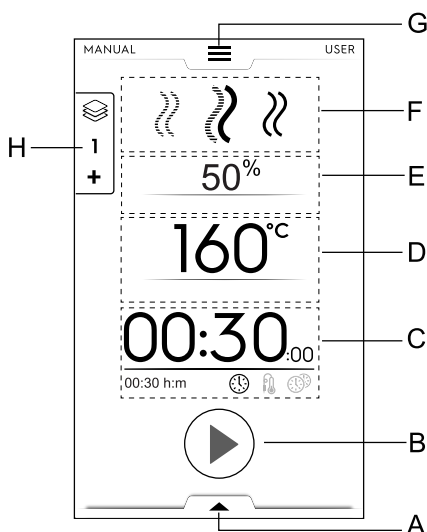
E.1 De oven INschakelen

Druk op de toets ON/OFF om de oven in te schakelen.



De display wordt verlicht, de software wordt geladen en enige tijd later wordt het volgende scherm standaard in de HANDMATIGE stand getoond.

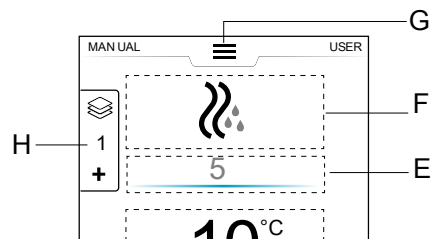
Modellen met boiler



- A. Onderste lade - Extra functies (hulpmiddelen)
- B. Starttoetsgedeelte
- C. Tijd / Voedselsonde / MultiTimer-gedeelte
- D. Temperatuurgedeelte binnenruimte

- E. Luchtvochtigheidsdeelte binnenruimte
- F. Gedeelte bereidingscyli
- G. Bovenste lade – Hoofdmenu
- H. Multifase-lade

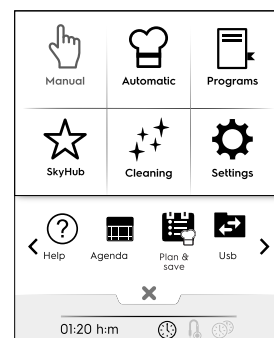
Modellen zonder boiler



E.2 Hoofdmenu

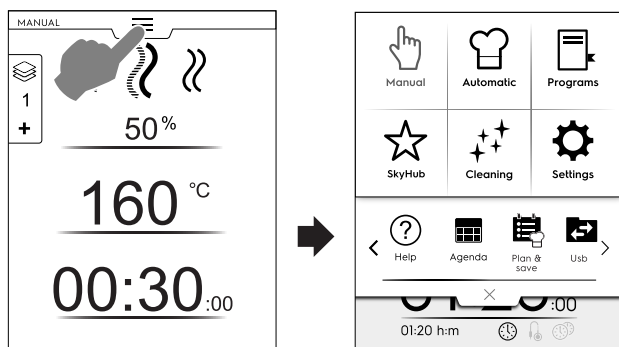
Met de oven kunt u in verschillende bereidingsstanden koken al naar gelang uw type voedsel en wensen, recepten en programma's opslaan en weer oproepen, bereidingsactiviteiten plannen of een automatische reiniging uitvoeren.

Het hoofdmenu van de startpagina bestaat uit diverse standen die overeenkomen met de verschillende functies van de oven.



LET OP:

Raak altijd de bovenste lade aan om binnen het hoofdmenu te navigeren.



Raak het gewenste symbool in het hoofdmenu aan om toegang te krijgen tot de verschillende standen.

Bereidingsstanden



Manual-stand (Handmatige stand)

Met de "Manual"-stand (Handmatige stand) kunnen bereidingscycli naar wens worden aangepast, waarbij gekozen kan worden uit Convectie-, Combi en Stoomcycli en het luchtvochtigheidsniveau, de tijd en de temperatuur ingesteld kunnen worden (zie hoofdstuk E.5 *Handmatige stand*).



Automatic-stand (Automatische stand)

Met de "Automatic"-stand (Automatische stand) kan voedsel op een gemakkelijke en snelle manier bereid worden, door simpelweg het gewenste voedsel en de bereidingswijze te kiezen.

Met de ingestelde parameters krijgt u uitstekende en reproduceerbare bereidingsresultaten, wanneer u maar wilt (zie hoofdstuk E.6 *Automatische stand*).



Programs-stand (Programmastand)

Met de "Programs"-stand (Programmastand) kunnen eerder opgeslagen recepten worden opgeroepen en kunnen snel parameters en instellingen van elke bereidingscyclus worden hersteld, zodat ze niet steeds opnieuw toegekend hoeven te worden (zie hoofdstuk E.7 *Programmastand*).



Homepagestand (SkyHub/SoloMio)

Met de "Homepagestand" kunnen recepten opgeslagen en beheerd worden in een speciaal daarvoor bestemd gedeelte (zie hoofdstuk E.7 *Programmastand*).

Overige standen



Cleaning-stand (Reinigingsstand)

Met de "Cleaning-stand" (Reinigingsstand) is het mogelijk om de reiniging van de binnenruimte en de ontkalkingscyclus van de boiler uit te voeren, indien beschikbaar in uw model.



Settings-stand (Instellingenstand)

Met de "Settings"-stand (Instellingenstand) kunnen de functies en opties van de oven naar wens worden aangepast voor een beter gebruik daarvan.

< Opties BLADERGEDEELTE >



Help

Deze functie geeft QR-codes om de gebruikershandleiding op uw apparaat (smartphone, tablet of laptop) weer te kunnen geven. Zie hoofdstuk E.9 *Helpstand*.



AGENDA (MyPlanner/Agenda)

Met deze functie kunt u de activiteiten van de oven, bereidings- of reinigingsprogramma's plannen, of herinneringen instellen, volgens uw eigen schema (zie hoofdstuk E.10 *Agenda-stand (Kalender- Mijn Planner)*).



PLAN-N-SAVE/OPTIMALISATIE BEREIDING

Met deze functie kunt u opeenvolgende bereidingsprocessen optimaliseren om energie- en waterverbruik tijdens de overgangsfasen te verminderen (zie hoofdstuk E.12 *Plan&Save (Plannen&Besparen)/Kookoptimalisatiestand*).



SKYDUO



LET OP:

Alleen als optie beschikbaar op bepaalde modellen, in combinatie met een geschikt accessoire.

Deze functie kan naar wens worden geactiveerd en werkt in combinatie met connectiviteitsapparaten, geïnstalleerd door gespecialiseerd personeel. Hiermee kunt u verbinding maken tussen de oven en een snelkoeler (zie hoofdstuk E.13 *SkyDuo-stand (optioneel)*).

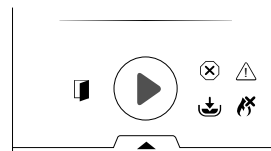


USB

Met de USB-stand kunnen programma's of andere gegevens met behulp van de USB-stick naar het apparaat worden geüpload of van het apparaat worden gedownload. Zie hoofdstuk E.11 *USB-stand*.

E.3 Commando's aanraakscherm / info en weergegeven meldingen

De symbolen in dit gedeelte maken interactie met de oven mogelijk of geven informatie over de status van de oven of aangesloten accessoires.



Commando's aanraakscherm



Raak dit symbool aan om de selectie te bevestigen en/of op te slaan



Raak dit symbool aan om de selectie ongedaan te maken of een pop-upvenster te sluiten



Raak dit symbool aan om terug te keren naar het vorige menu



Raak dit symbool aan om een cyclus te starten




Houd deze toets enkele seconden ingedrukt om een lopende cyclus te stoppen




Raak deze symbolen aan om te bladeren door de pagina's (horizontaal bladeren) of een waarde te verhogen/verlagen


↑
 ↓
 Raak deze symbolen aan om te bladeren door de pagina's (verticaal bladeren)


Signaleringsinformatie

 Signaleringsymbool waarschuwing deur open


Dit symbool verschijnt als de deur open is of niet goed gesloten is


 Snelheidsniveau ventilator


 Boiler in vul- of verwarmingsfase
Niet beschikbaar in modellen zonder boiler

 Te hoge temperatuur van de boiler
Niet beschikbaar in modellen zonder boiler


 Gasbrander geblokkeerd

 Waterinjectie

 Half vermogen

 Alarm blokkering


Meldingen op display

 Waarschuwingen

Er verschijnt een pop-upvenster op de display om de actuele waarschuwing te tonen.

 Symbool alarmsignalering

Er verschijnt een pop-upvenster op de display om het actuele alarm te tonen. Het symbool blijft zichtbaar totdat het probleem is opgelost.

 informatie

Een informatiemelding geeft door dat er iets niet klopt, dat een procedure is afgerond of herhaald moet worden, enzovoort.

E.4 Ladengedeelte

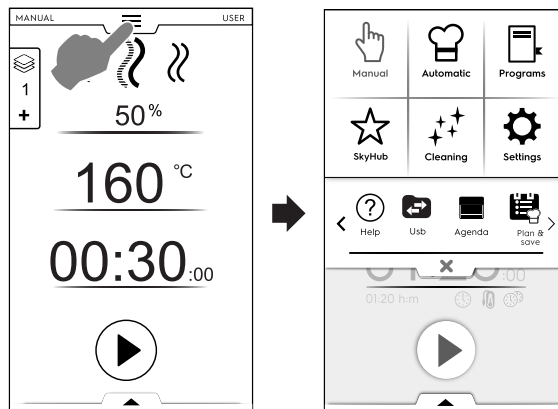
De laden zijn uitbreidingen die in enkele omgevingen van het menu zitten en bevatten opties en functies.



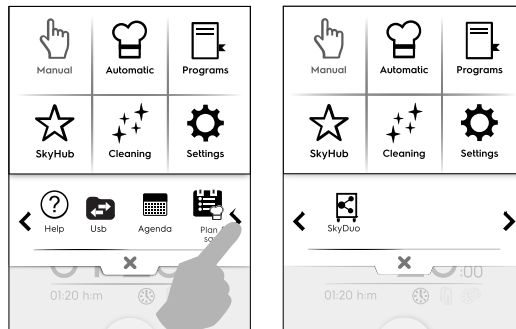
BOVENSTE LADE

• Met deze lade kan door het hoofdmenu genavigeerd worden.

– De bovenste lade openen:

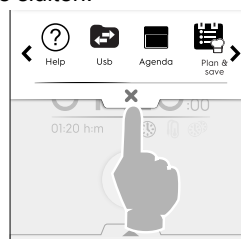


– Bladeren door pagina's:



Raak de pijltjes in het bladergedeelte aan;

– De bovenste lade sluiten:

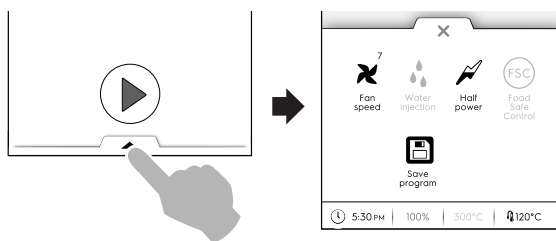


Raak de toets **X** aan om de lade te sluiten.

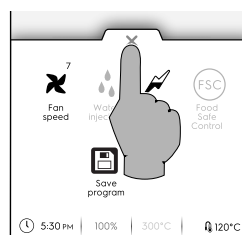
ONDERSTE LADE

• Met deze lade kunnen verdere opties, accessoires en geavanceerde functies benaderd worden.

– De onderste lade openen:






– De onderste lade sluiten

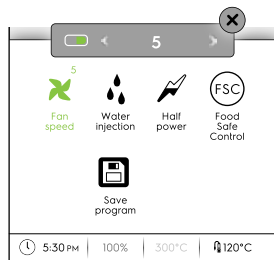


Functies ONDERSTE LADE – Hulpmiddelen

Deze lade bevat verdere instellingen, beheer van accessoires en geavanceerde functies. De samenstelling ervan is afhankelijk van de parameterinstellingen en de fasecyclus.




Snelheid ventilator

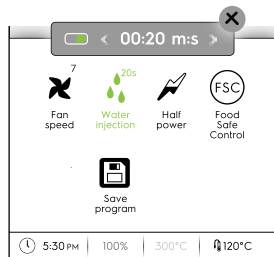
- Raak dit symbool aan om de snelheid van de ventilator in te stellen op 1 tot 7 niveaus.
- Raak het -symbool aan om te sluiten en de instelling in te schakelen.
- Gebruik de  / -symbolen om deze functie uit te schakelen.



Waterinjectie in de ovenruimte (alleen beschikbaar voor de bereidingscyclus met convectie)

Raak dit symbool aan om het vochtigheidsniveau in de binnenruimte aan het begin van de bereidingsfase te verhogen.

- Stel de duur van de waterinjectie in (van 10 seconden tot 30 minuten).
- Raak het -symbool aan om te sluiten en de instelling in te schakelen.
- Gebruik de  / -symbolen om deze functie uit te schakelen.





Half vermogen

Raak dit symbool aan om de vermogenspiek tot de helft van het geïnstalleerde vermogen te beperken. Beschikbaar voor elke bereidingscyclus. Als het symbool geselecteerd wordt, wordt hij groen.

Food Safe Control (FSC) (controle voedselveiligheid)

Raadpleeg paragraaf *FSC Safety Control (FSC)* in hoofdstuk E.15 *Settings (Instellingen)* om deze functie in te schakelen.

Met FSC kan de microbiologische veiligheid van het voedsel tijdens de bereiding gecontroleerd worden (zie paragraaf *FSC Safety Control (FSC)*)

- Raak dit symbool aan. In een pop-upmelding wordt gevraagd om het risiconiveau tussen standaard en hoog te kiezen.
- Kies het gewenste voedselsymbool om het risico te wijzigen. Het bijbehorende symbool op de onderste lade  verandert eveneens .

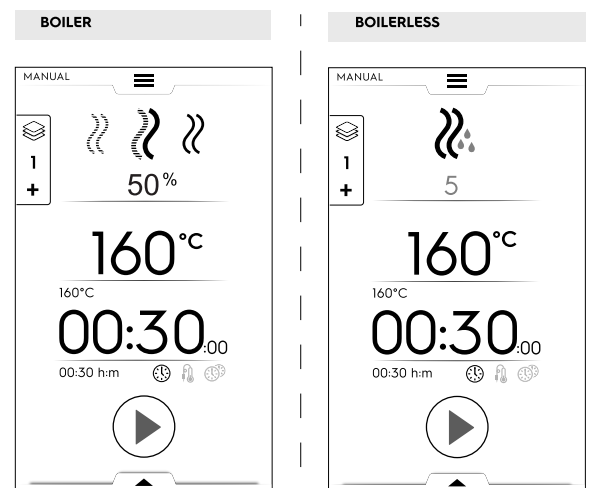


Programma opslaan

Raak dit symbool aan om aangepaste bereidingscycli op te slaan. Zie paragraaf *Een programma maken en opslaan* in hoofdstuk E.7 *Programmastand*.

E.5 Handmatige stand


In de handmatige stand wordt de volgende **eerste pagina** getoond:





Om de homepage weer te geven met meer gedetailleerde informatie, zie hoofdstuk E.15 *Settings (Instellingen)* (Handleiding ⇒ Algemeen ⇒ Actuele en ingestelde waardes tonen).

BEREIDINGSCYCLI

Modellen met boiler

 **CONVECTIEcyclus**
Voor roosteren en gratineren:
Maximumtemperatuur van 300 °C.

 **COMBI-cyclus**
De verwarmingen van de stoomgenerator en de binnenruimte worden gelijktijdig gebruikt om gerechten zacht te laten blijven;
Maximumtemperatuur van 300 °C.

 **STOOMcyclus**
Ideaal voor het koken (bedrijfstemperatuur automatisch vast op 100°C);
Stoom met een lage temperatuur voor delicate bereidingen, vacuüm verpakt voedsel en om voedsel te ontdooien (temperatuur van 25°C tot 99°C);
Oververhitte stoom (temperatuur 101°C – 130°C).

Modellen zonder boiler



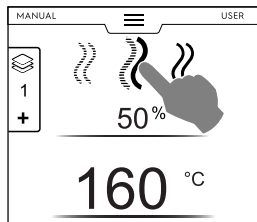
CONVECTIEcyclus

Maximumtemperatuur van 300 °C.

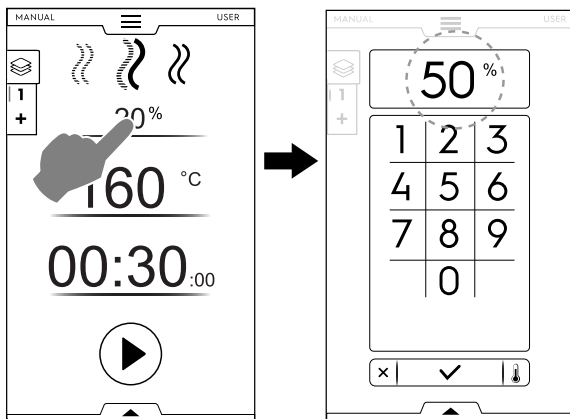
Voor roosteren en gratineren; Maximumtemperatuur van 300 °C.

Het instellen van een bereidingscyclus

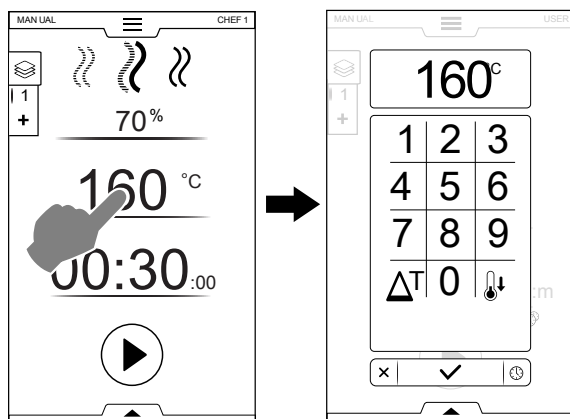
1. Kies een cyclus, bijvoorbeeld COMBI;



2. Stel indien nodig de gewenste LUCHTVOCHTIGHEID in;
 - Raak de rij met de waarde voor de luchtvochtigheid aan;
 - Voer de nieuwe waarde in met het numerieke toetsenblok dat op de display verschijnt.

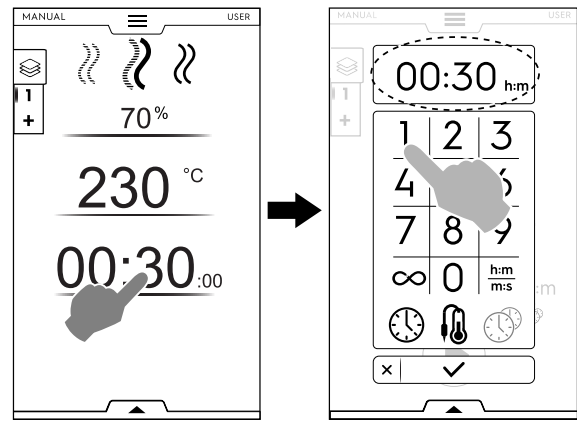


3. Stel de gewenste TEMPERATUUR in;
 - Raak de rij met de waarde van de temperatuur aan;
 - Voer de nieuwe waarde in met het numerieke toetsenblok dat op de display verschijnt.



4. De TIJDsduur instellen

- Raak de rij met de tijdwaarde aan; voer de nieuwe waarde in met het numerieke toetsenblok.



∞ Continue bereidingstijd

^{h:m}/_{m:s} Weergegeven tijd

🔊 Voedselsonde

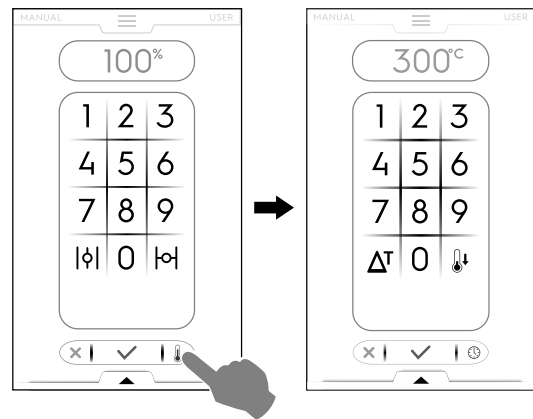
🕒 MultiTimer



BELANGRIJK

Met het numerieke toetsenblok kunt u de verdere opties van de cyclus instellen zonder terug te keren naar de eerste pagina van de handmatige stand.

- Raak de toets aan, zoals weergegeven in de afbeelding, om toegang te verkrijgen tot de instelling van de temperatuur- en tijdopties;



5. Raak de ▶-toets aan om de ingestelde bereidingscyclus te starten.

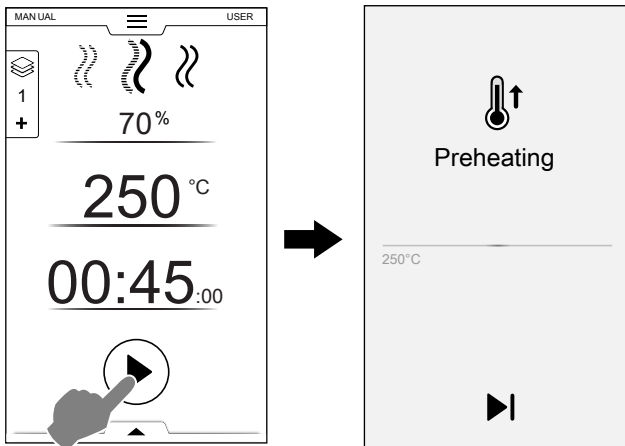
Startopties

AUTO START

De bereidingscyclus start door de deur te sluiten. De START-toets is niet zichtbaar op de display.

Raadpleeg hoofdstuk E.15 *Settings (Instellingen)* (Auto-start) om Autostart in alle standen in te schakelen.

6. De voorverwarmingsfase (of voorcoelfase) start. De voorverwarming of het voorcoelen bereidt de temperatuur in de binnenruimte voor, voordat de gekozen cyclus start.



▶ Voorverwarmen/voorcoelen overslaan

Raak het symbool ▶ aan om deze fase over te slaan en meteen door te gaan naar de hoofdcyclus.



LET OP:

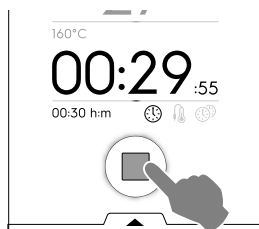
Deze fase kan worden ingeschakeld of uitgeschakeld in hoofdstuk E.15 *Settings (Instellingen)* (Handleiding ⇒ Algemeen ⇒ Bereiding voorverwarmen).

- Aan het einde van het voorverwarmen klinkt een geluidssignaal en knippert het lampje van de deur. Er wordt een pop-upvenster geopend, waarin het bericht wordt getoond dat de cyclus kan beginnen.
- Als een TIJDCYCLUS is gekozen: plaats het voedsel in het apparaat en sluit de deur om de cyclus te starten;
- Als de SONDECYCLUS is gekozen: plaats het voedsel in het apparaat, steek de voedselsonde in het product en sluit de deur om de cyclus te starten;



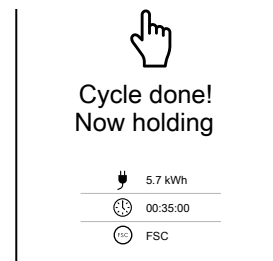
Een cyclus stoppen

- Houd de ◻-toets ingedrukt om de cyclus te stoppen.



- Aan het einde van de cyclus klinkt een geluidssignaal. Er wordt een pop-upvenster geopend waarin de samenvatting van het verbruik, de tijdcyclus en het gebruikte hulpmiddel wordt getoond.

Raak de toets ✓ aan om het pop-upvenster te sluiten;



Het apparaat begint met handhaven.

- Stroomverbruik in kWh
- Tijdverbruik in uren : minuten : seconden
- Gebruikt hulpmiddel: FSC Food Safe Control
De uiteindelijke controle door FSC is succesvol.
- Gebruikt hulpmiddel: FSC Food Safe Control
De uiteindelijke controle door FSC is niet succesvol.

TEMPERATUUROPTIES

(voor alle bereidingsstanden)

ECO DELTA ΔT

- Het betreft een geavanceerde bereidingswijze op basis waarvan de temperatuur van de cel proportioneel varieert afhankelijk van de temperatuur binnenin het te bereiden voedsel. De temperatuur van de ovenruimte wordt automatisch afgestemd op de binnentemperatuur van het voedsel (KERNSONDE), waarbij van het begin tot het einde van het bereidingsproces het verschil tussen beide temperaturen, "ECO-DELTA", constant blijft.

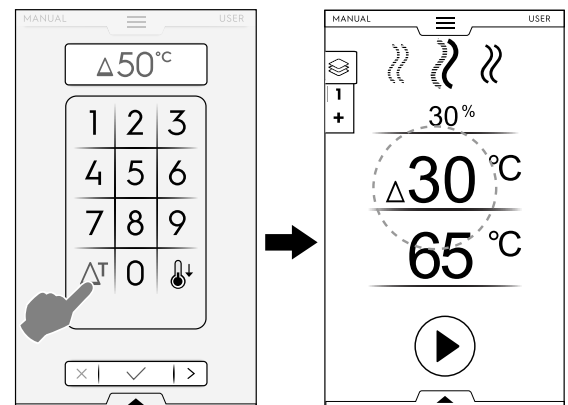
Delta temperatuur

Waarden kunnen ingesteld worden:	van 5 tot 120°C
----------------------------------	-----------------


Met deze functie kunt u een bereiding uitvoeren zonder het gerecht bloot te stellen aan hoge temperaturen. Zo worden de homogeniteit van de bereiding en de zachtheid verbeterd en wordt het gewichtsverlies beperkt.

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

- Raak tijdens het instellen van de temperatuur het symbool ΔT aan;
- Voer de gewenste deltawaarde in op het numerieke toetsenblok. Raak de toets ✓ aan om te bevestigen;



- Raak het sondesymbool aan en voer de gewenste waarde in;
- Steek de sonde in het voedsel (zie het gebruik van de sonde in paragraaf *Het gebruik van een sonde*).

- Sluit de deur en druk op de toets .



LET OP:

Raak het symbool Δ^T nogmaals aan om de ECO-DELTA-functie te wissen.

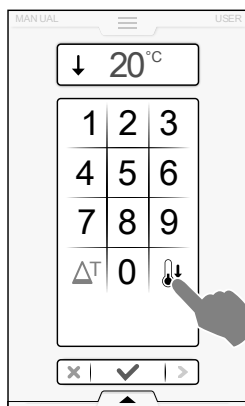
Met ECODELTA aan, schakelt de stand "Bereidingstijd" automatisch naar de stand "Kernsonde", waarbij de temperatuur binnenin het voedsel gedetecteerd wordt (65°C).


Deze functie is in het bijzonder geschikt voor het bereiden van grote stukken voedsel (van 5 kg en meer, bijv. een hele kalkoen, varkensbout, enz.).

AFKOELEN

- Snel afkoelen van de binnenruimte: handig om van de ene bereiding naar een andere op lagere temperatuur over te gaan; Maakt het draaien van ventilator en de automatische inspuiting van water mogelijk, ook als de deur open staat. Deze optie is niet beschikbaar als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan 180°C.

- Raak de -toets aan;



- Voer de temperatuurwaarde in die de oven voor de volgende bereiding moet bereiken.
- Raak de -toets aan om te bevestigen.

LUCHTVOCHTIGHEIDSOPTIES

STOOMcyclus

- De waarde van de luchtvochtigheid – 100°C is vast en kan niet worden aangepast.

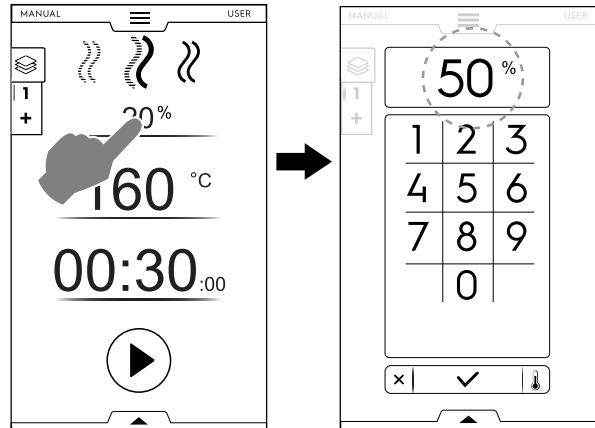
COMBI-cyclus – NIVEAU luchtvochtigheidsPERCENTAGE

01 %

Hiermee kan het luchtvochtigheidsniveau in de binnenruimte tijdens de bereiding worden aangepast.

- Raak de rij met de luchtvochtigheid aan. Voer de nieuwe waarde in op het toetsenblok (bijv. 50).

De oven bereikt de ingestelde luchtvochtigheid en houdt hem gedurende de gehele bereidingscyclus in stand.



CONVECTIEcyclus – ONTLUCHTINGSVENTIEL



Ontluchtingsventiel GESLOTEN voor bereidingen met veel vocht (Defaultinstelling)

01 %

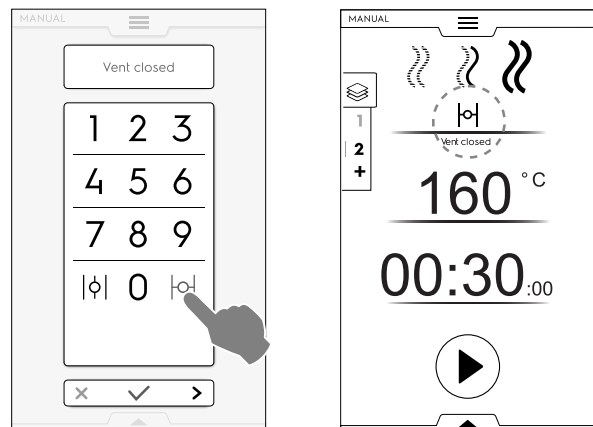
Ontluchtingsventiel INSTELBAAR voor bereidingen met instelbare luchtvochtigheid van 1 tot 99 %, maakt de afvoer van vocht mogelijk als de ingestelde waarde overschreden wordt.



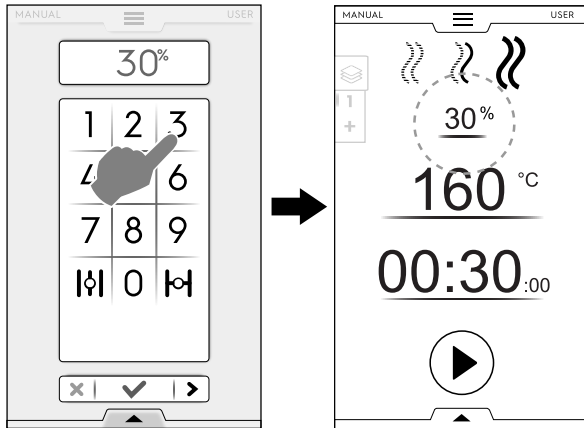
Ontluchtingsventiel OPEN voor zeer droge bereidingen, waardoor vocht indien nodig verwijderd kan worden. Maximumtemperatuur van 300°C).

Instellen ontluftung (alleen voor de CONVECTIEcyclus)

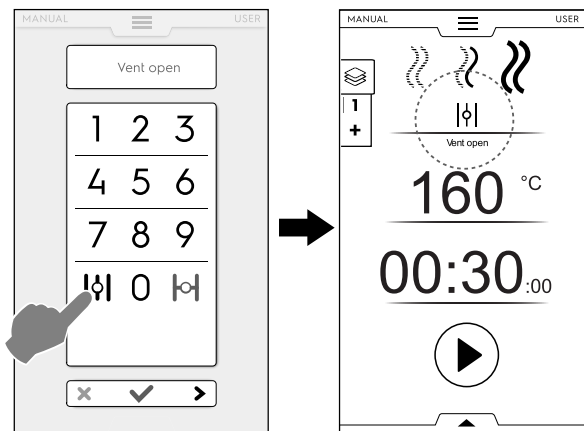
- Raak de optie ONTLUCHTING GESLOTEN aan



- Het **LUCHTVOCHTIGHEIDSPERCENTAGE** regelen
Voer een waarde in op het numerieke toetsenblok (bijvoorbeeld 30). De ontluftung is gesloten in een mate dat een luchtvochtigheid van 30% wordt bereikt.



- Raak de optie **ONTLUFTING OPEN** aan

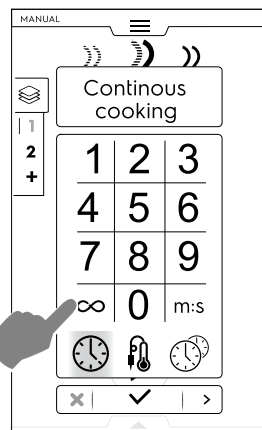


TIJDSINSTELLING OF SONDE-INSTELLING

TIJDOPTIE

CONTINUE BEREIDING

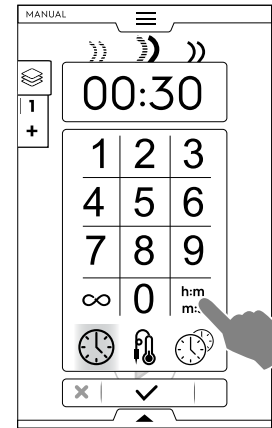
- Als deze optie geactiveerd is, is de bereidingscyclus oneindig.



Houd de -toets ingedrukt als het voedsel bereid is.

WEERGEGEVEN TIJD

- Als deze optie geactiveerd is, wordt de weergegeven tijd omgezet van uren/minuten naar minuten/seconden en vice versa.



VOEDSELKERNSONDE-OPTIE

Met de kernsonde is een precieze controle van de temperatuur binnen in het te bereiden product mogelijk. Deze functie schakelt de ingestelde bereidingstijd uit.

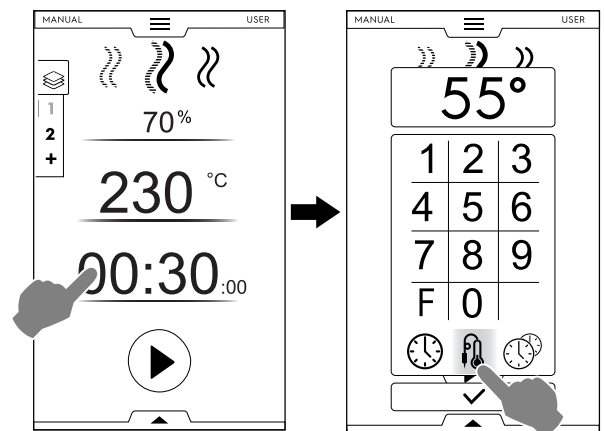
Sondetemperatuur

Waarden kunnen ingesteld worden:	van 10 tot 290°C
----------------------------------	------------------

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

Het gebruik van een sonde

1. Raak de tijd aan en kies de optie **KERNSONDE**;



Pasteurisatiefactor (indien geactiveerd)

1. Raak "F" aan om de waarde van de factor die aan het einde van de bereidingscyclus bereikt moet worden in te voeren.

2. Raak de toets aan om de cyclus te starten. Wacht tot op de display wordt aangegeven dat de voorverwarmingsfase (of voorcoelfase) is afgerond.
3. Open de deur, plaats het voedsel in de binnenruimte;



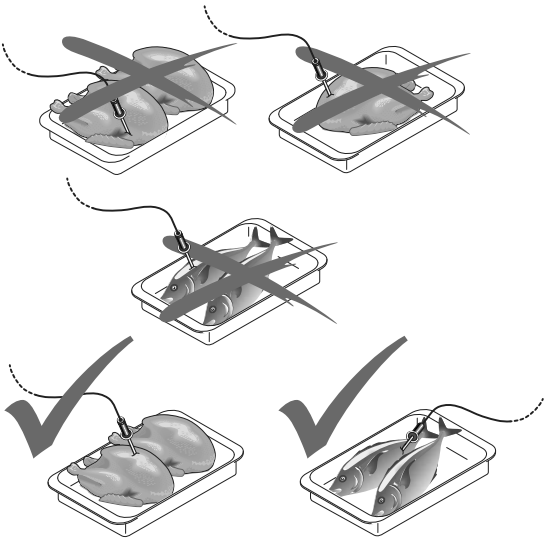
WAARSCHUWING

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

4. Haal de kernsonde uit zijn zitting en steek hem zonder te forceren in het product;

Zorg ervoor dat de punt (het gevoelige deel) in de buurt van het midden van het product is geplaatst.

Het is belangrijk dat de kernsonde goed ingestoken wordt, d.w.z. in het midden van het product. Let er verder op dat de punt niet uit het product steekt en beslist de schaal niet raakt.



BELANGRIJK

De kernsonde is een precisie-instrument. Voorkom absoluut stoten, forceren bij het plaatsen en trekken aan de flexibele kabel (in het bijzonder wanneer er gebruik gemaakt wordt van systemen met karren). De garantie dekt de vervanging van een door oneigenlijk gebruik beschadigde sonde niet.

- Sluit de deur van de oven.
De SONDEcyclus blijft lopen.

Einde Sondecyclus

- Als de gewenste kerntemperatuur van het product is bereikt, stopt de oven automatisch. Op de display wordt de duur van de bereidingscyclus weergegeven;

Deactiveren sondecyclus

- Druk om de SONDEcyclus te deactiveren gewoon op de TIJDtoets (🕒) en stel een bereidingstijd in. Met deze handeling wordt de kernsonde automatisch uitgeschakeld, en vice versa.

Als de oven wordt uitgeschakeld, wordt de kernsondeoptie eveneens gedeactiveerd.



LET OP:

Voor vacuümverpakte levensmiddelen moet de speciale externe kernsonde gebruikt worden (te bestellen accessoire) die aangesloten moet worden op de USB-aansluiting. Zie voor het gebruik hiervan de bij het accessoire gevoegde aanwijzingen.



MULTITIMEROPTIE

In het MultiTimer-systeem kan voor elk recept een andere tijdsduur worden ingesteld (kip, aardappelen, enz.) of voor elke ovenschaal die op een ander niveau staat (niveau 1 voor de bovenste schaal en de volgende niveaus voor de lagere schalen).

Bovendien kunt u met deze functie de oven gebruiken voor een "à la carte" menu (met vrije keuze) waarbij u het gerecht op het gewenste moment in de oven kunt zetten tijdens dezelfde cyclus.

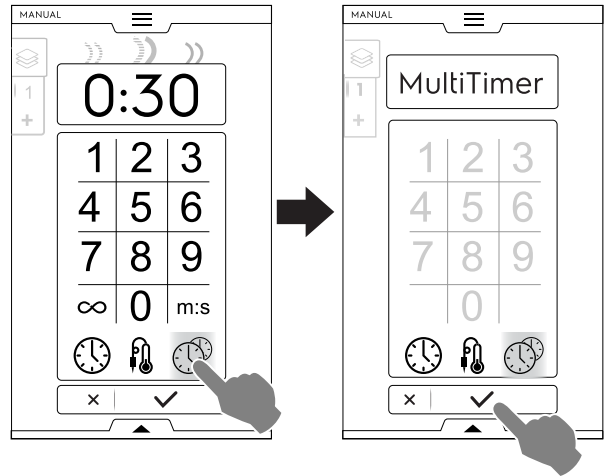


LET OP:

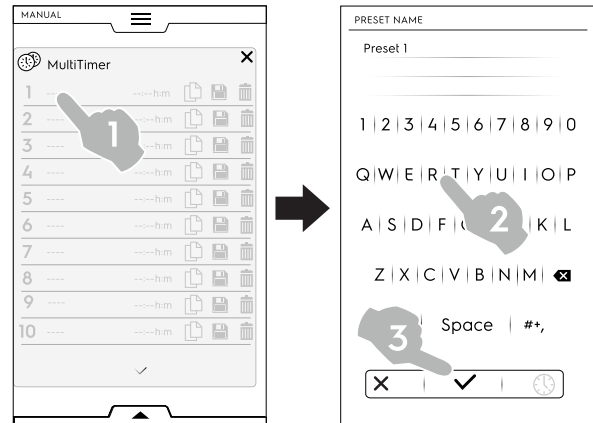
Deze functie kan niet worden gekozen in een multifasecyclus.

Instellen van een MultiTimer-optie

- Selecteer tijdens het instellen van een handmatig programma de MultiTimer-optie, en bevestig;

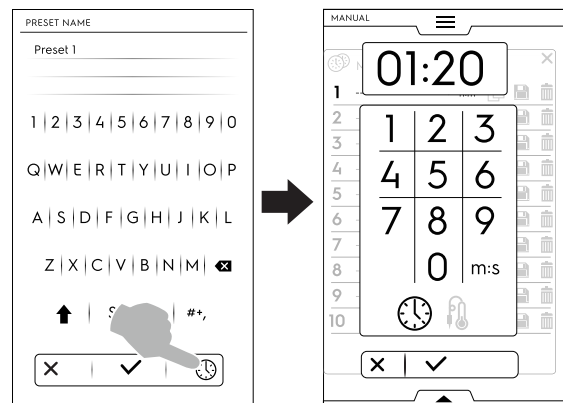


- Er wordt een pop-upvenster geopend. Raak het linker-gedeelte van een rij aan om een nieuwe preset te maken, typ de nieuwe naam in op het toetsenblok en bevestig.

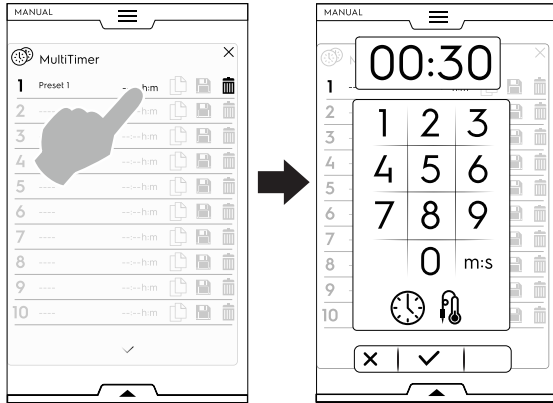


- Duur preset of kerntemperatuur voedsel instellen. Er zijn twee manieren om dit te doen:

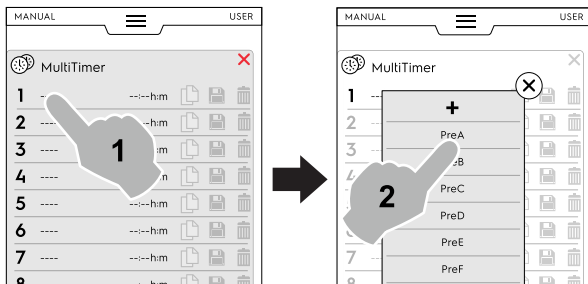
- Raak het tijdsymbool (🕒) op het toetsenblok aan om toegang te krijgen tot de bewerkingspagina;



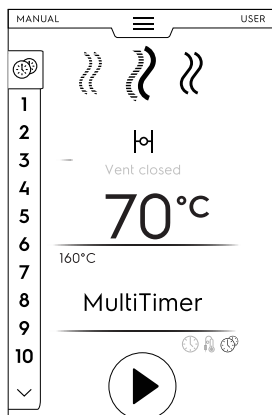
- Raak het tijdgedeelte op het rechterdeel van de rij aan;



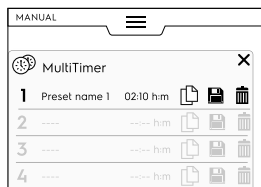
- Het apparaat toont de presets die er het meest op lijken of de presets die compatibel zijn met de zojuist ingestelde preset. Raak het linkergedeelte van elke rij aan om ze op te roepen en kies de gewenste optie.



- Raak "+" aan om een nieuwe preset te maken en toe te voegen. Typ de nieuwe naam in op het toetsenblok en bevestig. Het is mogelijk om maximaal 20 presets toe te voegen.



- Nadat de gewenste presets zijn ingesteld, worden de symbolen aan de rechterkant beschikbaar gemaakt.



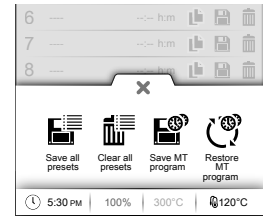
Met betrekking tot beheer van de presets is het mogelijk om:

De preset te dupliceren

De preset op te slaan (alleen beschikbaar voor nieuwe presets)

De preset te wissen

- Extra handelingen op het programma kunnen via de onderste lade worden uitgevoerd. Open de onderste lade om:



Alle presets op te slaan
Sla alle presets op in plaats van ze één voor één op te slaan.

Alle presets te wissen
Wis alle presets in plaats van ze één voor één te wissen.

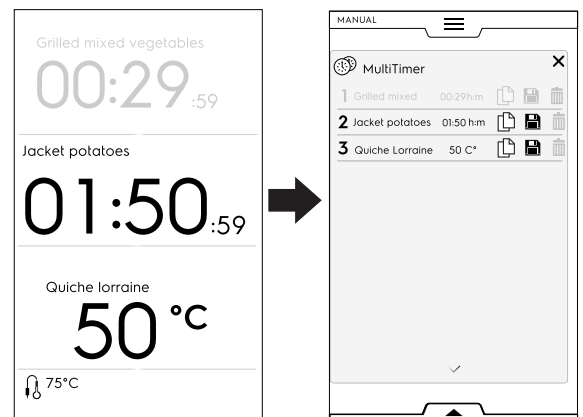
MT-programma op te slaan
Sla alle presets op als een MultiTimer-programma.

Presets opnieuw laden
Alleen beschikbaar in een MultiTimer-programma, hiermee kunnen de gewiste presets van een MT-programma opnieuw geladen worden.

MT-programma's opnieuw laden
Hiermee kan een MT-programma opnieuw geladen worden.


4. Raak de toets aan om de cyclus te starten. Het voorverwarmen start.
5. Plaats het voedsel in de oven, steek de kernsonde in het product (indien nodig) en sluit de deur om de cyclus te starten.

De screensaver toont maximaal drie presets: de resterende tijd (of de actuele kerntemperatuur van het voedsel) en de naam, indien aanwezig. De presets zijn gerangschikt van boven naar beneden op basis van de minimale en maximale resterende tijd.



6. Als een preset eindigt, klinken enkele geluidssignalen. Op de display wordt de lijst van de MultiTimer-pagina getoond waarbij de geëindigde preset groen knippert. Open de deur en haal het voedsel eruit. Na het sluiten van de deur verdwijnt de geëindigde preset van de display.

LET OP:
Het is tijdens een preset mogelijk om andere presets toe te voegen. Het referentienummer van de preset knippert terwijl de deur open is om voedsel in het apparaat te plaatsen. Als de deur weer gesloten is, stopt het referentienummer van de preset met knippen.

7. Als de laatste preset eindigt en het voedsel eruit wordt gehaald, houd dan de toets  ingedrukt om de presetcyclus te stoppen.

MULTIFASELADE

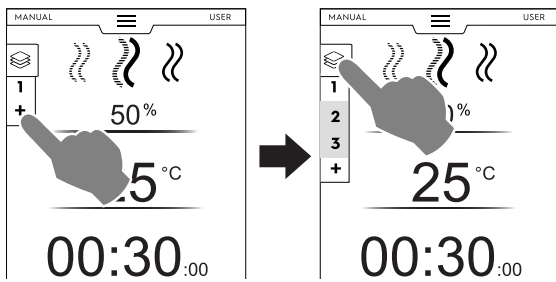
De bereiding van een gerecht kan plaatsvinden met verschillende modaliteiten tijdens de cyclus en dus in verschillende fases.

De oven maakt de uitvoering van programma's die uit meerdere opeenvolgende fases bestaan mogelijk (tot een maximum van 16 fases).

Tijdens een programma wordt automatisch overgegaan van de ene fase naar de volgende. Het programma stopt automatisch als alle fases zijn afgerond.

Het Multifase-programma instellen

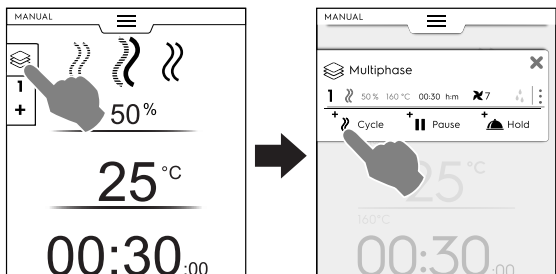
1. Stel eerst een bereidingscyclus in (raadpleeg paragraaf E.5 *Handmatige stand*);
2. Voeg een nieuwe fase toe;
Er zijn twee manieren om een fase toe te voegen:
 - Raak het "+"-symbool in de Multifaselade aan;



Het apparaat voegt verdere fases toe. Raak de Multifaselade aan om de fasenlijst te controleren.

Raak elke faserij aan om nieuwe parameters toe te kennen.

- Open de Multifaselade en raak het symbool "Cyclus toevoegen" aan.



- +>> **Cyclus toevoegen**
Raak dit symbool aan om een nieuwe fase toe te voegen.

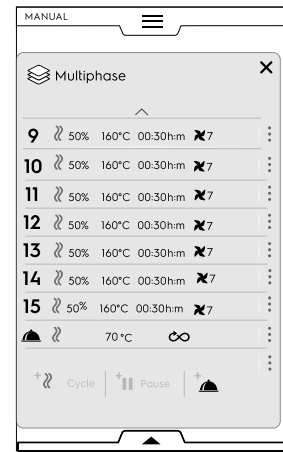
De oven voegt defaultfases toe. Raak de faserij aan om nieuwe parameters in te stellen.


- +|| **Pauze toevoegen**
Raak dit symbool aan om de Pauzefase toe te voegen.

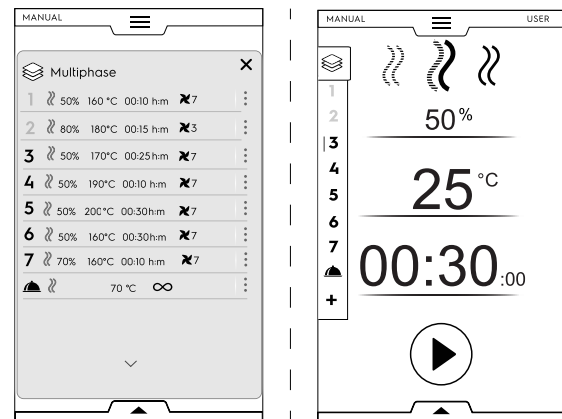
- +▲ **Handhaven toevoegen**
Raak dit symbool aan om de Handhavingsfase toe te voegen.

- LET OP:**
De HANDHAVINGSfase verschijnt altijd aan het einde van de lijst en kan niet verplaatst of gekopieerd worden.

Het is mogelijk om maximaal 16 fases + Handhavingsfase toe te voegen.



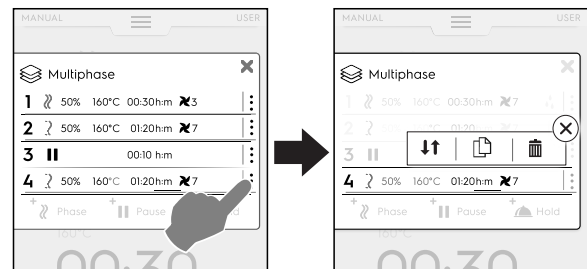
3. Stel de parameters van de nieuw toegevoegde cycli in en raak de -toets aan om de cyclus te starten.




De lopende fase wordt in groen gemarkeerd. De fasen in de lijst die grijs gemarkeerd zijn, worden al uitgevoerd.

Fasenbeheer:

- Raak de 3 stippen aan de rechterkant aan om een mini-pop-upvenster te openen met de functies Verplaatsen, Dupliceren en Wissen.



- LET OP:**
Het pop-upvenster opent alleen als de cyclus nog niet is begonnen.

- Raak het -symbool in het rood aan om het mini-pop-upvenster te sluiten.

↕ Fase verplaatsen

Raak dit symbool aan om de positie van de fase te wijzigen.

De nummers van de andere fases beginnen te knipperen.

Raak het nummer van de gewenste fase aan om de nieuwe positie te selecteren.

🗑️ Fase wissen

Raak dit symbool aan om de fase onmiddellijk te wissen.



Fase dupliceren

Als er slechts één fase is, is het niet mogelijk om een fase te verplaatsen of wissen, maar kan hij alleen gedupliceerd worden.

Optie OVERSLAAN (alleen beschikbaar tijdens een lopend programma):

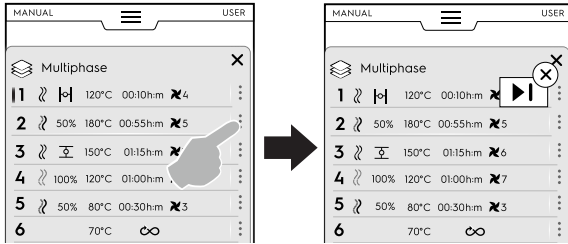
1. Raak de drie stippen aan de rechterkant van de geselecteerde fase aan om het mini-pop-upvenster met de functie Overslaan te openen.



LET OP:

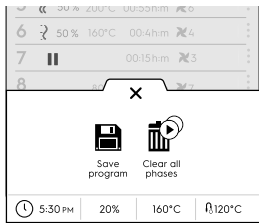
Het pop-upvenster wordt alleen geopend als de cyclus al is begonnen.

2. Raak het symbool Overslaan aan om de huidige fase te verlaten en onmiddellijk de geselecteerde fase te starten.



Functies onderste lade:

- Verdere handelingen kunnen via de onderste lade worden uitgevoerd:



Programma opslaan

Raak deze optie aan om aangepaste cycli in de Programmastand op te slaan. Typ een toe te kennen naam in op het numerieke toetsenblok.



Alle fasen wissen

Raak dit symbool om alle fasen in de Multifaselade te wissen en opnieuw te beginnen vanaf fase 1.

Voordat de fasen in de lade worden gewist, opent een pop-upvenster waarin om bevestiging wordt gevraagd.

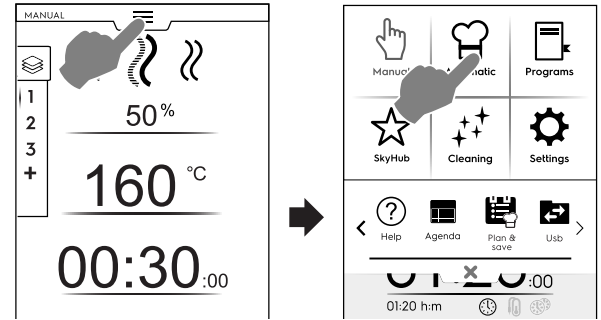
E.6 Automatische stand

In de "Automatic mode" (Automatische stand) kan op een gebruiksvriendelijke manier automatisch voedsel worden bereid, door een paar eenvoudige functies in te stellen.

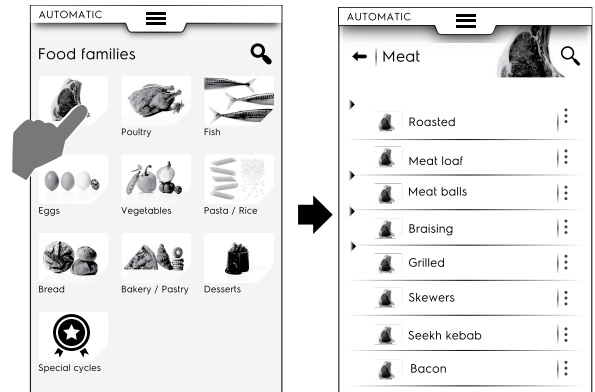
Bereiden in de "Automatische stand" betekent dat u de bereidingsparameters (temperatuur, tijd en luchtvochtigheid) niet hoeft te weten en voor elk type voedsel uitstekende bereidingsresultaten behaalt.

Het instellen van een automatisch cyclus

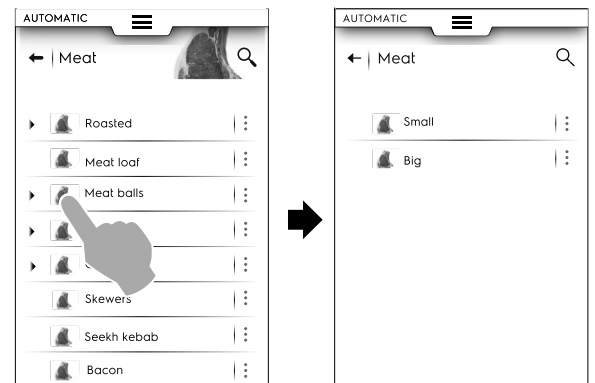
1. Open de bovenste lade en selecteer Automatic mode (Automatische stand)



2. Selecteer een voedselcategorie;

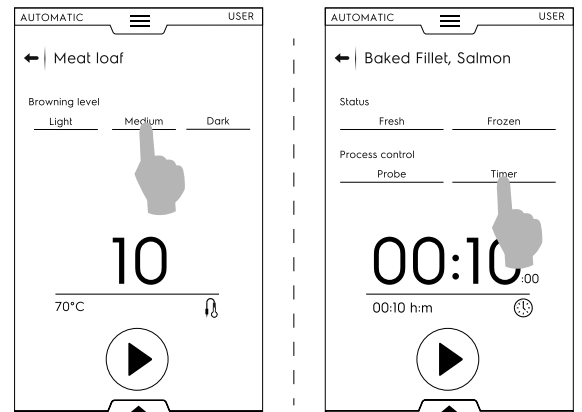


3. Selecteer een categorie voedsel en de benodigde bijbehorende preset;



Elke categorie kan meerdere bijbehorende presets hebben.

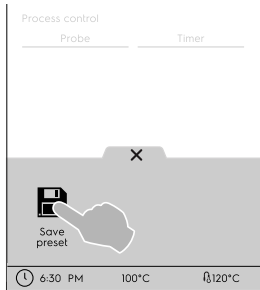
4. Selecteer de gewenste preset en stel indien nodig de parameters in. Wijzig indien nodig de temperatuur en/of de besturing van de bereiding;



Bepaalde presets zijn volledig automatisch.
Op de display wordt getoond dat er geen parameters kunnen worden ingesteld.

Voor andere presets kunnen enkele parameters gewijzigd worden:

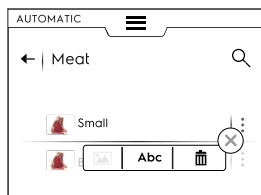
- Bruiningsniveau
 - Besturing van de bereiding (tijd/sonde).
 - Status voedsel
- Als de cyclus eenmaal gewijzigd is met de nieuwe parameters, kan hij als een preset worden opgeslagen;



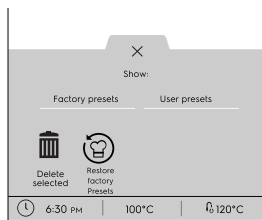
- Raak het symbol aan om de preset op te slaan;
- Er wordt een pop-upvenster geopend, waarin het bericht wordt getoond om de preset te overschrijven;
- Raak het ✓-symbool aan om te bevestigen of raak het ✕-symbool aan om een nieuwe preset op te slaan.

Beheer van de presets

- Raak de 3 stippen aan om de presets te hernoemen of wissen.



- Verdere acties zijn beschikbaar in de onderste lade. Open hem om:



- Fabrieksinstellingen of Gebruikerspresets te zien
- de geselecteerde presets te wissen (kies een of meer presets die op de display worden getoond en bevestig).
- fabriekspresets te herstellen;

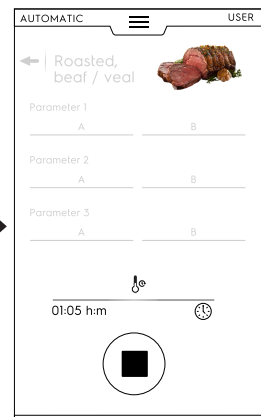
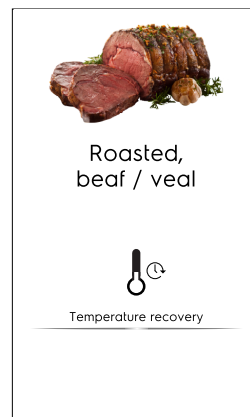
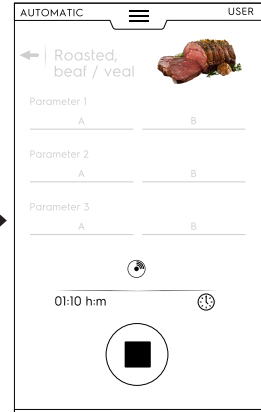
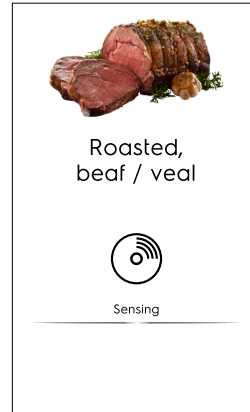
5. Raak ▶ aan om de cyclus te starten;
Het voorverwarmen (of voorkoelen) start.



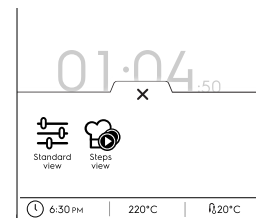
LET OP:
Tijdens het voorbereiden van de binnenruimte is het nog steeds mogelijk om enkele wijzigingen aan te brengen in de parameters.

6. Als de voorverwarmingsfase is afgerond, plaats dan het voedsel in de binnenruimte;
7. Plaats het voedsel aan het einde van het voorverwarmen/voorcoelen in de binnenruimte, steek de kernsonde in het product (indien nodig) en sluit de deur om de cyclus te starten.

8. Start herstelfuncties Detectie/Temperatuur
Deze functies analyseren de condities in de binnenruimte om de cyclus te optimaliseren op basis van het type en de lading van het voedsel.



9. Na afloop van de herstelfasen voor Detectie/Temperatuur verschijnt een screensaver tijdens de cyclus.
Het is mogelijk om het aanzicht daarvan via de onderste lade aan te passen. Open hem en kies de meest geschikte optie.

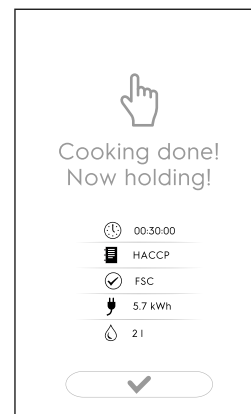







Standaardaanzicht



Stappenaanzicht

10. Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm de volgende informatie getoond:



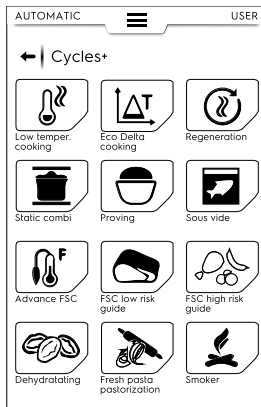
-  Tijdverbruik in uren : minuten : seconden
-  HACCP
(receptgegevens opgeslagen in HACCP-logbestand)
-  Gebruikte referentiestandaard (indien ingeschakeld)
De controle toont aan of de standaardnorm succesvol is.
-  Stroomverbruik in kWh
-  Waterverbruik in liter

E.6.1 Cycli+ / Speciale cycli

Deze stand bevat speciale bereidingsmogelijkheden die zijn ontworpen om specifieke resultaten te verkrijgen.

Speciale cycli / Cycli+

Raak dit symbool aan om naar de lijst met cycli te gaan:



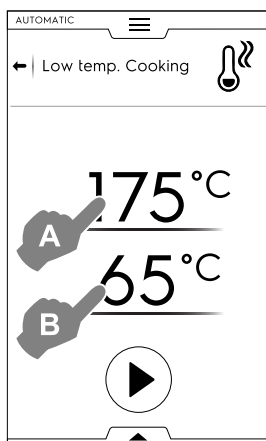
BEREIDING BIJ LAGE TEMPERAATUUR

Low Temperature Cooking (bereiding bij lage temperatuur) is een automatisch presetprogramma voor voedsel met een zachte textuur dat gelijkmatig wordt bereid.


De handhavingsfase houdt voedsel gedurende 24 uur veilig volgens HACCP-normen.

Het programma bestaat uit de volgende hoofdfasen:

- Voorverwarmen
- Dichtschrœien: droog thermisch dichtschroeien van voedsel
- Koelen
- Garen: langzame bereiding
- Handhaven: voedsel op een gewenste temperatuur houden



1. Stel de gewenste DICHTSCHROEItemperatuur "A" in;

2. Stel de uiteindelijke temperatuur van de SONDE "B" in
3. Raak de toets  aan om de cyclus te starten.

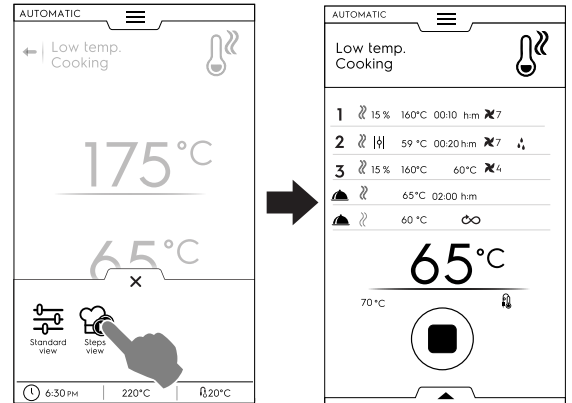


BELANGRIJK

Geadviseerd wordt om de sonde tijdens de voorverwarmingsfase uit de binnenruimte te halen.

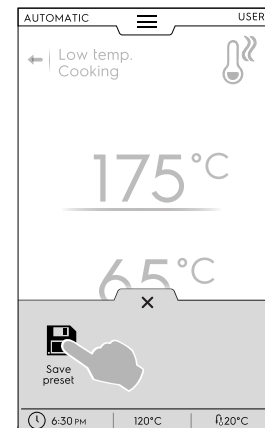
Cyclus weergeven

- De weergave van de cyclus kan worden aangepast in een standaard- of stappenweergave. Open de onderste lade en raak het gewenste symbool aan:



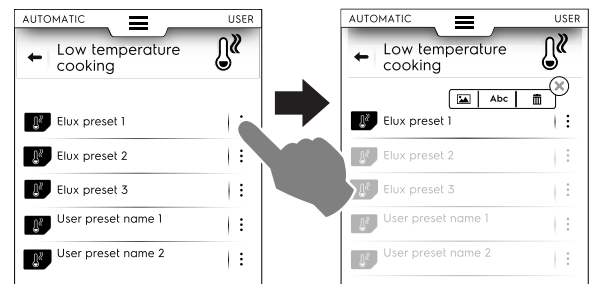
Presets opslaan

- Als de cyclus eenmaal is ingesteld, is het mogelijk hem op te slaan als een preset;
Open de onderste lade en selecteer het bijbehorende symbool.



Presets beheren

- Als u al presets voor Low Temperature Cooking heeft opgeslagen, worden ze als een lijst getoond.
Raak drie stippen aan om het beeld te wijzigen, of de presets te hernoemen of wissen (zie dezelfde procedure in paragraaf *Opgeslagen programma's beheren* in hoofdstuk E.7 Programmastand).



- Verdere handelingen kunnen via de onderste lade worden uitgevoerd.
Bekijk de beschikbare functies met presets via de onderste lade in de paragraaf *Beheer van de presets* in dit hoofdstuk.
Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

ΔT BEREIDINGEN MET ECO DELTA

Deze speciale cyclus past de temperatuur in de binnenruimte aan om een constant verschil (delta) met de voedselkerntemperatuursonde in stand te houden.

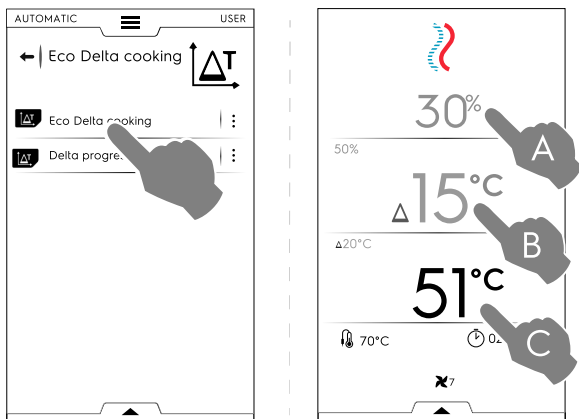
- Stel de waarde voor de luchtvochtigheid in;
- Stel de deltawaarde in voor de temperatuur van de binnenruimte;
- Stel vervolgens de kernsondetemperatuur in;

Op de display worden de ingestelde waarde (A) voor de luchtvochtigheid, voor de temperatuur van de binnenruimte de deltawaarde (B) en de actuele en doelwaarden voor de sonde (C) weergegeven;



LET OP:

Als er meerdere fasen worden gemaakt, moet ten minste één daarvan worden aangestuurd door een sonde waarbij de temperatuur van de binnenruimte wordt ingesteld als een delta van de waarde voor de voedselkerntemperatuursonde. Anders wordt de STARTtoets gedeactiveerd en verschijnt de melding "Eco delta cooking program invalid" ("Eco delta bereidingsprogramma ongeldig").



- Raak de toets aan om de cyclus te starten.
- Als de temperatuur in de binnenruimte eenmaal is bereikt, laad dan de oven in en steek de voedselsonde in het product.

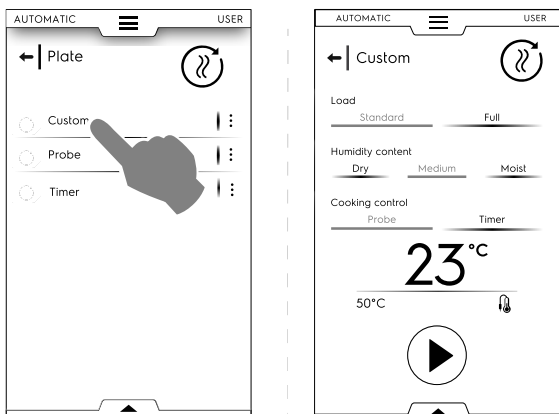
Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

REGENERATIE

Deze cyclus is een reeks categorieën en bereidingscycli om gekoeld voedsel weer op te warmen, waarbij de luchtvochtigheid gecontroleerd wordt. Hij werkt als een standaard automatische cyclus.

Om een regeneratiecyclus te starten, gaat u als volgt te werk:

1. Ga naar de cyclus;



2. Stel de parameters in die de toestand van het te regenereren voedsel definiëren;
3. Raak de toets aan om de cyclus te starten.



PAS OP

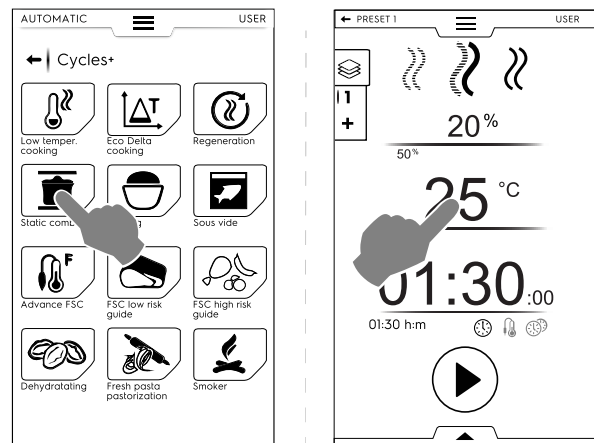
Koud voedsel mag niet in de binnenruimte worden geplaatst om geregenereerd te worden als de HANDHAVINGSfase (HOLD) nog bezig is.

Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.



STATIC COMBI (STATISCHE COMBI)

Deze cyclus stimuleert statische bereiding waarbij een gematigder luchtverdeling wordt gebruikt. De oven voert een cyclus uit in de handmatige stand zonder de ventilator aan te passen.



Om een statische combicyclus uit te voeren, gaat u als volgt te werk:

1. Selecteer, indien aangemaakt, een preset;
2. Sluit de deur en raak de -toets aan om de cyclus te starten.

Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingfase.

3. Als de oven de bereidingstemperatuur heeft bereikt, laad dan de oven in en steek, indien nodig, de voedselsonde in het product.

De snelheid van de ventilator kan niet worden aangepast.

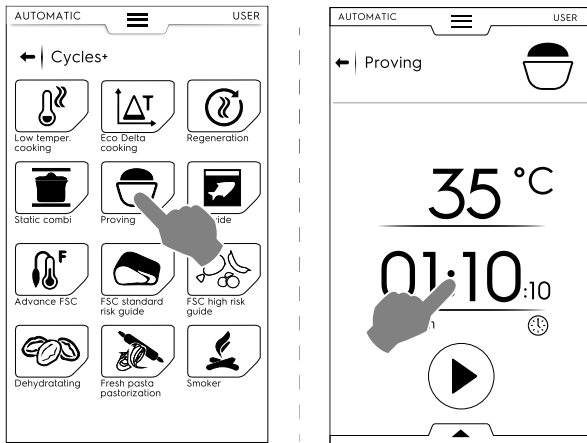
Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.



RIJZEN

Gecontroleerde luchtvochtigheid, dankzij de unieke lambda-sensor, en temperatuur zorgen ervoor dat de oven als een rijskast kan werken, om gebak of bakkersproducten te laten rijzen.



Om een rijscyclus uit te voeren, gaat u als volgt te werk:

1. Stel de temperatuur in van 25 tot 50 °C;
2. Stel de tijd in;
3. Raak de toets aan om de cyclus te starten.
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.
4. Als de ingestelde temperatuur van de binnenruimte is bereikt, laat het voedsel dan in de oven.

Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

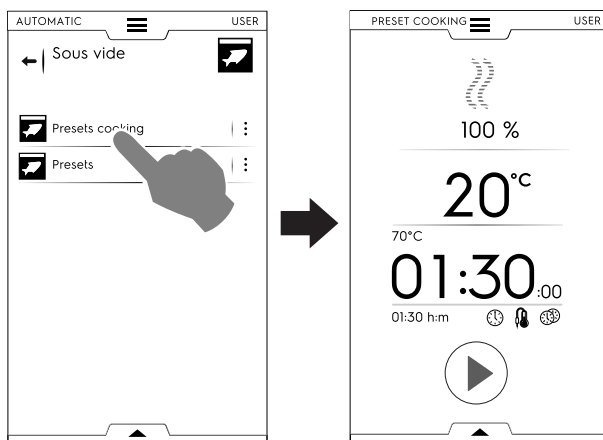
Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.

SOUS VIDE

Dit is een stoomcyclus die geschikt is voor het bereiden van voedsel dat eerder vacuüm verpakt werd in een plastic zak. Met deze speciale cyclus is het mogelijk om het voedsel te bereiden of te regenereren.

De oven werkt in handmatige stand waarbij alleen de STOOMcyclus beschikbaar is;

- Wijzig indien nodig de temperatuur van de binnenruimte;
- Stel de tijd in, of
- stel de kernsondetemperatuur in (alleen als de "USB-kernvoedselsonde voor sous vide" beschikbaar is voor het apparaat).
- Raak de toets aan om de cyclus te starten.

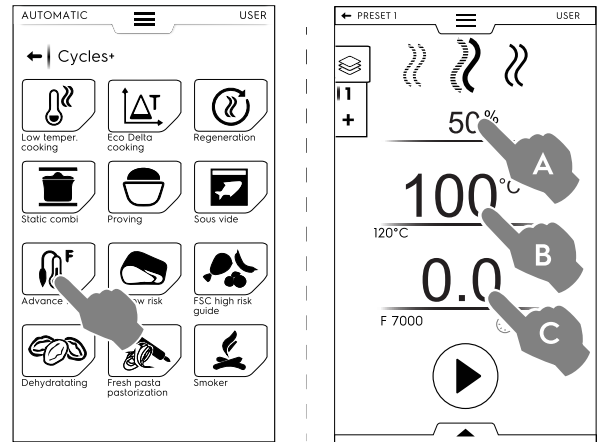


Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

ADVANCED FSC (GEAVANCEERDE FSC)

Deze cyclus associeert het bereiken van de pasteurisatiefactor met het einde van de bereidingscyclus.

Deze cyclus wordt uitgevoerd als een handmatige cyclus.



Om een Advanced FSC-cyclus uit te voeren, gaat u als volgt te werk:

1. Stel de luchtvochtigheid (A) in;
2. Stel de temperatuur (B) in;
3. Stel de pasteurisatiefactor (C) in;
4. Raak de toets aan om de cyclus te starten.
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.
5. Als de ingestelde temperatuur in de binnenruimte is bereikt, laad dan het voedsel in de oven en steek de voedselkernsonde in het product.
Als de "F"-parameter wordt bereikt, is de cyclus klaar.

Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.

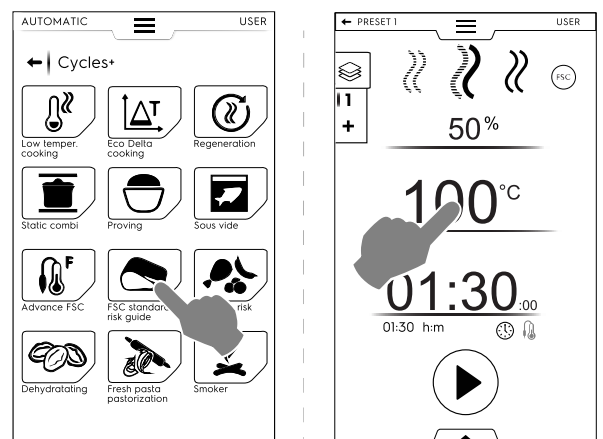
FSC STANDAARDRISICO

De FOOD SAFE CONTROL (FSC) is een voorziening waarmee het bereiken van de toestand van microbiologische VEILIGHEID van het voedsel mogelijk is tijdens de bereiding geregeld kan worden. Deze optie herkent het moment waarop het voedsel een aanvaardbaar ontsmettingsniveau bereikt voor VEILIGE consumptie daarvan.


Het proces vereist de scrupuleuze naleving van de goede bewerkingspraktijken van het voedsel volgens de normen van correcte hygiënische werkwijze, voor en na de bereiding.

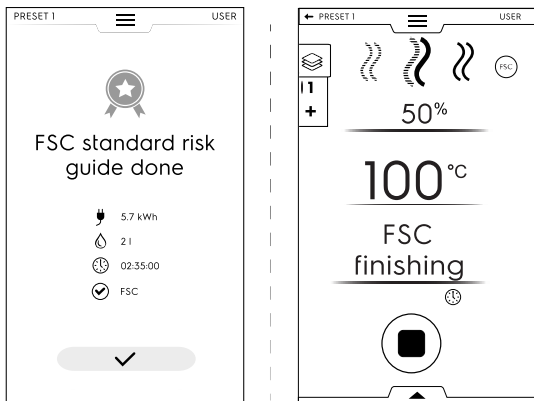
LET OP:
De bereiding met behulp van de FSC ontsmet bedorven voedsel niet, dit blijft zo ook na de bereiding.

De cyclus wordt uitgevoerd met presets in HANDMATIGE stand met de FSC -optie ingeschakeld.



Om de FSC Standaard Risico-cyclus in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- Stel de luchtvochtigheid, temperatuur en tijd van de cyclus in;
- Raak de toets  aan om de cyclus te starten;
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.
- Als de ingestelde temperatuur in de binnenruimte is bereikt, laad dan het voedsel in de oven en steek de voedselkern-sonde in het product.
- Aan het einde van de cyclus, controleert de oven of het voedsel het gewenste ontsmettingsniveau heeft bereikt:
 - Als aan de FSC-parameter wordt voldaan, informeert een samenvattende melding dat de cyclus succesvol is beëindigd;




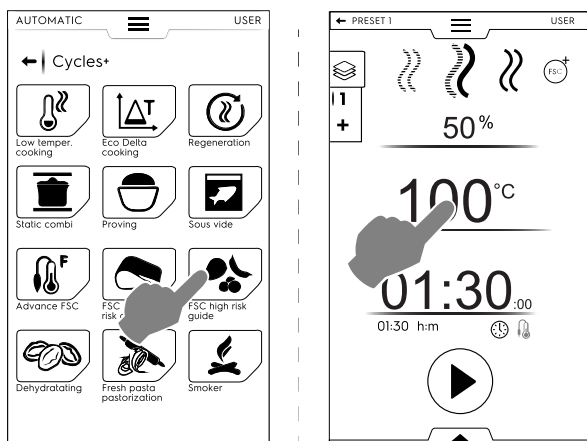
- Als NIET aan de FSC-parameter wordt voldaan, wordt in een melding gewaarschuwd dat de cyclus verlengd moet worden tot het voedsel een toestand heeft waarin het veilig geconsumeerd kan worden.

Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.


FSC HOOG RISICO

Voor voedsel met een hoog besmettingsniveau. (bijv. vleesrollades, gehakt, gevogelte, varkensvlees, vis)

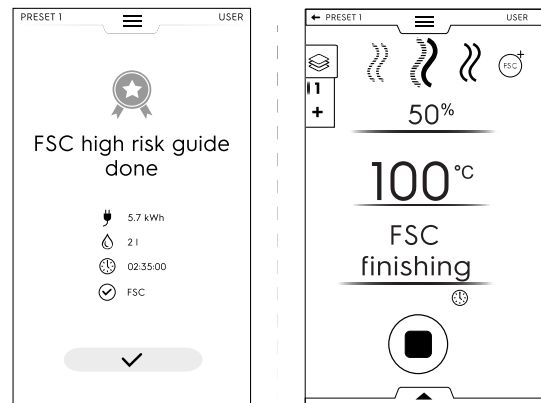
De cyclus wordt uitgevoerd met presets in HANDMATIGE stand met de -optie ingeschakeld.



Om de FSC Hoog Risico-cyclus in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- Stel de luchtvochtigheid, temperatuur en tijd van de cyclus in;
- Raak de toets  aan om de cyclus te starten;
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.

- Als de ingestelde temperatuur in de binnenruimte is bereikt, laad dan het voedsel in de oven en steek de voedselkern-sonde in het product.
- Aan het einde van de cyclus, controleert de oven of het voedsel het gewenste ontsmettingsniveau heeft bereikt:
 - Als aan de FSC-parameter wordt voldaan, verschijnt een samenvattende melding dat de cyclus is beëindigd;

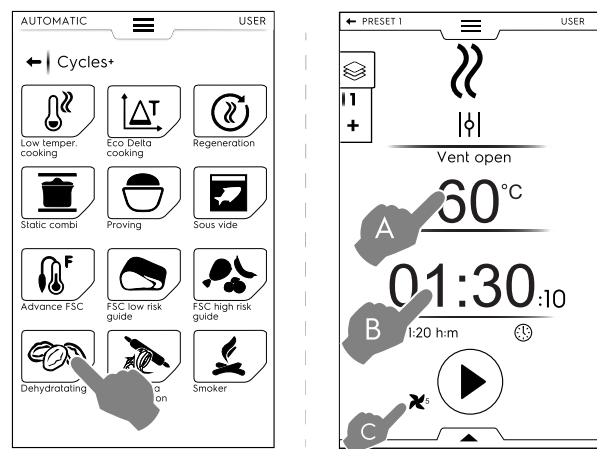


- Als NIET aan de FSC-parameter wordt voldaan, wordt in een melding gewaarschuwd dat de cyclus verlengd moet worden tot het voedsel een toestand heeft waarin het veilig geconsumeerd kan worden.


DEHYDRATATIE

Deze cyclus zorgt voor een snelle dehydratatie van fruit, groenten, vlees en vis. Hij elimineert de vloeistoffen uit de voedsel ingrediënten door de ovenruimte droog te maken dankzij de hoogste luchtafvoerstroming (maximaal 90 m³/h).

De oven werkt in handmatige stand waarbij alleen de CONVECTIEcyclus beschikbaar is met de ontluftung OPEN.



Om de Dehydratatiecyclus in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- Stel de temperatuur (A), tijd (B) en snelheid van de ventilator (C) in;
- Raak de toets  aan om de cyclus te starten;
Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.
- Als de ingestelde temperatuur van de binnenruimte is bereikt, laat het voedsel dan in de oven.

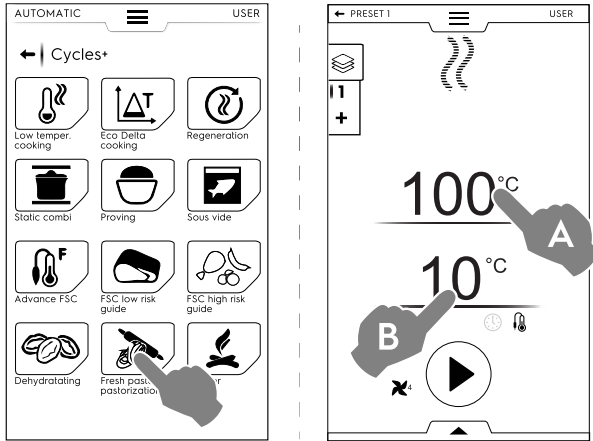
Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.

PASTEURISATIE VAN PASTA

Deze cyclus is een speciale preset die geschikt is voor de pasteurisatie van verse pasta.

De oven werkt in handmatige stand waarbij alleen de STOOMcyclus beschikbaar is.



Om de cyclus in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- Stel de gewenste temperatuur (A) van de binnenruimte in;
 - Stel de kernsondetemperatuur of de tijd (B) in;
 - Raak de toets aan om de cyclus te starten;
- Als de temperatuur in de binnenruimte lager of hoger is dan de ingestelde temperatuur, begint de oven een afkoelfase of een voorverwarmingsfase.
- Als de ingestelde temperatuur in de binnenruimte is bereikt, laad dan het voedsel in de oven en steek de voedselkernsonde in het product.

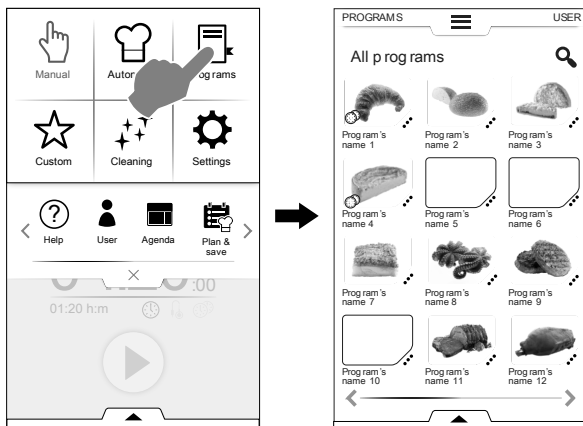
Aan het einde van de cyclus wordt op het scherm het verbruik (indien beschikbaar) als een samenvatting getoond.

Het is mogelijk om de uitgevoerde presets op te slaan; lees hoe ze beheerd moeten worden in paragraaf *Beheer van de presets* van dit hoofdstuk.

E.7 Programmastand

Met de "Programmastand" kunnen programmarecepten die al zijn opgeslagen worden opgeroepen en kunnen nieuwe programma's worden gemaakt en opgeslagen.

1. Selecteer Programmastand. Op de display worden alle opgeslagen programma's getoond.
(Om de manier waarop de programma's worden weergegeven te wijzigen, zie hoofdstuk E.15 *Settings (Instellingen)* ⇒ Programmastand ⇒ raster weergeven).
2. Raak het gewenste programma aan;

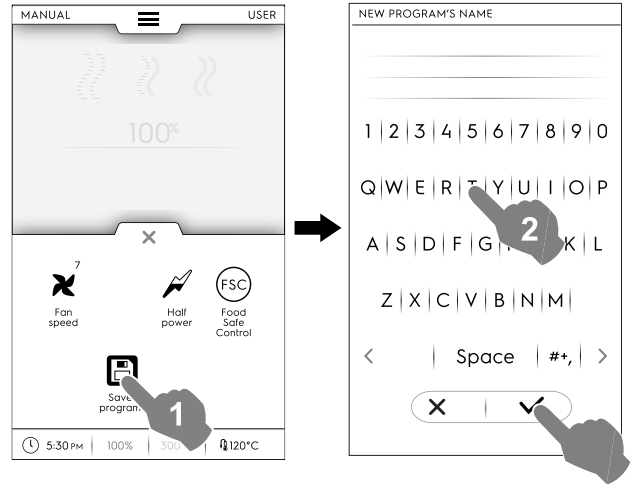


De oven laadt het programma in de Handmatige stand, klaar om gelanceerd te worden.

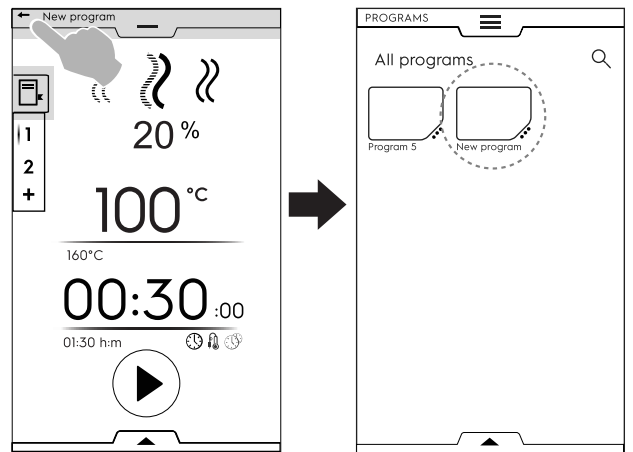
Een programma maken en opslaan

- Selecteer een cyclus in de Handmatige stand (zie hoofdstuk E.5 *Handmatige stand*);
- Wijzig indien nodig de bereidingsparameters al naar gelang uw wensen;

- Open de onderste lade en raak het relevante symbool aan om het programma op te slaan;
- Bewerk de programmanaam op het verschenen toetsenblok en bevestig.

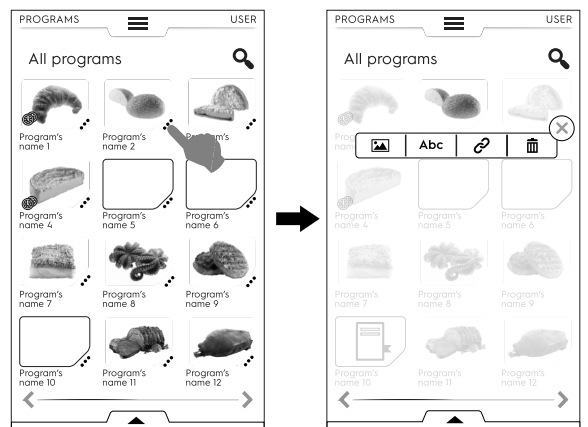


Het nieuwe programma wordt opgeslagen in de Programmastand.



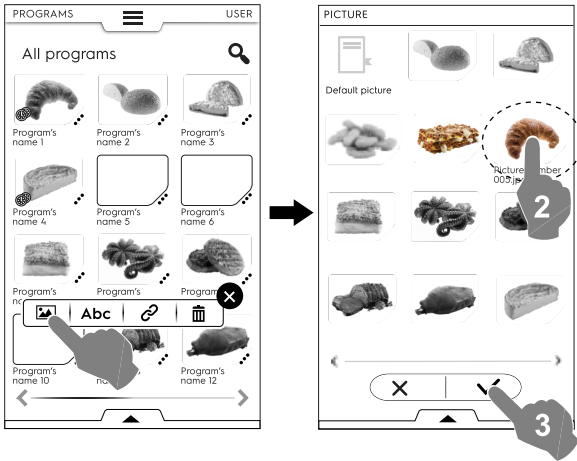
Opgeslagen programma's beheren

1. Raak de drie stippen naast het programmasymbool aan om toegang te krijgen tot het "functiebeheer" menu;

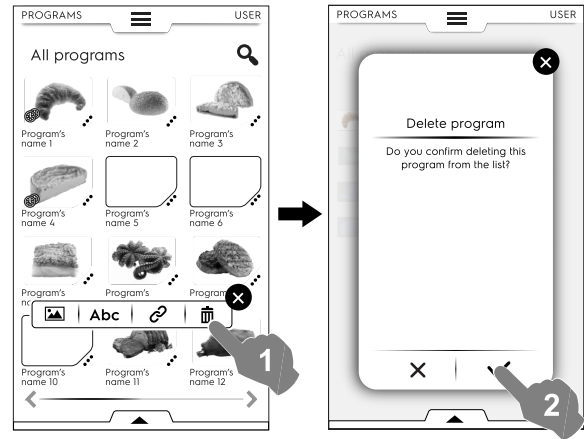


AFBEELDING WIJZIGEN

- Raak het afbeeldingsymbool aan om de standaardafbeelding te wijzigen;
Kies de gewenste afbeelding en bevestig.



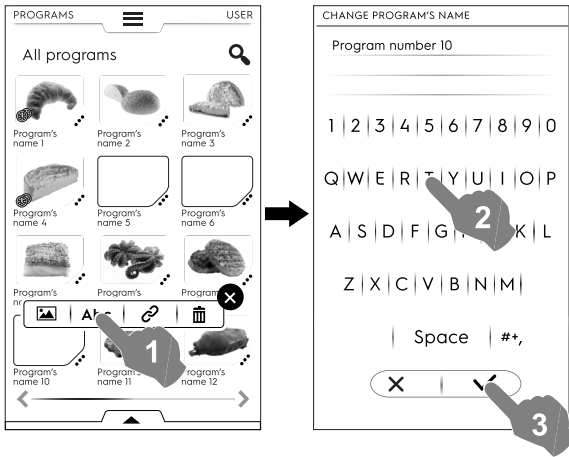
- Raak het prullenbaksymbool aan om een programma te wissen;
Bevestig het wissen.



Abc

NAAM BEWERKEN

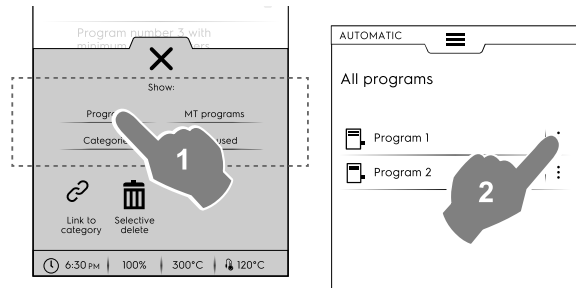
- Raak het "abc"-symbool aan om de programmnaam te bewerken;
Voer de nieuwe naam in en bevestig.



Menu beheersfuncties

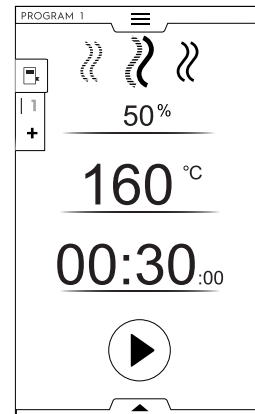
Via de onderste lade kunt u toegang krijgen tot het menu met beheersfuncties;

- Open de onderste lade om:



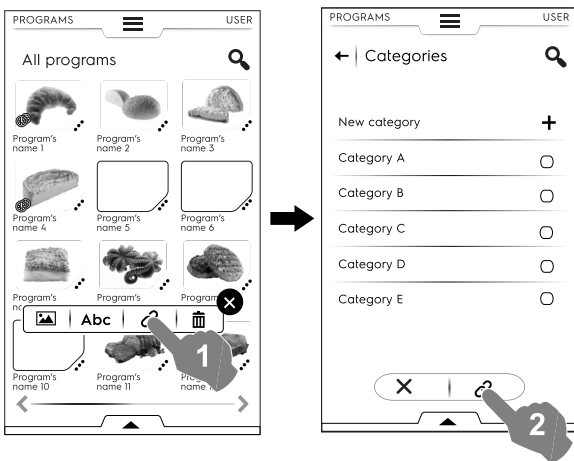
- de lijst met alle programma's te bekijken (Programma's)
De drie verticale stippen aan de rechterkant van de weergegeven programma's openen een pop-upvenster met functies voor het bewerken en wissen van programma's.
- alleen de lijst met Multitimerprogramma's te bekijken (MT-programma's)
(pop-upvenster met functies voor programmabeheer).
- de lijst met alle categorieën te bekijken (Categorieën)
Elke categorie kan worden uitgeklaapt om de gekoppelde programma's te tonen.
(pop-upvenster met functies voor categoriebeheer).

- Selecteer een programma uit de lijst en raak de ▶-toets aan om hem te starten;



KOPPELEN AAN CATEGORIE

- Raak het koppelsymbool aan om het programma aan een categorie te koppelen;



Als een categorie gekozen is, raak dan de koppeltoets aan.



PROGRAMMA WISSEN

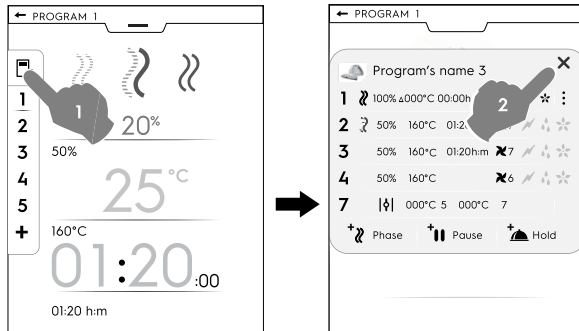


LET OP:

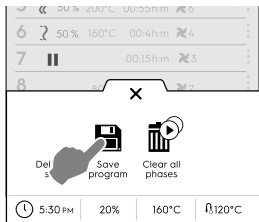
Als het programma eenmaal is opgeroepen, is het nog steeds mogelijk om meer fasen of presets toe te voegen.

Fasen aan een programma toevoegen

- Raak de Multifaselade aan om alle fasen weer te geven waaruit de gehele cyclus bestaat;
- Voeg meer fasen toe (zie paragraaf *Het Multifase-programma instellen*);
- Raak het ✕-symbool aan om het BEWERKINGSvenster te sluiten;



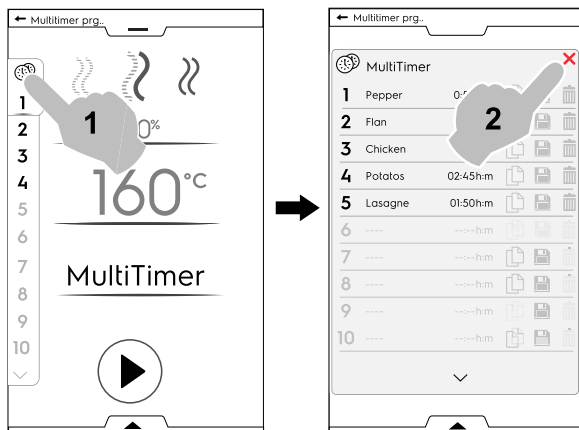
- Open de onderste lade en sla het programma op:



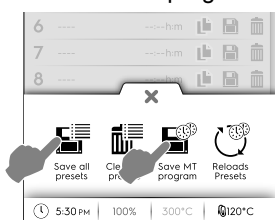
- Bewerk de programmaam die op het toetsenblok verschijnt om de bestaande naam te overschrijven;
- Voer een nieuwe naam in om het programma op te slaan met de zojuist toegevoegde fase.

Presets toevoegen aan een MultiTimer-programma

- Raak de MultiTimerlade aan om alle presets weer te geven die aan een programma zijn gekoppeld;
- Voeg meer presets toe (zie paragraaf *Instellen van een MultiTimer-optie*);
- Raak het ✕-symbool aan om het BEWERKINGSvenster te sluiten;



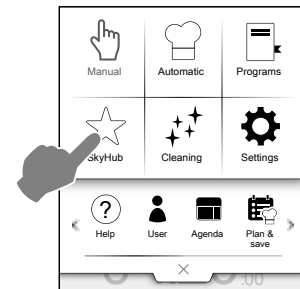
- Open de onderste lade om:
 - alle presets op te slaan om de laatst toegevoegde cyclus op te slaan;
 - het MT-programma op te slaan. Op de display wordt gevraagd om het bestaande programma te overschrijven.



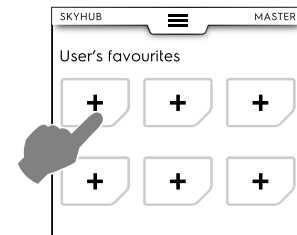
E.8 SkyHub-favorietenstand (Homepage)

Deze stand is een verzameling van koppelingen naar de meest gebruikte functies van de oven en hiermee kan het displaymenu naar wens worden aangepast.

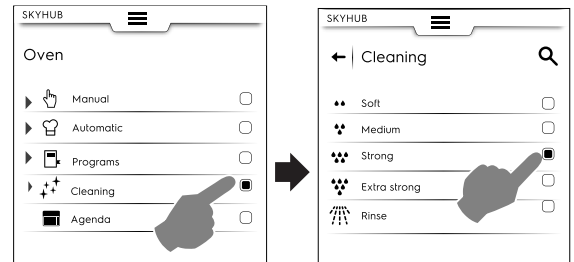
1. Selecteer SkyHub-stand;



2. De eerste keer dat u het menu benadert, zijn alle favorieten leeg. Raak "+" aan om Nieuwe favorieten toe te voegen;

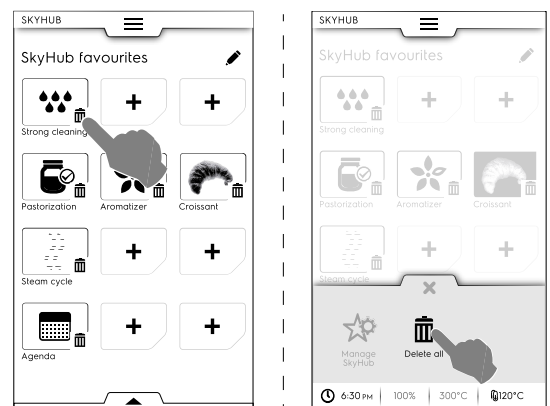


3. Selecteer de gewenste functie (bijvoorbeeld de Strong-cyclus in de Reinigungsstand) en bevestig;



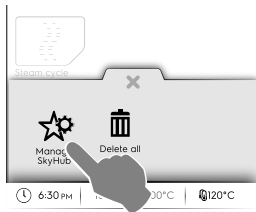
4. Als het in deze fase nodig is om een functie te wissen:

- raak ze één voor één aan
- of open de onderste lade en selecteer 🗑️ (Alles wissen)



- Open de onderste laden om uw favorieten op te slaan en raak het symbool "SkyHub beheren" aan.

Het groene symbool wordt wit. De display verlaat het BEWERKINGSmenu en keert terug naar de lijst met favorieten.



E.9 Helpstand

Deze functie geeft QR-codes om de gebruikershandleiding op uw apparaat (smartphone, tablet of laptop) weer te kunnen geven.

- Controleer dat u een applicatie voor het lezen van QR-codes op uw apparaat heeft en er een internetverbinding beschikbaar is;
- Selecteer de helpstand;



- Op het display wordt de QR-code getoond;

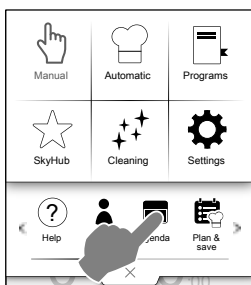


- Scan de QR-code;
- Raadpleeg de benodigde documenten;

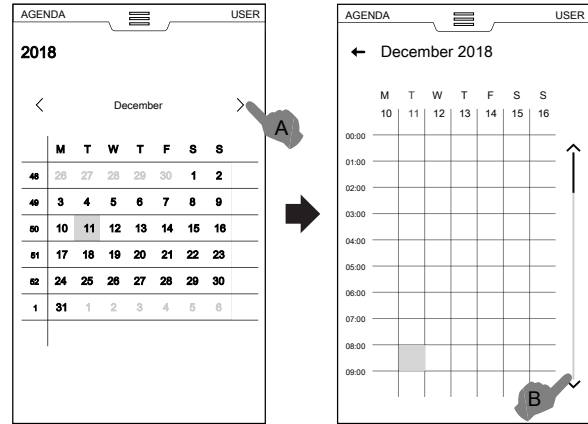
E.10 Agendastand (Kalender- Mijn Planner)

Met deze functie kunt u de activiteiten van de oven, bereidings- of reinigingsprogramma's plannen, of herinneringen instellen, volgens uw eigen schema.

- Selecteer de agendafunctie in de bovenste lade;

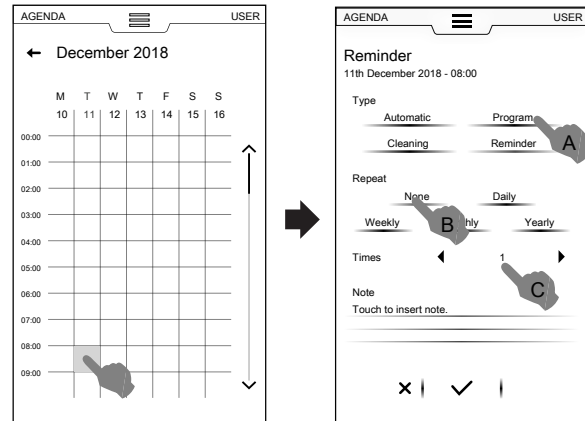


- Selecteer een datum en tijd;



- Raak aan om door de maanden te bladeren;
- Raak aan om door de tijd te bladeren;

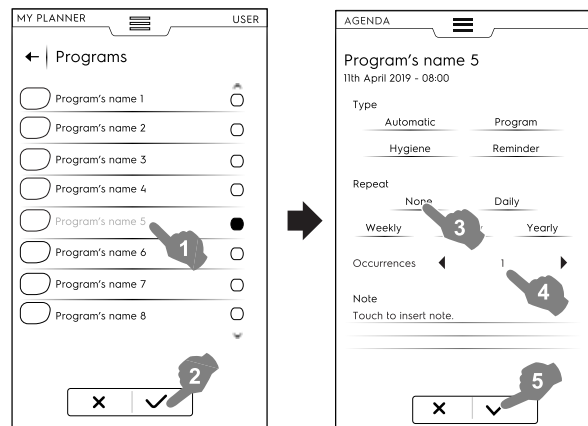
- Raak de gewenste tijd aan;



- Selecteer het type gebeurtenis;
- Selecteer de frequentie;
- Selecteer het nummer van de gebeurtenis;

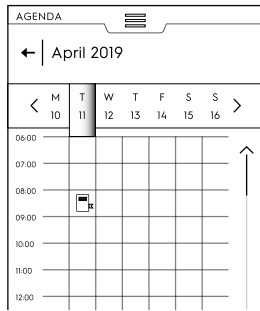
Programma's instellen

- Selecteer de datum en de tijd;
- Selecteer het type gebeurtenis – programma's in dit geval; Op de display wordt de lijst met de opgeslagen programma's getoond. Selecteer het gewenste programma uit de beschikbare programma's;



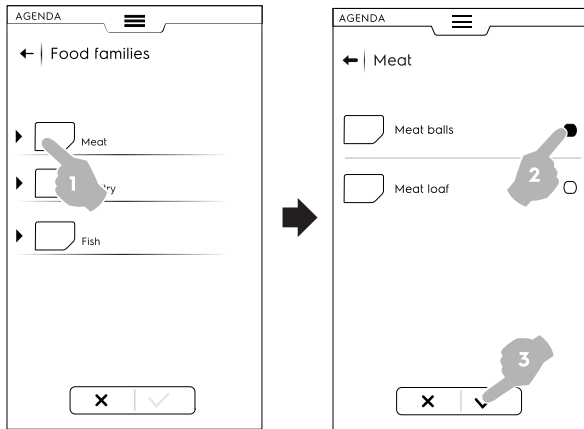
- Selecteer de frequentie en het voorkomen;

- Raak ✓ aan om te bevestigen;
De display toont het geselecteerde programma op de gewenste tijd in de kalender;

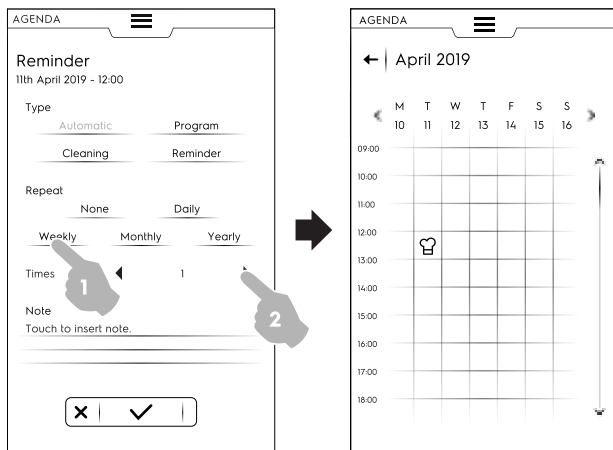


Automatische programmagebeurtenis

- Selecteer de datum en de tijd;
- Selecteer het type gebeurtenis – Automatisch in dit geval;
Op de display wordt de lijst met alle opgeslagen voedsel-families getoond;
- Selecteer de gewenste voedsel-familie en preset.
De display toont de details van het automatische programma.



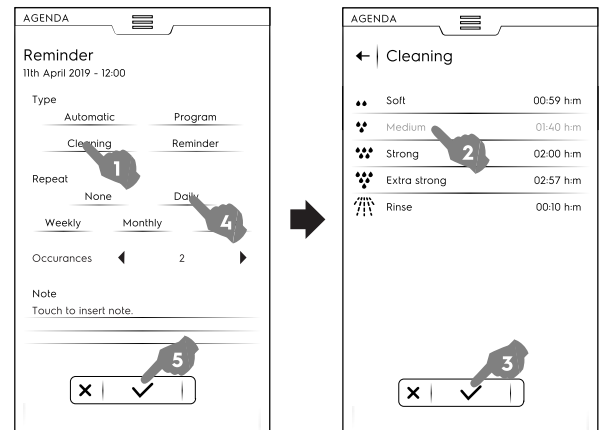
- Selecteer de frequentie en het voorkomen;
- Raak ✓ aan om te bevestigen;
De display toont het automatische programma op de gewenste tijd in de kalender;



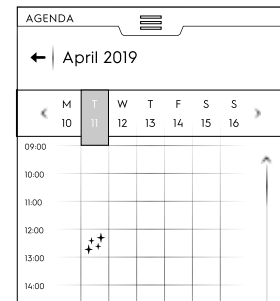
Reiniging instellen

- Selecteer de datum en de tijd;
- Selecteer het type gebeurtenis – Reinigen in dit geval;
Op de display wordt de lijst met alle cycli weergegeven.

- Selecteer de gewenste reinigingscyclus uit de beschikbare cycli;
De display toont de details van de geselecteerde cyclus.



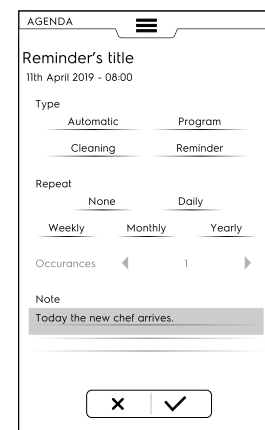
- Stel de frequentie en het aantal reinigingscycli in;
- Raak ✓ aan om te bevestigen;
Op de display wordt in de kalender de geselecteerde gebeurtenis op het gewenste tijdstip getoond;



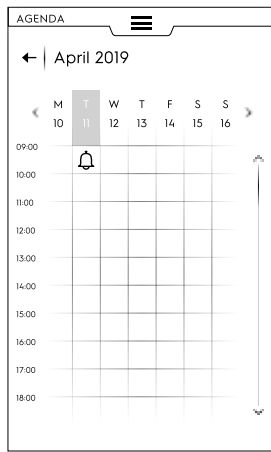
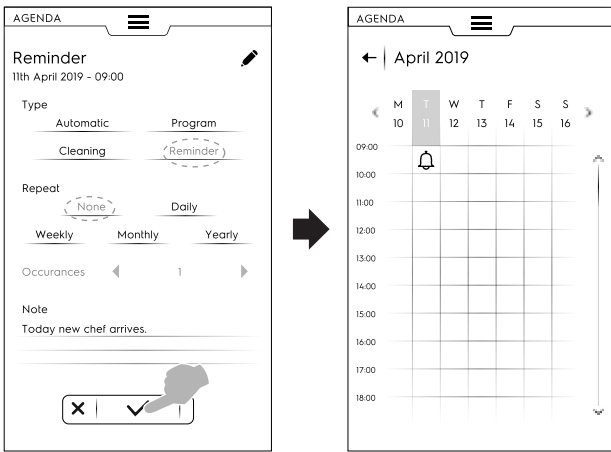
De display toont de geselecteerde reinigingscyclus op de gewenste tijd in de kalender;

Herinnering instellen

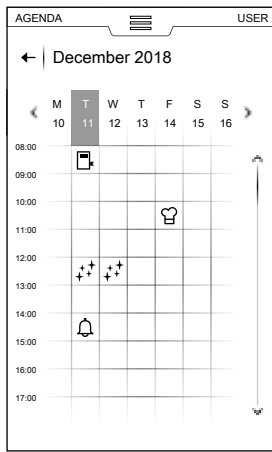
- Selecteer de datum en de tijd;
- Selecteer het type gebeurtenis – Herinnering in dit geval;
- Typ de titel van de herinnering in op het toetsenblok en raak ✓ aan om te bevestigen;
- Typ de tekst van de herinnering in het opmerkingenveld en bevestig;




- Selecteer de frequentie en het aantal herinneringen en bevestig;
- Raak ✓ aan om te bevestigen;
Op de display wordt in de kalender de geselecteerde gebeurtenis op het gewenste tijdstip getoond;

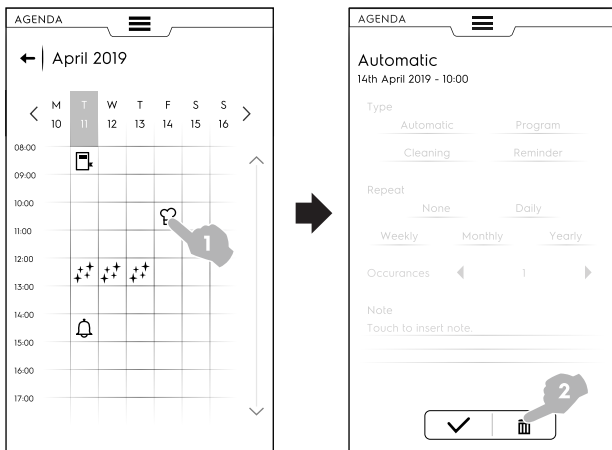


Als er andere geplande gebeurtenissen zijn op de kalender worden ze op de display getoond:



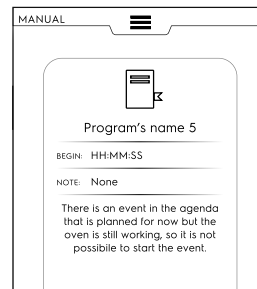
Annulering van een gebeurtenis

- Selecteer een gebeurtenis en raak het symbol  aan om te wissen;



Op de kalender wordt de verwijdering van de gebeurtenis getoond:

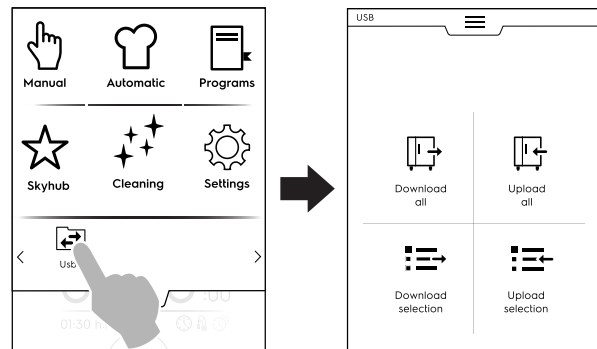
- Als er in de agenda een gebeurtenis is gepland terwijl de oven nog werkt, zal het apparaat aangeven dat de gebeurtenis niet kan starten. Er moet een nieuwe gebeurtenis gepland worden.



E.11 USB-stand

Met de "USB"-stand kunnen programma's of andere gegevens met behulp van de usb-stick naar het apparaat worden geüpload of van het apparaat worden gedownload.

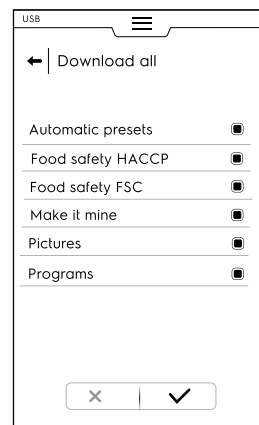
- Kies USB uit de bovenste lade.



- Kies de gewenste functie.

Alles downloaden

- Selecteer Alles downloaden.
- Selecteer de gewenste onderdelen en bevestig.

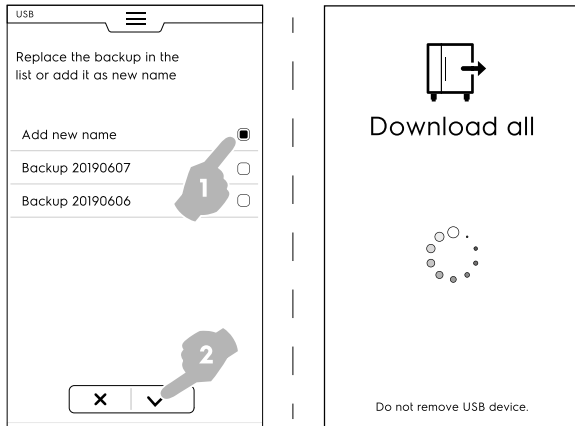


- Met het downloaden kan:
 - een backup in de lijst vervangen worden;
 - onder een nieuwe naam worden opgeslagen.

Raak ✓ aan om te bevestigen.

- Als een bestaande backup wordt geselecteerd, overschrijft de oven de huidige.

Als Add new name wordt geselecteerd, typ hem dan in op het toetsenblok dat verschijnt. Als de nieuwe naam al bestaat, verschijnt een pop-upvenster met de melding dat de naam gewijzigd moet worden.

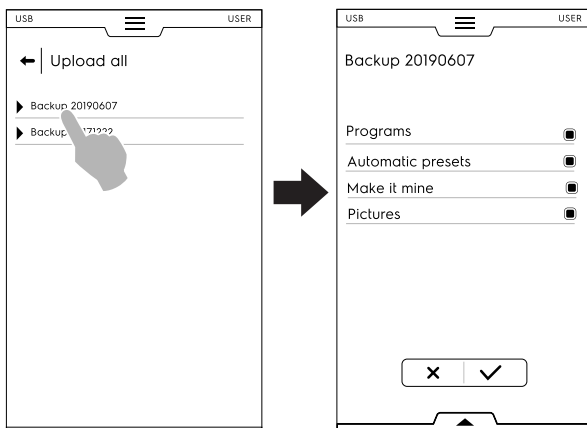


Het downloaden start.

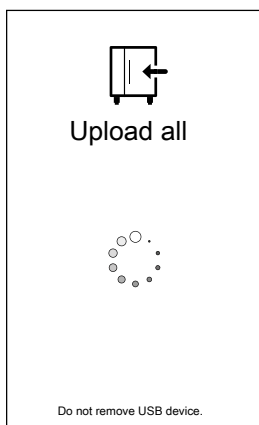
LET OP: Verwijder de USB-stick niet tijdens het downloaden.

Alles uploaden

- Selecteer Alles uploaden.
- Selecteer een van de bestaande backups. Selecteer vervolgens de gewenste onderdelen die bij de geselecteerde backup horen.



- Bevestig de selectie. Het uploaden begint.



Een selectie downloaden

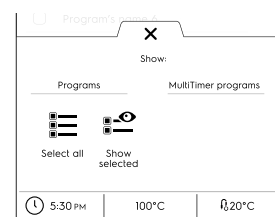
- Selecteer Selectie downloaden.

- Klap de onderdelen uit. Alle bijbehorende bestanden worden geselecteerd.



- Maak de selectie van de gewenste bestanden ongedaan en raak ✓ om te bevestigen.

Het is ook mogelijk om alle bestanden te selecteren of de geselecteerde bestanden te controleren via de **onderste lade** :



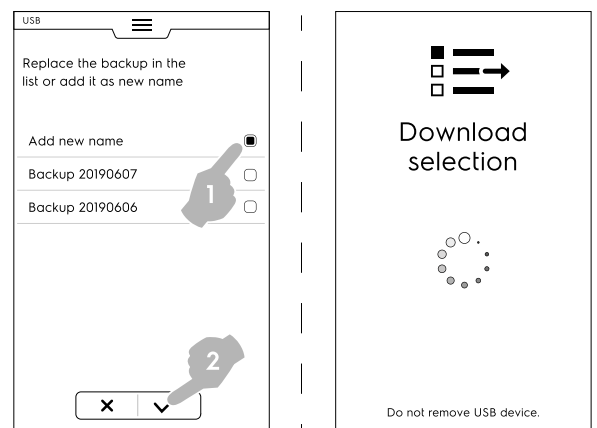
☰ Alles selecteren

🔍 Show selected (Selectie tonen)

Raak Programma's en/of Multitimerprogramma's aan. Als de woorden groen worden, worden alle bijbehorende programma's op de display getoond.

- De zojuist gemaakte backup kan een bestaande backup vervangen of kan onder een nieuwe naam worden opgeslagen.

Als de nieuwe naam al bestaat, verschijnt een pop-upvenster met de melding dat de naam gewijzigd moet worden.

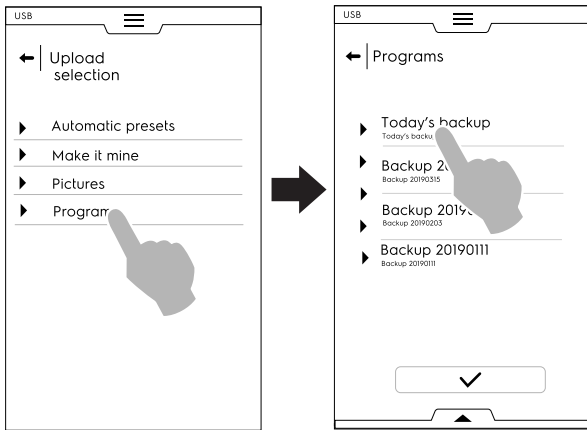


Het downloaden begint.

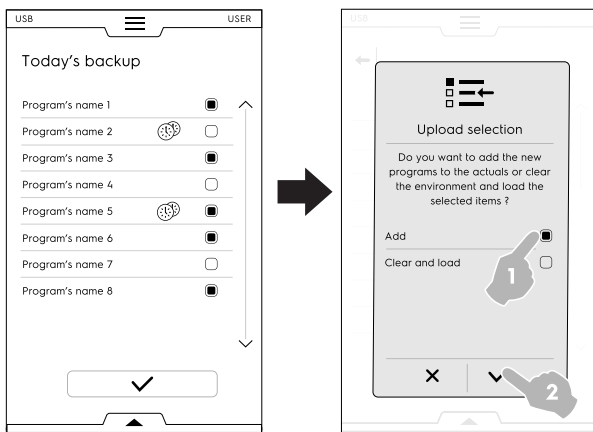
Een selectie uploaden

- Selecteer Selectie uploaden;
- Klap de onderdelen uit. De bijbehorende backups worden getoond;

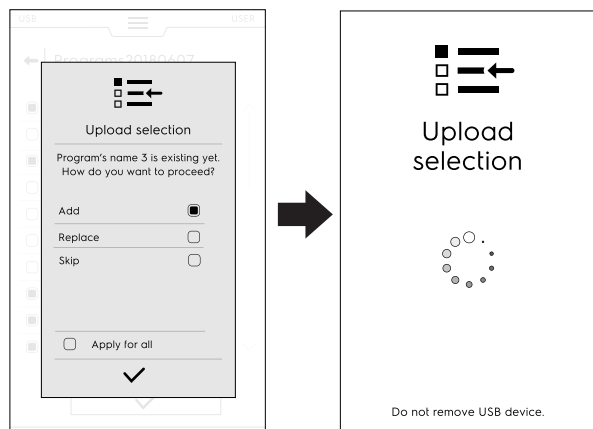
- Selecteer de gewenste backup uit de lijst.



- Alle bijbehorende bestanden worden geselecteerd. Maak de selectie van de niet benodigde bestanden ongedaan en raak ✓ om te bevestigen. Met betrekking tot de geselecteerde bestanden vraagt de oven om te kiezen uit:
 - om ze aan de actuele bestanden toe te voegen;
 - de bestaande bestanden te wissen en de geselecteerde bestanden te uploaden;



- Als "toevoegen" wordt gekozen en een bestandsnaam bestaat al, wordt met een pop-upvenster gevraagd wat er moet gebeuren:
 - Hernoemen
 - Vervangen
 - Overslaan

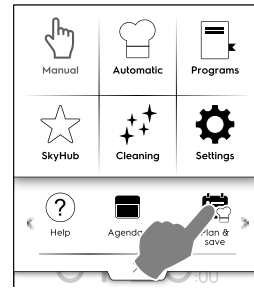


Bevestig de selectie; het uploaden start.

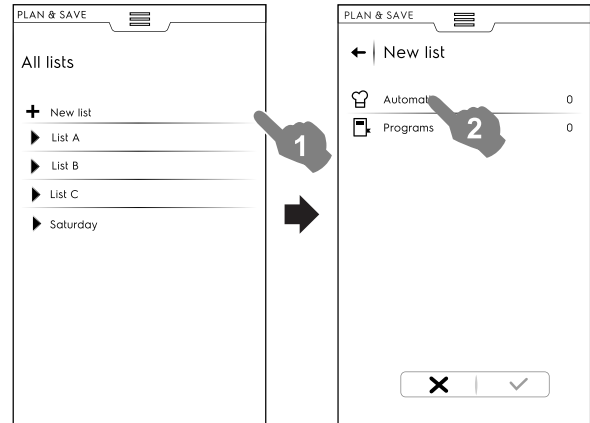
E.12 Plan&Save (Plannen&Besparen)/ Kookoptimalisatiestand

Met deze functie kunt u een reeks opeenvolgende bereidingsprocessen optimaliseren om energie- en waterverbruik tijdens de overgangsfasen te verminderen.

1. Selecteer de Plan & Save-functie in de bovenste lade;



2. Selecteer een bestaande lijst of maak een nieuwe;



Een nieuwe lijst maken

- a. Raak "+" aan om een nieuwe lijst te maken;
- b. Raak een rij aan om een automatische preset of een programma te selecteren;

Een automatische preset selecteren

- Selecteer AUTOMATIC (AUTOMATISCH): alle soorten voedsel worden weergegeven, klap de gewenste soort voedsel uit;
- Klap de bijbehorende onderdelen uit om de gewenste preset(s) te vinden;



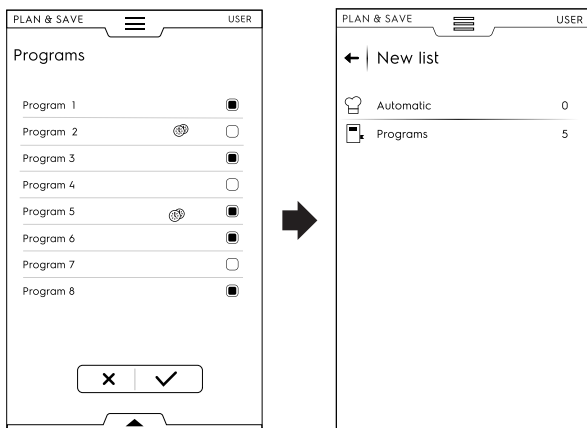
- Raak het ✓-symbool aan om te bevestigen;



Op de display wordt een samenvatting getoond waarin de hoeveelheid geselecteerde **automatische** presets wordt vermeld.

Een programma selecteren

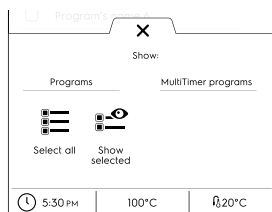
- Raak PROGRAMS (PROGRAMMA'S) aan: alle beschikbare programma's worden weergegeven;
- Selecteer een of meer gewenste programma's;
- Raak het ✓-symbool aan om te bevestigen;



Op de display wordt een samenvatting getoond waarin de hoeveelheid geselecteerde **programma's** wordt vermeld.

Het is mogelijk om alle programma's te selecteren of om de geselecteerde programma's te selecteren door middel van de onderste lade:

- Open de onderste lade;
- Selecteer de gewenste functie;



Select All (Alles selecteren)

Show selected (Selectie tonen)

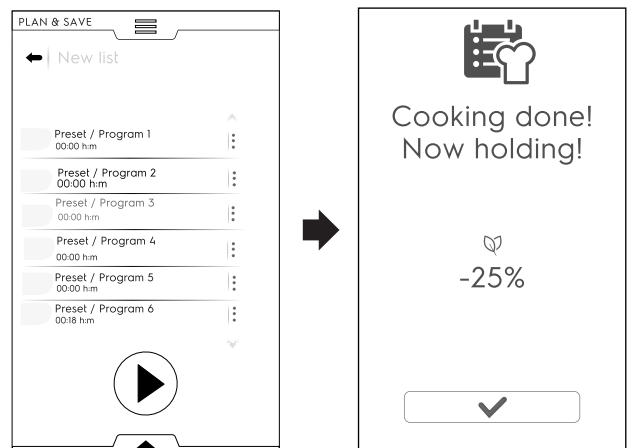
3. Als u eenmaal een reeks bereidingsprocessen heeft gekozen:

- Raak het ✓-symbool aan om ze te bevestigen; de lijst met geselecteerde bereidingsprocessen wordt geopend;

- Raak het ⌂-symbool aan om de optimalisatie te starten;



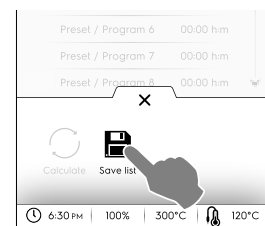
4. Als de oven de sequentie heeft geoptimaliseerd, drukt u op de ▶-toets om de uitvoering te starten;



De oven begint met voorverwarmen. Als de laatste bereiding is uitgevoerd wordt een schatting van de vermindering van het verbruik getoond.

Een lijst opslaan

- Open de onderste lade;
- Selecteer Save List (Lijst opslaan);
- Typ de nieuwe naam in;



Als de naam van de nieuwe lijst al bestaat, verschijnt een pop-upvenster met de vraag om hem te overschrijven of hernoemen.

Een lijstvolgorde wijzigen

- Raak de drie stippen aan van de rij die correspondeert met de te verplaatsen bereiding;

- Raak **↕** aan om hem te verplaatsen;
Er verschijnt een pop-upmelding die u informeert dat deze wijziging niet kan worden opgeslagen.



- Alle overige rijen blijven gemarkeerd. Raak de positie van de rij aan waar u de bereiding naartoe wilt verplaatsen.
- Om de oorspronkelijke lijst te herstellen opent u de onderste lade en raakt u **🔄** (Restore list) (Lijst herstellen) aan.

Een lijst wissen

- Raak de drie stippen aan van de rij die correspondeert met de te wissen bereiding;
Er verschijnt een pop-upmelding die u informeert dat deze wijziging niet kan worden opgeslagen.
- Raak het **🗑️**-symbool aan om het onderdeel te wissen;



Om de oorspronkelijke lijst te herstellen opent u de onderste lade en raakt u **🔄** (Restore list) (Lijst herstellen) aan.

- De lijst kan niet opnieuw geoptimaliseerd worden. Raak de **▶**-toets aan om de uitvoering te starten;

E.13 SkyDuo-stand (optioneel)

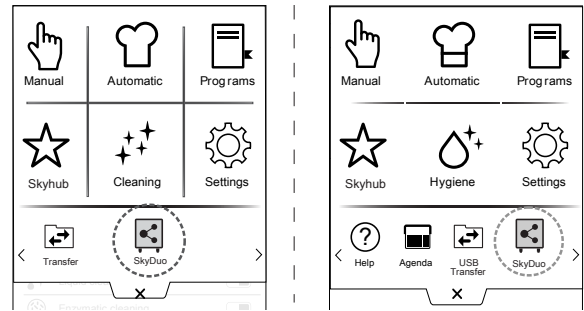
Deze optie kan naar wens geactiveerd worden. Het werkt met een WiFi-verbinding, geïnstalleerd door een erkend technicus, en geeft u de mogelijkheid om de oven met een snelkoeler te verbinden.



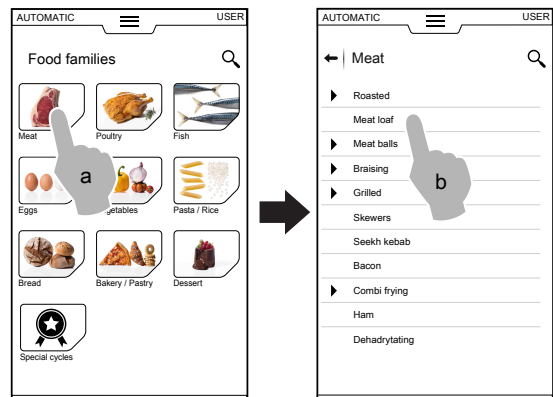
BELANGRIJK

Zorg ervoor dat u de SkyDuo-optie in beide apparaten geactiveerd heeft. Alleen een erkend technicus kan de SkyDuo-optie installeren en activeren.

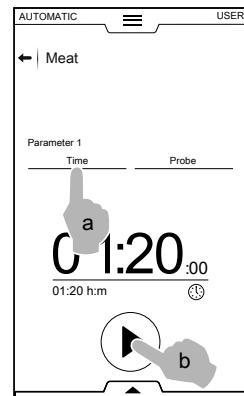
1. Als de SkyDuo-symbolen **🔗** in beide apparaten groen worden (zie onderstaande afbeelding), werkt de verbinding naar behoren.



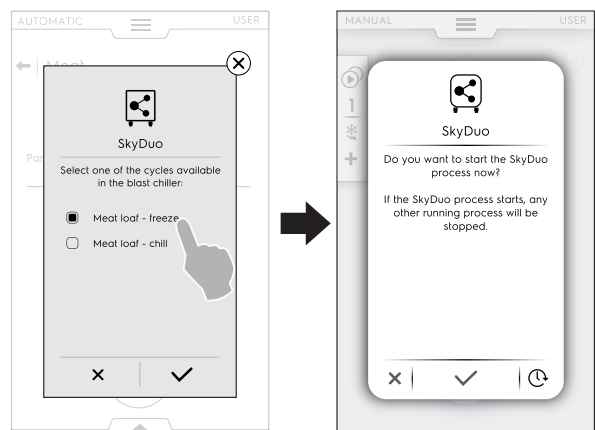
2. Kies een bereidingscyclus in de Automatische stand van de oven;
 - a. Kies de voedsel familie (bijvoorbeeld Vlees)
 - b. Kies het type voedsel (bijvoorbeeld Gehaktbrood)



- c. Kies de bereidingsparameters;
Kies Tijd of Sonde (bijvoorbeeld Tijd).
- d. Start de cyclus;

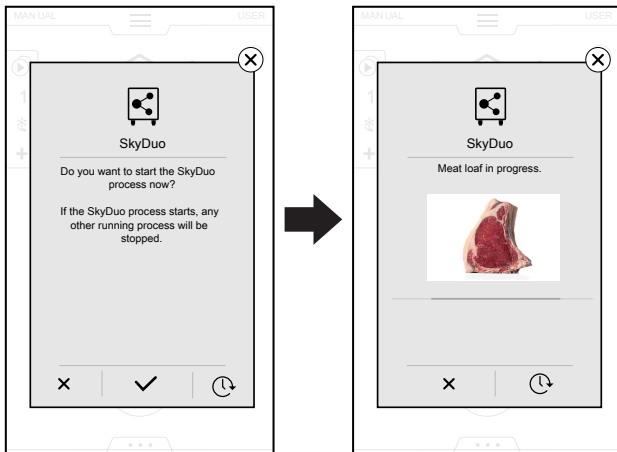


3. De oven heeft een vergelijkbare cyclus gevonden in de snelkoeler;
Kies de gewenste cyclus (bijvoorbeeld X-freeze) en bevestig;



Bevestig de synchronisatie op de display van de snelkoeler;

- Er wordt een pop-upvenster geopend, waarin de afbeelding van de uit te voeren cyclus wordt getoond.



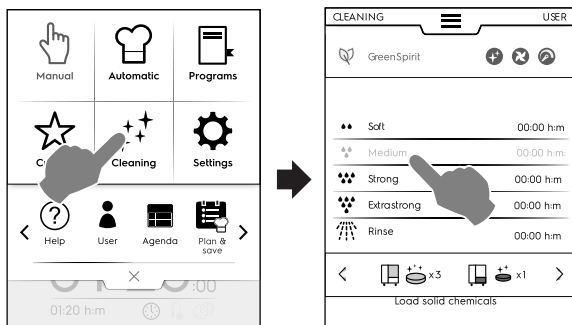
LET OP: Als het SkyDuo-proces start, worden andere lopende processen gestopt.

- Door het symbol aan te raken, kunt u de verbinding met de oven uitstellen.
De pop-upmelding met het verzoek om synchronisatie verschijnt enkele minuten voor het einde van de bereidingscyclus van de oven.
- 4. Enkele minuten voor het einde van de ovencyclus begint de voorkeelcyclus de binnenruimte van de snelkoeler voor te bereiden voor het zojuist bereide voedsel.

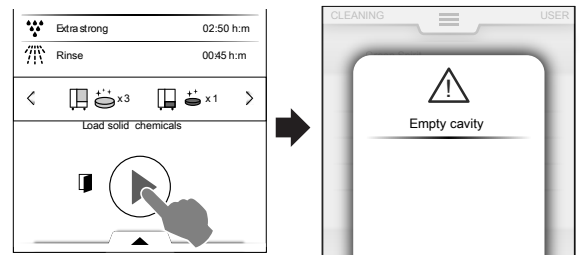
E.14 Cleaning-stand (Reinigingsstand)

Met de "Reinigings"-functie kunt u de binnenruimte van de oven automatisch reinigen door het meest geschikte programma te kiezen.

1. Raak het reinigingssymbool aan en kiest de gewenste cyclus;



2. Raak de toets aan om de cyclus te starten;
Als u de startcyclus heeft ingesteld terwijl de deur sluit, dan is het START-symbool niet zichtbaar op de display.



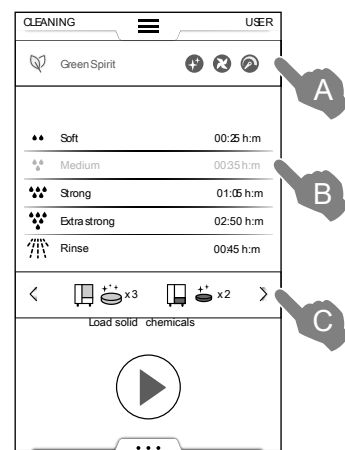
LET OP: Als de temperatuur hoog is, is de starttoets uitgeschakeld, totdat het afkoelen voltooid is en de oven de juiste temperatuur heeft.

De display herinnert u eraan dat u voorwerpen in de binnenruimte of accessoires die aan de oven zijn gekoppeld moet verwijderen.

3. Open de deur;
4. Plaats de reinigingsmiddelen in het midden op de bodem van de binnenruimte, of in de voorste lade onder de ovenruimte, afhankelijk van de cyclus.
5. Sluit de deur;
Het reinigingsprogramma start.

BELANGRIJK Tijdens het reinigingsprogramma mag de deur niet geopend worden!

Het scherm is verdeeld in de volgende gedeeltes:



Verklaring

- A GREEN SPIRIT – ECONOMIZER-gedeelte
- B CLEANING CYCLES (REINIGINGSCYCLI)-gedeelte
- C DETERGENTS (REINIGINGSMIDDELEN)-gedeelte

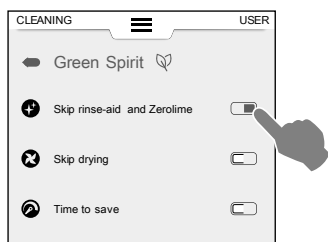
A – GREEN SPIRIT – ECONOMIZER-gedeelte (deze functie verschijnt mogelijk niet op de display)

Met de volgende functies kunt u het energieverbruik en de chemische invloed op het milieu verminderen.

- ➕ Activeer deze functie om het gebruik van glansspoelmiddel en ontkalkingsmiddel uit te schakelen; Skip Rinse Aid and Boiler Descale (Glansspoelmiddel en Ontkalken Boiler overslaan) (**in de modellen met boiler**). Denk eraan dat er sporen kalkaanslag achter kunnen blijven in de ruimte en de boiler. Skip Rinse Aid (Glansspoelmiddel overslaan) (**in de modellen zonder boilers – en in modellen die gebruik maken van vloeibare reiniging**). Denk eraan dat er sporen kalkaanslag achter kunnen blijven in de ruimte.
- ⊗ Activeer deze functie om de droogfase over te slaan; – Skip Drying Phase (Droogfase overslaan) Open de deur na het reinigen om de oven te laten ventileren.
- 🔄 Activeer deze functie om het gebruik van chemicaliën terug te dringen; – Time to save (Tijd om te besparen) Denk eraan dat de tijden worden verlengd om de effectiviteit van de reiniging met minder verbruik te maximaliseren.

Green Spirit/Economizer instellen

Activeer de gewenste functie zoals getoond in de voorbeeldafbeelding:



B - CLEANING CYCLES-gedeelte (reinigingscycli)

Soft	Reiniging voor geringe vervuiling, bijv. stomen, bakken of enkele ladingen met bereidingstemperaturen lager dan 200°C
Medium	Reiniging voor gemiddelde vervuiling, bijv. stomen, bakken of enkele ladingen met bereidingstemperaturen lager dan 200°C
Strong	Reiniging voor middelmatige-hoge vervuiling met aangekoekte resten na roosteren of grillen
Extra Strong	Reiniging voor hoge vervuiling met zwaar aangekoekte resten na roosteren of grillen van meerdere ladingen
Rinse	Spoelen met koud water

De reinigingstijd kan variëren van 10 minuten tot ongeveer 3 uur, afhankelijk van de complexiteit van de cyclus en de grootte van de oven. De oven geeft de duur van elke cyclus weer.

C - DETERGENTS-gedeelte (reinigingsmiddelen)

Raak “<” of “>” (verder / terug) aan om het type reinigingsmiddel dat u wilt gebruiken te selecteren.

Gebruik voor de beste reinigingsresultaten en om uw oven te beschermen de reinigingsmiddelen, glansspoelmiddelen en ontkalkingsmiddelen die door Electrolux Professional geadviseerd worden.

De garantie dekt geen schade veroorzaakt door gebruik van chemicaliën die niet expliciet door de fabrikant zijn goedgekeurd.

REINIGINGSMIDDELEN

Standaardconfiguratie

C - DETERGENTS-gedeelte (reinigingsmiddelen) (verv'.)



VAST reinigingsmiddel

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



BELANGRIJK

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

Alternatieve configuratie



VAST enzymatisch reinigingsmiddel in zakjes

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



BELANGRIJK

Door Electrolux Professional goedgekeurd reinigingsmiddel: C24 Enzymatisch poeder (niet verkrijgbaar in het V.K.).



VLOEIBAAR reinigingsmiddel in houders (accessoire, op verzoek)

De optionele accessoire EXTERNE AANSLUITINGSSET VOOR REINIGINGSMIDDEL/GLANSSPOELMIDDEL is vereist (op verzoek); de oven gebruikt automatisch de juiste hoeveelheid chemicaliën op basis van de gekozen cyclus.



BELANGRIJK

Door Electrolux Professional goedgekeurd reinigingsmiddel: C20 Extra sterk reinigingsmiddel (Controleer plaatselijke verkrijgbaarheid).

GLANSSPOELMIDDEL

Standaardconfiguratie



VAST glansspoelmiddel en ontkalkingsmiddel in tabletvorm

Open het aantal tabletten dat op de display wordt aangegeven en plaats ze in de voorste lade onder de ovenruimte.

Ontkalkingseffect is alleen beschikbaar in modellen met boiler.



BELANGRIJK

Gebruik alleen Glansspoelmiddel- en ontkalkingstabletten C25 van Electrolux Professional.

Alternatieve configuratie



VLOEIBAAR glansspoelmiddel in houder (accessoire, op verzoek)

De optionele accessoire EXTERNE AANSLUITINGSSET VOOR REINIGINGSMIDDEL/GLANSSPOELMIDDEL is vereist (op verzoek); de oven gebruikt automatisch de juiste hoeveelheid chemicaliën op basis van de gekozen cyclus.



BELANGRIJK

Door Electrolux Professional goedgekeurd glansspoelmiddel: C21 Extra sterk glansspoelmiddel (controleer plaatselijke verkrijgbaarheid).

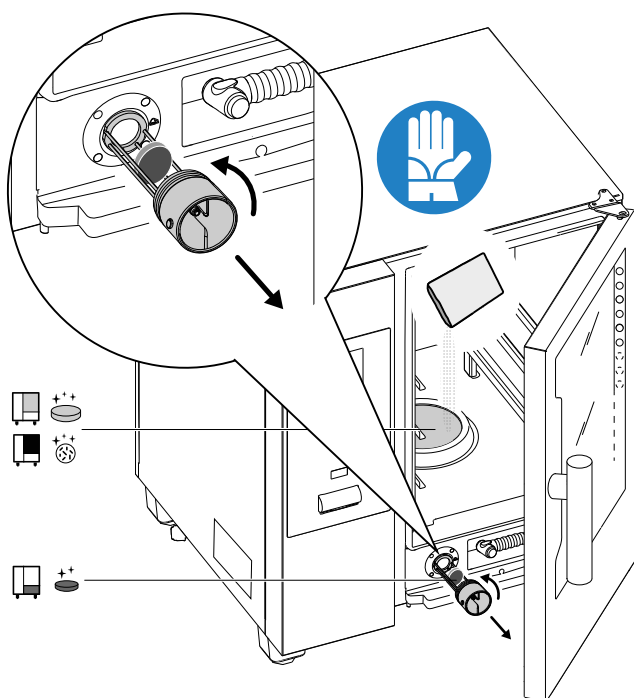
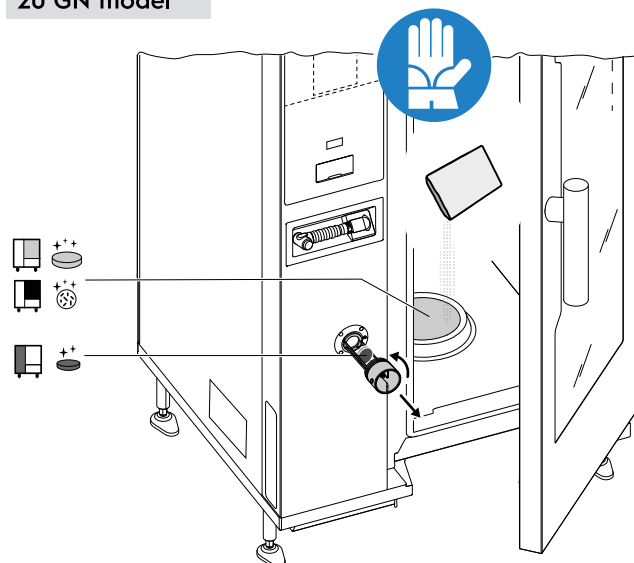
**BELANGRIJK**

De gebruikelijke reinigingscycli met chemicaliën in vaste vorm (blauwe tabletten voor spoelglans en ontkalken) houden de boiler vrij van kalkaanslag. Als er echter overmatige kalkaanslag aanwezig is in de boiler, kan de display een melding met de foutcode "dESC" tonen om aan te geven dat er ontkalkt moet worden.

Voer een reinigingsprogramma uit met inbegrip van de spoelglans- en ontkalkingscyclus en gebruik slechts 2 tabletten "C25" in plaats van de gebruikelijke hoeveelheid. Activeer in dit geval de GREEN SPIRIT – ECONOMIZER-functie niet.

**BELANGRIJK**

Wanneer de glansspoelmiddelfase en ontkalkingsfase van de boiler altijd worden overgeslagen, kan dit leiden tot ophoping van kalkaanslag in de boiler. Na een bepaalde tijd schakelt de oven deze functie uit en vraagt om een volledig reinigingsprogramma met vaste chemicaliën om de boiler te ontkalken.

Laden van reinigingsmiddel**6 - 10 GN model****20 GN model****BELANGRIJK**

Voer in een 20GN-model de reiniging alleen uit met de wagen voor de schalen erin.

**WAARSCHUWING**

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

**BELANGRIJK**

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

**LET OP:**

Gebruik voor de beste reinigingsresultaten en om uw oven te beschermen de reinigingsmiddelen, glansspoelmiddelen en ontkalkingsmiddelen die door Electrolux Professional geadviseerd worden. Zorg er in elk geval voor dat de leverancier van de chemicaliën garandeert dat de reinigingsmiddelen en glansspoelmiddelen voldoen aan vloeistofcategorie 3.

**WAARSCHUWING**

Zowel chemische stoffen als hete stoom kunnen uit de ovenruimte ontsnappen met het risico op brandwonden. Gebruik handschoenen.

Raadpleeg altijd de veiligheidsinformatiebladen en de etiketten op de gebruikte producten.

**WAARSCHUWING**

Start geen bereidingscyclus als de reinigingscyclus nog niet klaar is en/of na voltooiing van de reinigingscyclus als er nog resten reinigingsmiddel aanwezig zijn.

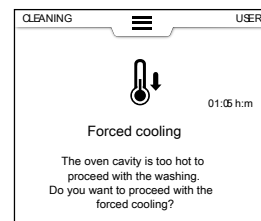
**WAARSCHUWING**

Start geen reinigingscyclus als er stoom uit de deur van de binnenruimte lekt en/of als er zichtbare slijtage of schade aan de afsluitstrip van de deur van de binnenruimte is.

Bel de Klantenservice.

Speciale omstandigheden - Weergave status

- Voordat een wascyclus wordt gestart, gaat de oven in het geval dat de binnenruimte te warm is over op geforceerd afkoelen:

**• Lopende cyclus**

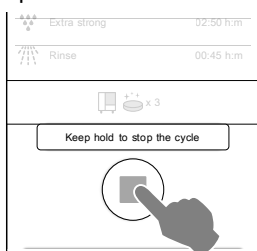
Tijdens de cyclus wordt het volgende op de display getoond:

- de resterende tijd
- de duur van de ingestelde cyclus



• **Cyclus stoppen**

Houd de -toets ingedrukt om de cyclus te stoppen; De Stop-toets is alleen beschikbaar als het programma loopt. Na de selectie wordt op de display de resterende tijd getoond voor het spoelen van de binnenruimte en de boiler.



• **Geforceerd spoelen**

Als u een lopende reinigingscyclus heeft gestopt, kan het apparaat verder gaan met een geforceerde spoeling om alle chemicaliën uit de binnenruimte te spoelen.

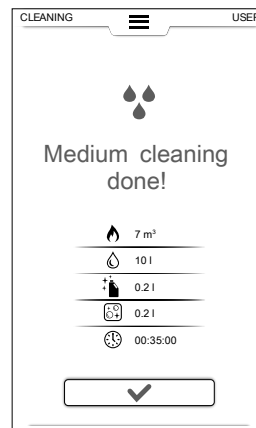
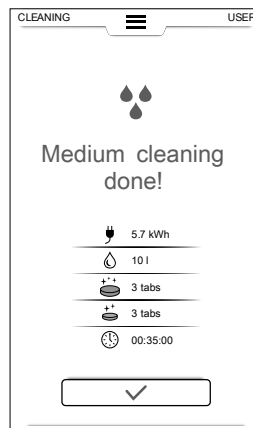


Gedurende deze tijd kan de deur niet geopend worden.

Einde van de cyclus

• **Reiniging gereed: info over verbruik**

Elektrische modellen en gasmodellen



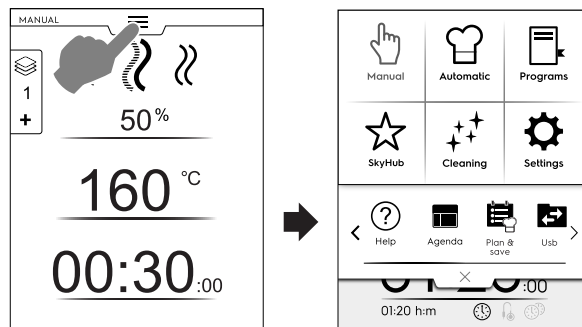
Verklaring

- Stroomverbruik in kWh
- Gasverbruik in m³
- Waterverbruik in liter
- Reinigingsmiddelverbruik in tabletten
- Glansspoelmiddelverbruik in tabletten
- Reinigingsmiddelverbruik in liter
- Ontkalkingsmiddelverbruik
- Tijdverbruik in uren : minuten : seconden

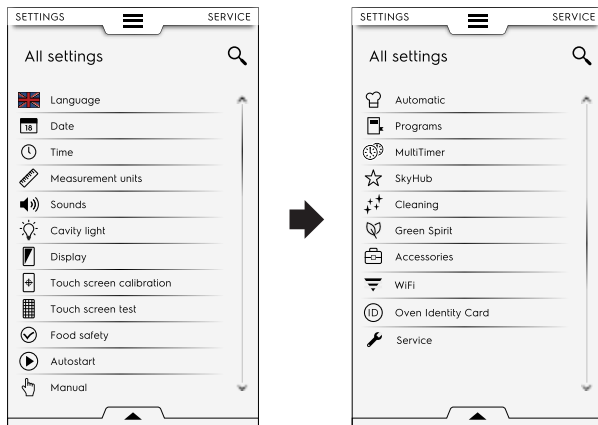
E.15 Settings (Instellingen)

Met de "Settings (Instellingen)"stand kunt u bepaalde verbruiksparementen van de oven wijzigen.

1. Open de bovenste lade en selecteer Settings;



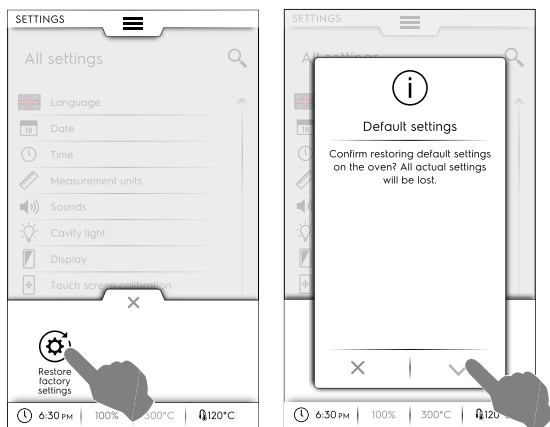
- Op de display wordt het hoofdmenu getoond met ALLE INSTELLINGEN (ALL SETTINGS);



Defaultinstelling

Als het nodig is om de fabrieksinstelling te herstellen, gaat u als volgt te werk:

- Open de onderste lade en selecteer het bijbehorende symbool;



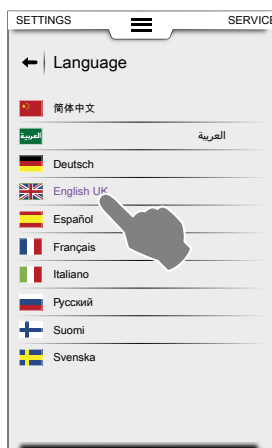
- Bevestig het herstellen om het pop-upvenster te sluiten.

Instellingenlijst

Language (Taal)

Met deze parameter kunnen alle menu's worden aangepast naar de gekozen taal.

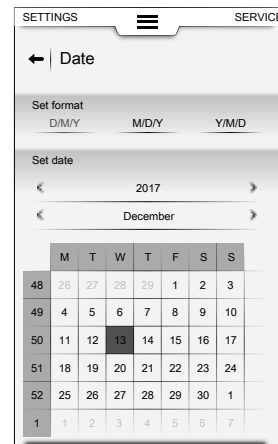
- Raak het symbool met de vlag aan;
- De display toont alle instellingen in de gewenste taal.



Date (Datum)

Met deze instelling kan de huidige datum worden ingesteld.

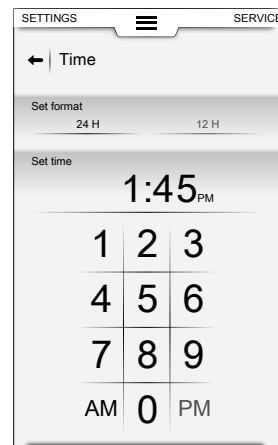
- Stel het huidige datumformaat in (D/M/Y, M/D/Y, Y/M/D)
- Voer de datum in: raak "<" / ">" aan om de maand en het jaar te selecteren en raak het bijbehorende getal op de kalender aan om de dag te selecteren.



Time (Tijd)

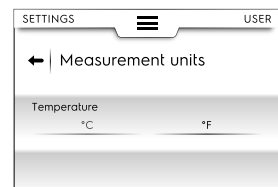
Met deze instelling kan de actuele tijd worden ingesteld.

- Stel het tijdformaat in (24H of 12H AM/PM)
- Voer de tijd in: raak het bijbehorende getal aan op het toetsenblok en stel indien nodig ook AM of PM in.



Measurement units (Meeteenheden)

- Met deze instelling kan de meeteenheid van de temperatuur worden ingesteld op (°C of°F).



Sound (Geluid)

Met deze instelling kan het volumeniveau ingesteld worden van 0 tot 10, en daarnaast:

- kan het geluid van het einde van de bereiding ingeschakeld/uitgeschakeld (☑ / ☐) worden, evenals het melodietje dat aangeeft dat de bereiding klaar is.



Cavity light (Verlichting binnenruimte)

Met deze instelling kan het licht in de binnenruimte worden ingeschakeld / uitgeschakeld (/)

- Stel de helderheid in van 0 tot 100%
- Het knipperende licht voor het einde van de bereiding inschakelen/uitschakelen (/)
- Het knipperende licht van het alarm inschakelen/uitschakelen (/)
- Het knipperende licht van het Voorverwarmen inschakelen/uitschakelen (/)



Display

Met deze instelling kan de helderheid van de display worden ingesteld van 0 tot 100%.

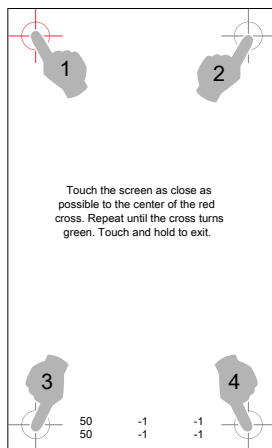
- Instellen van de timeoutwaarde voor de slaapstand (minuten/seconden).



Touch screen calibration (Kalibratie aanraakscherm)

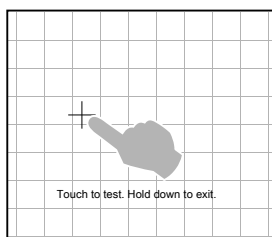
Met deze instelling kan de schermkalibratie worden ingesteld.

1. Raak het scherm zo dicht mogelijk bij het midden van het rode kruis aan;
2. Herhaal dit tot het kruis groen wordt;
3. Raak aan en houd vast om te verlaten;



Touch screen test (Test aanraakscherm)

- Raak de benodigde punten aan om het scherm te testen.
- Ingedrukt houden om te verlaten.



Food safety (Veiligheid voedingsmiddelen)

Met deze instelling kunnen de volgende parameters ingeschakeld/uitgeschakeld worden (/):

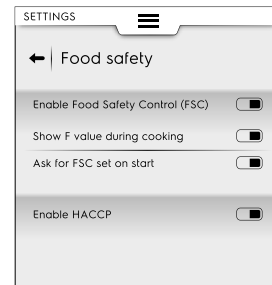
FSC Safety Control (FSC)

De FSC-functie garandeert de microbiologische veiligheid van het voedsel. Als de FSC-functie is ingeschakeld is het mogelijk om

- het zichtbaar maken van de "F"-factor in te schakelen/uit te schakelen (/)
- het vragen om FSC bij het starten in te stellen in te schakelen/uit te schakelen (/)

HACCP

- Met de HACCP-functie kunnen alle ingestelde waarden die een bereidingsproces identificeren en hun variatie, de temperatuur in de binnenruimte, en, indien gebruikt, de kerntemperatuur van het voedsel op specifieke intervallen worden opgeslagen.



Autostart

Met deze instelling kan Autostart in alle standen ingeschakeld/uitgeschakeld worden (/).

Als hij is ingeschakeld, start de cyclus door de deur van de oven te sluiten.



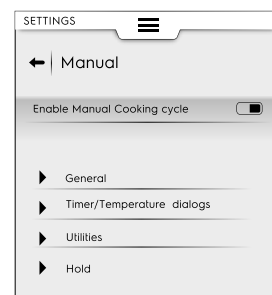
Manual (Handmatig)

Met deze instelling kan de Handmatige bereidingsstand worden ingeschakeld / uitgeschakeld (/) en kunnen de opties daarvan gewijzigd worden:



LET OP:

Als een stand is uitgeschakeld, is hij niet zichtbaar in de bovenste lade.



Algemeen

- Show real and set values (Actuele en ingestelde waarden tonen). Activering hiervan maakt het mogelijk om de cyclus met meer gedetailleerde informatie weer te geven: luchtvochtigheid, temperatuur en de tijd worden getoond als actuele en ingestelde waarden.
- Always show probe temperature (De sondetemperatuur altijd tonen). Hiermee kunnen de waarden van de sondetemperatuur worden getoond.
- Cooking preheating (Voorverwarming bereidingen). Hiermee kan de oven de voorverwarmings/voorkoelfase uitvoeren.
- Advanced preheating (Geavanceerde voorverwarming). Met activering hiervan kan een te bereiken temperatuur

worden ingesteld in de voorverwarmings/voorkeelphase. Raak de temperatuurrij aan en stel de gewenste waarde in.

- Multi-phase cooking (Multifasebereiding). Hiermee kan de oven de Multifase-bereidingscyclus uitvoeren.

Tijd/Temperaturodialogen

- Short cooking (Korte bereiding). De activering zorgt ervoor dat de korte bereidingsfunctie zichtbaar wordt.
- Eco-delta cooking (Bereidingen met Eco-delta). De activering zorgt ervoor dat de Eco-delta bereidingsfunctie zichtbaar wordt.
- Minimum cavity-probe temperature difference (Minimaal verschil sondetemperatuur binnenruimte). Raak aan om de minimumwaarde in te stellen op de touchpad die verschijnt (bijv. 5°C).

Utilities (Hulpmiddelen)

- Bereidingsinformatie in optielade
- Show consumptions at the end of cooking (Toon verbruik aan het einde van de bereiding). Activering zorgt ervoor dat aan het einde van de cyclus een samenvatting wordt getoond.

Houden

- Default convection temperature 70° (Default convectietemperatuur 70°). Raak de waarde aan om de default temperatuur aan te passen.
- Default steam temperature 70° (Default stoomtemperatuur 70°). Raak de waarde aan om de default temperatuur aan te passen.
- Probe temperature increase 5° (Toename sondetemperatuur 5°). Raak de waarde aan om de sondetemperatuur aan te passen.

Set default cycle (Defaultcyclus instellen)

Met deze instelling kan de default bereidingscyclus worden gedefinieerd met de defaultparameters in de handmatige stand. Stel de cyclus en de bereidingsparameters in en sla op.



Automatic (Automatisch)



LET OP:

Als een stand is uitgeschakeld, is hij niet zichtbaar in de bovenste lade.

Met deze instelling kan de Automatische bereiding ingeschakeld/uitgeschakeld worden (/).

Als hij geactiveerd is, is het mogelijk hem in te schakelen/uit te schakelen (/):

Voedselfamilies

- Met deze instelling kan een enkele voedselfamilie op de display worden getoond.

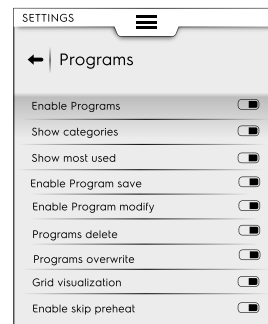
Speciale cycli

- Met deze instelling kan een enkele speciale cyclus op de display worden getoond.



Programs (Programma's)

Met deze instelling kunnen de Programmastand en bijbehorende functies worden ingeschakeld / uitgeschakeld (/).



- Show categories (Categorieën tonen). Deze activering zorgt ervoor dat voedselcategorieën op de display worden getoond.
- Show most used (Meest gebruikte tonen). Hiermee kunnen de meest gebruikte programma's op de display worden getoond.
- Enable Programs save (Programma's opslaan inschakelen). Hiermee kan de functie "programma opslaan" op de display worden getoond.
- Enable Programs modify (Programma's wijzigen inschakelen). Hiermee kan de functie "programma wijzigen" op de display worden getoond.
- Programs delete (Programma's wissen). Hiermee kan de functie "programma's wissen" op de display worden getoond.
- Programs overwrite (Programma's overschrijven). Hiermee kan de functie "programma's overschrijven" op de display worden getoond.
- Grid visualization (Raster tonen). Als deze optie geactiveerd is, kunnen alle opgeslagen programma's als een raster worden getoond. Als hij gedeactiveerd is, worden ze als een lijst getoond op de display.
- Enable skip preheat (Voorverwarmen overslaan inschakelen). Hiermee kan de voorverwarmingsfase worden overgeslagen.



MultiTimer

Met deze instelling kan de MultiTimer-functie ingeschakeld/uitgeschakeld worden (/).

Als hij geactiveerd is, is het mogelijk om:

- het op de display tonen van MultiTimerprogramma's in te schakelen/uit te schakelen (/).
- temperatuurherstel in de binnenruimte in te schakelen/uit te schakelen (/).

Met deze instelling kunnen de presetfuncties van MultiTimer worden ingeschakeld / uitgeschakeld:

- Enable Presets save (Presets opslaan inschakelen). Hiermee kan de functie "preset opslaan" op de display worden getoond (/).
- Enable Presets modify (Presets wijzigen inschakelen). Hiermee kan de functie "preset wijzigen" op de display worden getoond (/).
- Enable Presets delete (Presets wissen inschakelen). Hiermee kan de functie "preset wissen" op de display worden getoond (/).





SkyHub favorite Mode (Homepage/SoloMio) (SkyHub favorietenstand (Homepage/SoloMio))

Met deze instelling kan de Homepagestand (SkyHub) ingeschakeld/uitgeschakeld worden (/).



Cleaning (Reiniging)

Met deze instelling kunnen de volgende parameters ingeschakeld/uitgeschakeld worden ( / ):

Default cycle (Defaultcyclus)

- Deze activering zorgt ervoor dat afzonderlijke reinigingsprogramma's op de display worden getoond.

Default Chemical (Default chemische stof)



- Activering maakt het mogelijk te kiezen tussen vaste of poedervormige reinigingsmiddelen.

Advanced functions (Geavanceerde functies)


- Forced cleaning after 00:00 (H:M) of cooking (Geforceerde reiniging na 00:00 (H:M) bereiding). Activering hiervan zorgt ervoor dat de oven na een vooraf ingestelde tijd een geforceerde reiniging uitvoert. Stel de gewenste tijd in





Green Spirit/Economizer

Met deze instelling kunnen de "Opslagopties" ingeschakeld/uitgeschakeld worden ( / ):

Reiniging



-  Skip rinse-aid and boiler descale (Glansspoelmiddel en ontkalking boiler overslaan). Hiermee kunnen de glansspoelmiddelfase en de ontkalking van de boiler worden overgeslagen.

-  Skip drying phase (Droogfase overslaan). Hiermee kan de droogfase worden overgeslagen.

-  Time to save (Tijd om te besparen). Hiermee kan de reinigingstijd verkort worden.



Accessories (Accessoires)

Met deze instelling kunnen de volgende functies/opties ingeschakeld/uitgeschakeld worden ( / ):



Usb-voedselsonde



Reiniging met vloeibare chemicaliën



Identiteitskaart

Hier wordt de laatste geüploade softwareversie getoond.



Onderhoud

Deze instelling is alleen toegestaan aan een erkend technicus.

F REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE

Zie "WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie".

F.1 Gewoon onderhoud

F.1.1 Informatie met betrekking tot het onderhoud

Het kleine onderhoud kan door personeel dat niet vakkundig hoeft te zijn uitgevoerd worden, waarbij de hieronder vermelde aanwijzingen nauwgezet opgevolgd moeten worden.



LET OP:

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor werkzaamheden die aan het apparaat verricht zijn, zonder dat deze aanwijzingen zijn opgevolgd.



BELANGRIJK

Let goed op de keuze en het gebruik van schoonmaakproducten om de juiste prestaties en veiligheid van het apparaat te waarborgen.

F.1.2 Het apparaat schoonmaken

PERIODIEKE REINIGING

Het apparaat is voorzien van speciale reinigingsprogramma's voor reiniging van de binnenruimte van de oven en voor het ontkalken van de binnenruimte en de boiler met speciale reinigings- en ontkalkingsproducten. Alleen producten van Electrolux zijn goedgekeurd voor deze reinigingsprogramma's. Gebruik van andere producten zorgt ervoor dat alle van toepassing zijnde door Electrolux verstrekte gebruikersgaranties komen te vervallen.

Ovenruimte

- Raadpleeg paragraaf E.14 *Cleaning-stand (Reinigingsstand)* voor de reiniging van de ovenruimte.

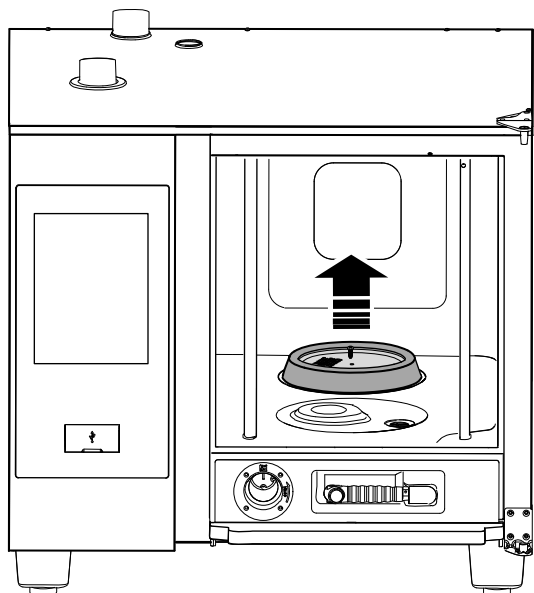


Filter ovenruimte

Het filter in de bodem van de ovenruimte helpt schade aan de pomp en/of verstopping van het reinigingssysteem te voorkomen.

Het wordt geadviseerd hem regelmatig schoon te maken.


1. Draai de schroef in het midden van het filter los;



2. Verwijder het filter;
3. Was het filter met afwasmiddel en spoel grondig onder stromend water;
Doe hem indien nodig in een vaatwasser en kies een mild programma.
4. Plaats het filter terug in zijn zitting en draai de schroef in het midden weer vast.

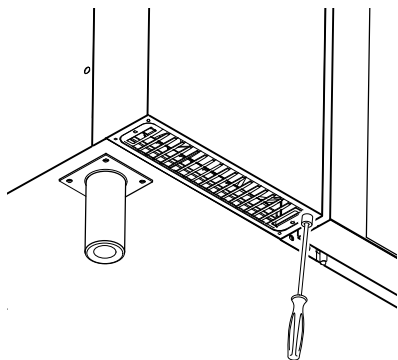
Luchtfilter

Maak het luchtfilter, dat zich onder het bedieningspaneel bevindt, ten minste **eenmaal per maand** schoon.

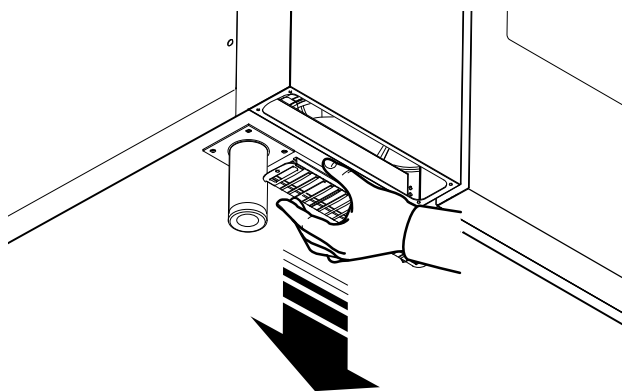
Als op het bedieningspaneel het alarmsymbool  wordt getoond, moet hij worden gereinigd.

Ga als volgt te werk:

1. Draai de schroeven los waarmee het luchtfilter is vastgezet;



2. Trek het filter naar buiten;



3. Maak hem schoon met water en reinigingsmiddel voor handmatig reinigen van vaatwerk of oppervlakken.
4. Plaats hem weer terug in de behuizing en draai de schroeven vast.



LET OP:

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

Als dit voorschrift niet wordt opgevolgd verliest het filter zijn doelmatigheid en leidt dit tot abnormale effecten op de bereiding.

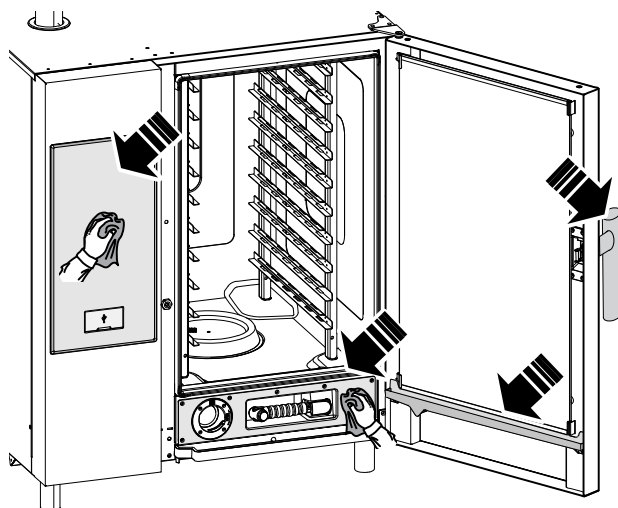
Overige oppervlakken

- Maak glazen, metalen en kunststof onderdelen alleen schoon met niet-agressieve schoonmaakmiddelen. Bij waarneming van zichtbare of voelbare verandering van de eigenschappen van oppervlakken dient u met het gebruik van deze producten te stoppen, en moet er grondig met water worden gespoeld (voorbeelden: glas dat mat wordt/krassen vertoont/overige of verkleuring/smelten/overige van kunststof, of metaal dat roest/vlekken/krassen vertoont). Droog na het spoelen voorzichtig na.



BELANGRIJK

Gebruik voor de kunststof deurgreep geen reinigingsmiddelen die natriumhypochloriet bevatten.



- Maak de roestvrijstalen onderdelen dagelijks schoon met een lauwe sopje van neutrale zeep;
Spoel na met een ruime hoeveelheid water en droog grondig af.
- Vermijd het schoonmaken van het staal met een schuur-sponsje, borstels of schrapers van normaal staal, deze kunnen ijzerdeeltjes achterlaten die, als ze gaan roesten, beschadigen en roestvorming veroorzaken;
- Als de apparatuur gedurende lange tijd niet gebruikt wordt:
 - De voeding van de machine uitschakelen. Draai de water- en gaskranen dicht;
 - Neem alle roestvrijstalen oppervlakken af met een doek die vochtig gemaakt is in wat vaseline-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat;
 - Lucht de vertrekken regelmatig.

F.1.3 Onderhoud van de boiler

Tijdens de gebruikelijke reinigingscyclus met chemicaliën in vaste vorm (blauwe tabletten voor spoelglans en ontkalken) wordt de boiler vrij van kalkaanslag gehouden. In het geval van overmatige kalkaanslag in de boiler wordt op de display aangegeven dat er ontkalkt moet worden. Er wordt een melding met foutcode "dESC" getoond.

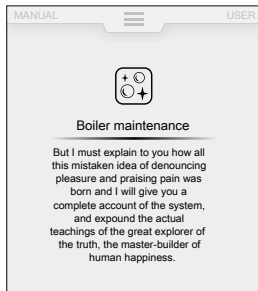
- Voer een reinigingsprogramma uit met inbegrip van de spoelglans- en ontkalkingscyclus en gebruik slechts 2 tabletten "C25".



BELANGRIJK

Wanneer u de reinigingscyclus uitvoert met 2 tabletten "C25" moet de GREEN SPIRIT – ECONOMIZER-functie niet geactiveerd worden.

- Als na het uitvoeren van de reinigingscyclus op de display een melding over onderhoud van de boiler wordt getoond, moet u de klantenservice bellen.



Het gespecialiseerde personeel ontkalkt de boiler met een speciale cyclus.



BELANGRIJK

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid als deze voorschriften niet worden opgevolgd; Daarnaast dekt de garantie geen reparatie of vervanging van onderdelen die beschadigd zijn geraakt door kalkaanslag als de vereiste eigenschappen van het voedingswater niet in acht worden genomen.

F.1.4 Bijzondere reiniging

Reiniging en controle van de efficiëntie van het afvoersysteem

1. Maak de afvoerleiding regelmatig schoon, controleer of er geen verstoppingen zijn waardoor het water niet kan worden afgevoerd.

Regelmatig reinigen van het gebied rondom de deur



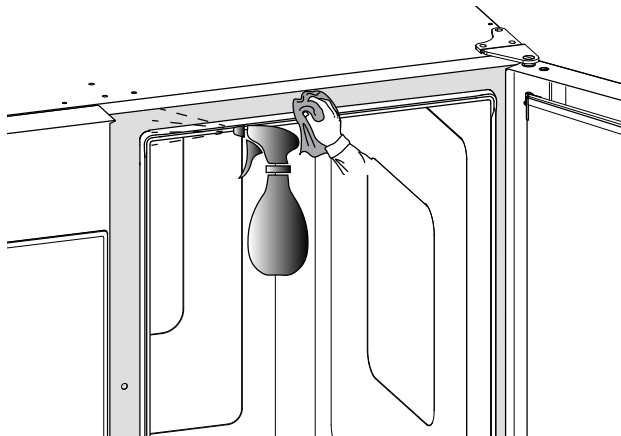
BELANGRIJK

Het wordt ten sterkste aanbevolen om het gebied rondom de gehele rand van de deur, de rubberen afdichting en de binnenkant van het glas, met name in de buurt van de rand, **regelmatig** schoon te maken.

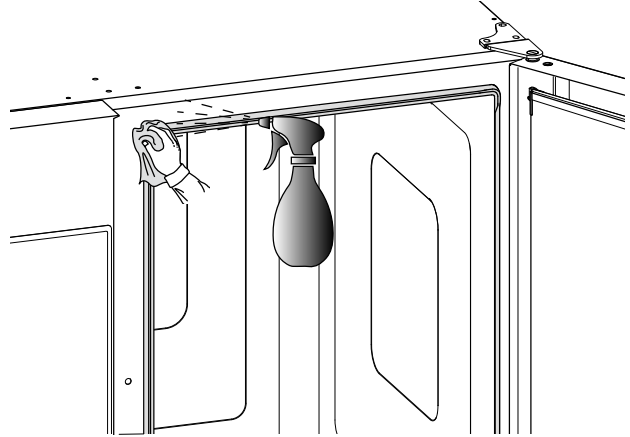
Na een bereidingscyclus kunnen de ovendeur, het glas aan de binnenkant daarvan, de pakking en het gebied rondom de deur gemakkelijk vuil worden als gevolg van vettige dampen die uit de oven komen.

Deze handelingen moeten worden uitgevoerd als de deur koud is en zonder het gebruik van doeken of schurende reinigingsmiddelen.

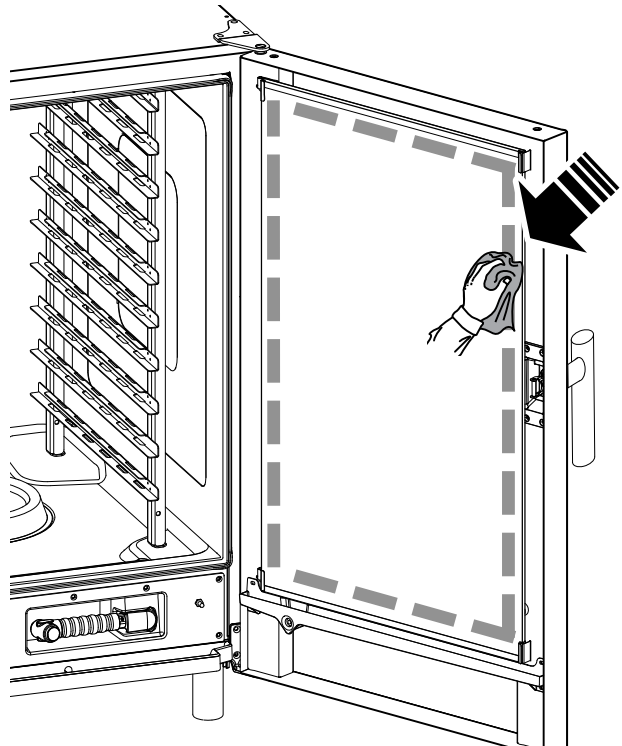
1. Maak het gebied van de oven langs de omtrek van de deur grondig schoon zoals aangeduid in de onderstaande afbeelding:



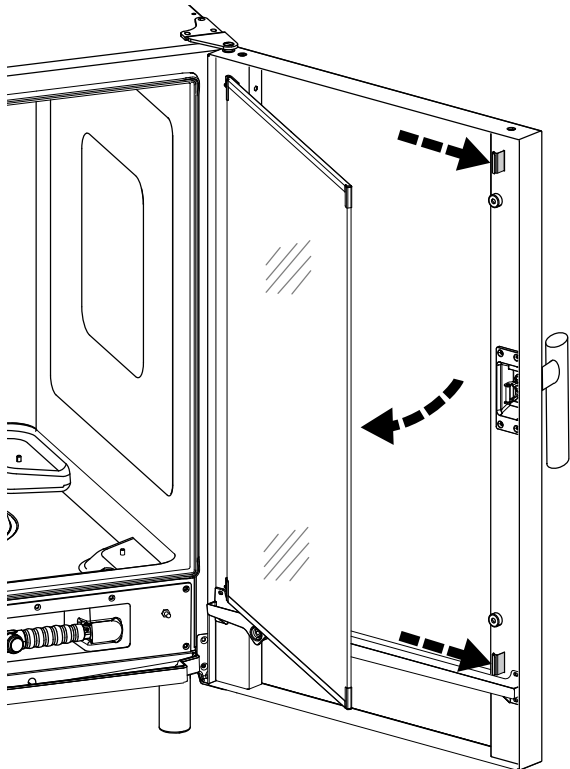
2. Maak rondom de rubberen afdichting schoon;



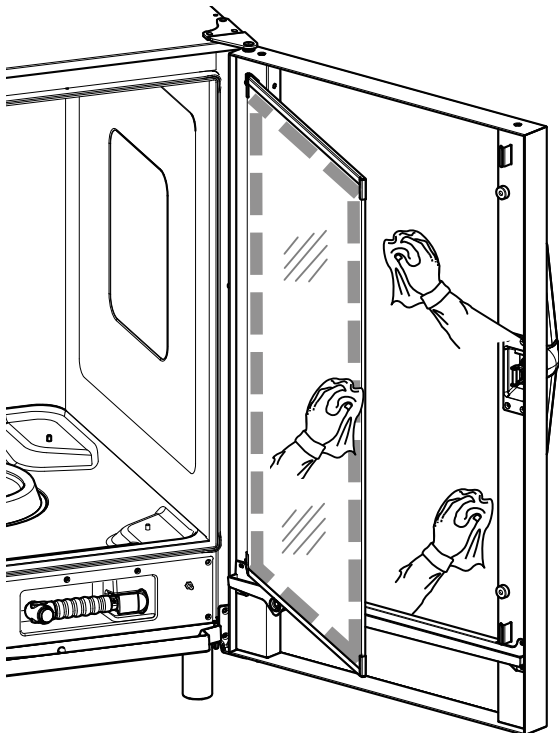
3. Maak de binnenkant van het glas, met name in de buurt van de rand, schoon. Zie de afbeelding hieronder;



4. Bij geopende deur op de twee borgklemmen boven en onder drukken zoals getoond in de afbeelding;

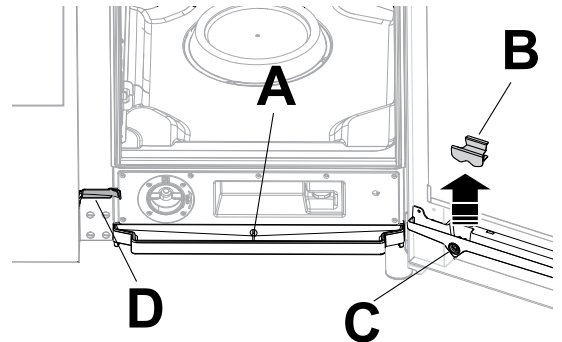


5. Maak de andere kant van het glas en de oppervlakken tussen de twee deuren schoon.



6. Plaats het binnenste glas weer terug in de klemmen en sluit de deur van de oven.
7. Maak de afvoerbuis van de lekbak ("A") regelmatig schoon met een waterdrukspuit; Sproei zo nu en dan een reinigingsmiddel in de afvoerbuis alvorens hem met een waterstraal te reinigen.

8. Verwijder de metalen afdekking ("B") en maak de enkele terugslagklep ("C") regelmatig schoon met een waterdrukspuit; Sproei zo nu en dan een reinigingsmiddel over de enkele terugslagklep alvorens hem met een waterstraal te reinigen.



9. Maak het kleine gootje ("D") regelmatig schoon met de bij het apparaat geleverde borstel;

Voedselsonde

Om de efficiëntie te waarborgen wordt geadviseerd om de voedselsonde van tijd tot tijd te reinigen. De sonde moet de hand worden gereinigd, met gebruik van lauw water en neutrale zeep, en vervolgens worden afgespoeld met schoon water.



BELANGRIJK

Ga uiterst voorzichtig om met de sonde, houd er rekening mee dat het toch gaat om een voorwerp met een scherpe punt, ga er dus erg zorgvuldig mee om, ook tijdens de reiniging.

F.1.5 Vervangen van versleten onderdelen

Er zijn onderdelen die beschadigd raken als gevolg van normaal gebruik gedurende een bepaalde periode, die niet door de fabrieksgarantie worden gedekt.

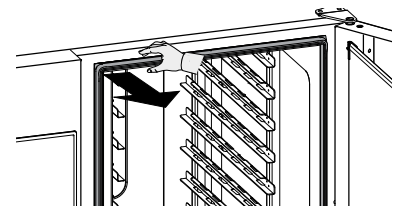
Vervangen van de pakking van de deur

De pakking van de deur is een onderdeel dat metertijd kan verouderen en verslijten. Het is een goede zaak om hem te vervangen als u constateert dat hij hard wordt of kapot gaat.

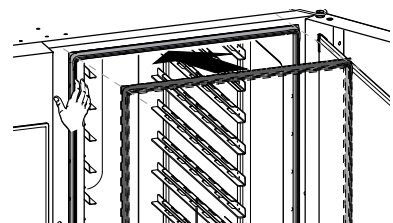
Ga om de pakking te vervangen als volgt te werk:

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

1



2



F.2 Reparaties en buitengewoon onderhoud



LET OP:

Reparaties en groot onderhoud dienen door geautoriseerde vakmensen uitgevoerd te worden, die bij de fabrikant een servicehandleiding kunnen aanvragen.

F.3 Onderhoudsintervallen

Alle componenten die onderhoud vereisen zijn te bereiken vanaf het voorpaneel of het achterpaneel van het apparaat.

De lengte van de periodes tussen inspecties en onderhoud is afhankelijk van de effectieve bedrijfsomstandigheden van de machine en van de omgevingsomstandigheden (aanwezigheid van stof, vocht, enz.), daarom kunnen hiervoor geen exacte gegevens voor intervallen gegeven worden.

Om stilstandtijd tot een minimum te beperken, is het raadzaam om zorgvuldig en periodiek onderhoud aan de machine uit te voeren. Om een constante efficiëntie van de machine te garanderen, wordt geadviseerd de controles volgens de in de hierna volgende tabel frequentie uit te voeren:



BELANGRIJK

Onderhouds- en controlewerkzaamheden, evenals de revisie van de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gespecialiseerd technicus of door de Klantenservice, voorzien van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (veiligheidsschoenen en handschoenen) alsmede van geschikte gereedschappen en hulpmiddelen; Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden door een gespecialiseerd technicus of door de Klantenservice.

Onderhoud, inspecties, controles en reiniging	Frequentie	Aansprakelijkheid
Normale reiniging • algemene reiniging van de machine en het gebied er omheen.	Dagelijks	Operator
Mechanische beveiligingen • controle van de conserveringstoestand, controleer of er geen misvormingen, losgeraakte bouten en schroeven of ontbrekende onderdelen zijn.	Jaarlijks	Onderhoud
Schakelbord • controle van het mechanische deel, dat er geen breuken of vervormingen zijn, aanhalen van de bouten: verificatie van de leesbaarheid en de conserveringstoestand van de opschriften, van de stickers en van de symbolen, deze eventueel herstellen.	Jaarlijks	Onderhoud
Structuur van de machine • aanhalen van de belangrijkste bouten (schroeven, bevestigingssysteem, enz.) van de machine.	Jaarlijks	Onderhoud
Veiligheidsborden • controle van de leesbaarheid en de toestand van de veiligheidsborden.	Jaarlijks	Onderhoud
Elektrisch bedieningspaneel • controle van de elektrische componenten die gemonteerd zijn in het elektrische bedieningspaneel. controle van de bedrading tussen het schakelpaneel en de onderdelen van de machine.	Jaarlijks	Onderhoud
Elektrische verbindingkabel en de stekker • controle van de verbindingkabel (eventueel vervangen) en de stekker.	Jaarlijks	Onderhoud
Preventief onderhoud • verificatie van alle gascomponenten (indien aanwezig).	Jaarlijks	Onderhoud
Preventief onderhoud • Verwijder eventuele vuilafzettingen op de binnenkant van het apparaat.	Om de 6 maanden ¹	Onderhoud
Schakelbord • controleer de staat van de interne onderdelen.	Om de 6 maanden ¹	Onderhoud
Schakelbord • controleren en reinigen van het afvoersysteem.	Om de 6 maanden ¹	Onderhoud
Algemene revisie van de machine • controle van alle onderdelen, de elektrische uitrustingen, corrosie, leidingen...	Elke tien jaar ²	Onderhoud

1. In bijzondere omstandigheden (bijv. intensief gebruik van het apparaat, zilde omgeving e. d.) wordt geadviseerd het preventieve onderhoud vaker uit te voeren.

2. de machine is gebouwd en ontworpen voor een gebruiksduur van ongeveer tien jaar. Na afloop van die tijdsperiode (vanaf de ingebruikneming van de machine) moet de machine een algemene revisie ondergaan. Enkele voorbeelden van controles die uitgevoerd moeten worden, worden hieronder aangegeven.

- Controleer elektrische onderdelen of componenten op mogelijke oxidatie; vervang deze eventueel en herstel de oorspronkelijke toestand;
- Controleer de structuur en met name de gelaste koppelingen;
- Controleer en vervang de bouten en/of schroeven, controleer ook op eventueel loszittende onderdelen;
- Controleer het elektrische en elektronische systeem;
- Controleer de werking van de veiligheidsvoorzieningen;
- Controleer van de algemene toestand van de aanwezige beschermingen en beveiligingen.



LET OP:

Wij adviseren u bovendien om met de klantenservice een contract af te sluiten voor gepland preventief onderhoud.

Demontage

- Alle sloopwerkzaamheden moeten plaatsvinden als de machine stilstaat en koud is en met de elektrische voeding van de machine afgekoppeld;
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden, als de voedingsspanning is onderbroken, door een gekwalificeerd elektricien;
- Voor het uitvoeren van deze werkzaamheden is het gebruik van: overall, veiligheidsschoenen en handschoenen vereist;
- Tijdens de demontagewerkzaamheden en de verplaatsing van de verschillende onderdelen, de machine zo dicht mogelijk bij de grond houden.

G PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

G.1 Tabel met anomaliteiten

In het geval van een anomaliteit laat de oven altijd een waarschuwingsboodschap of alarm zien die de fout die optreedt beschrijft. Het bijbehorende symbool blijft zichtbaar totdat het probleem is opgelost.



Waarschuwingssymbool



Symbool alarmsignalering

Volg de aanwijzingen die door het apparaat worden gegeven op, en neem indien nodig contact op met de Klantenservice. Denk daarbij aan:

1. schakel de netvoeding van het apparaat uit;
2. schakel de veiligheidsschakelaar vóór het apparaat uit;
3. sluit het gas af (in het geval van gasmodellen) en draai waterkranen dicht;

In sommige gevallen kunnen storingen gemakkelijk en snel opgelost worden door de aanwijzingen in deze lijst met problemen en bijbehorende oplossingen te volgen:

Anomaliiteit	Soort anomaliteit	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
ACF	Waarschuwing	Luchtfilter ontbreekt	<ul style="list-style-type: none"> • Filter niet gedetecteerd; • Mogelijke schade aan de inwendige elektrische en elektronische onderdelen als gevolg van ontbreken van het luchtfilter. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zet het filter weer op zijn plaats; • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
ACUM	Stopt de oven	Moederbord niet geïdentificeerd	Communicatieprobleem met het moederbord.	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel de oven UIT/AAN; • Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
ASCH	Waarschuwing	Waarschuwing temperatuur onderdelencompartiment	<ul style="list-style-type: none"> • Filter is vuil; • Temperatuur in de ruimte te hoog. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de temperatuur in de ruimte en houd er rekening mee dat de oven verse lucht nodig heeft om het elektronica-compartiment te koelen. • Maak het filter schoon; • Laat de oven afkoelen voor de bereiding. • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
BEtc	Stopt de reiniging	Fout, te veel tijd voor de sluitingshandeling tijdens het reinigen	Mechanisch of elektrisch probleem met het ontluichtingsventiel.	Bel de Technische dienst
BEto	Stopt de reiniging	Fout, te veel tijd voor de openingshandeling tijdens het reinigen	Mechanisch of elektrisch probleem met het ontluichtingsventiel.	Bel de Technische dienst
BEtr	Waarschuwing	Te hoge temperatuurverhogingstijd van de boiler	De oven heeft een lage prestatie van de boiler gedetecteerd.	<ul style="list-style-type: none"> • Het is mogelijk om bereidingen uit te voeren. Controleer de resultaten van de bereiding. • Bel de Technische Dienst als de waarschuwing aanhoudt.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
Bhtc	Waarschuwing	Waarschuwing over te lange duur van de sluitingshandeling	<ul style="list-style-type: none"> • Storing klep (ontluchtingsventiel) motorreductor of microscharelaar. • Blokkering bij de ingang van het ontluchtingsventiel. 	<p>De oven kan nog steeds gebruikt worden. De resultaten van de bereiding kunnen afwijken van het gebruikelijke.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controleer terwijl de oven UIT en afgekoeld is of er blokkeringen in het rookkanaal bovenop de oven zitten, en verwijder ze, indien aanwezig; • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
Bhto	Waarschuwing	Waarschuwing over te lange duur van de openingshandeling	<ul style="list-style-type: none"> • Storing klep (ontluchtingsventiel) motorreductor of microscharelaar. • Blokkering bij de ingang van het ontluchtingsventiel. 	<p>De oven kan nog steeds gebruikt worden. De resultaten van de bereiding kunnen afwijken van het gebruikelijke.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controleer terwijl de oven UIT en afgekoeld is of er blokkeringen in het rookkanaal bovenop de oven zitten, en verwijder ze, indien aanwezig; • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
bntC	Stopt de boiler	SSR NTC-storing van de boiler (NTC4)	Probleem met de temperatuursensor.	<p>De oven heeft een probleem met de werking van de boiler gedetecteerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controleer de resultaten van de bereiding. • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
BoLt	Stopt de cyclus (als de cyclus gebruik maakt van de boiler)	Timeout laden water van de boiler	<ul style="list-style-type: none"> • Watertoevoer (druk/waterkwaliteit). • Probleem elektrische isolatie van waterniveausensoren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de watertoevoer geopend is; • Controleer of de waterdruk niet te laag is; • Controleer of het waterfilter verstopt is. Maak hem schoon of vervang hem; • Mechanisch probleem met de werking van de boiler. Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
BSHt	Waarschuwing	Hoge temperatuur boiler SSR NTC (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> • Luchtfilter inlaat is vuil; • Storing koelventilator; • Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan; • Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat; • Stoom/warmte lekt naar het elektronica compartiment; 	<ul style="list-style-type: none"> • De oven niet uitschakelen; • Wacht tot de temperatuur zakt; • Maak het luchtfilter van de inlaat schoon; • Controleer met een dunne strook papier of er een consistente luchtstroming gedetecteerd kan worden bij de inlaat van koellucht; is dit niet het geval, bel dan de Technische Dienst; • Controleer of de toevoer van koellucht beïnvloed kan worden door warmte die in de keuken wordt geproduceerd (als de oven in de buurt van warme apparaten staat, stop dan met werken met die apparaten en stel de Technische Dienst daarvan op de hoogte); • Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
BSOt	Stopt de bereidingscyclus	SSR NTC te hoge temperatuur van de boiler (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> • Luchtfilter inlaat is vuil; • Storing koelventilator; • Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan; • Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat, • Stoom/warmte lekt naar het elektronica compartiment. 	<p>De oven kan verder werken in de herstelstand: de bereidingscycli maken geen gebruik van de boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De oven niet uitschakelen; • Wacht tot de temperatuur zakt; • Maak het luchtfilter van de inlaat schoon; • Controleer met een dunne strook papier of er een consistente luchtstroming gedetecteerd kan worden bij de inlaat van koellucht; is dit niet het geval, bel dan de Technische Dienst; • Controleer of de toevoer van koellucht beïnvloed kan worden door warmte die in de keuken wordt geproduceerd (als de oven in de buurt van warme apparaten staat, stop dan met werken met die apparaten en stel de Technische Dienst daarvan op de hoogte); • Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
Cdo	Stopt de reiniging	Reinigingslade ontbreekt	<ul style="list-style-type: none"> De reinigingslade is niet (op de juiste wijze) in zijn behuizing gestoken; Er zijn problemen met de detectie-inrichtingen (magneet/reedschakelaar). 	<p>De oven kan doorgaan met bereidingen, maar de reinigingscyclus kan niet worden uitgevoerd tot de lade weer op zijn plaats zit;</p> <ul style="list-style-type: none"> Zorg ervoor dat de reinigingslade in zijn behuizing zit en er goed is ingeschoven zodat de detectie-inrichtingen worden geactiveerd. Als de fout aanhoudt, reinig de oven dan met de hand en bel de Technische Dienst.
CFbL	Waarschuwing	Storing koelventilator	<ul style="list-style-type: none"> Overbelasting motor koelventilator als gevolg van vuil of roest Ander elektrisch/mechanisch probleem 	<p>De oven blijft werken tot de elektronica een kritische temperatuur bereikt.</p> <p>Bel de Technische dienst</p>
CntC	Stopt de bereiding	SSR NTC-storing van de ovenruimte (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Storing connector; Storing NTC-sensor; Storing PCB; 	<ul style="list-style-type: none"> Start de oven opnieuw; Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
CPUA	Stopt de oven	Geen communicatie met ACS-micro	Storing PCB.	<ul style="list-style-type: none"> Start de oven opnieuw; Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
CPUt	Stopt de oven	Geen communicatie met TC-micro	Storing PCB.	<ul style="list-style-type: none"> Start de oven opnieuw; Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
CSHt	Waarschuwing	Hoge temperatuur SSR NTC van de ovenruimte (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Luchtfilter inlaat is vuil; Storing koelventilator; Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan; Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat; Stoom/warmte lekt naar het elektronicacompartiment; 	<ul style="list-style-type: none"> De oven niet uitschakelen; Wacht tot de temperatuur zakt; Maak het luchtfilter van de inlaat schoon; Controleer met een dunne strook papier of er een consistente luchtstroming gedetecteerd kan worden bij de inlaat van koellucht; is dit niet het geval, bel dan de Technische Dienst; Controleer of de toevoer van koellucht beïnvloed kan worden door warmte die in de keuken wordt geproduceerd (als de oven in de buurt van warme apparaten staat, stop dan met werken met die apparaten en stel de Technische Dienst daarvan op de hoogte); Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
CSOt	Stopt de bereidingscyclus	Te hoge temperatuur SSR NTC van de ovenruimte (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Luchtfilter inlaat is vuil; Storing koelventilator; Inlaat koeling zuigt warme/hete lucht aan; Oven is geïnstalleerd in de buurt van een warm apparaat; Stoom/warmte lekt naar het elektronicacompartiment; 	<p>De oven kan verder werken in de herstelstand: de bereidingscycli maken geen gebruik van de boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> De oven niet uitschakelen; Wacht tot de temperatuur zakt; Maak het luchtfilter van de inlaat schoon; Controleer met een dunne strook papier of er een consistente luchtstroming gedetecteerd kan worden bij de inlaat van koellucht; is dit niet het geval, bel dan de Technische Dienst; Controleer of de toevoer van koellucht beïnvloed kan worden door warmte die in de keuken wordt geproduceerd (als de oven in de buurt van warme apparaten staat, stop dan met werken met die apparaten en stel de Technische Dienst daarvan op de hoogte); Bel de Technische dienst als de fout aanhoudt.
dESC	Stopt de boiler	Maak de boiler schoon	Ontkalk de boiler	Voer een reinigingsprogramma uit met inbegrip van de spoelglans- en ontkalkingscyclus en gebruik slechts 2 tabletten C25. (Volg de procedure volgens de Gebruikershandleiding)

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
EbOL	Stopt de cyclus/het voorverwarmen	Storing thermokoppel boiler	<ul style="list-style-type: none"> • Storing connector; • Storing TC-sensor; • Storing PCB. 	<p>De oven kan blijven werken zonder voorverwarming (controleer de bereidingsresultaten).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stel de Technische Dienst op de hoogte van de storing.
EbYP	Waarschuwing	Storing temperatuursensor stoomafvoer.	<ul style="list-style-type: none"> • Storing connector; • Storing TC-sensor; • Storing PCB. 	<p>De oven kan blijven werken, maar het is mogelijk dat het waterverbruik toeneemt.</p> <p>Bel de Technische dienst.</p>
ECEd	Stopt de cyclus	Storing onderste thermokoppel ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> • Storing connector; • Storing TC-sensor; • Storing PCB. 	<p>De oven kan alleen blijven werken met de 100 °C cyclus.</p> <p>Bel de Technische dienst.</p>
ECEu	Stopt de cyclus	Storing onderste thermokoppel ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> • Storing connector; • Storing TC-sensor; • Storing PCB. 	<p>De oven kan alleen blijven werken met de 100 °C cyclus.</p> <p>Bel de Technische dienst.</p>
EH2O	Stopt de oven	Gemeten water komt niet overeen met toestand kleppen	<ul style="list-style-type: none"> • Watertoevoerklep gesloten of gedeeltelijk gesloten; • Tijdelijk gebrek van druk watertoevoer; • Storing stromingsmeter; • Probleem met het watersysteem. 	<p>De oven kan blijven werken (controleer de bereidingsresultaten).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de watertoevoerklep geopend is; • Controleer dat de waterdruk > 1,5 bar is; • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
ELMb	Stopt de bereiding als de stoom hoger is dan 100 °C	Probleem met de zuurstofsensor gedetecteerd	<ul style="list-style-type: none"> • Storing lambdasensor. 	<p>De oven kan nog steeds gebruikt worden met stoom onder 100 °C</p> <ul style="list-style-type: none"> • De bereidingsresultaten in de Stoomstand kunnen afwijken van het gebruikelijke. • Bel de Technische Dienst als de bereidingsresultaten aanhoudend niet naar tevredenheid zijn.
EntC	Stopt de oven	storing NTC onderdelencompartiment (NTC1)	<ul style="list-style-type: none"> • Storing connector; • Storing TC-sensor; • Storing PCB. 	<p>Temperatuursensor elektronica bord beschadigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bereiding onmogelijk. • Bel de Technische dienst.
Eotd	Waarschuwing	Hogere temperatuur in waterafvoer	Mogelijk gebrek aan water in het afvoersysteem.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer dat de oven watertoevoer heeft; • Giet wat water op het onderste filter in de ovenruimte; • Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
Eprb	Stopt de oven in de Voedselsondestand	Storing kernsonde	<ul style="list-style-type: none"> • Verkeerd gebruik voedselsonde (bijvoorbeeld aan de draad getrokken of draad samengeknepen); • Storing connector; • Storing sonde; • Storing PCB. 	<p>Het is mogelijk om cycli gebaseerd op tijd uit te voeren (zonder de voedselsonde);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de als accessoire verkrijgbare USB-voedselsonde, indien beschikbaar; • Bel de Technische Dienst om de werking van de voedselsondestand te herstellen.
Ertc	Waarschuwing	Probleem met de ingebouwde klok	Probleem met software of hardware (bijvoorbeeld batterij van de klok is leeg).	<p>Mogelijk werkt bepaalde functionaliteit (bijvoorbeeld HCCP) niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bel de Technische dienst.
ESCH	Stopt de oven	Te hoge temperatuur onderdelencompartiment	<ul style="list-style-type: none"> • Filter is vuil; • Temperatuur in de ruimte te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de temperatuur in de ruimte en houd er rekening mee dat de oven verse lucht nodig heeft om het elektronica compartiment te koelen; • Maak het filter schoon; • Laat de oven afkoelen voor de bereiding. • Bel de Technische dienst als het probleem terugkeert.
EStd	Waarschuwing	Storing NTC waterafvoer	<ul style="list-style-type: none"> • Storing connector • Storing NTC-sensor • Storing PCB 	<p>De oven blijft werken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bel de Technische Dienst om het probleem op te lossen

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
EtB	Stopt de cyclus/boiler	De veiligheidsthermostaat van de boiler grijpt in. Te hoge temperatuur in de boiler.	<ul style="list-style-type: none"> Water in de boiler ontbreekt; Ophoping van kalksteen in de boiler; TC sondesensor is niet op de juiste wijze ingebracht; De bol of het capillair van de veiligheidsthermostaat is beschadigd; Er lekt warmte naar het lichaamsoppervlak van de veiligheidsthermostaat; De parameter BOT is te hoog ingesteld; Temperatuur in de ruimte < 5°C. 	<p>De oven kan geen stoom produceren met de boiler. Er wordt een alternatief instrument gebruikt, maar de prestatie zal minder zijn;</p> <ul style="list-style-type: none"> Bel de Technische Dienst om de werking van de boiler te herstellen.
EtC	Stopt de oven	De veiligheidsthermostaat van de ovenruimte grijpt in. Te hoge temperatuur in de ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> De ovenruimte is vuil; De parameter COT is te hoog ingesteld; De bol of het capillair van de veiligheidsthermostaat is beschadigd; De ventilator van de motor is geblokkeerd terwijl de verwarming nog aan staat; De TC temperatuursensor geeft foutieve metingen Er lekt warmte naar het lichaamsoppervlak van de veiligheidsthermostaat. Temperatuur in de ruimte < 5°C. 	Maak de ovenruimte handmatig schoon en bel de Technische Dienst.
EtUb	Stopt de boilercycli	Te hoge temperatuur boiler	<ul style="list-style-type: none"> Water in de boiler ontbreekt (alleen voor elektrisch verwarmde apparaten); Ophoping van kalksteen in de boiler; De parameter BOT is te laag ingesteld. 	<ul style="list-style-type: none"> Wacht tot de temperatuur in de boiler gezakt is (alarmmelding ETUB verschijnt) Voer een reinigingsprogramma uit met inbegrip van de spoelglans- en ontkalkingscyclus en gebruik slechts 2 tabletten C25. (Volg de procedure volgens de Gebruikershandleiding) Als het alarm weer terugkeert, ontkalk de boiler dan nogmaals. Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
EtUC	Stopt de oven	Te hoge temperatuur in de ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> De ovenruimte is vuil; De parameter COT is te laag ingesteld. 	<ul style="list-style-type: none"> Start een koelcyclus; als dat niet mogelijk is, open dan de deur en laat de oven afkoelen; maak de ovenruimte schoon. Als de temperatuur daalt is het mogelijk om een nieuwe bereidingscyclus te starten. Bel de Technische dienst als de fout weer optreedt.
FA8H	Na het einde van de bereidingscyclus stopt de oven de bereiding	De oven heeft gedurende 8 uur zonder luchtinlaatfilter gewerkt	Verkeerd gebruik	Herstel het luchtinlaatfilter en controleer of hij schoon is voor hij weer op zijn plaats wordt gemonteerd. Neem contact op met de Technische Dienst als het filter kwijtgeraakt is
FDXX (XX = 00 - 17)	Stopt de oven	Storing motor onderste ovenruimte	Diagnose op grond van het weergegeven foutnummer (van 00 tot 17).	Schakel de oven UIT/AAN; Als de fout aanhoudt, maak de ovenruimte dan met de hand schoon en bel de Technische Dienst.

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
FILS	Stopt de boilercycli	Waterniveau boiler niet op tijd bereikt	<ul style="list-style-type: none"> • Watertoevoerklep gesloten of gedeeltelijk gesloten; • Tijdelijk gebrek van druk watertoevoer; • Storing waterniveausensor boiler; • Lek boiler: afvoerklep of breuk. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de watertoevoerklep volledig geopend is en dat er geen verstoppingen in het waterfilter zitten (maak hem indien nodig schoon). • De oven kan blijven werken in de Convectiestand • Tenzij er geen water in de hoofdwatervoorleiding zit, kan de oven blijven werken in de herstelstand. • Bel de Technische Dienst om de werking van de boiler te herstellen.
FSnr	Waarschuwing	Probleem koelventilator	<ul style="list-style-type: none"> • Luchtfilter inlaat is vuil • Storing koelventilator 	<ul style="list-style-type: none"> • Maak het luchtfilter van de inlaat schoon; • Controleer met een dunne strook papier of er een consistente luchtstroming gedetecteerd kan worden bij de inlaat van koellucht; is dit niet het geval, bel dan de Technische Dienst.
FUXX (XX = 00 - 17)	Stopt de oven	Storing motor bovenste ovenruimte	Diagnose op grond van het weergegeven foutnummer (van 00 tot 17).	Schakel de oven UIT/AAN; Als de fout aanhoudt, maak de ovenruimte dan met de hand schoon en bel de Technische Dienst.
GbbU	Stopt de boiler	Gasbrander boiler geblokkeerd	<ul style="list-style-type: none"> • Lucht in gastoevoer; • Gastoevoer is afgesloten; • Probleem met de elektrischevoorziening van het brandersysteem; • Interne storing brandersysteem; 	<p>De oven kan blijven werken, zowel in de Convectiestand als in de ISG-stand.</p> <p>Om de functionaliteit van de boiler volledig te herstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schakel de oven UIT/AAN. • Als de fout aan het begin van de cyclus optreedt, bel dan de Technische Dienst. • Als de fout optreedt na 5 pogingen om te ontsteken: <ol style="list-style-type: none"> 1. controleer of de hoofdklep van de gastoevoer geopend is 2. herstel de fout en probeer een nieuwe cyclus te starten 3. als de fout aanhoudt, schakel de oven dan UIT/AAN en probeer opnieuw een nieuwe cyclus te starten; 4. bel de Technische dienst als de fout aanhoudt
GbCd	Cyclus gepauzeerd	Onderste brander ovenruimte vergrendeld	<ul style="list-style-type: none"> • Lucht in gastoevoer; • Gastoevoer is afgesloten; • Probleem met de elektrischevoorziening van het brandersysteem; • Interne storing brandersysteem; 	<p>De oven werkt niet totdat de functionaliteit van de brander is hersteld.</p> <p>Om de functionaliteit te herstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schakel de oven UIT/AAN. • Als de fout aan het begin van de cyclus optreedt, bel dan de Technische Dienst. • Als de fout optreedt na 5 pogingen om te ontsteken: <ol style="list-style-type: none"> 1. controleer of de hoofdklep van de gastoevoer geopend is 2. herstel de fout en probeer een nieuwe cyclus te starten 3. als de fout aanhoudt, schakel de oven dan UIT/AAN en probeer opnieuw een nieuwe cyclus te starten; 4. bel de Technische dienst als de fout aanhoudt

Anomalië	Soort anomalie	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
GbCU	Cyclus gepauzeerd	Bovenste brander ovenruimte vergrendeld	<ul style="list-style-type: none"> Lucht in gastoevoer; Gastoevoer is afgesloten; Probleem met de elektriciteitsvoorziening van het brandersysteem; Interne storing brandersysteem; 	<p>De oven werkt niet totdat de functionaliteit van de brander is hersteld.</p> <p>Om de functionaliteit te herstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Schakel de oven UIT/AAN. Als de fout aan het begin van de cyclus optreedt, bel dan de Technische Dienst. Als de fout optreedt na 5 pogingen om te ontsteken: <ol style="list-style-type: none"> controleer of de hoofdklep van de gastoevoer geopend is herstel de fout en probeer een nieuwe cyclus te starten als de fout aanhoudt, schakel de oven dan UIT/AAN en probeer opnieuw een nieuwe cyclus te starten; bel de Technische dienst als de fout aanhoudt
GrCo	Stopt de reinigingscyclus	Klep vetopvang geopend	Verkeerd gebruik	Zorg ervoor dat de afvoerklep van de vetopvang gesloten is voordat de reinigingscyclus weer wordt gestart.
HdXX (XX = 01-26)	Stopt de oven	Activering kleppen/pompen	Diagnose op grond van het weergegeven foutnummer (van 01 tot 26).	<p>Schakel de oven UIT/AAN;</p> <p>Als de fout aanhoudt, volg dan de instructies die worden weergegeven.</p> <p>Als de fout aanhoudt, maak de ovenruimte dan met de hand schoon en bel de Technische Dienst.</p>
HFnl	Waarschuwing	Bevochtiger werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> Water ontbreekt; Blokking ISG-circuit. 	<p>De oven heeft een probleem met de bevochtiger gedetecteerd.</p> <p>Controleer dat de watertoevoerklep volledig geopend is en dat er geen verstoppingen in het waterfilter zitten. Maak hem indien nodig schoon.</p> <p>Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.</p>
HFnl	Stopt de bevochtiger	Bevochtiger werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> Water ontbreekt; Blokking ISG-circuit. 	<p>De oven heeft een probleem met de bevochtiger (ISG) gedetecteerd. Het is alleen mogelijk om in de convectiestand te werken.</p> <p>Controleer dat de watertoevoerklep volledig geopend is en dat er geen verstoppingen in het waterfilter zitten. Maak hem indien nodig schoon.</p> <p>Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.</p>
Htd	Stopt de oven	Afvoertemperatuur boven veiligheidslimiet	Mogelijk gebrek aan water in het afvoersysteem.	<ul style="list-style-type: none"> Controleer dat de oven watertoevoer heeft; Giet wat water op het onderste filter in de ovenruimte; Wacht tot het alarm stopt met knipperen; Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
LPIIn	Stopt de cyclus	Probleem niveausensor boiler	<ul style="list-style-type: none"> Vochtige kalk zorgt voor kortsluiting van de niveausensoren van de boiler. Isolatieproblemen met de niveausensoren van de boiler 	<p>De oven kan blijven werken in de Convectie-stand of in de ISG-stand.</p> <ul style="list-style-type: none"> Er is een probleem met het waterniveau in de boiler: laat een reinigingsprogramma lopen met inbegrip van de glansspoel- en ontkalkingscyclus en gebruik slechts twee tabletten C25. (Volg de procedure volgens de Gebruikershandleiding); Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
MCbM	Stopt de oven	Communicatieprobleem onderste generator	<ul style="list-style-type: none"> Probleem met de generator van de motor; Probleem met de aansluiting of een elektrisch probleem 	<p>Communicatiefout met de generator van de motor van de onderste ovenruimte.</p> <ul style="list-style-type: none"> Probeer de oven UIT/AAN te schakelen. Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.

Anomaliteit	Soort anomaliteit	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Ingrepen
MCtM	Stopt de oven	Communicatieprobleem bovenste generator	<ul style="list-style-type: none"> Probleem met de generator van de motor; Probleem met de aansluiting of een elektrisch probleem, 	<p>Communicatiefout met de generator van de motor van de bovenste ovenruimte.</p> <ul style="list-style-type: none"> Probeer de oven UIT/AAN te schakelen. Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
PFAC	Stopt de oven	Kaart fabrieksparameters corrupt	Probleem met de SW of met de HW	<ul style="list-style-type: none"> Probeer de oven UIT/AAN te schakelen. Bel de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
SbbU	Stopt het gas van de boiler	Probleem met de ventilatorsnelheid voor het boilergas	<ul style="list-style-type: none"> Overbelasting motor branderventilator als gevolg van vuil of roest Ander elektrisch/mechanisch probleem 	<p>Branderventilator bereikt de gewenste snelheid niet.</p> <p>Bel de Technische dienst.</p>
SbCd	Stopt de cyclus Stopt de cyclus/ convectie	Probleem met de snelheid van de ventilator van de onderste gasbrander van de ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> Overbelasting motor branderventilator als gevolg van vuil of roest; Ander elektrisch/mechanisch probleem. 	<p>Branderventilator bereikt de gewenste snelheid niet.</p> <p>Bel de Technische dienst.</p>
SbCU	Stopt de cyclus/ convectie	Probleem met de snelheid van de ventilator van de bovenste gasbrander van de ovenruimte	<ul style="list-style-type: none"> Overbelasting motor branderventilator als gevolg van vuil of roest; Ander elektrisch/mechanisch probleem. 	<p>Branderventilator bereikt de gewenste snelheid niet.</p> <p>Ovens met boiler kunnen werken in de 100°C stoomstand. Bel de Technische Dienst om de volledige functionaliteit van de oven te herstellen.</p>
SLUS	Stopt de boilercycli	Werkniveau waterboiler niet op tijd bereikt	<ul style="list-style-type: none"> Watertoevoerklep gesloten of gedeeltelijk gesloten; Tijdelijk gebrek van druk watertoevoer; Storing waterniveausensor boiler; Lek boiler: afvoerklep of breuk. 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer dat de watertoevoerklep volledig geopend is en dat er geen verstoppingen in het waterfilter zitten. Maak hem indien nodig schoon; De oven kan blijven werken in de Convectiestand; Tenzij er geen water in de hoofdwaterleiding zit, kan de oven blijven werken in de herstelstand Bel de Technische Dienst om de werking van de boiler te herstellen.

Als u na deze controles verricht te hebben constateert dat de storing voortduurt, dan moet u zich tot de Klantenservice wenden en het volgende melden:

- de aard van de storing;
- de PNC (productiecode) van het apparaat;
- Het Serie. Nr. (serienummer van het apparaat).



LET OP:

De productcode van het apparaat en het serienummer zijn onmisbaar om het type apparaat en de productiedatum te kunnen achterhalen:

H OVERIGE INFORMATIE

H.1 Ergonomische eigenschappen

H.1.1 Certificering

De ergonomische eigenschappen van uw product, die uw fysieke en cognitieve interactie ermee kunnen beïnvloeden, zijn beoordeeld en gecertificeerd.

Een product met ergonomische eigenschappen moet zelfs aan specifieke ergonomische vereisten voldoen, die in drie verschillende categorieën vallen: Polytechnisch, Biomedisch en Psychosociaal (bruikbaarheid en tevredenheid).

Voor elk van deze gebieden zijn specifieke testen met echte gebruikers uitgevoerd. Het product voldoet daarom aan de ergonomische acceptatiecriteria die door de toepasselijke normen worden gevraagd.

H.1.2 Algemene aanbevelingen

De oven of de snelkoeler die u gebruikt is specifiek bestudeerd en getest om eventuele lichamelijke problemen die samenhangen met de interacties met het product te minimaliseren.

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

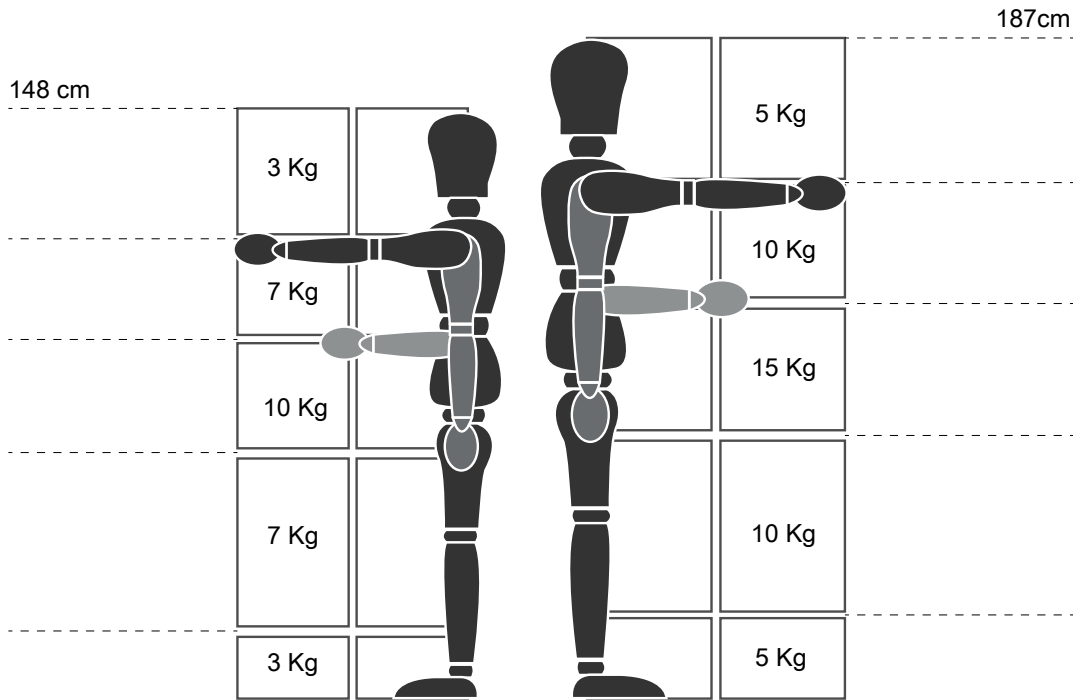
We willen in elk geval een paar werkprocedures aanbevelen:

- Hanteer het plateau op een evenwichtige manier, probeer uw rug tijdens het in- en uitladen niet te buigen.

- Buig indien mogelijk uw benen en buig uw rug niet naar voren tijdens het plaatsen van de plateaus op de onderste planken en tijdens het pakken van gereedschappen of voorwerpen die zich laag bevinden.
- Probeer indien mogelijk rekening te houden met hun gewicht bij het plaatsen van de plateaus, zoals in onderstaande afbeeldingen wordt getoond.
- Duw de wagen die de plateaus bevat indien mogelijk en trek hem om de afstanden te verkorten.
- Let op een goede kijkafstand om de informatie die op de display wordt getoond goed te kunnen begrijpen of om het voorwerp in de ovenruimte te kunnen zien, en voorkom daarbij zo veel mogelijk dat u omhoog moet kijken (strekken van de hals).

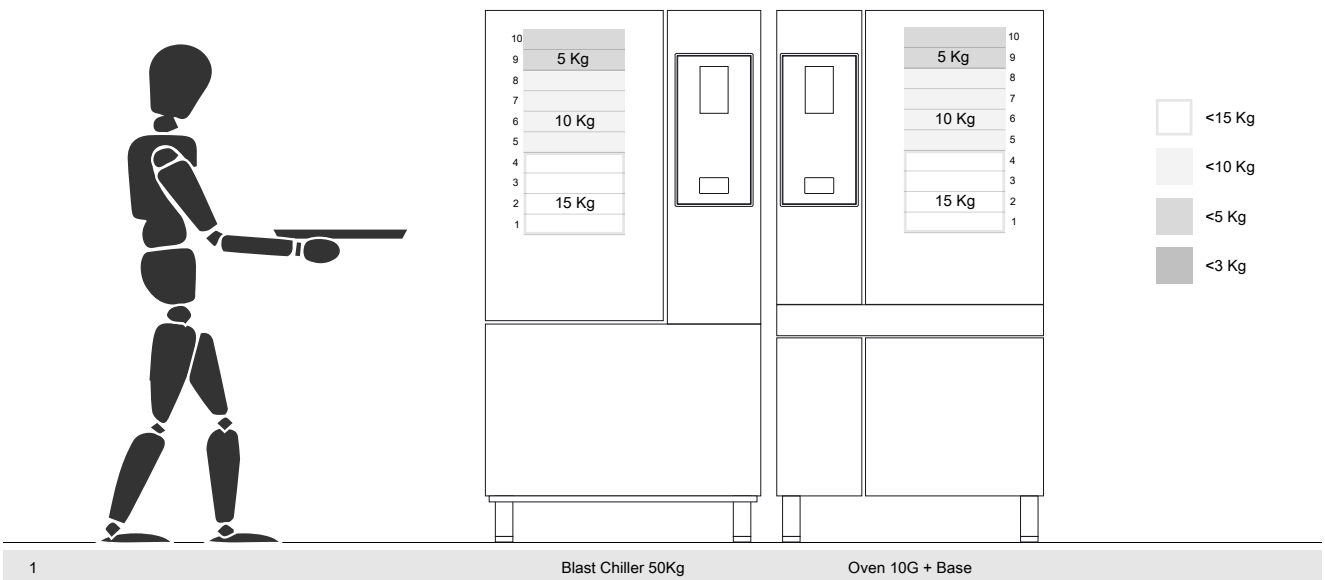
De aanbevolen plaatsing van plateaus op grond van hun gewicht

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



Maximaal aanbevolen gewichten - "Manual Handling Operations Regulations" - Health and Safety Executive (HSE, V.K., 2016)

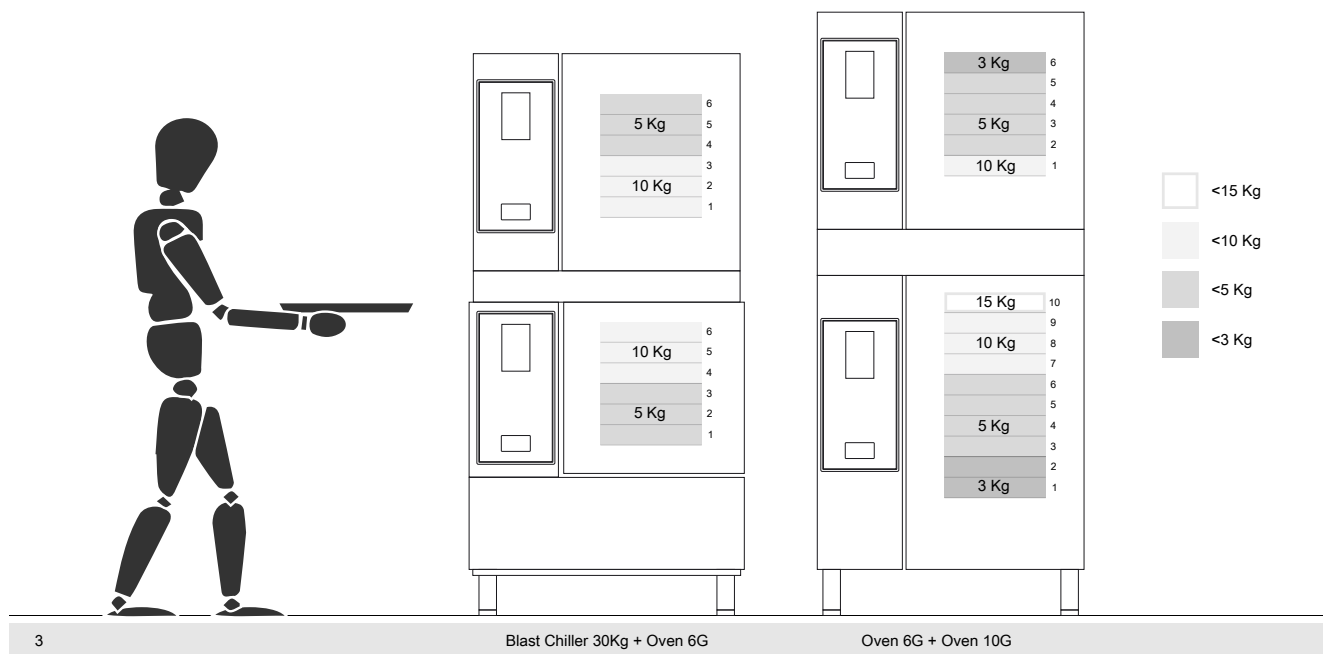
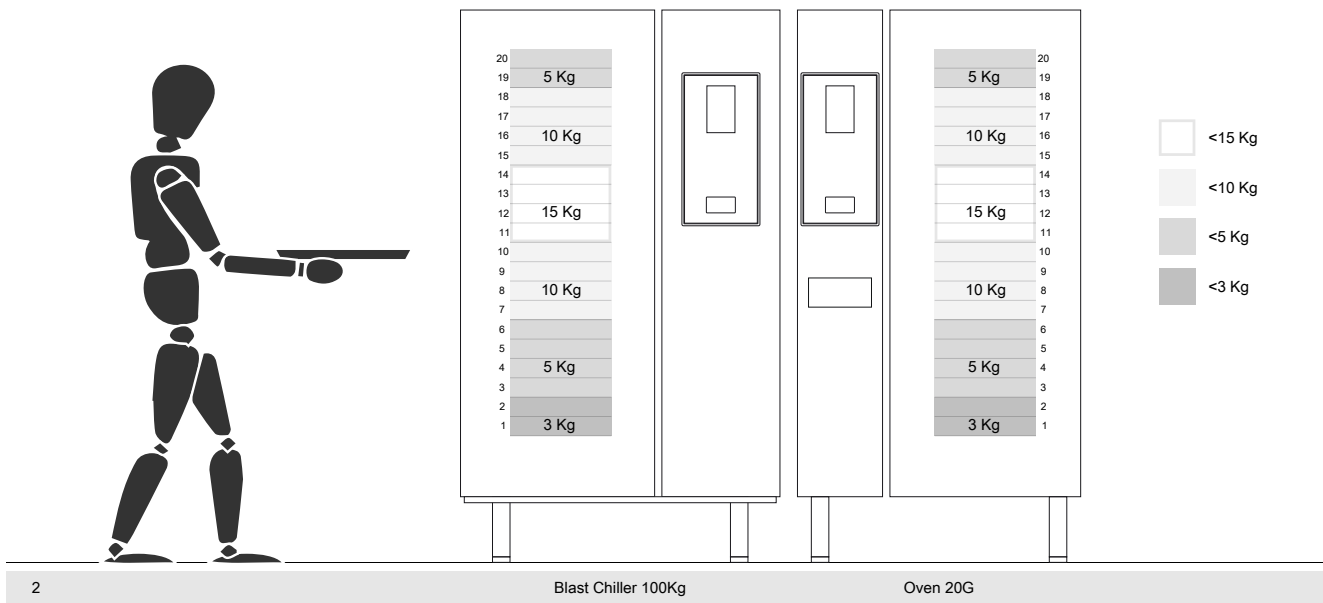
Hieronder een aantal voorbeelden van gebruikelijke installaties en de maximaal aanbevolen gewichten per plateau



1

Blast Chiller 50Kg

Oven 10G + Base



H.1.2.1 Aanbevelingen met betrekking tot accessoires

- Voor de installatie van de snelkoeler van 180 kg wordt aanleg van een geïsoleerde vloer aanbevolen om extra spanning voor de gebruiker die het Mobile GastroNorm-rek gebruikt te vermijden.
- Voor installatie van de 10GN aan de muur wordt aanbevolen om de stijgbuisaccessoire van maximaal 700 mm te gebruiken om het inlaadgemak te bevorderen.
- Voor de gestapelde installatie van 6GN + 6GN wordt aangeraden om de stelvoetjesaccessoire van 230-290 mm (code 922745) te gebruiken en ze op een maximale hoogte van 290 mm in te stellen om het inladen te vergemakkelijken.
- In de configuratie 6GN + 6GN op een stijgbuis wordt aanbevolen om plateaus met een gewicht lager dan 3 kg op het bovenste niveau in te laden.

I VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE

I.1 Opslag van het afvalmateriaal

Zorg er wanneer het apparaat wordt afgedankt voor dat het niet in het milieu wordt achtergelaten. De deuren dienen verwijderd te worden voordat u het apparaat afdankt.

SPECIAAL afval kan tijdelijk worden opgeslagen in afwachting van verwerking en/of permanente verwijdering. De wettelijke bepalingen die in het land van de gebruiker van toepassing zijn ten aanzien van de bescherming van het milieu moeten in ieder geval in acht genomen worden.

I.2 Procedure voor de ruwe demontage van het apparaat

Voordat u begint aan de sloop van de machine, adviseren wij u de fysieke toestand van de machine zorgvuldig te controleren, met name of er geen delen van de structuur verzwakt of gebroken zijn.

De verwerking tot afval van de onderdelen van de machine moet gescheiden plaatsvinden, rekening houdend met de

verschillende aard van de materialen zelf (bijvoorbeeld: metalen, oliën, vetten, kunststof, rubber, enz.).

In de diverse landen zijn verschillende wetgevingen van toepassing. U moet dan ook de voorschriften die bepaald worden door de wetten en de instanties in het land waar het apparaat gesloopt wordt, in acht nemen.

Over het algemeen gesproken moet de apparatuur ingeleverd worden bij bedrijven die gespecialiseerd zijn in het inzamelen/vernietigen.

Demonteer de apparatuur en verzamel de componenten op grond van hun chemische samenstelling; denk eraan dat de compressor smeerolie en koelvloeistof bevat, die gerecycled kan worden en dat koelkastcomponenten tot speciaal afval behoren, dat onder stadsvuil valt.



Dit symbool op het product geeft aan dat het niet dient te worden behandeld als huishoudelijk afval, maar dat het correct dient te worden verwijderd, ten einde alle mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen. Neem voor nadere informatie over de recycling van dit product contact op met de plaatselijke vertegenwoordiger of dealer van het product, de klantenservice of de plaatselijke instelling voor afvalverwerking.



LET OP:

Bij het afdanken van de machine moeten alle markeringen, deze handleiding en andere bij de apparatuur horende documentatie vernietigd worden.

