

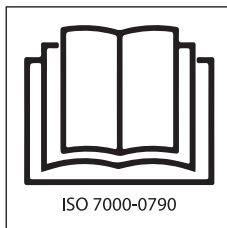
01/2019

Mod: FVS-423/TS

Production code: PK-DT-304E DI



Diamond
catering equipment



FMEC411T
FMEC723T
FMEC711T
FMEC1011T

RHDT-104E
RHDT-107E

FVS-423/TH
FVS-711/TH
FVS-1111/TH

RHDT-304E
RHDT-104E
RHDT-307E
RHDT-107E
RHDT-111E

PK-DT-304E
PK-DT-104E
PK-DT-307E
PK-DT-107E
PK-DT-111E

GEBRUIK EN ONDERHOUD	
4.0	Instructies voor een veilig gebruik van de oven
4.0A	Beschrijving van ovencyclus of ovenprogramma
4.1	De oven opstarten
4.2	Beschrijving van onderdelen van het bedieningspaneel
4.3	Selectie van handmatig programma in CONVECTIEMODUS
4.4	Selectie van handmatig programma in STOOMMODUS
4.5	Bijkomende functies
4.6	Een handmatig ovenprogramma starten
4.7	Snel afkoelen
5.0	Automatisch gaarprogramma
5.1	Start van een automatisch gaarprogramma
5.2	Wijzigen van een automatisch gaarprogramma
5.3	Een nieuw automatisch gaarprogramma opslaan
5.4	Verwijderen van een automatisch gaarprogramma
5.5	Verwijderen van een fase van een automatisch programma
6.0A	Automatisch reinigingssysteem met vloeibaar wasmiddel
7.0	Alarmen
7.1	Ernstige alarmen
7.2	Weinig ernstige alarmen
8.0	Aanpassingen
9.0	Onderhoud
9.1	Handelen in geval van storingen of indien het apparaat langdurig niet in gebruik is
10.0	Tips voor het bereiden
10.1	Oplossingen voor problemen bij het bereiden

4.0 INSTRUCTIES VOOR EEN VEILIG GEBRUIK VAN DE OVEN

- Controleer dat de oven op een stabiele plaats geïnstalleerd werd en dat de stroomopwaarts geïnstalleerde beveiligingsystemen efficiënt werken.
- Gebruik steeds geschikte beschermende handschoenen om de ovenschalen in de oven te plaatsen of uit de oven te halen.
- Let ook steeds op de vloer, die door de stoom glad zou kunnen zijn.
- Werk, om brandwonden te voorkomen, nooit met ovenschalen of andere houders die te vol of tot aan de rand gevuld zijn met vloeistoffen.
- Plaats geen ovenschalen of andere keukenapparatuur op de oven.
- Controleer de oven geregeld met de technische dienst en vervang eventuele beschadigde onderdelen die een invloed kunnen hebben op de goede werking van de oven of een gevaar zouden kunnen vormen.
- Reinig de oven regelmatig volgens de instructies in deze handleiding.

MAXIMALE VOEDSEL LOAD

Capaciteit	Maximale load
4 x 2/3 GN	6 Kg
4 x 1/1 GN	10 Kg
7 x 2/3 GN	10 Kg
7 x 1/1 GN	18 Kg
11 x 1/1 GN	25 Kg

Capaciteit	Maximale load

Voor het juiste begrip van de terminologie die in de volgende paragrafen wordt bepaald dat: **het koken fase het tijdsinterval waarin de oven uitvoert een van de volgende modi:**



Heteluchtstand
(temperatuurbereik 20 - 270°C)



Heteluchtstand met vocht controle
(temperatuurbereik 20 - 270°C)



Stoomstand
(temperatuurbereik 20 - 100°C)

De ovenfase kan van de volgende apparaten en automatische functies gebruik maken:



Sonde om de kerntemperatuur van het voedsel te beheersen



ΔT om temperatuur in ovenruimte te beheersen



Ovenruimte ontluichtingsventiel



Hoge or lage ventilatorsnelheid



Autoreverse

4.0 BESCHRIJVING VAN OVENCYCLUS OF OVENPROGRAMMA

Handmatige ovencyclus of -programma:

Voedsel kan in één enkele fase worden gegaard. Tijdens het ovenprogramma kunt u bovengenoemde apparaten en automatische functies activeren of deactiveren. U kan eveneens de temperatuur in de ovenruimte, de temperatuur van de kernsonde, de bevochtigingsgraad en de gaartijd aanpassen.

Automatisch ovenprogramma of -cyclus:

Voedsel kan in meerdere fasen en geheel automatisch worden gegaard.

Tijdens het programma is het mogelijk om bovengenoemde apparaten en automatische functies te wijzigen en de oventemperatuur, tijd en bevochtigingsgraad aan te passen.

4.1 DE OVEN OPSTARTEN

Schakel de interceptieventielen van het water en de elektrische beveiligingsschakelaar in (stroomopwaarts geïnstalleerd).



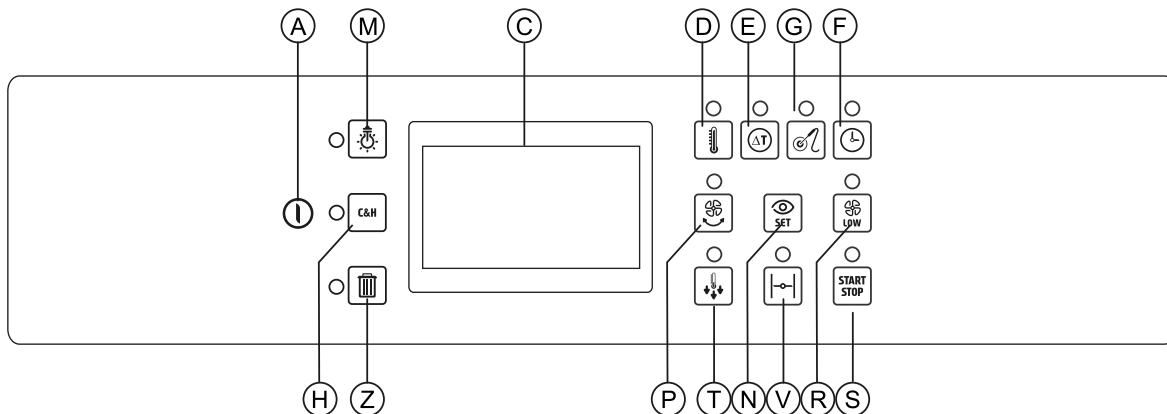
Druk op de ON/OFF-knop en wacht een aantal seconden tot het display oplicht.

OPGEPAST!

De oven uitschakelen met de ON/OFF-knop onderbreekt de elektriciteit naar de printplaat niet.

Indien u de oven niet gebruikt, raden wij u aan om de elektriciteit uit de schakelen met behulp van de beveiligingsschakelaar (stroomopwaarts).

4.2 BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL



A ON/OFF-knop om de oven aan en uit te zetten	N Display SET-knop
C 5" aanraakdisplay	P Knop autoreverse
D Knop temperatuur ovenruimte	R Knop verminderde ventilatie
E Delta T-functieknop	S Startknop garen/programma's
F Knop gaartijd	T Knop snel afkoelen
G Knop temperatuur kernsonde	V Ontluchtingsventiel aan/uit knop
H Cook & Hold functieknop	Z Knop annuleren programma
M Knop verlichting ovenruimte	

4.3 SELECTIE VAN HANDMATIG PROGRAMMA IN CONVECTIEMODUS

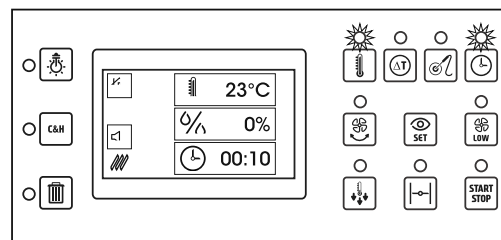


Om een handmatig programma in convectiemodus te configureren, drukt u in de homepage op het icoon met het symbool hiernaast. Het display en de knoppen op het bedieningspaneel geven de volgende informatie weer. 3 rechthoekige iconen tonen de parameters die gebruikt worden voor de regeling van het gaarproces. In het voorbeeld hiernaast zijn deze parameters de volgende:

- Temperatuur ovenruimte (de weergegeven waarde toont de reële temperatuur binnenin de ovenruimte).
- Percentage vochtigheid (deze waarde is standaard ingesteld op 0).
- Gaartijd (deze waarde is standaard ingesteld op 10 minuten).

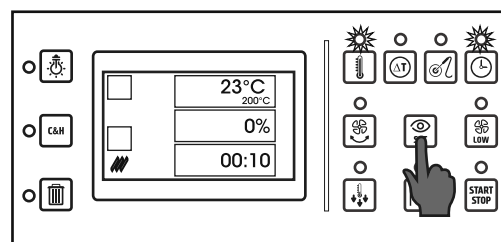
De oplichtende leds naast de knoppen temperatuur ovenruimte en gaartijd bevestigen de parameters die worden gebruikt om het garen te beheren. De gedoofde leds van de knoppen autoreverse en lage snelheid tonen aan dat deze functies niet werden geactiveerd.

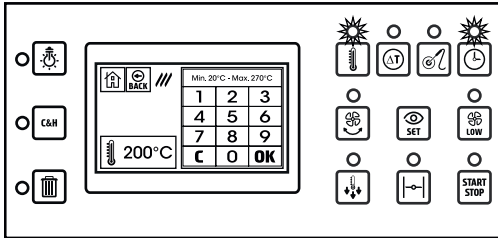
De gedoofde led van de knop voor het ontluchtingsventiel toont aan het ontluchtingsventiel gesloten is.



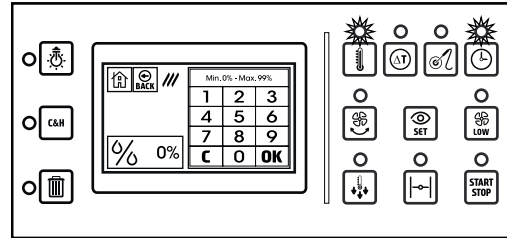
Door te drukken op de SET-knop toont het display de geselecteerde waarden totdat er op de knop wordt gedrukt. In het voorbeeld hiernaast toont het gaartijdicoon de reële temperatuur (23 °C) en de geselecteerde temperatuur (200°C).

De leds van de geselecteerde parameters (temperatuur ovenruimte en gaartijd) en van de geactiveerde bijkomende functies (autoreverse, lage snelheid en ontluchtingsventiel) knipperen totdat er op de knop "see set" wordt gedrukt.

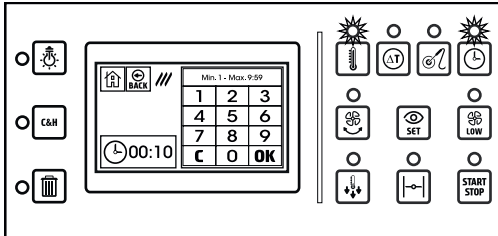




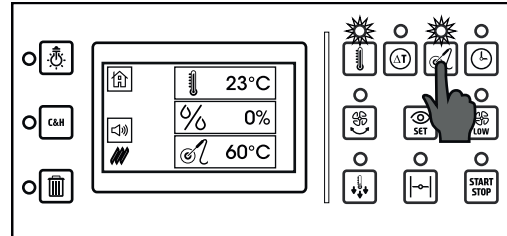
Afb. B



Afb. C



Afb. D



Afb. E



Afb. B. Om de ingestelde temperatuur van de ovenruimte te wijzigen, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool hiernaast. Het display geeft het numerieke toetsenbord weer om de nieuwe temperatuur te selecteren. Voer de gewenste temperatuur in en druk op OK.

De geselecteerde temperatuur moet tussen 20 °C en 270 °C zijn.

OPMERKING: Indien u lage ventilatiesnelheid hebt geactiveerd, ligt het temperatuurbereik tussen de 20 °C en 230 °C.



Afb. C. Om het vochtigheidspercentage van de ovenruimte te wijzigen, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool hiernaast. Op het display verschijnt het numerieke toetsenbord om de nieuwe waarde voor de vochtigheid in te voeren. Vul de gewenste waarde in en druk OK.

Het vochtigheidspercentage moet tussen 0% en 99% liggen.



Afb. D. Om de gaartijd te wijzigen, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool hiernaast.

Op het display verschijnt het numerieke toetsenbord om de nieuwe gaartijd in te voeren.

Vul de gewenste waarde in en druk OK.

De ingevoerde gaartijd moet tussen 1 minuut en 20 uur liggen.

OPMERKING: Voer de waarde in minuten in voor gaartijden tussen de 1 en 59 minuten.

Voor gaartijden tussen 60 minuten en 20 uur, voert u de uren en minuten in.

Bijvoorbeeld, voor een gaartijd van anderhalf uur, voer 130 in (1 uur en 30 minuten).

Voor een onbeperkte werking van de oven, voer 0 in.



Afb. E. Voor een gaarproces met kernsonde, drukt u op de knop onder het display die hiernaast wordt afgebeeld.

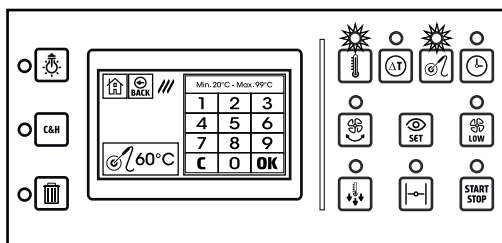
Het oplichtende led naast de knop voor de gaartijd schakelt uit en de led van de kernsonde licht op.

Op het display, wordt de gaartijd vervangen door de kernsonde.

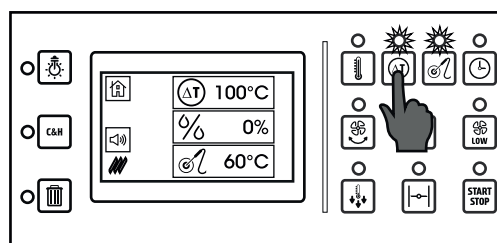
De weergegeven waarde in het icoon van de kernsonde toont de temperatuur die door de kernsonde wordt gemeten. Indien de kernsonde niet verbonden is met de oven, verschijnt de waarde **ERR** (error).

Door op de knop "see set" in het icoon van de kernsonde te drukken, wordt zowel de door de kernsonde gemeten werkelijke temperatuur als de ingestelde waarde weergegeven.

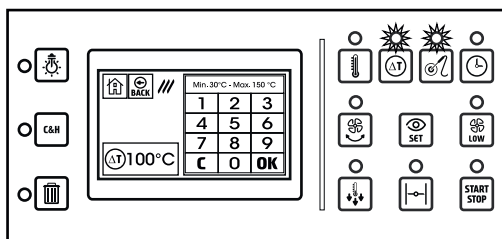
De standaardwaarde voor de kernsonde is 60 °C. Wanneer u kiest voor het gaarproces met de kernsonde, stopt het garen wanneer de temperatuur die wordt gemeten door de spies in de kern van het product de ingestelde waarde bereikt.



Afb. A



Afb. B



Afb. C



Afb. A. Om de ingestelde temperatuur van de kernsonde te wijzigen, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool dat hiernaast wordt getoond. Op het display verschijnt het numerieke toetsenbord om de nieuwe temperatuur in te voeren. Voer de gewenste temperatuur in, en druk op OK. De ingevoerde temperatuur moet tussen de 20 °C en de 99 °C liggen.



Afb. B. Voor een gaarproces met de Delta T-applicatie, drukt u op de knop die hiernaast wordt getoond onder het display. Deze functie kan enkel worden geactiveerd indien vooraf de gaarmodus met kernsonde werd geselecteerd. De oplichtende led naast de knop temperatuur ovenruimte dooft nu, en de led van de Delta T-knop licht op.

In het display wordt het icoon temperatuur ovenruimte vervangen door het Delta T-icoon.

De weergegeven waarde binnen het Delta T-icoon toont de geselecteerde temperatuur voor dit type functie.

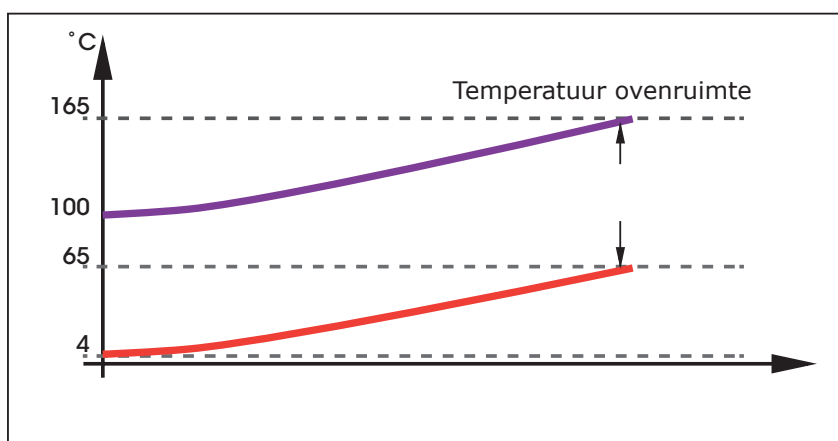
De standaardwaarde voor de Delta T-functie is 100 °C.

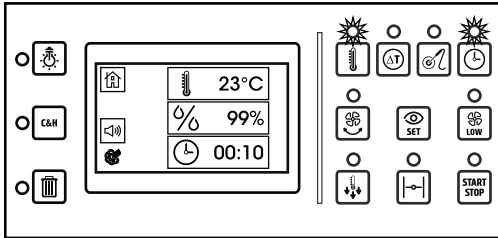


Afb. C. Om de temperatuur te wijzigen die is ingesteld voor Delta-T, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool ernaast. Op het display verschijnt het numerieke toetsenbord om de nieuwe waarde voor de temperatuur in te voeren. Voer de gewenste waarde in, en druk OK. De ingevoerde temperatuur moet liggen tussen 30°C en 150°C.

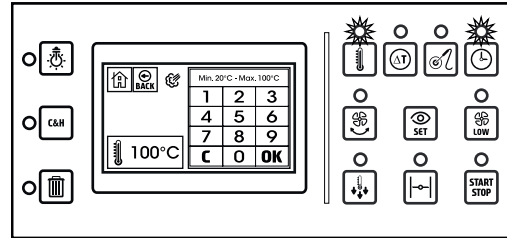
Door een temperatuurwaarde voor Delta-T in te stellen, heeft de temperatuur van de ovenruimte rechtstreeks betrekking op de temperatuur die wordt gemeten door de sonde. Bijvoorbeeld, indien u zou kiezen voor een Delta T-waarde van 100 °C, blijft de temperatuur in de ovenruimte altijd 100°C hoger dan de temperatuur gemeten door de sonde. Op die manier zijn de resultaten van het gaarproces verfijnder en is er minder gewichtsverlies van het voedsel in vergelijking met traditionele gaarprocessen. Dit proces is in het bijzonder geschikt voor de garing van dure voedingswaren, waar het gewichtsverlies van het voedsel een essentiële economische factor speelt.

HEEL BELANGRIJK: Houd er rekening mee dat het gebruik van de Delta T-functie het gaarproces aanzienlijk verlengt. Indien u een waarde selecteert die minder dan 100 °C is voor de Delta T, kan de gaartijd meer dan dubbel zo lang zijn in vergelijking met hetzelfde gaarproces zonder Delta T-functie. In de tabel hieronder kan u de cijfers vinden van temperatuur van de kernsonde en de temperatuur van de ovenruimte in het geval van een gaarproces waar gekozen werd voor 65°C voor de sonde, en 100° C voor Delta T.

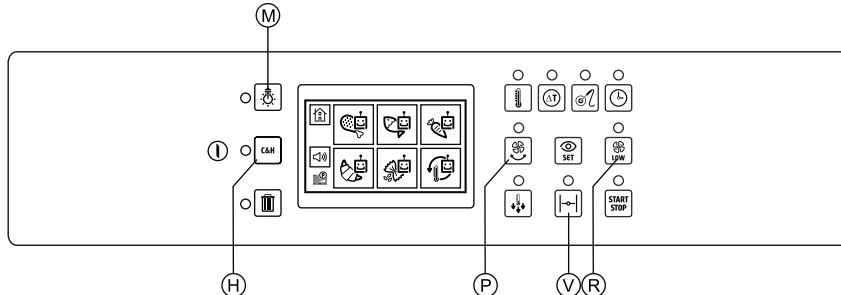




Afb. D



Afb. E



Afb. F

4.4 SELECTIE VAN HANDMATIG PROGRAMMA IN STOOMMODUS



Afb. D. Om een handmatig programma in stoommodus te configureren, drukt u in de homepage op het icoon met het symbool dat hiernaast wordt getoond. Op het display en knoppen van het bedieningspaneel verschijnt de volgende info. 3 rechthoekige iconen geven de parameters weer die worden gebruikt voor de regeling van het gaarproces. In het voorbeeld hiernaast (Afb. 4.4A) worden de volgende parameters gebruikt:

Temperatuur ovenruimte (de waarde toont de reële temperatuur).

Percentage vochtigheid (deze waarde is 99% en kan niet worden gewijzigd).

Gaartijd (deze waarde is standaard ingesteld op 10 minuten). De oplichtende leds naast de knoppen temperatuur ovenruimte en gaartijd bevestigen de parameters die worden gebruikt om het gaarprogramma te beheren. De gedoofde led van de knop autoreverse toont aan dat deze functie niet werd geactiveerd. De oplichtende led van lage ventilatiesnelheid bevestigt dat deze functie werd geactiveerd.

OPMERKING: in stoommodus is de oven standaard ingesteld op lage snelheid.

De gedoofde led van het ontluchtingsventiel toont aan het ontluchtingsventiel gesloten is.

OPMERKING: in stoommodus is het niet mogelijk om het ontluchtingsventiel te openen, teneinde het maximale stoomniveau binnenin de ovenruimte te behouden.



Abb. E. Om de ingestelde temperatuur van de ovenruimte te wijzigen, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool dat hiernaast wordt getoond. Op het display verschijnt het numerieke toetsenbord om de nieuwe waarde voor de temperatuur in te voeren. Voer de gewenste waarde in, en druk OK. De ingevoerde temperatuur moet tussen 20 °C en 100 °C liggen.

4.5 BIJKOMENDE FUNCTIES

Afb. F. In beide ovenmodi (convectie met aanpassing vochtigheid en stoom) is het mogelijk om een of meer bijkomende functies te activeren, teneinde de kwaliteit van het gaarproces te verhogen. De activatie van deze functies gebeurt door op een aantal knoppen boven en onder het display te drukken. Wanneer de leds boven de knoppen oplichten, betekent dit dat de functie geactiveerd werd. De bijkomende functies zijn:



Lagesnelheidventilatie.

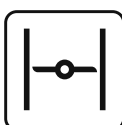
Te activeren met de knop R. **Opmerking:** gedurende de tussenpauze voor de snelheidsverandering, knippert de led boven de knop. Wij raden aan om lage snelheid te gebruiken wanneer u sauzen en / of vloeistoffen gaart (voedsel met hoog vochtgehalte), of wanneer er geen droge, krokante afwerking van het voedsel vereist is.



Autoreverse.

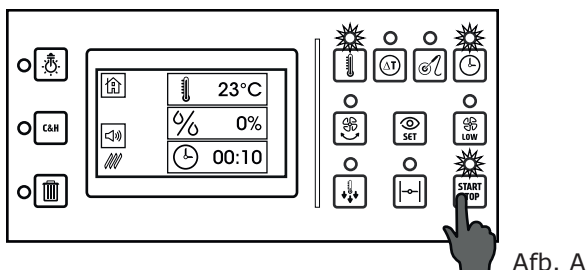
Te activeren met de P-knop. **Opmerking:** gedurende de tussenpauze voor de omkering van ventilatie, knippert de led boven de knop. De autoreverse-functie keert elke 4 minuten de rotatie van de ventilator om. Door deze functie te activeren verhoogt u de uniformiteit van het gaarproces.

Houd er rekening mee dat omwille van de noodzakelijke tussenpauzes voor de omkering van de ventilator het gaarproces met ongeveer 15% verlengd kan worden.

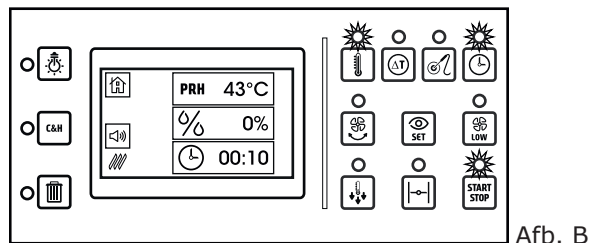


Ontluchtingsventiel.

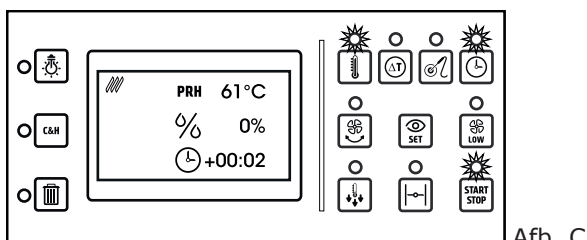
Te activeren met de V-knop. Door het ventiel te openen kan de stoom uit de ovenruimte ontsnappen. We raden u aan het ontluchtingsventiel te openen wanneer u een droge en krokante afwerking van het voedsel wenst. Deze functie kan niet worden geactiveerd in stoommodus, omdat er zich in deze modus zoveel mogelijk stoom in de ovenruimte moet bevinden.



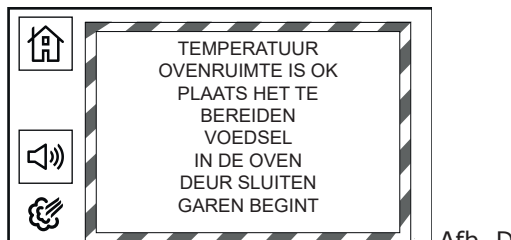
Afb. A



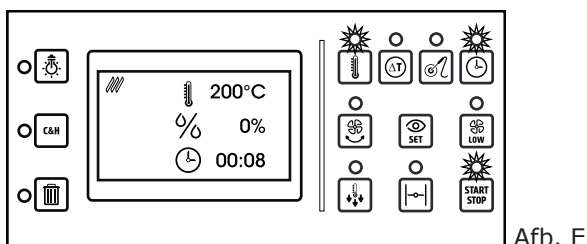
Afb. B



Afb. C



Afb. D



Afb. E



Afb. F

C&H**Cook & Hold.**

Te activeren met de H-knop.

Door deze functie te activeren treedt er op het einde van de gaarcyclus een onbepaalde "hold"-fase in werking aan een temperatuur van 50°C.

We raden u aan deze functie te gebruiken wanneer het niet mogelijk is om het voedsel uit de oven te halen op het einde van de gaarcyclus (bv. bij nachtelijk garen). Door deze functie te activeren, remt u de ontwikkeling van bacteriën af. Het gebruik van de C&H-functie is niet aan te raden wanneer er wordt gegaard met de kernsonde.

**Verlichting ovenruimte.**

Te activeren via de M-knop.

Met deze knop zet u de verlichting in de ovenruimte aan en uit.

4.6 EEN HANDMATIG OVENPROGRAMMA STARTEN**START STOP**

Afb. A. Nadat u de gaarparameters hebt geselecteerd, is het noodzakelijk om de ovenruimte voor te verwarmen om een goed eindresultaat te hebben. Door op de startknop te drukken begint de oven voor te verwarmen. Het voorverwarmen wordt bevestigd door het oplichten van de groene led van de startknop. De standaard ingestelde temperatuur voor voorverwarmen is 30°C hoger dan de geselecteerde gaartemperatuur.

Zodoende wordt de temperatuursdaling gecompenseerd wanneer u de deur van de oven opent.

PRH

Afb. B. Wanneer voorverwarmen geactiveerd is, geeft het icoon dat voorheen de geselecteerde temperatuur van de ovenruimte aangaf, de werkelijke temperatuur in de ovenruimte gedurende het voorverwarmen weer.

SET

Door op de knop "see set" te drukken, zal het icoon de temperatuur weergeven op het einde van het voorverwarmen. Het is mogelijk om de voorverwarmingsfase te annuleren door opnieuw op de startknop te drukken. Het is ook nodig om eerst het te bereiden voedsel in de oven te plaatsen, want als u voor de tweede keer op het start-icoon drukt, zal het gaarproces van start gaan.

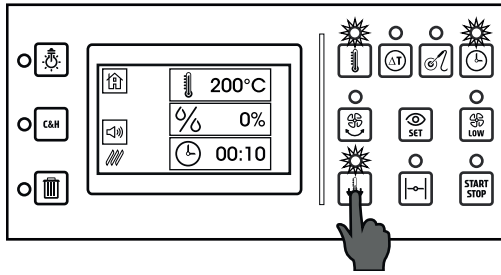
Afb. C. 10 seconden na de start van eender welke gaarcyclus, zal het display wijzigen en de gaarparameters weergeven. De oven schakelt over van een operatief scherm naar een vereenvoudigde weergave. Het doel van de vereenvoudigde weergave is om de werkingsparameters van de oven zichtbaar en meteen interpreteerbaar te maken. De parameters zijn ook leesbaar vanaf een grotere afstand dan tijdens de operatieve fases. Wanneer u het display aanraakt schakelt de oven terug naar het operatieve scherm.



Afb. D. Op het einde van de voorverwarmingsfase hoort u een audiosignaal.

Door op het icoon hiernaast te drukken, stopt u de buzzer. Gelijktijdig toont het display een boodschap om het voedsel in te oven te plaatsen en de gaarfase te starten. Wanneer u de deur van de oven opnieuw sluit nadat u de schotels in de oven hebt geplaatst, begint het garen.

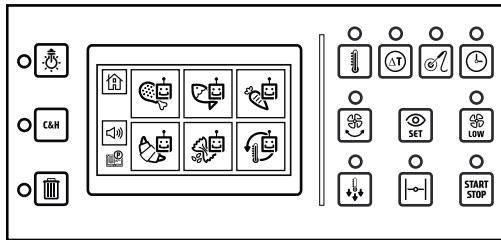
Abb. E. Ook in dit geval zal het display na 10 seconden omschakelen naar vereenvoudigde weergave.



Afb. G



Afb. H



Afb. L



Afb. M



Afb. F. Op het einde van de gaarcyclus hoort u een audiosignaal. Door op het icoon op de kant te drukken, stopt u de buzzer. Gelijktijdig toont het display de boodschap dat de gaarcyclus ten einde is.

4.7 SNEL AFKOELEN



Afb. G. Door op de knop hiernaast te drukken, start u het snel afkoelen van de ovenruimte. De start van de koelcyclus wordt bevestigd door de led van de bijhorende knop. Wanneer er een gaarfase loopt (de groene led boven de startknop licht ook op), is het nodig om deze fase af te breken vooraleer snel afkoelen kan starten.

Door op de startknop te drukken, wordt de groene led uitgeschakeld (om te bevestigen dat het gaarproces onderbroken werd). Indien de voorverwarmingsfase loopt, is het nodig om twee keer op de startknop te drukken (een eerste keer om van voorverwarmen naar garen te gaan, en een tweede keer om het garen te onderbreken).



Afb. H. Door op de knop snel afkoelen te drukken, activeert u de buzzer en verschijnt er boodschap die aangeeft de deur te openen om snel koelen te vergemakkelijken. Het is mogelijk om de buzzer te stoppen door op het bijhorende icoon te drukken.

OPMERKING: de koelcyclus kan ook geactiveerd worden zonder de deur te openen. Echter, wanneer u de deur opent, daalt de temperatuur sneller. De koelcyclus stopt automatisch wanneer de temperatuur in de ovenruimte 45°C bereikt, maar de cyclus kan op elk moment onderbroken worden door op de bijhorende knop te drukken.

OPMERKING: het snel afkoelen gebeurt standaard met een hogesnelheidsventilator. Het is mogelijk om verminderde ventilatie te activeren tijdens de afkoelcyclus.

5.0 AUTOMATISCH GAARPROGRAMMA



Afb. L. Vanaf de homepage, door op het hiernaast getoonde icoon te drukken, krijgt u toegang tot de groepen automatische gaarprogramma's. Het overeenstemmende scherm ziet u hiernaast.

De automatische gaarprogramma's worden verdeeld in 6 groepen afhankelijk van het soort voedsel:

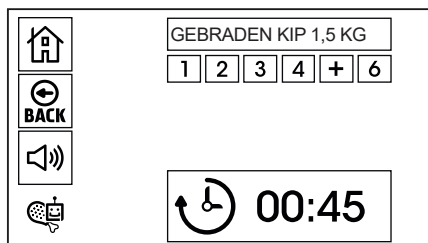
- Automatische gaarprogramma's vlees
- Automatische gaarprogramma's vis
- Automatische gaarprogramma's groenten
- Automatische gaarprogramma's gebak & brood
- Automatische gaarprogramma's rijst & pasta
- Voorgegaard voedsel opnieuw opwarmen



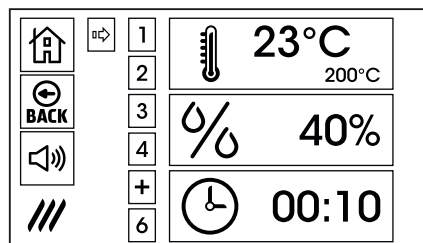
Afb. M. Door te drukken op het icoon dat hoort bij een van de 6 groepen automatische gaarprogramma's, krijgt u toegang tot de lijst met de programma's die bij de geselecteerde groep horen.

De mogelijke functies in dit scherm zijn de volgende:

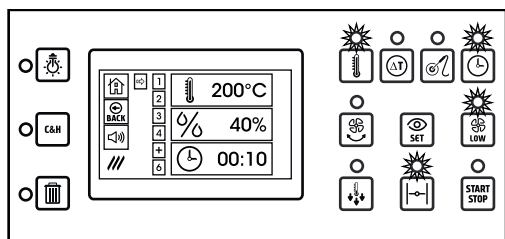
- Selecteer een programma uit de lijst om een gaarcyclus te starten of te wijzigen.
- Scroll in de lijst door te drukken op het icoon "more" hieronder op de rechterkant.
- Voeg een nieuw programma toe door te drukken op "new" hieronder op de linkerkant.
- Keer terug naar het voorgaande scherm door op Back te drukken.
- Keer terug naar het voorgaande scherm door op Home te drukken.



Afb. A



Afb. B



Afb. C



Afb. D

Afb. A. Selecteer een programma uit de lijst, en het scherm geeft de hiernaast getoonde informatie weer. In dit scherm wordt deze informatie weergegeven:

- Naam van het programma
- Het aantal fases waaruit het programma bestaat.

In het voorbeeld hiernaast bestaat het programma uit 4 fases en zijn de bijhorende knoppen lichtblauw van kleur.

De "+" knop toont de eerste vrije fase en kan gebruikt worden om een bijkomende fase aan het programma toe te voegen.

De knop "6" toont een fase die niet wordt gebruikt. De totale duurtijd van het programma.

Door op het icoon Back te drukken keert u terug naar de lijst van programma's.

Door op het icoon Home te drukken keert u terug naar de homepage.

1

Afb. B. Door op een van de fases te drukken waaruit het automatische programma bestaat, geeft de oven het hiernaast vertoonde scherm weer.

In dit scherm kan u de gaarparameters zien van de geselecteerde fase:

- De tekening hier linksboven toont de gaarmodus (convectie of stoom).
- Het rechthoekige icoon voor de temperatuur toont de reële temperatuur en in het klein de ingestelde temperatuur voor de geselecteerde fase.
- Dit icoon zou de Delta T-parameter kunnen weergeven indien u deze functie hebt geconfigureerd voor de regeling van de temperatuur van de ovenruimte.
- Het rechthoekige icoon voor het vochtigheidspercentage en de overeenkomstige ingestelde waarde. Deze waarde kan gaan van 0 tot 99% in convectiemodus en is altijd 99% (kan niet worden gewijzigd) in stoommodus.
- Het rechthoekige icoon voor de tijd en de overeenkomstige waarde. Dit icoon zou de parameters van de kernsonde kunnen weergeven indien deze functie werd geconfigureerd om de gaartijd te regelen.

OPMERKING: behalve de gaarparameters op het scherm, lichten op het bedieningspaneel ook de leds op van eventuele bijkomend geselecteerde functies die geactiveerd zijn voor de geselecteerde fase (verminderde ventilatiesnelheid, autoreverse, en open ontluichtingsventiel).

SET

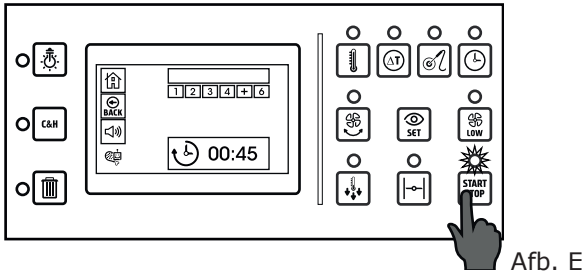
Afb. C. Wanneer u drukt op een van de fases van het programma en dan de knop "see set" toont het bedieningspaneel de informatie ernaast.

- De rechthoekige iconen geven enkel de geselecteerde waarden weer. (de werkelijke temperatuur van de ovenruimte en temperatuur van de kernsonde worden niet weergegeven).
- De leds van de knoppen voor de parameters om het gaarproces te regelen, knipperen (in het voorbeeld hiernaast; temperatuur ovenruimte en tijd).
- De leds van de knoppen voor de bijhorende functies geactiveerd in de geselecteerde fase knipperen (in het voorbeeld hiernaast; lagesnelheidventilatie en open ontluichtingsventiel).

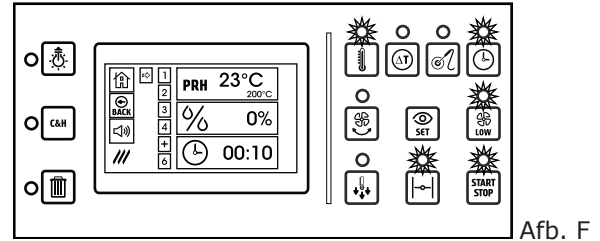
+

Afb. D. Indien u op de eerste vrije fase ("+") drukt, in plaats van op een van de fases van het programma, ziet u een boodschap die de toevoeging van een nieuwe fase bevestigt.

De instructies om een nieuwe fase toe te voegen, staan in paragraaf 5.2.



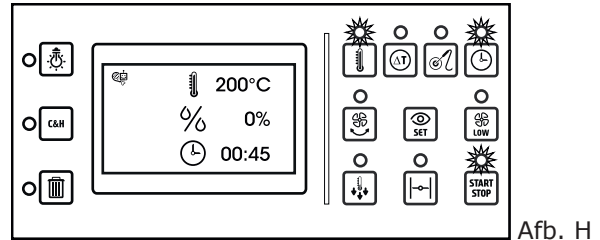
Afb. E



Afb. F



Afb. G



Afb. H



Afb. L

5.1 START VAN EEN AUTOMATISCH GAARPROGRAMMA

START STOP

Afb. E. Om een automatisch gaarprogramma te starten, dient u het gewoon te selecteren uit de lijst en op de start/stop-knop te drukken om het voorverwarmen van de ovenruimte te beginnen. Indien het niet nodig is om het automatische programma te wijzigen, is het niet nodig om één voor één al de fases weer te geven waar het programma uit bestaat.

Door op de start/knop-knop te drukken begint de voorverwarming van de oven.

Het oplichten van de groene led naast de start/knop-knop bevestigt dat voorverwarmen start.

OPMERKING: indien u een programma hebt geselecteerd waar er in minstens een van de fases het gebruikt van de kernsonde wordt voorzien, geeft het scherm de volgende boodschap weer:

OPGEPAST!

**DEZE GAARCYCLUS VEREIST HET GEBRUIK VAN DE KERNSONDE
CONTROLEER DAT DE KERNSONDE VERBODEN IS MET DE OVEN EN PLAATS**

PRH **Afb. F.** Wanneer het voorverwarmen werd geactiveerd, geeft het icoon dat voorheen de ingestelde temperatuur voor fase 1 weergaf, de werkelijke temperatuur in de ovenruimte gedurende het voorverwarmen weer.

De temperatuur bij het voorverwarmen ligt 30 °C hoger dan de ingestelde temperatuur voor de eerste fase van het programma.

Het is mogelijk om de voorverwarmingsfase te annuleren door opnieuw op de startknop te drukken.

Zodoende moet u eerst het te garen voedsel in de oven plaatsen, omdat de gaarfase van start gaat wanneer er een tweede keer op de startknop wordt gedrukt.

OPGEPAST: een gaarfase beginnen (zowel handmatig als met een automatisch programma) zonder de oven voor te verwarmen, resulteert in een aanzienlijk slechter eindresultaat.

Gaarpunt, knapperigheid en uniformiteit van het eindresultaat kunnen aanzienlijk onder het verwachte resultaat liggen.



Afb. G. Op het einde van de voorverwarmingsfase hoort u een buzzer. Door op het icoon hiernaast te drukken, kan u de buzzer onderbreken.

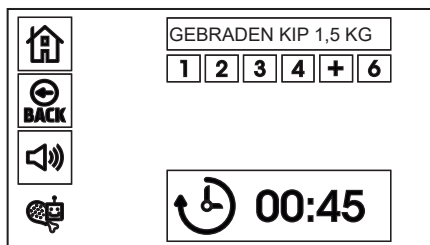
Gelijktijdig toont het display een boodschap die u waarschuwt om voedsel in de oven te plaatsen om de gaarfase te beginnen.

Wanneer u het voedsel in de oven hebt geplaatst begint de gaarfase wanneer u de deur sluit.

Abb. H. Ook in dit geval zal het display na 10 seconden omschakelen naar vereenvoudigde weergave.



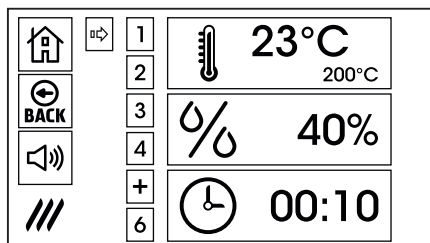
Afb. L. Op het einde van de gaarcyclus hoort u een audiosignaal. Door op het icoon op de kant te drukken, stopt u de buzzer. Gelijktijdig toont het display de boodschap dat de gaarcyclus ten einde is.



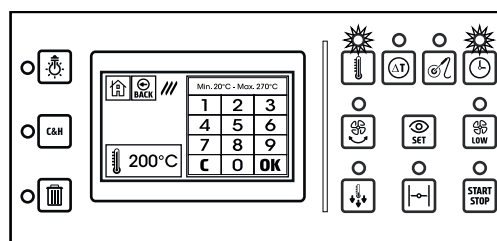
Afb. A



Afb. B



Afb. C



Afb. D

5.2 WIJZIGEN VAN EEN AUTOMATISCH GAARPROGRAMMA

Afb. A. Het is mogelijk om beide fabrieksprogramma's, evenals de programma's aangemaakt door de gebruiker, tijdelijk of permanent te wijzigen.

Nadat u een automatisch programma hebt geselecteerd, zijn de mogelijke wijzigingen de volgende:

- Wijziging van de naam van het programma
- Wijziging parameters voor een of meer fases
- Wijziging van bijkomende functies voor een of meer fases.
- Voeg een of meer fases toe op het einde van het programma (tot max. 6 fases).

Afb. B. Door op de naam van het programma te drukken, verschijnt er een toetsenbord op het display om de nieuwe naam in te voeren. Nadat u de nieuwe naam hebt ingevoerd, drukt u op OK.

Indien u op OK drukt zonder iets ingevoerd te hebben, blijft de naam dezelfde.

Door op "Back" te drukken, schakelt de oven terug naar het voorgaande scherm zonder wijziging.

Afb. C. Indien u, nadat u een programma hebt geselecteerd, drukt op het nummer dat overeenkomt met een fase van het programma, verschijnen de ingestelde parameters voor de geselecteerde fase.

De fases waaruit een programma bestaat hebben een lichtblauw kader.

De "+" fase is de eerste vrije fase na de geconfigureerde fases. De fases met een grijs frame worden niet gebruikt. Op het bedieningspaneel lichten de leds op naast de knoppen voor de parameters die worden gebruikt voor de geselecteerde fase.

In het getoonde voorbeeld zijn de temperatuur van de ovenruimte en tijd geselecteerd.



Afb. D. Door op het rechthoekige icoon te drukken van één van de parameters, verschijnt het toetsenbord om de waarde te wijzigen. In het voorbeeld hiernaast ziet u de wijziging van de ingestelde temperatuur van de ovenruimte. Nadat u de nieuwe waarde hebt ingevoerd, drukt u op OK om te bevestigen en te bewaren. **OPMERKING:** indien de geselecteerde fase in stoommodus is, kan de waarde voor het vochtigheidspercentage niet gewijzigd worden.

Abb. E. Naast de gaarparameters is het mogelijk om een of meer bijkomende functies te activeren of te deactiveren. Eventuele bijkomende functies die worden geactiveerd in de geselecteerde fase worden weergegeven door de oplichtende leds naast de knoppen:

- Autoreverse
- Lagesnelheidventilatie
- Open ontluichtingsventiel

**START
STOP**

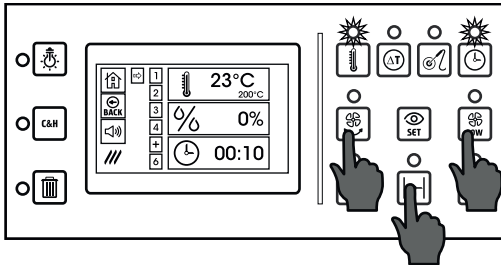
Afb. F. Indien bepaalde wijzigingen werden uitgevoerd, verschijnt de hiernaast getoonde boodschap wanneer u op de start/stop-knop drukt om een automatisch programma te starten. Door op het YES-icoon te drukken, wordt het automatische programma uitgevoerd met de ingevoerde wijzigingen en blijven de wijzigingen op het einde van de gaarcyclus behouden.

Door op het NO-icoon te drukken, wordt het automatische programma uitgevoerd met de ingevoerde wijzigingen, maar op het einde van de gaarcyclus keert de oven terug naar de vorige configuratie.



Wanneer u op Back drukt zonder het gewijzigde programma te starten, wordt er gevraagd om de wijzigingen op te slaan.

OPMERKINGEN: Alle programma's die werden gewijzigd en afwijken van de fabrieksinstellingen, worden weergegeven in de programmalijs met een donkerblauw kader, in plaats van een lichtblauw kader.



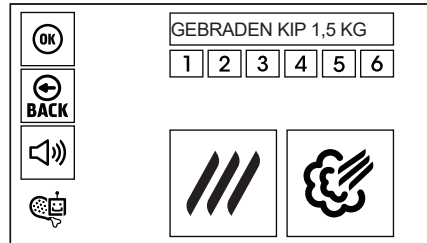
Afb. E



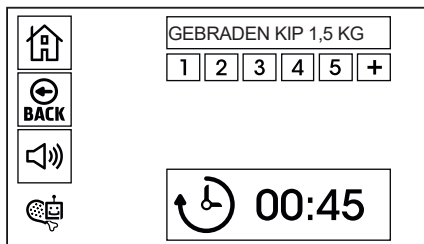
Afb. F



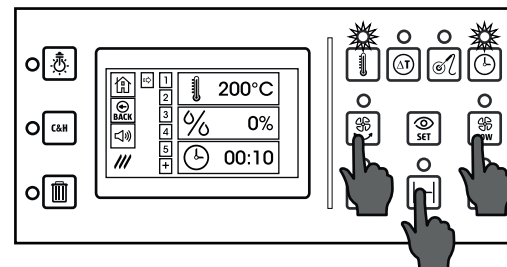
Afb. G



Afb. H



Afb. L



Afb. M



Afb. G. De knop "+" geeft de eerste vrije fase weer na de geconfigureerde fases voor de geselecteerde programma's. Door op deze knop te drukken, verschijnt de boodschap die u hiernaast ziet. Aan de gebruiker wordt gevraagd of hij een nieuwe fase aan het programma wil toevoegen.

OPMERKING: indien een programma uit 6 fases bestaat, is het onmogelijk om meer fases toe te voegen. Een fase toevoegen zou bijvoorbeeld nuttig kunnen zijn om het voedsel gedurende een langere periode op temperatuur te houden.



Afb. H. Wanneer u drukt op het YES-icoon om een nieuwe fase toe te voegen aan het programma, vraagt de oven om de gaarmodus te selecteren die zal worden gebruikt voor de nieuwe fase. Aan de fase die voorheen werd aangeduid met "+", is nu het overeenstemmende nummer toegevoegd. Door op een van de 2 iconen te drukken (convectie of stoom), wordt de gaarmodus voor de nieuwe fase geselecteerd.



Afb. L. Door, bijvoorbeeld, convectiemodus te selecteren, stelt de oven de standaard parameters van deze modus voor. Het is mogelijk om deze parameters te wijzigen zoals voorheen beschreven.

In het hiernaast getoonde voorbeeld kan u de standaard parameters van de convectiemodus zien:

- Temperatuur ovenruimte is 200 °C
- Percentage vochtigheid is 0%
- Tijd 10 minuten

Behalve de wijziging van deze parameters is het mogelijk om (met de knoppen onder het display) het garen met de kernsonde en eventueel de Delta T-functie te activeren.

OPMERKING: in het voorbeeld hiernaast is fase 6 die voorheen niet werd gebruikt en een grijze achtergrond had, nu een nieuwe "+" fase die kan worden toegevoegd op het einde van het programma.

Afb. M. Voor de nieuwe fase van het programma is het mogelijk om een of meer bijkomende functies te activeren:

- Autoreverse
- Lagesnelheidsventilatie
- Open ontluichtingsventiel



BACK

Nadat u de nieuwe fase hebt geconfigureerd, drukt u op Back om terug te gaan naar de programmalijst.

Net zoals voor alle andere aan het automatische programma aangebrachte wijzigingen zal de gebruiker gevraagd worden om de uitgevoerde wijzigingen al dan niet te bewaren. Door op **HOME** te drukken, schakelt het display terug naar de homepage.



Abb. A



Abb. B

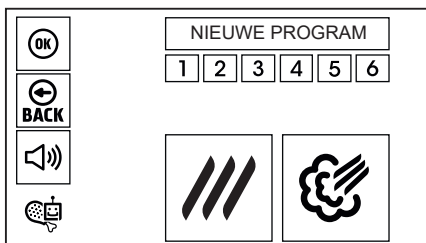


Abb. C

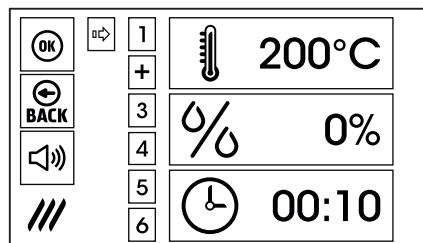


Abb. D

5.3 EEN NIEUW AUTOMATISCH GAARPROGRAMMA OPSLAAN

Afb. A. Om een nieuw automatisch gaarprogramma op te slaan, kiest u uit de 6 beschikbare groepen met programma's diegene waaraan u een nieuw programma wil toevoegen.

Druk op **NEW** hier linksonder.

Afb. B. Met het toetsenbord dat op het display verschijnt, kan u de naam van het nieuwe programma invoeren.

Druk op OK om te bevestigen.

Afb. C. Op het display verschijnt nu de naam van het nieuwe programma en de 6 configureerbare fases.

Fase 1 heeft een groene achtergrond om aan te duiden dat de gebruiker bezig is met de configuratie. De andere fases hebben op dat moment een grijze achtergrond (niet gebruikt).

Om verder te gaan, selecteert u de modus voor de eerste fase van het programma (convectie of stoom).

Afb. D. Nadat u de modus hebt geselecteerd, verschijnen de standaardwaarden op het display.

Het is mogelijk om deze parameters te wijzigen zoals beschreven in de voorgaande paragrafen.

Zo is het ook mogelijk om de kernsonde en eventueel de Delta T-functie te selecteren voor deze fase.

U kan de beschikbare bijkomende functies activeren (autoreverse, verminderde ventilatie, open ontluichtingsventiel).

Indien u al minstens 1 fase hebt geconfigureerd, kan het OK-icoon geactiveerd worden om het nieuwe programma op te slaan.

Nadat u de parameters van de eerste fase hebt geconfigureerd, drukt u op "+" om een nieuwe fase toe te voegen en nieuw te configureren.

Nadat u de voorziene fases voor het nieuwe programma hebt geconfigureerd, drukt u op het OK-icoon om ze te bewaren.

Het nieuwe programma zal worden toegevoegd op het einde van de lijst met bewaarde programma's.

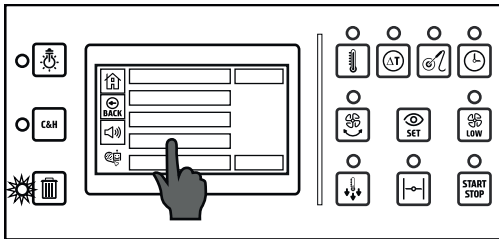


Abb. E

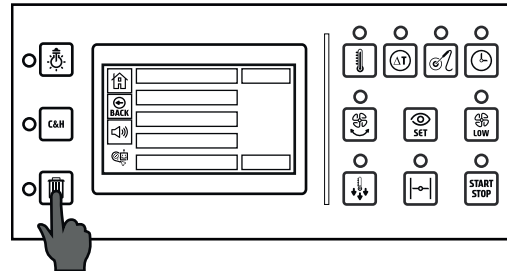


Abb. F

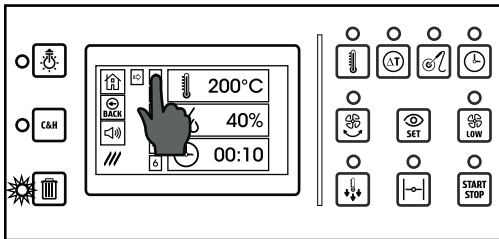


Abb. G

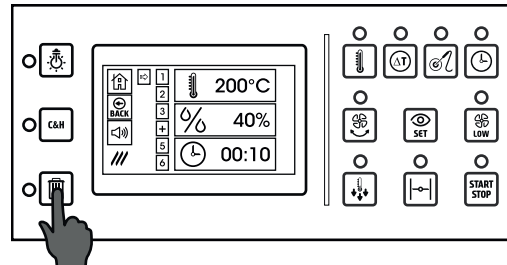


Abb. H

5.4 VERWIJDERN VAN EEN AUTOMATISCH GAARPROGRAMMA

Afb. E. Om een automatisch gaarprogramma definitief te verwijderen (zowel een programma ingesteld in de fabriek, als een programma gecreëerd door de gebruiker), scrollt u met "more" doorheen de programmalijs tot dat het te verwijderen programma verschijnt op het display.

Druk op het te verwijderen programma en houd ingedrukt totdat de achtergrond rood wordt.

Wanneer de achtergrond met de naam van het programma rood wordt, zal de rode led van de cancel-knop bovenaan links oplichten.



Afb. F. Door op "cancel" te drukken, wordt het programma definitief verwijderd uit de lijst.

OPGELET! Dit is niet omkeerbaar.

Om de verwijderde standaardprogramma's terug te krijgen, dient u de fabrieksrecepten te uploaden met behulp van een USB-stick (zie paragraaf 8.0).

5.5 VERWIJDERN VAN EEN FASE VAN EEN AUTOMATISCH PROGRAMMA

Afb. G. Het is mogelijk om een of meer fases van een automatisch gaarprogramma te verwijderen.

Deze functie kan bijvoorbeeld nuttig zijn voor een programma waar de eerste fase dient om het voedsel dicht te schroeien, maar waar de chef verkiest om dit op het vuur te doen.

Indien u de eerste fase verwijdert, is het mogelijk om op het vuur dicht te schroeien en dan het gaarproces af te werken met het programma zonder de eerste fase.

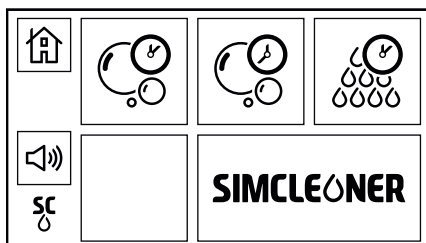
Om een fase van een programma te verwijderen, drukt u op de fase in kwestie en houdt u ingedrukt totdat de achtergrond rood oplicht.

Tegelijk zal de rode led van de cancel-knop bovenaan links oplichten.



Afb. H. Door op de knop "cancel" te drukken, wordt het programma definitief verwijderd uit de lijst.

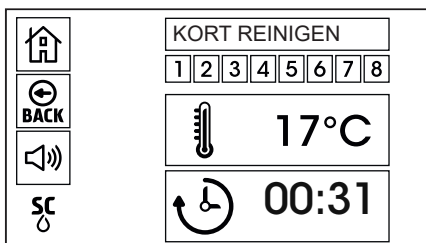
OPGELET! Dit is niet omkeerbaar.



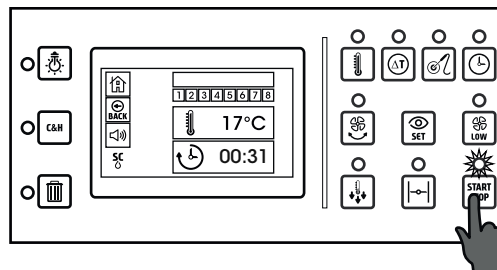
Afb. A



Afb. B



Afb. C



Afb. D

6.0 AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM MET VLOEIBAAR WASMIDDEL



Afb. A. Om via de homepage naar het automatische reinigingsprogramma te gaan, drukt u op het icoon dat u hiernaast ziet.

Het display toont de beschikbare programma's.



Korte reinigingscyclus

In het bijzonder geschikt wanneer de oven vaak wordt gereinigd of wanneer hij niet erg vuil is.



Lange reinigingscyclus

In het bijzonder geschikt wanneer de oven niet vaak wordt gereinigd of wanneer hij erg vuil is (in dat geval kan meer dan 1 reinigingscyclus nodig zijn).



Spoelen

Dit programma spoelt de ovenruimte zonder detergent te gebruiken.



Afb. B. Door bijvoorbeeld het *korte reinigingsprogramma* te selecteren, ziet u op het display hoeveel detergent en spoelglansmiddel u dient te gebruiken.



Afb. D. Door op de start/knop-knop te drukken, begint de reinigingscyclus.

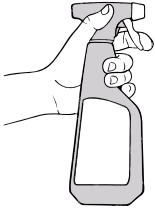
OPMERKING: gedurende de eerste minuten van de reinigingscyclus wordt de ovenruimte opgewarmd in stoommodus, om zo het vet van alle oppervlaktes te verwijderen. Pas na een paar minuten zal er met water worden gewerkt.



Abb. E



Abb. F



OPMERKING: om het vuil gemakkelijker op te lossen, adviseren wij om de binnenkant van de ovenruimte te besproeien met een ontvettingsproduct dat geschikt is voor het reinigen van de oven.

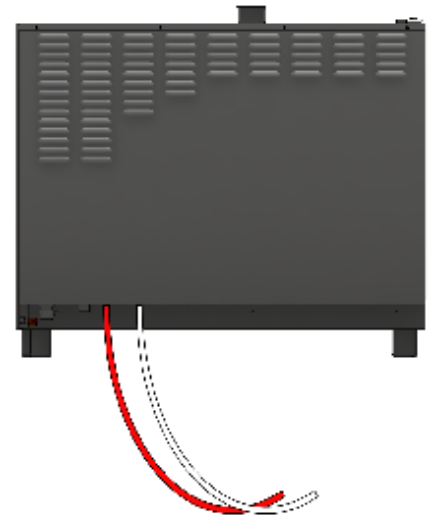
In de ovens met wassen met vloeistoffen, aan de achterkant van de ovens uitgerust met automatisch wassen zijn er 2 kleine buizen voor het afzuigen van reinigingsmiddel en glansspoelmiddel.

De rode buis moet in de houder voor vloeibaar wasmiddel worden geplaatst.

De witte buis moet in de houder voor vloeibaar glansmiddel worden gestoken.

BELANGRIJK: zorg ervoor dat het gebruikte reinigings- en naglansmiddel specifiek is geïndiceerd voor het reinigen van roestvrij staal.

Controleer regelmatig het was- en glansmiddel in de containers om te voorkomen dat de zuigpompen worden beschadigd door stationair draaien.



Afb. E. Wanneer de ovenruimte te warm is om een reinigingscyclus te beginnen, verschijnt de boodschap zoals hiernaast wordt getoond.

De koelcyclus voor de reinigingscyclus kan gebeuren met een open ovendeur (in een kortere tijdspanne) en met een gesloten ovendeur (langere tijdspanne).

Indien u de deur opent om de koelcyclus te verkorten, dient u te wachten op de volgende boodschap (einde van koelen) vooraleer de deur opnieuw te sluiten.

Afb. F. Zodra de reinigingscyclus van start is gegaan, is het noodzakelijk om deze af te werken om eventueel residu van detergent te vermijden. Dit residu kan het voedsel besmetten tijdens volgende gaarcycli.

Ook het roestvrij staal kan beschadigd raken door contact van het residu met te hoge temperaturen.

Wanneer de oven stopt gedurende een automatische reinigingscyclus, en wanneer u hem opnieuw inschakelt, zal de boodschap hiernaast op het display verschijnen om u eraan te herinneren dat mogelijk residu van detergent moet worden verwijderd, en dat een spoelcyclus moet plaatsvinden vooraleer een gaarcyclus te beginnen.

7.0 ALARMEN

De alarmen zijn het beveiligingssysteem van de oven. Ze worden automatisch geactiveerd, en verschijnen als een witte pop-up met een wit-rood kader.

Heel belangrijk: wanneer er een alarm wordt geactiveerd, dient u de code hier onderaan rechts te noteren voordat u de boodschap sluit. Geef deze code door aan de technische dienst.

De alarmen worden opgedeeld in 2 groepen:



Ernstige alarmen.


Ernstige alarmen worden aangeduid door het symbool hiernaast, en stoppen alle functies van de oven.






Weinig ernstige alarmen.



Geen ernstige alarmen worden aangeduid door het symbool hiernaast, en stoppen slechts een paar specifieke functies van de oven.



7.1 ERNSTIGE ALARMEN


Beschrijving	Code A000
Dit wijst op een onverenigbaarheid tussen de software van het toetsenbord en het moederbord (gewoonlijk omwille van de vervanging van een van deze 2 onderdelen).	 <p>OPGEPAST! CONFIGURATIEFOUT</p> <p>AANTAL PARAMETERS KOMEN NIET OVEREEN MET DE VEREISTE WAARDE DE RELAISPRINT HEEFT MOGELIJK EEN VEROUDERDE VERSIE VAN DE FIRMWARE</p>
Functioneren oven	
De oven is vergrendeld. Eender welke actie van de gebruiker is mogelijk.	
Resetten	
De oven is opnieuw operationeel en er is weer een correcte communicatie tussen de 2 onderdelen.	
Suggesties voor de gebruiker	
Schakel de elektriciteit uit. Contacteer de technische dienst.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Update de firmware van het toetsenbord en het moederbord.	

Beschrijving	Code A010
Er is een communicatieprobleem tussen het display en het moederbord dat de verschillende onderdelen aanstuurt.	 <p>OPGEPAST!</p> <p>GEEN VERBINDING TUSSEN TOETSENBOARD EN MOEDERBORD</p> <p>GEEN ACTIE MOGELIJK</p> <p>CONTACTEER TECHNISCHE DIENST</p>
Functioneren oven	
De oven is gesloten. Eender welke actie van de gebruiker is mogelijk.	
Resetten	
De oven is opnieuw operationeel en er is opnieuw een correcte communicatie tussen de 2 onderdelen.	
Suggesties voor de gebruiker	
Koppel de elektriciteit los. Contacteer de technische dienst.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer of het scherm en het moederbord goed met elkaar zijn verbonden. Controleer of de 2 onderdelen goed functioneren. ERG BELANGRIJK: indien er 1 van de 2 componenten moet vervangen worden, is het noodzakelijk om de software te updaten. Let erop dat de configuratie van de software compatibel is met het ovenmodel.	


Beschrijving	Code A020
Activatie van de veiligheidsthermostaat van de ovenruimte.	 OPGEPAST! ACTIVATIE VEILIGHEIDSTHERMOS- TAAT SCHAKEL DE OVEN UIT HET IS NODIG OM DE THERMOSTAAT TE RESETTEN CONTACTEER DE TECHNISCHE DIENST INDIEN HET DEFECT NIET OPGELOST IS
Functioneren oven	
De oven stopt met werken indien deze aan stond. Het is mogelijk om van het ene scherm naar het andere te gaan, maar de verwarming in de ovenruimte is uitgeschakeld.	
Resetten	
Nadat de oven afgekoeld is, is het nodig om de veiligheidsthermostaat te resetten (F2) door het rechterpaneel van de oven te verwijderen.	
Suggesties voor de gebruiker	 OPGEPAST! ACTIVATIE VENTILATORBEVEILIGING MOTOR SCHAKEL DE OVEN UIT CONTACTEER DE TECHNISCHE DIENST INDIEN HET DEFECT NIET OPGELOST IS NA 1 UUR
Schakel de oven uit, controleer of de ventilator draait zonder dat er sprake is van frictie. Laat de oven afkoelen, en probeer om dan opnieuw op te warmen. Contacteer de technische dienst als het probleem nog niet opgelost is.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer of de ventilator niet vuil is, en correct draait. Controleer de voorziene RPM van de ventilator. Reinig zorgvuldig de sensoren die de temperatuur in de ovenruimte meten. Controleer of de temperatuur op het display dezelfde is als de werkelijke temperatuur in de ovenruimte. Reset de veiligheidsthermostaat door te drukken op de juiste knop, of vervang het onderdeel.	

Beschrijving	Code A030
Activatie van de thermische veiligheidssonde van de motor.	 OPGEPAST! ACTIVATIE VENTILATORBEVEILIGING MOTOR SCHAKEL DE OVEN UIT CONTACTEER DE TECHNISCHE DIENST INDIEN HET DEFECT NIET OPGELOST IS NA 1 UUR
Functioneren oven	
De oven stopt met werken indien deze aan stond. Het is mogelijk om van het ene scherm naar het andere te gaan, maar de ventilator draait niet meer (en de verwarming in de ovenruimte staat dus uit).	
Resetten	
De oven is opnieuw operationeel nadat deze is afgekoeld.	
Suggesties voor de gebruiker	 OPGEPAST! DEFECTE THERMOSTAAT OVENRUIMTE HET IS ONMOGELIJK OM TE GAREN ZONDER EEN BETROUWBAAR ZICHT OP DE TEMPERatuur
Schakel de oven uit, controleer of de ventilator draait zonder dat er sprake is van frictie. Verwijder indien nodig zaken die de rotatie van de ventilator belemmeren. Controleer of de koelspleten op het rechter zijpaneel van de oven niet belemmerd worden. Contacteer de technische dienst indien het defect na 1 uur niet is opgelost, of zich herhaalt.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer of de motoras vrij kan roteren, zonder dat er sprake is van frictie. Controleer of de kogellagers goed functioneren. Controleer of de roestvrijstalen ventilator niet vervormd is en normaal roteert. Controleer de dichting aan de motoras in het onderdelencompartiment. Voer een elektrische controle van de motor uit, om eventuele defecten te vinden.	

Beschrijving	Code A040
Defecte temperatuursonde van de ovenruimte.	 OPGEPAST! DEFECTE THERMOSTAAT OVENRUIMTE HET IS ONMOGELIJK OM TE GAREN ZONDER EEN BETROUWBAAR ZICHT OP DE TEMPERatuur
Functioneren oven	
Wanneer de oven draait, stopt hij plotseling. Het is niet mogelijk om te garen zonder een stabiele temperatuur.	
Resetten	
De sonde moet opnieuw correct functioneren vooraleer de oven opnieuw operationeel kan zijn.	
Suggesties voor de gebruiker	 OPGEPAST! DEFECTE THERMOSTAAT OVENRUIMTE HET IS ONMOGELIJK OM TE GAREN ZONDER EEN BETROUWBAAR ZICHT OP DE TEMPERatuur
Contacteer de technische dienst.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer de verbindingen van de sonde. Vervang, indien nodig, de temperatuursonde van de ovenruimte.	

Beschrijving	Code A090
De temperatuur binnen het compartiment met elektronische onderdelen (aan de rechterkant van de oven) is te hoog. Dit kan de onderdelen beschadigen.	 <p>OPGEPAST!</p> <p>HOGE TEMPERATUUR VAN HET COMPARTIMENT MET ELEKTRONISCHE ONDERDELEN</p> <p>SCHAKEL DE OVEN UIT</p> <p>CONTACTEER DE TECHNISCHE DIENST INDIEN HET DEFECT NIET OPGELOST IS NA 1 UUR</p>
Functioneren oven	
De oven stopt met werken indien deze aan stond. Het is niet langer mogelijk om de oven te gebruiken.	
Resetten	
De oven zal opnieuw operationeel zijn wanneer de temperatuur lager is dan de geselecteerde waarde.	
Suggesties voor de gebruiker	
Controleer of de ventilatiegaten onder het bedieningspaneel (naast de aansluiting voor de USB en de kernsonde) niet belemmerd zijn. Controleer de ventilatiegaten aan de rechterkant van het paneel niet belemmerd zijn, en dat de lucht door deze gaten kan stromen. Contacteer de technische dienst indien het probleem aanhoudt.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer de werking en de aansluitingen van de koelventilator voor het onderdelencompartiment. Controleer of er zich geen warmtebronnen bevinden aan de rechterkant van de oven (we raden een minimale afstand van 50 cm aan). Controleer of de ventilatiegaten niet belemmerd worden door vet of stof.	

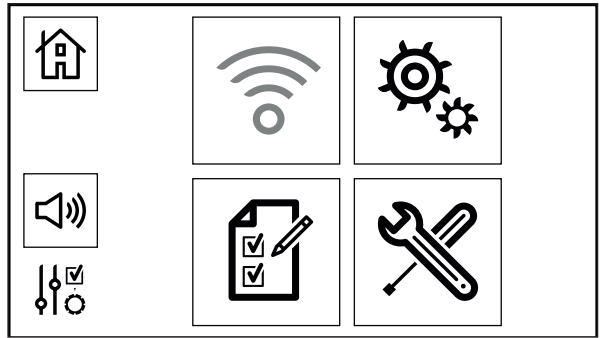
7.2 WEINIG ERNSTIGE ALARMEN

Beschrijving	Code A210
De kernsonde werkt niet goed. Het is niet mogelijk om dit apparaat te gebruiken.	 <p>OPGEPAST!</p> <p>DEFECTE KERNSONDE</p> <p>ONTKOPPEL KERNSONDE</p> <p>HET IS MOGELIJK OM DE OVEN TE GEBRUIKEN MET DE TIJDREGELING</p> <p>VERVANG KERNSONDE</p>
Functioneren oven	
Het is mogelijk om de oven te gebruiken met tijdregeling van het gaarproces. Het is niet mogelijk om automatische programma's te gebruiken die beroep doen op de kernsonde gedurende een of meer fases.	
Resetten	
De oven kan de kernsonde opnieuw gebruiken zodra deze opnieuw correct functioneert.	
Suggesties voor de gebruiker	
Controleer of de kernsonde correct verbonden is met de oven. Controleer of de kabel en spies intact zijn. Contacteer de technische dienst indien het probleem aanhoudt.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer de werking van de kernsonde (de meting van het warmte-element van de sonde in ohm moet 1000 + kamertemperatuur zijn). Vervang de kernsonde indien nodig.	

8.0 AANPASSINGEN



Vanaf de homepage kan u door te drukken op icoon hiernaast toegang krijgen tot het gedeelte om de oven aan te passen of te configureren.



Op het scherm op de oven verschijnen 3 onderdelen:



Gedeelte voor de aanpassingen van de fabrikant.

Dit gedeelte, dat beveiligd is met een paswoord, is voorbehouden aan de fabrikant.



Gedeelte voor aanpassingen van de installateur.

In dit gedeelte, dat beveiligd is met een paswoord, kan de installateur aanpassingen doorvoeren.

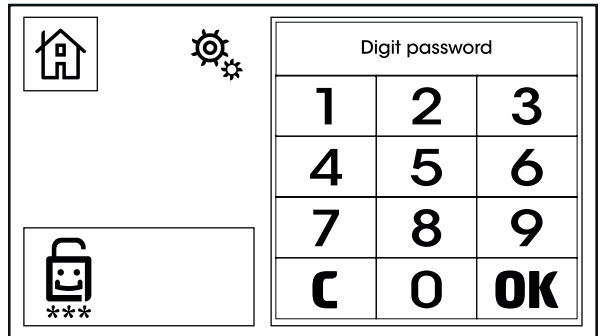


Gedeelte voor aanpassingen van de gebruiker.

In dit gedeelte, dat beveiligd is met een paswoord, kan de gebruiker aanpassingen doorvoeren.

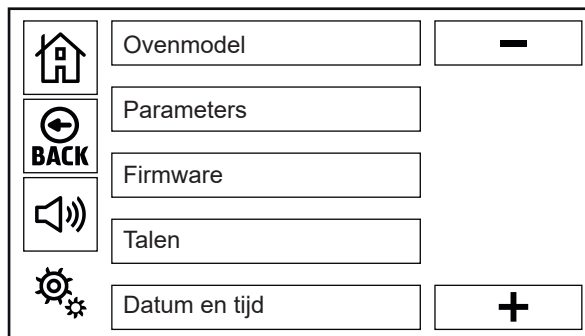


Druk op 0 en dan op OK om toegang te krijgen tot het gedeelte voor aanpassingen van de gebruiker.



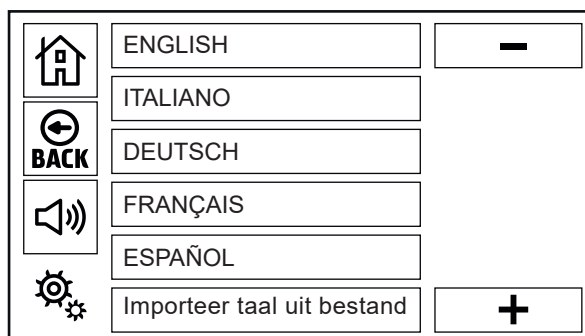
Hiernaast ziet u een overzicht met de verschillende soorten aanpassingen:

- **Ovenmodel.** De gebruiker kan slechts gedeeltelijke data over de typologie van de oven zien (directe stoom of met boiler..)
- **Parameters.** De gebruiker kan enkele parameters wijzigen.
- **Firmware.** De gebruiker kan in dit gedeelte de firmware updaten indien de fabrikant een nieuwe versie heeft uitgebracht.
- **Talen.** Hier kan de gebruiker een van de beschikbare talen selecteren.
- **Datum en tijd.** De instelling van datum en tijd is nuttig voor het beheer van HACCP-datasynchronisatie.
- **Recepten.** Hier kan u de automatische bewaarde programma's uploaden of downloaden.
- **HACCP.** Hier u de bewaarde informatie over HACCP uploaden op een USB-stick.
- **Reset de fabrieksinstellingen.** In dit gedeelte kan u de fabrieksinstelling van de oven opnieuw configureren.



ERG BELANGRIJK: HET DOWNLOADEN OF UPLOADEN VAN INFORMATIE IN DIT GEDEELTE, MOET GEBEUREN DOOR EEN USB-STICK AAN TE SLUITEN OP DE JUISTE AANSLUITING. DEZE AANSLUITING BEVINDT ZICH AAN DE VOORKANT VAN DE OVEN, ONDER HET BEDIENINGSPANEEL.

In het gedeelte voor het beheer van de talen kan u een taal kiezen uit de opgeslagen talen of een nieuwe taal uploaden (met de USB-aansluiting) indien de fabrikant deze optie heeft geïmplementeerd.



In het HACCP-gedeelte kan u de informatie downloaden die de oven heeft bewaard.

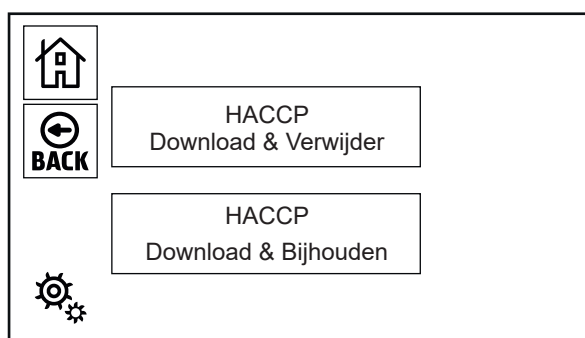
Dit zijn de 2 beschikbare opties:

Download HACCP & Verwijder

In dit geval wordt de informatie die wordt overgezet op de USB-stick uit het geheugen van de oven verwijderd.

Download HACCP & Bijhouden

In dit geval wordt de informatie die wordt overgezet op de USB-stick ook in het geheugen van de oven bewaard.



Wanneer het geheugen voor de opslag van HACCP-informatie vol is, zal de oven de minst recente informatie overschrijven.

9.0 ONDERHOUD

Voordat u enig onderhoud gaat uitvoeren is het noodzakelijk om de elektrische beschermingsschakelaar te ontkoppelen en de water- en gastoevoer die op het apparaat zijn geïnstalleerd te sluiten.

De oven dient aan het einde van elke werkdag te worden gereinigd, uitsluitend met de producten die hiervoor geschikt zijn.

De buitenste onderdelen van roestvrij staal dienen:

1. gereinigd te worden met lauwwarm water en zeep;
2. te worden gespoeld met water;
3. zorgvuldig te worden afgedroogd.

Vermijd ten alle tijde het gebruik van schrapers, staalwol en materialen van gewoon staal, aangezien ze de oppervlakken kunnen schuren en ijzerdeeltjes kunnen achterlaten die door oxidatie roestvorming tot gevolg kunnen hebben.

REINIG HET APPARAAT NIET MET OVERVLOEDIG WATER.

GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN HET ROESTVRIJ STAAL GEEN REINIGINGSMIDDELEN OP BASIS VAN CHLOOR (BLEEKMIDDEL, ZOUTZUUR), ZELFS NIET ALS DEZE VERDUND ZIJN IN WATER.

De ovenruimte dient na elk bereidingsproces te worden gereinigd van etens- en vetresten.

9.1 HANDELEN IN GEVAL VAN STORINGEN OF INDIEN HET APPARAAT LANGDURIG NIET IN GEBRUIK IS

Wanneer het toestel gedurende langere tijd niet gebruikt wordt:

- 1 – Schakel de hoofdschakelaar uit
- 2 – Schakel het aan/uit-ventiel voor het water uit (beide bevinden zich stroomopwaarts van de oven);
- 3 – Laat de deur open voor de luchtcirculatie en om slechte geurtjes te voorkomen;
- 4 – Breng met een doek een dunne beschermlaag aan van vaseline op de roestvrijstalen oppervlaktes.

Indien de oven niet goed werkt, defect raakt, of wanneer de veiligheidsthermostaat wordt geactiveerd, schakel dan de oven uit, ontkoppel de elektriciteit en het water en waarschuw de dienst voor technische bijstand.

Alle installatie, onderhouds en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door erkend en bekwaam personeel te worden verricht.

10.0 TIPS VOOR HET BEREIDEN

Voor het beste resultaat adviseren wij om **GASTRO-NORM** bakplaten te gebruiken en om ervoor te zorgen dat er altijd een minimale ruimte van 3 cm open blijft tussen het te bereiden voedsel en de bakplaat erboven, zodat de lucht goed kan circuleren.

De hoogte van het voedsel moet ongeveer dezelfde zijn als de hoogte van de schalen. Dunne lagen voedsel in schalen van 65 en 80 mm kunnen op een weinig uniforme manier garen.

Het is raadzaam om ervoor te zorgen dat het te bereiden voedsel niet boven de rand van de bakplaat uitsteekt; indien dit niet mogelijk is plaats dan geen bakplaat vlak erboven.

Het garen van verschillende voedselsoorten kan gelijktijdig en aan dezelfde temperatuur gebeuren. Om smaakcontaminatie te vermijden plaatst u het voedsel met de sterkste smaak bovenaan in de ovenruimte en opent u het ontluchtingsventiel.

Voor een optimale keuze van de baktemperatuur dient u de volgende regel in acht te nemen: kies een temperatuur die ongeveer 20% lager is dan welke u zou kiezen bij een traditionele oven zonder ventilatie.



Convectie met 0% vochtigheid: deze methode, die doorgaans "Convectie" wordt genoemd, is aangewezen voor alle soorten voedsel die een droog of knapperig eindresultaat vereisen.

Om dit resultaat te bereiken is het aan te raden om het ontluichtingsventiel te open zodat stoom uit de ovenruimte kan ontsnappen.

Convectie met vochtigheid: deze methode die doorgaans "combi" wordt genoemd is geschikt voor alle voedsel dat een zacht en sappig eindresultaat vereist.

Koken met stoom: Deze stand, kunnen worden uitgevoerd, vergelijkbaar met het koken in kokend water.

De stoom, zonder druk, zorgt voor een gelijkmatige en delicate bereiding; het verlies van vitaminen en mineralen is vrijwel nihil en de kooktijden zijn lager dan die in water.



We raden aan om altijd gebruik te maken van een gastronom bakplaat die geperforeerd is om ervoor te zorgen dat er aan het einde van de bereiding geen waterresten op de bodem van de plaat achterblijven.

In het geval u de kooksappen wilt opvangen kunt u dit doen door een niet-geperforeerde bakplaat te plaatsen in een van de lagen onder de plaat met het te bereiden voedsel.

10.1 OPLOSSINGEN VOOR PROBLEMEN BIJ HET BEREIDEN

Als het eten niet gelijkmatig is bereid

- Controleer of de ruimte tussen het te bereiden voedsel en de plaat erboven minstens 3 cm is. Indien dit minder is, is een goede ventilatie van het te bereiden product niet mogelijk.
- Controleer of de te bereiden producten niet te dicht op elkaar liggen waardoor een goede ventilatie tussen de producten niet mogelijk is.
- De baktemperatuur kan te hoog zijn; probeer dan lagere waarden.
- Voorverwarmen is niet gebeurd. Indien u het voedsel in een koude ovenruimte plaatst, duurt het veel langer vooraleer de geselecteerde temperatuur wordt bereikt. Tijdens deze fase is de ventilatie en de temperatuur niet uniform en zal het eindresultaat bijgevolg ook niet uniform gegaard zijn.
- Er werd bevroren voedsel in de oven geplaatst. Hier raden wij aan om het voedsel op een temperatuur van 40-50°C te brengen en dan verder te gaan met het gaarproces.
- De afvoerleiding van de oven kan belemmerd zijn en de ventilatie in de ovenruimte wijzigen.
- De dichting van de deur kan niet stoomdicht zijn. De stoom die op die manier de oven verlaat kan de ventilatie wijzigen.

Als het eten droog is geworden:

- Verkort dan de baktijd.
- De temperatuur dient lager te worden gezet; we herinneren u eraan dat hoe lager de baktemperatuur, hoe minder het voedsel aan gewicht verliest.
- U heeft niet gekozen voor de combistand waarmee een omgeving met een hoge luchtvochtigheidsgraad wordt gecreëerd.
- Het te bereiden voedsel is niet vooraf ingewreven met de juiste oliën of sauzen.