



MOD : WR-FCV4-DG

Production code : P011209DIV

INSTALLATIE-, BEDIENINGS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING: CONVECTIE- EN VOCHTIGHEIDSOEVENS



NL Installatie-, bedienings- en onderhoudshandleiding *

Index

1.	WAARSCHUWINGEN	
1.1	Beschrijving van de apparatuur	
1.2	Transport en handling	
1.3	Gebruiksvoorwaarden en technische kenmerken	
1.4	Installatie.....	
1.5	Elektrische aansluitingen.....	
1.6	Hydraulische aansluitingen	
1.7	Redelijkerwijs voorzienbaar verkeerd gebruik.....	
1.8	Werking / Gebruik	
1.9	Totale stillegging	
1.10	Schoonmaak en routineonderhoud.....	
1.11	Buitengewoon onderhoud.....	
1.12	Ontmanteling.....	
2.	INTRODUCTIE	
3.	BESCHRIJVING VAN DE APPARATUUR	
4.	TRANSPORT EN BEHANDELING	
5.	GEBRUIKSVOORWAARDEN EN TECHNISCHE KENMERKEN	
5.1	Tags	
5.2	Analoge bedieningselementen	
5.3	Aanraakbediening.....	
6.	INSTALLATIE.....	
6.1	Controle van de ontvangstbewijzen van apparatuur.....	
6.2	Positionering.....	
6.3	Vorbereiding op kosten van de klant	
6.4	Elektrische aansluitingen	
6.5	Hydraulische aansluitingen	
7.	WERKING / GEBRUIK.....	
7.1	Beoogd gebruik en beperkingen	
7.2	Eerste keer inschakelen	
7.3	Opstarten en afsluiten	
7.4	Totale stillegging	
7.5	Remedies voor kookafwijkingen	
8.	REINIGING EN ONDERHOUD	
8.1	Routinematig onderhoud	
8.2	Buitengewoon onderhoud.....	
9.	ONTMANTELING.....	
10.	BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE	



INSTALLATIE-, BEDIENINGS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING: CONVECTIE- EN VOCHTIGHEIDSOVENS

1. WAARSCHUWINGEN

De inhoud van deze handleiding verwijst naar verschillende modellen ovens, om deze reden is het mogelijk dat niet alle beschreven functies zijn opgenomen in de oven die u hebt gekocht.


De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor eventuele onnauwkeurigheden in deze brochure, die te wijten zijn aan druk- of transcriptiefouten. Hij behoudt zich het recht voor om die wijzigingen aan zijn producten aan te brengen die hij nodig of nuttig acht, zonder de werking van de machine te beïnvloeden.

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u verder gaat met de installatie.

De handleiding is bedoeld om de gebruiker de informatie te geven die nodig is om de apparatuur veilig te gebruiken, van transport tot demontage. Voor een correct begrip van het document is het noodzakelijk om een goede kennis te hebben van de gebruikte termen en de symboliek, hieronder samengevat:

 **WAARSCHUWING** – Gevaar voor de gezondheid en veiligheid van personen

 **WAARSCHUWING** – Gevaar voor elektrocutie – gevaarlijke spanning

 Lees de gebruiksaanwijzing voordat u de apparatuur gebruikt

De handleiding moet op een veilige plaats worden bewaard, zodat deze in de toekomst beschikbaar kan worden gebruikt. Als de apparatuur wordt overgedragen, moet de handleiding worden overhandigd aan de nieuwe gebruiker.

Deze documentatie wordt door de fabrikant ook in digitaal formaat ter beschikking gesteld.

Voor een correct gebruik van de apparatuur:

- Verwijder of tampmet veiligheidsvoorzieningen niet;
- Elke controle-, reinigings- en onderhoudshandeling aan bewegende delen is verboden;
- Gebruik alleen voor de doeleinden die specifiek bedoeld zijn;
- Vermijd de aanwezigheid van vreemd personeel in de buurt van de apparatuur;
- Gebruik door minderjarigen of volwassenen met beperkte fysieke of mentale capaciteiten is verboden;
- Gebruik alleen gekwalificeerd personeel voor onderhoud;
- Schakel de apparatuur uit in geval van een storing of onregelmatige werking;
- Haal de stekker uit het stopcontact als de machine wordt gereinigd;
- Gebruik alleen reserveonderdelen die door de Fabrikant zijn geleverd of door de Fabrikant zijn aangegeven;
- Zorg ervoor dat de machine zich in een stabiele positie bevindt en dat de beveiligingsinrichtingen die bij stroomopwaarts van de apparatuur zijn efficiënt;
- Gebruik altijd geschikte beschermende handschoenen bij het plaatsen en/of verwijderen van trays;
- Laat de machine periodiek controleren door gekwalificeerde technici;
- Maak de oven regelmatig schoon volgens de instructies;
- Plaats geen bakplaten of kookgerei op de oven;
- Gebruik geen dienbladen of containers met vloeistoffen op een niveau boven dat van het gezichtsveld;
- Controleer of de vloer niet vochtig of glad is door de stoom die tijdens het koken wordt geproduceerd;
- Zorg voor een goede verlichting en ventilatie volgens de wettelijke voorschriften;



Waarschuwing: toegang tot het elektrische hoofdpaneel en alle andere elektrische onderdelen, zowel voor installatie en voor onderhoud, is alleen geautoriseerd door gekwalificeerd personeel.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade aan eigendommen of personen veroorzaakt door het niet naleven van de instructies en voorzorgsmaatregelen in de handleiding. Neem bij twijfel of behoeften contact op met de dealer.

1.1 Beschrijving van de apparatuur

Onze elektrische heteluchtovens, heteluchtovens met handmatige bevochtiging en combi-ovens zijn gemaakt van AISI 430 en/of 304 roestvrij staal met een kookkamer met afgeronde hoeken voor een betere reiniging en hygiëne. Er zijn modellen met klep of vouwdeur beschikbaar, de laatste met vouwglas, met scharnieren aan één kant, om het schoonmaken te vergemakkelijken. De maximale bedrijfstemperatuur is 270°C. Het bedieningspaneel aan de voorzijde is voorzien van een analoge of touch temperatuurregelaar.

Sommige modellen zijn ook uitgerust met:


- autoreverse-systeem waarmee de ventilator(en) automatisch de rotatie voor een Verbeterde uniformiteit in warmteverdeling
- afvoer voor water uit luchtvochtigheid binnenshuis en schoonmaakwerkzaamheden
- Bovenste interne verwarmingselement voor grillmodus

De apparatuur voldoet aan de Richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 1935/2004/EG.

Daarnaast zijn de normen EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 en EN 55014.2 toegepast.

Het geluidsdrukkniveau is minder dan 70 dB.

1.2 Transport en handling


 Als de apparatuur op pallets wordt vervoerd, moet deze worden gelost met een vorkheftruck of een andere geschikte hefmachine, bediend door opgeleid personeel. Tijdens het laden en lossen is het verboden om onder hangende lasten te staan. Eventuele manoeuvreerfouten kunnen leiden tot beknellingsletsels.


Als de oppervlakken van de apparatuur worden geraakt, worden deze onmiddellijk beschadigd. In dit stadium moet parkeren in de directe omgeving worden verboden voor personen die niet direct bij de operatie betrokken zijn.

Het personeel dat zich bezighoudt met het hanteren, positioneren, monteren en demonteren moet gespecialiseerd zijn en uitgerust met de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen (bijv. werkhandschoenen, veiligheidsschoenen).

1.3 Gebruiksvoorwaarden en technische kenmerken

De apparatuur die in deze handleiding wordt behandeld, is alleen ontworpen voor het bereiden van voedsel en voor het regenereren van voorgekookt en/of gekoeld voedsel. De maximale bedrijfstemperatuur van de machine is ongeveer 270°C, maar deze kan variëren afhankelijk van de omgevingsomstandigheden waarin de machine zich bevindt.

 Waarschuwing: de apparatuur is niet geschikt voor buiteninstallaties en/of omgevingen die onderhevig zijn aan de effecten van weersinvloeden (regen, brandende zon, enz.).

 Waarschuwing: bewaar geen explosieve stoffen zoals containers onder deze apparatuur druk of artikelen die ontvlambaar drijfgas bevatten.

 Waarschuwing: controleer voordat u het apparaat installeert of de elektrische aansluiting in overeenstemming is met de aanwijzingen op het typeplaatje. Het is verboden om het typeplaatje of enig ander waarschuwingslabel te verwijderen of te wijzigen.

 Let op: Gebruik geen bakplaten of bakjes met vloeistoffen op een niveau boven het gezichtsveld.

1.4 Installatie

Controleer voordat u het uitpakt de externe integriteit van de beschermbehuizing. Eventuele schade moet onmiddellijk aan de vervoerder worden gemeld. In ieder geval mag geen beschadigd apparaat zonder voorafgaande schriftelijke toestemming aan de fabrikant worden geretourneerd.



De beschreven handelingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel voordat ze worden uitgevoerd

Elke installatieprocedure Koppel de apparatuur los van het elektriciteitsnet.

Plaats de apparatuur indien nodig met behulp van een palletwagen. Als deze verplaatsing optreedt na het uitpakken, bescherm de oppervlakken dan tegen stoten. Zodra de installatie is voltooid, kan eventuele beschermfolie worden verwijderd. De bewerking moet heel langzaam worden uitgevoerd om te voorkomen dat de lijm op de oppervlakken achterblijft. Verwijder het handmatig voordat u de apparatuur bedient en vermijd het gebruik van schurende stoffen en/of metalen voorwerpen.

Bereid een stopcontact voor met aarde en met een capaciteit die geschikt is voor de absorptie die op het typeplaatje staat aangegeven.

Afhankelijk van het model wordt de apparatuur geleverd met of zonder netsnoer. In ieder geval, De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Voordat u de apparatuur in elkaar zet, controleert u het debiet en de vlakheid van het oppervlak waarin de apparatuur wordt geplaatst. Onjuiste nivellering kan ertoe leiden dat de apparatuur defect raakt.

1.5 Elektrische aansluitingen



Ze moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende lokale regelgeving en door gekwalificeerd personeel. Voordat u verbinding maakt, moet u ervoor zorgen dat de voltage en frequentie komen overeen met wat wordt aangegeven op het typeplaatje van de apparatuur. De elektrische aansluiting wordt tot stand gebracht door de stekker van het apparaat aan te sluiten op een stopcontact in de kamer, dat ook na installatie toegankelijk moet zijn. Als de gekochte oven geen stroomkabel heeft, moet de aansluiting worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel door de kabel op het aansluitblok aan te sluiten. De afstand tussen de oven en het stopcontact moet zodanig zijn dat het netsnoer geen spanning veroorzaakt.

Gebruik een kabel van het type H07RNF of gelijkwaardig en een efficiënte en correcte aardgeleider Gedimensioneerd op basis van het totale vermogen van dit apparaat (zie typeplaatje).

Het elektrische circuit van de apparatuur is ontworpen om te werken met een voedingsspanning volgens de configuraties die worden weergegeven in de karakteristieke plaatjes van elk model (**A**), met een frequentie van 50/60Hz. Zie bijgevoegd bedradingsschema met betrekking tot het gekochte model.


Als het netsnoer beschadigd blijkt te zijn, moet het worden vervangen door de klantenservice of anderszins door gekwalificeerd personeel.

Het elektrische voedingssysteem van het apparaat moet stroomopwaarts zijn uitgerust met een meerpolige stroomonderbreker van de juiste grootte die een opening tussen de contacten van minimaal 3 mm garandeert. De massakabel mag niet worden onderbroken.



De elektrische veiligheid van deze apparatuur is alleen gegarandeerd als aan de bovenstaande voorwaarden is voldaan en als het systeem ook voldoet aan de equipotentiaalvereisten (gebruik de verbindingsschroef bij de ingang van de stroomkabel en de sticker met symbool)



 Alle werkzaamheden aan elektrische systemen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af in geval van niet-naleving van de veiligheidsvoorschriften.

1.6 Hydraulische aansluitingen

Als het handmatige bevochtigingssysteem (optioneel) is geïnstalleerd, zijn de ovens uitgerust met een waterinlaataansluiting aan de achterkant van de apparatuur. Plaats altijd een afsluiter met een eenvoudig te bedienen bediening tussen het apparaat en het watertoevoer-net, het is ook raadzaam om een patroonfilter op de watertoevoerleiding te installeren.

Gebruik altijd een nieuwe set watersplittingsen, eventuele oude lassen mogen niet opnieuw worden gebruikt.

De wateraansluiting moet altijd met koud water worden gemaakt en met stijve leidingen worden uitgevoerd. Gebruik geen flexibele leidingen.

1.7 Redelijkerwijs voorzienbaar verkeerd gebruik

Elk ander gebruik dan zoals gespecificeerd in deze handleiding wordt als ongepast beschouwd. Werkzaamheden of activiteiten die kunnen leiden tot een veiligheidsrisico voor de werknemers of schade aan de apparatuur zijn niet toegestaan terwijl de machine in werking is.

Onder verkeerd gebruik wordt verstaan:

- Plaats apparatuur buiten blootgesteld aan de elementen.
- Onjuiste installatie van de machine.
- Wijzig of knoei met veiligheidsvoorzieningen.
- Breng wijzigingen aan of knoei met de elektronische elementen van de apparatuur.
- Het niet naleven van periodieke controle-, onderhouds- en schoonmaakdeadlines.
- Het plaatsen of opslaan, in de onmiddellijke nabijheid van de machine, van brandbare materialen en explosieven.

1.8 Werking / Gebruik

- We raden aan om de stalen onderdelen schoon te maken met een neutraal schoonmaakmiddel en een vochtige doek en grondig af te spoelen. Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of poeders. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor gebruik dat niet bedoeld is door de producten.
- De apparatuur die in deze handleiding wordt behandeld, is alleen ontworpen voor het bereiden van voedsel en voor het regenereren van voorgedroogd en/of gekoeld voedsel.
- De machines zijn niet geschikt voor het werken in ongecontroleerde omgevingen, de apparatuur is niet geschikt voor buiteninstallaties en/of omgevingen die onderhevig zijn aan de werking van weersinvloeden (regen, brandende zon, enz.).
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals houders onder druk of artikelen die drijfgas bevatten ontvlambaar.

1.9 Totale stillegging

Wanneer u voor langere tijd buiten dienst wordt gesteld, moeten de volgende eisen in acht worden genomen:

- Schakel de elektrische beveiligingsschakelaar uit;
- Sluit de waterafsluiter (als de oven is aangesloten op de watertoevoer);
- Laat de deur op een kier staan om de interne ventilatie te bevorderen en de vorming van slechte geuren te voorkomen;
- Bescherm roestvrijstalen oppervlakken met een dun laagje vaseline-olie door een doek krachtig af te vegen

net gedrenkt in olie;

1.10 Schoonmaak en routineonderhoud

De reinigingshandeling mag alleen worden uitgevoerd na het loskoppelen van de elektrische stroom stroomopwaarts van de apparatuur.

Tijdens het gebruik moeten het snoer en de stekker worden verplaatst naar een positie die altijd zichtbaar is voor de bediener

wie de operatie uitvoert.

Routinematig en preventief onderhoud bestaat in wezen uit het wekelijks reinigen van de roestvrijstalen externe onderdelen met een vochtige doek en een neutrale, niet-corrosieve zeep, gevolgd door grondig spoelen en drogen.

De ovengaarkamer moet na elk kookproces worden gereinigd om voedsel- en vetresten te verwijderen. Gebruik een ontvettingsmiddel dat geschikt is voor het reinigen van roestvrij staal, zoals een spray, waarmee u alle punten van de apparatuur en met name de achterkant van de zuigtransporteur kunt bereiken. Reinig de ventilatoren regelmatig voor een goede werking en vermijd abnormale mechanische belasting als gevolg van vetresten op de schoepen.

Gebruik geen directe waterstralen. Deze handelingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Aandacht:

- Vermijd absoluut het gebruik van schurende of bijtende schoonmaakproducten
- Vermijd het gebruik van schrapers, metaalwol of stalen gereedschappen, want naast het schrapen van de oppervlakken, kunnen ijzerdeeltjes afzetten die, wanneer ze worden geoxideerd, de vorming van roest veroorzaken
- Varequin, zoutzuur en andere chloorhoudende verbindingen beschadigen roestvrij staal.
- Was het apparaat tijdens het schoonmaken niet met waterstralen
- Verwijder de veiligheidsvoorzieningen niet
- Niet roken

1.11 Buitengewoon onderhoud

Plaats de apparatuur vóór elke onderhoudsbeurt in een veilige staat. Buitengewoon onderhoud vindt plaats in geval van een storing of anomalie en mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en met de apparatuur losgekoppeld van het elektriciteits- en waterleidingnet. Reparaties of vervangingen kunnen op dit gebied nodig zijn. Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door materialen en componenten die identiek zijn aan de originele of door de leverancier aangegeven materialen. Het gebruik van ongeschikte materialen kan ertoe leiden dat de machine niet voldoet aan de veiligheidsnormen. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade als gevolg van interventies uitgevoerd door ongekwalficeerde of niet-geautoriseerde technici.

In geval van vervanging van onderdelen of wijziging van de apparatuur door de gebruiker zonder de schriftelijke toestemming van de fabrikant, of bij niet-geautoriseerde reserveonderdelen, vervalt de garantie onmiddellijk.

1.12 Ontmanteling

Aan het einde van zijn levensduur moet de apparatuur worden uitgesloten van de stroomvoorziening voordat de verschillende componenten worden gedemonteerd. Er moet aandacht worden besteed aan de mogelijkheid van letsel in verband met de vorm en het gewicht van elk onderdeel.

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU, Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Het symbool op het product geeft aan dat het niet als huishoudelijk afval mag worden beschouwd, maar dat de apparatuur moet worden afgevoerd in overeenstemming met de toepasselijke

wetgeving. De verschillende onderdelen (elektrische componenten, rubberen slangen, kabelgoten, enz.) moeten worden geselecteerd om het best mogelijke resultaat te verkrijgen op het gebied van respect voor het milieu in overeenstemming met de geldende wetgeving.


2. INTRODUCTIE

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u verder gaat met de installatie.

De handleiding is bedoeld om de gebruiker de informatie te geven die nodig is om de apparatuur veilig te gebruiken, van transport tot demontage. Voor een correct begrip van het document is het noodzakelijk om een goede kennis te hebben van de gebruikte termen en de symboliek, hieronder samengevat:

 **WAARSCHUWING** – Gevaar voor de gezondheid en veiligheid van personen


 **WAARSCHUWING** – Gevaar voor elektrocutie – gevaarlijke spanning

 Lees de gebruiksaanwijzing voordat u de apparatuur gebruikt

De handleiding moet op een veilige plaats worden bewaard, zodat deze in de toekomst beschikbaar kan worden gebruikt. Als de apparatuur wordt overgedragen, moet de handleiding worden overhandigd aan de nieuwe gebruiker. Deze documentatie wordt door de fabrikant ook in digitaal formaat ter beschikking gesteld.

Voor een correct gebruik van de apparatuur:

- Verwijder of tampmet veiligheidsvoorzieningen niet;
- Elke controle-, reinigings- en onderhoudshandeling aan bewegende delen is verboden
- Gebruik alleen voor de doeleinden die specifiek bedoeld zijn;
- Vermijd de aanwezigheid van vreemd personeel in de buurt van de apparatuur;
- Gebruik door minderjarigen of volwassenen met beperkte fysieke of mentale capaciteiten is verboden;
- Gebruik alleen gekwalificeerd personeel voor onderhoud;
- Schakel de apparatuur uit in geval van een storing of onregelmatige werking;
- Haal de stekker uit het stopcontact als de machine wordt gereinigd;
- Gebruik alleen reserveonderdelen die door de Fabrikant zijn geleverd of door de Fabrikant zijn aangegeven;
- Zorg ervoor dat de machine zich in een stabiele positie bevindt en dat de beveiligingsinrichtingen die stroomopwaarts van de apparatuur zijn geïnstalleerd, efficiënt zijn;
- Gebruik altijd geschikte beschermende handschoenen bij het plaatsen en/of verwijderen van trays;
- Laat de machine periodiek controleren door gekwalificeerde technici;
- Maak de oven regelmatig schoon volgens de instructies;
- Plaats geen bakplaten of kookgerei op de oven;
- Gebruik geen dienbladen of containers met vloeistoffen op een niveau boven dat van het gezichtsveld;
- Controleer of de vloer niet vochtig of glad is door de stoom die tijdens het koken wordt geproduceerd;
- Zorg voor een goede verlichting en ventilatie volgens de wettelijke voorschriften;

 **Waarschuwing:** Toegang tot het elektrische hoofdpaneel en alle andere elektrische onderdelen, zowel voor installatie als voor onderhoud, is alleen toegestaan aan gekwalificeerd personeel.

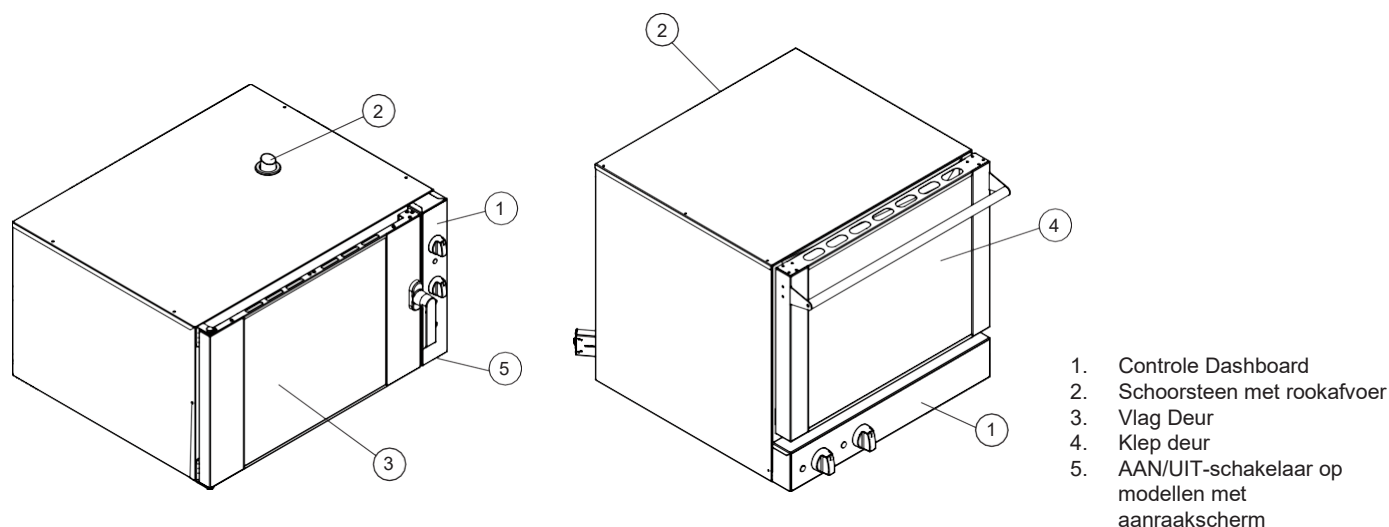
De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade aan eigendommen of personen veroorzaakt door het niet naleven van de instructies en voorzorgsmaatregelen in de handleiding. Neem bij twijfel of behoeften contact op met de dealer.

3. BESCHRIJVING VAN DE APPARATUUR

Onze elektrische heteluchtovens, heteluchtovens met handmatige bevochtiging en combi-ovens zijn gemaakt van AISI 430 en 304 roestvrij staal met een kookkamer met afgeronde hoeken voor een betere reiniging en hygiëne. Er zijn modellen met klep of vouwdeur beschikbaar, de laatste met vouwglas, met scharnieren aan één kant, om het schoonmaken te vergemakkelijken. De maximale bedrijfstemperatuur is 270°C. Het bedieningspaneel aan de voorzijde is voorzien van een analoge of Touch temperatuurregelaar.

Sommige modellen zijn ook uitgerust met:

- Autoreverse-systeem waarmee de ventilator(en) automatisch de rotatie kunnen veranderen voor een betere uniformiteit in de warmteverdeling
- afvoer voor water uit luchtvochtigheid binnenshuis en schoonmaakwerkzaamheden
- Bovenste interne verwarmingselement voor grillmodus



De apparatuur voldoet aan de Richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 1935/2004/EG.

Daarnaast zijn de normen EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 en EN 55014.2 toegepast.

Het geluidsrukniveau is minder dan 70 dB.

4. TRANSPORT EN BEHANDELING

⚠ Als de apparatuur op pallets wordt vervoerd, moet deze worden gelost met een vorkheftruck of een andere geschikte hefmaschine, bediend door opgeleid personeel. Tijdens het laden en lossen is het verboden om onder hangende lasten te staan. Eventuele manoeuvreerfouten kunnen leiden tot beknellingsletsels.

Als de oppervlakken van de apparatuur worden geraakt, worden deze onmiddellijk beschadigd.

In dit stadium moet parkeren in de directe omgeving worden verboden voor personen die niet direct bij de operatie betrokken zijn.

Het personeel dat zich bezighoudt met de behandeling, positionering, montage en demontage moet gespecialiseerd zijn en uitgerust met beschermingsmiddelen

Passend personeel (bijv. werkhandschoenen, veiligheidsschoenen).

5. GEBRUIKSVORWAARDEN EN TECHNISCHE KENMERKEN

De apparatuur die in deze handleiding wordt behandeld, is alleen ontworpen voor het bereiden van voedsel en voor het regenereren van voorgekookt en/of gekoeld voedsel. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk worden beschouwd.

⚠ Waarschuwing: de apparatuur is niet geschikt voor buiteninstallaties en/of omgevingen die onderhevig zijn aan de effecten van weersinvloeden (regen, brandende zon, enz.).


Waarschuwing: bewaar geen explosieve stoffen zoals houders onder druk of artikelen die deze in deze apparatuur hebben ontvlambaar drijfgas.

⚠ Let op: Gebruik geen bakplaten of bakjes met vloeistoffen op een niveau boven het gezichtsveld.

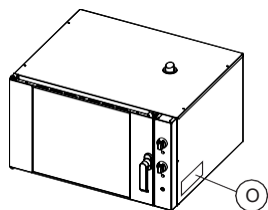
5.1 Tags

Elke oven heeft platen die belangrijke informatie geven over de eigenschappen van de oven, de elektrische en sanitaire aansluitingen en, indien nodig, de afvoeraansluiting.

Het volgende typeplaatje (A) bevat de identificatie- en technische gegevens van het product. De informatie die daarin is opgenomen is:

				CE		1		
MOD.	2			N°	3			
V	4	5	6	Op	7	Hz	8	kW max
								

- Bouwer
 - Naleving van CE-normen
1. Bouwjaar van de apparatuur
 2. Artikel Model
 3. Serienummer
 4. Elektrische gegevens: voedingsspanning (V)
 5. Elektrische gegevens: aantal fasen (~)
 6. Elektrische gegevens: stroomverbruik (A)
 7. Elektrische gegevens: Stroomfrequentie (Hz)
 8. Elektrische gegevens: maximaal opgenomen vermogen (kW)



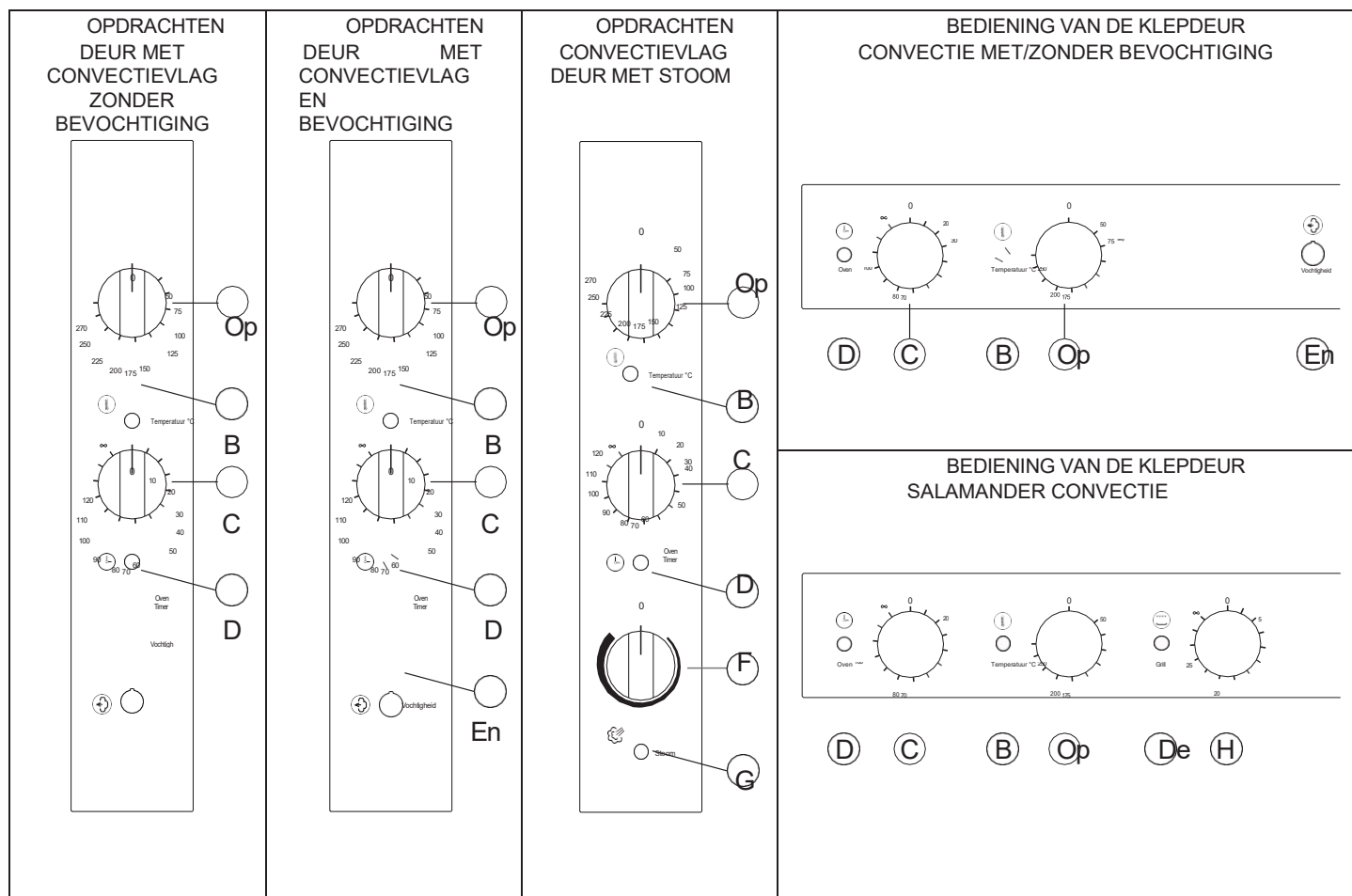
De hoofdplaat A is aan de rechterkant van de oven bevestigd.

⚠ Waarschuwing: controleer voordat u het apparaat installeert of de elektrische aansluiting in overeenstemming is met de aanwijzingen op het typeplaatje. Het is verboden om het typeplaatje of enig ander waarschuwingslabel te verwijderen of te wijzigen.

5.2 Analoge bedieningselementen

De bedieningsapparaten zijn gegroepeerd op het dashboard zoals beschreven in Fig. 1. De elektrische componenten voldoen aan de norm.

Figuur
1



A = ANALOGE TEMPERATUURREGELAAR

B = INDICATIELAMPJE VERWARMING KOOKKAMER

C = TIMERINSTELLING VAN 0 TOT 120 MINUTEN OF ONEINDIGHEIDSMODUS

D = TIMER INDICATIELAMPJE

E = HANDMATIGE BEVOCHTIGINGSKNOP (CONVECTIEMODELLEN MET BEVOCHTIGING)

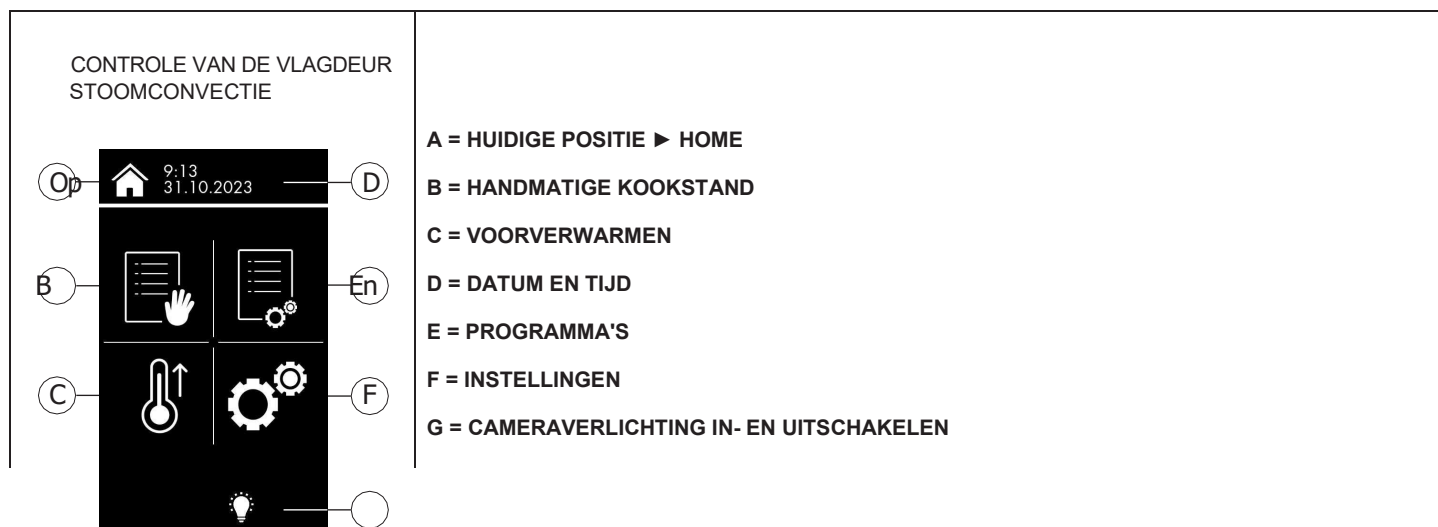
F = STOOMREGELING (MODELLEN MET STOOMCONVECTIE)

G = STOOM INDICATIELAMPJE

H = GRILL TIMER (GRILL MODELLEN)

I = INDICATIELAMPJE GRILLTIMER IN WERKING (MODELLEN MET GRILL)

5.3 Aanraakbediening



	<p>H = HUIDIGE STAND ► HANDMATIGE KOOKSTAND I =</p> <p>TEMPERATUURINSTELLING (30°C - 270°C)</p> <p>L = TIMERINSTELLING (UU:MM)</p> <p>M = STOOM % INSTELLING</p> <p>N = SNELHEIDSINSTELLING (1_BASSA ; 2_ALTA)</p> <p>O = INSTELLING KOOKTEMPERATUUR MET KERNSONDE</p> <p>P = INSTELLING KOOKSTAPPEN (MAXIMAAL 16)</p> <p>Q = KOKEN/STOPPEN MET KOKEN</p> <p>R = TERUGKEREN NAAR HET VORIGE SCHERM</p> <p>S = TERUG NAAR HOME</p> <p>T = HANDMATIG KOKEN OPSLAAN IN PROGRAMMA'S</p>
---	--

Raadpleeg de speciale gebruikershandleiding voor meer informatie over de bediening van het aanraakscherm.


6. INSTALLATIE

6.1 Controle van de ontvangstbewijzen van apparatuur

Controleer voordat u het uitpakt de externe integriteit van de beschermbehuizing.

Eventuele schade moet onmiddellijk aan de vervoerder worden gemeld. In ieder geval mag geen beschadigd apparaat zonder voorafgaande schriftelijke toestemming aan de fabrikant worden geretourneerd.

6.2 Positionering

 De beschreven handelingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, voordat een installatieprocedure wordt uitgevoerd, trek de stekker uit het stopcontact de apparatuur van de voeding.


Plaats de apparatuur indien nodig met behulp van een palletwagen. Als deze verplaatsing optreedt na het uitpakken, bescherm de oppervlakken dan tegen stoten. Zodra de installatie is voltooid, kunt u de beschermfolie verwijderen. De bewerking moet heel langzaam worden uitgevoerd om te voorkomen dat de lijm op de oppervlakken achterblijft. Verwijder het handmatig voordat u de apparatuur bedient en vermijd het gebruik van schurende stoffen en/of metalen voorwerpen.

6.3 Voorbereiding op kosten van de klant

Bereid een stopcontact voor met aarde en met een capaciteit die geschikt is voor de absorptie die op het typeplaatje staat aangegeven.

Voordat u de apparatuur in elkaar zet, controleert u het debiet en de vlakheid van het oppervlak waarin de apparatuur wordt geplaatst. Onjuiste nivellering kan ervoor zorgen dat de apparatuur niet goed werkt.

6.4 Elektrische aansluitingen



 Ze moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende lokale regelgeving en door gekwalificeerd personeel. Voordat u verbinding maakt, moet u ervoor zorgen dat de voltage en frequentie overeen komen met wat wordt aangegeven op het typeplaatje van de apparatuur. De elektrische aansluiting wordt tot stand gebracht door de stekker van het apparaat aan te sluiten op een stopcontact in de kamer, dat ook na installatie toegankelijk moet zijn.

Als de gekochte oven geen netsnoer heeft, moet de aansluiting worden gemaakt door gekwalificeerd personeel door middel van de kabel naar het aansluitblok.

De afstand tussen de oven en het stopcontact moet zodanig zijn dat het netsnoer geen spanning veroorzaakt. Bovendien mag de kabel zich niet onder de bodem van de oven bevinden

Gebruik een kabel van het type H07RNF of gelijkwaardig en een efficiënte aardgeleider die de juiste maat heeft in functie van het totale vermogen van deze apparaat (zie typeplaatje).

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel. Het elektrische voedingssysteem van het apparaat moet stroomopwaarts zijn uitgerust met een meerpulvige stroomonderbreker van de juiste grootte die een opening tussen de contacten van minimaal 3 mm garandeert. De massakabel mag niet worden onderbroken.

 De elektrische veiligheid van deze apparatuur is alleen gegarandeerd als aan de bovenstaande voorwaarden is voldaan en als het systeem ook voldoet aan de equipotentiaalvereisten (gebruik de verbindingsschroef bij de ingang van de stroomkabel en de sticker met symbool )

 Alle werkzaamheden aan elektrische systemen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af in geval van niet-naleving van de veiligheidsvoorschriften.

6.5 Hydraulische aansluitingen

Als het handmatige bevochtigingssysteem is geïnstalleerd (alleen op sommige modellen), zijn de ovens uitgerust met een waterinlaataansluiting aan de achterkant van de apparatuur. Plaats altijd een afsluiter met een eenvoudig te bedienen bediening tussen het apparaat en het watertoevoernet.

Het wordt ook aanbevolen om een patroonfilter op de watertoevoerleiding te installeren.

Gebruik altijd een nieuwe set watersplitsingen, eventuele oude lassen mogen niet opnieuw worden gebruikt.

De wateraansluiting moet altijd met koud water worden gemaakt en met stijve leidingen worden uitgevoerd. Gebruik geen flexibele leidingen. Het voedingswater moet geschikt zijn voor menselijke consumptie en de volgende kenmerken hebben:

BESCHRIJVING	WAARDEN	NOTITIES
Temperatuur	tussen 15 - 20 °C	
Totale hardheid	Tussen 4 en 12 ° F (Franse graden)	Het is raadzaam om altijd stroomopwaarts van het apparaat een waterontharder te installeren om de waterhardheid binnen deze waarden te houden. Hogere waarden leiden tot de vorming van kalkaanslag in de ovenoven.
Druk	tussen 150 en 250 KPa (1,5 - 2,5 bar)	Hogere waarden leiden tot verspilling van water en kunnen de goede werking van sommige componenten belemmeren
Chloride-ionenconcentratie (Cl ⁻)	minder dan 150 mg/lt	
Chloorconcentratie (Cl ₂)	minder dan 0,2 mg/lt	
Ph	groter dan 7	
Elektrische geleidbaarheid	minder dan 1000 µS/cm	

7. WERKING / GEBRUIK

7.1 Beoogd gebruik en beperkingen

- De apparatuur die in deze handleiding wordt behandeld, is alleen ontworpen voor het bereiden van voedsel en voor het regenereren van voorgekookt en/of gekoeld voedsel. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk worden beschouwd.
- De machines zijn niet geschikt voor het werken in ongecontroleerde omgevingen, de apparatuur is niet geschikt voor buiteninstallaties en/of omgevingen die onderhevig zijn aan de werking van weersinvloeden (regen, brandende zon, enz.).
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals houders onder druk of artikelen die ontvlambaar drijfgas bevatten.

7.2 Eerste keer inschakelen

Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, wordt aanbevolen om de stalen onderdelen schoon te maken met een neutraal schoonmaakmiddel en adamp doek en grondig af te spoelen. Zorg ervoor dat de machine zich in een grote, goed geventileerde omgeving bevindt.

Ga vervolgens verder met het inschakelen van de oven door deze minimaal 1 uur te laten draaien voordat u verder gaat met de eerste batch. Kook tijdens deze stap geen voedsel.

Elke aanwezigheid van dampen of slechte geuren in dit stadium is te wijten aan de verdamping van verwerkingsresten van interne componenten.

7.3 Opstarten en afsluiten

- Plaats de beveiligingsschakelaar die zich stroomopwaarts van de apparatuur en de waterafsluiter bevindt, als de oven is uitgerust met de handmatige bevochtiging.
- Selecteer de kooktijd op timer **C** instelbaar tot maximaal 120 minuten.
- Door de timer te plaatsen met de deur gesloten, wordt de kookcyclus gestart met het starten van de motorventilatoren en het inschakelen van de verwarming.
- Om de oven in de oneindigheidsstand te laten werken, selecteert u de **stand ∞**
- Aan het einde van de ingestelde tijd waarschuwt een pieptoon u wanneer de kookcyclus is afgelopen en alle functies stoppen.
- Bij het kiezen van de kooktijd moet altijd rekening worden gehouden met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen.
- De oven wordt uitgeschakeld door de timerknop in de analoge bedieningselementen op stand 0 te zetten en op de aan/uit-schakelaar te drukken die zich onder het dashboard (punt 5, alinea 3) op modellen met aanraakbediening.

7.4 Totale stillegging

Wanneer u voor langere tijd buiten dienst wordt gesteld, moeten de volgende eisen in acht worden genomen:

- Schakel de elektrische beveiligingsschakelaar uit;
- Sluit de waterafsluiter (als de oven is aangesloten op de watertoevoer);
- Laat de deur op een kier staan om de interne ventilatie te bevorderen en de vorming van slechte geuren te voorkomen;
- Bescherm roestvrijstalen oppervlakken met een dun laagje vaseline-olie door een doek die net in olie is gedrenkt krachtig af te vegen;

7.5 Remedies voor kookafwijkingen

Als het koken niet uniform is, controleer dan of:

- De ruimte tussen het voedsel en de pan erboven is minimaal 3 cm (lagere waarden zorgen niet voor een goede ventilatie van het te koken product);

- Controleer of het te bereiden voedsel niet tegen elkaar aan is geplaatst, waardoor een goede ventilatie tussen de producten wordt voorkomen;
- De kooktemperatuur is correct en niet te hoog.

Als het voedsel droog is:

- De kooktijd moet worden verkort en de temperatuur moet op de juiste manier worden verlaagd;
- Het te koken voedsel is niet eerder ingevet met de relevante kruiden;
- De juiste vochtigheidswaarde is niet geselecteerd.

8. REINIGING EN ONDERHOUD

8.1 Routinematig onderhoud

De reinigingshandeling mag alleen worden uitgevoerd nadat de stroomtoevoer stroomopwaarts van de apparatuur is losgekoppeld en is gecontroleerd of de oven heeft het koud.

Tijdens de handeling moeten de kabel en stekker worden verplaatst naar een positie die altijd zichtbaar is voor de bediener die de werkzaamheden uitvoert.

Routinematig en preventief onderhoud bestaat in wezen uit het wekelijks reinigen van de roestvrijstalen onderdelen met een vochtige doek en een neutrale, niet-bijtende zeep, gevolgd door grondig spoelen en drogen.

De ovengarkamer moet na elk kookproces worden gereinigd om voedsel- en vetresten te verwijderen. Gebruik een ontvettingsmiddel dat geschikt is voor het reinigen van roestvrij staal, zoals een spray, waarmee u alle punten van de apparatuur en met name de achterkant van de zuigtransporteur kunt bereiken. Reinig de ventilatoren regelmatig voor een goede werking en vermijd abnormale mechanische belasting als gevolg van vetresten op de schoepen.

Gebruik geen directe waterstralen. Deze handelingen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Aandacht:

- Vermijd absoluut het gebruik van schurende of bijtende schoonmaakproducten
- Vermijd het gebruik van schrapers, metaalwol of stalen gereedschappen, omdat deze niet alleen oppervlakken kunnen schrapen, maar ook ijzerdeeltjes kunnen afzetten die Oxideren veroorzaakt de vorming van roest
- Varequin, zoutzuur en andere chloorhoudende verbindingen beschadigen roestvrij staal.
- Was het apparaat tijdens het schoonmaken niet met waterstralen
- Verwijder de veiligheidsvoorzieningen niet
- Niet roken

8.2 Buitengewoon onderhoud

Plaats de apparatuur vóór elke onderhoudsbeurt in een veilige staat. Buitengewoon onderhoud vindt plaats in geval van een storing of anomalie en mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en met de apparatuur losgekoppeld van het elektriciteits- of waterleidingnet. Reparaties of vervangingen kunnen op dit gebied nodig zijn. Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door materialen en componenten die identiek zijn aan de originele of door de leverancier aangegeven materialen. Het gebruik van ongeschikte materialen kan ertoe leiden dat de machine niet voldoet aan de veiligheidsnormen. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade als gevolg van interventies uitgevoerd door ongekwalificeerde of niet-geautoriseerde technici.

In geval van vervanging van onderdelen of wijziging van de apparatuur door de gebruiker zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant, of met reserveonderdelen niet

De garantie vervalt per direct.

9. ONTMANTELING

Aan het einde van zijn levensduur moet de apparatuur worden uitgesloten van de stroomvoorziening voordat de verschillende componenten worden gedemonteerd. Het zal nodig zijn om

Houd rekening met de mogelijkheid van letsel in verband met de vorm en het gewicht van elk onderdeel.

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU, Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Het symbool op het product geeft aan dat het niet als huishoudelijk afval mag worden beschouwd, maar dat de apparatuur moet worden afgevoerd in overeenstemming met de toepasselijke wetgeving. De verschillende onderdelen (elektrische componenten, rubberen slangen, kabelgoten, enz.) moeten worden geselecteerd om het best mogelijke resultaat te verkrijgen op het gebied van respect voor het milieu in overeenstemming met de geldende wetgeving.

10. BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE

- Bedradingsschema