



MOD: FPE-10/EM

Production code : T ANEMOS 10 E/MC EM

04/2026

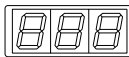
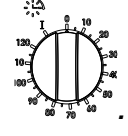
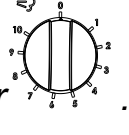


FPE-6/EM



FPE-10/EM

INDEX

1.	PRESENTATIE	5
2.	HOE DEZE HANDLEIDING TE GEBRUIKEN	6
3.	KENMERKEN.....	8
3.1.	Productidentificatie.....	8
3.2.	Naleving van richtlijnen.....	8
3.3.	Beoogd gebruik	8
3.4.	Technische specificaties.....	8
4.	INSTALLATIE.....	9
4.1.	Bezorgingscontrole.....	9
4.2.	Keuze van installatielocatie.....	9
4.3.	Beweging van de module.....	10
4.4.	Elektrische aansluiting	11
4.5.	Aansluiting van de dampafvoer	12
4.6.	WATERAANSLUITINGEN	12
4.6.1.	Watertoevoer.....	12
4.6.2.	Waterafvoer.....	14
4.7.	Pre-start check	15
5.	WERKING VAN DE OVEN	16
5.1.	Bedieningspaneel	16
5.1.1.	Temperatuurregeling	16
5.1.2.	Timerbediening / Start en stop van het kookproces.....	16
5.1.3.	Luchtbevochtigingsregeling.....	16
5.2.	Beschrijving van de bedieningselementen.....	17
5.2.1.	 <i>Display kamertemperatuur</i>	17
5.2.2.	 <i>SET-toets.....</i>	17
5.2.3.	Toetsen  en 	17
5.2.4.	“out1” Groene led-indicator	18
5.2.5.	Toetsenbord vergrendelen/ontgrendelen	18
5.2.6.	Timer / Start en Stop bereiding 	18
5.2.7.	Luchtbevochtigingsregelaar 	18
5.2.8.	Bevochtigingsindicator 	19
5.3.	Foutmeldingen	19
5.3.1.	Thermokoppel losgekoppeld.....	19
6.	GEBRUIK	20
6.1.	Vorbereiding voor gebruik.....	20

6.2.	Het bedieningspaneel inschakelen.....	20
6.3.	Instellingen.....	20
6.4.	Het bakproces starten	20
6.5.	Producten in de oven plaatsen.....	20
6.6.	Gebruik van de luchtbevochtiging.....	21
6.7.	Algemene aanwijzingen voor een goed bakresultaat	21
6.8.	Uitschakelen	22
6.9.	Reiniging	22
7.	REINIGING	23
7.1.	Reiniging van de bakkamer van de oven	23
7.2.	Reiniging van de buitenoppervlakken.....	23
8.	ONDERHOUD	25
8.1.	Handelingen voor normaal onderhoud	25
8.1.1.	<i>Vervanging van de lamp.....</i>	<i>25</i>
8.1.2.	<i>Afstelling deuren</i>	<i>26</i>
8.2.	Foutmeldingen	26
8.3.	Aanpassing aan verschillende netspanningen	26
8.3.1.	<i>Aanbrengen van het nieuwe label</i>	<i>27</i>
9.	BUITEN GEBRUIK STELLING EN SLOOP.....	28

TECHNISCHE BIJLAGEN

- A. Technische kenmerken
- B. Aansluitingen
- C. Elektrische schema's
- D. Explosietekeningen en lijst met reserveonderdelen

1. PRESENTATIE

De convectionoven uit de Teorema Ànemos-serie is speciaal ontworpen voor laboratoria met beperkte ruimte.

De opstelling van de boven elkaar geplaatste bakplaten in een gelijkmatig geventileerde ruimte garandeert uitstekende bakresultaten voor gebak, brood en gastronomische producten, terwijl de benodigde ruimte tot een minimum wordt beperkt.

De verwarmingselementen zijn gepantserd en bevinden zich in het midden van stalen buizen met daartussen keramisch materiaal. Ze beschikken daardoor over een hoge mechanische weerstand en zijn geïsoleerd tegen direct contact met externe factoren, wat een vrijwel onbeperkte levensduur en de veiligheid van de elektrische isolatie garandeert.

Het bakken gebeurt door middel van een stroom warme lucht die door verwarmingselementen wordt verwarmd en naar de bakkamer wordt geleid. Dankzij de gelijkmatige luchtstroom wordt de warmte gelijkmatig verdeeld, waardoor het product gelijkmatig en uniform wordt gebakken.

De ovens kunnen worden geleverd met bakkamers die plaats bieden aan 6 of 10 bakplaten van 60 x 40 cm.

Er is bijzondere zorg besteed aan de constructie en het gebruik van roestvrij staal voor zowel de buitenkant als de bakkamer garandeert dat de ovens gemakkelijk te reinigen zijn en een lange levensduur hebben, zelfs bij het bakken van voedingsmiddelen met een hoog zoutgehalte, vochtgehalte of andere eigenschappen.

De fabrikant bedankt u voor het vertrouwen dat u in ons hebt gesteld door voor dit product te kiezen. Wij verzekeren u dat u een uitstekende keuze hebt gemaakt, aangezien ons bedrijf al tientallen jaren ervaring heeft in de productie van hoogwaardige producten, zonder onnodige en contraproductieve beperkingen bij de keuze van de beste materialen.

2. HOE GEBRUIKT U DEZE HANDLEIDING

 Het wordt aanbevolen deze handleiding voor installatie, gebruik en onderhoud zorgvuldig te bewaren in de buurt van het apparaat, zodat u deze indien nodig snel en gemakkelijk kunt raadplegen. Deze handleiding moet bij het apparaat blijven wanneer het aan een andere eigenaar wordt overgedragen, aangezien deze zonder de handleiding niet als volledig en betrouwbaar kan worden beschouwd.

Noteer de code en de revisie die op de achterkant van de handleiding staan vermeld, zodat u bij verlies of beschadiging een duplicaat kunt aanvragen.

 Deze handleiding is onderverdeeld in verschillende hoofdstukken. Deze moeten allemaal worden gelezen door installateurs, onderhoudspersoneel en de eindgebruiker, zowel met het oog op een **veilig gebruik** als om de beste resultaten uit dit product te halen.

Desondanks vindt u hieronder enkele handige aanwijzingen om de verschillende hoofdstukken sneller te kunnen raadplegen.

 De paragrafen die met dit symbool zijn gemarkeerd, bevatten essentiële veiligheidsinstructies. Deze moeten worden gelezen door de installateurs, de eindgebruiker en de medewerkers die dit apparaat zullen gebruiken. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit het niet naleven van de in deze paragrafen vermelde voorschriften.

 De paragrafen die met dit symbool zijn gemarkeerd, bevatten belangrijke informatie om handelingen te voorkomen die het apparaat kunnen beschadigen. De gebruiker wordt dan ook ten zeerste aangeraden deze paragrafen aandachtig door te lezen.

Hoofdstuk 3 beschrijft het toepassingsgebied van het apparaat en bevat de technische specificaties en alle gegevens die van nut kunnen zijn bij de keuze, de installatie en het gebruik ervan. Dit hoofdstuk dient als referentiepunt om na te gaan of het apparaat geschikt is voor het beoogde gebruik en om, indien nodig, de exacte waarden van de parameters van het apparaat te kennen.

Hoofdstuk 4 bevat alle informatie voor de installatie van de oven. Het is in de eerste plaats bedoeld voor gespecialiseerd personeel, maar de eindgebruiker dient het vooraf door te nemen, aangezien hij de ruimtes en voorzieningen moet voorbereiden die nodig zijn voor een goede werking van de oven.

Hoofdstukken 5 en 6 zijn bedoeld voor de gebruiker die moet leren hoe de oven te gebruiken. Ze begeleiden hem bij de noodzakelijke handelingen om het apparaat veilig in te schakelen, te gebruiken en uit te schakelen.

Hoofdstuk 7 bevat alle informatie die nodig is voor het reinigen van het apparaat, dat wil zeggen alle handelingen die door de gebruiker moeten worden uitgevoerd om een veilige werking te garanderen (vooral wat betreft de hygiëne) en dus om altijd de beste resultaten uit het apparaat te halen.

Hoofdstuk 8 bevat de nodige informatie voor periodieke of buitengewone onderhoudswerkzaamheden, zoals bijvoorbeeld reparaties of het vervangen van onderdelen van het apparaat.

 **Deze handelingen moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.**

Hoofdstuk 9 bevat informatie voor het geval de oven buiten gebruik wordt gesteld.

De technische bijlagen bevatten alle kenmerken van het specifieke ovenmodel, evenals alle waarden die nodig zijn voor de keuze, de installatie en het gebruik.

Dit moet als referentiepunt worden gebruikt om te controleren of het apparaat geschikt is voor het beoogde gebruik en, indien nodig, om de precieze waarden van de parameters van het apparaat te kennen.

Dit hoofdstuk bevat ook een beschrijving van de elektrische uitrusting die bij de machine wordt geleverd en een reeks exploded views van het apparaat om het bestellen en vervangen van eventuele beschadigde onderdelen te vergemakkelijken.

 De fabrikant behoudt zich het recht voor om de productie en de handleidingen aan te passen, zonder de eerdere versies daarvan te hoeven bijwerken, behalve in uitzonderlijke gevallen.

3. KENMERKEN

3.1. Productidentificatie

Deze handleiding heeft betrekking op de elektrische T Ànemos 6-10-bakmodules in de uitvoering met elektromechanische bediening.

3.2. Naleving van richtlijnen

De T Ànemos-kookmodules zijn voorzien van de volgende verplichte

markering: **CE** die de conformiteit met de Europese richtlijnen garandeert

2014/35/CE Richtlijn laagspanning

2014/30/CE Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit

2006/42/CE Machinerichtlijn

2011/65/CE RoHS 2-richtlijn

1935/2004/CE Verordening inzake voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

3.3. Beoogd gebruik

De T Ànemos-bakmodules zijn ontworpen voor het bakken van fijne patisserie en taarten. Ze zijn uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik in de horeca (restaurants, banketbakkerijen, enz.) door gekwalificeerd personeel.

De handelingen die bij normaal gebruik worden verwacht, zijn: het openen en sluiten van de deuren, het plaatsen en verwijderen van producten op de bakplaat, het inschakelen, instellen, uitschakelen en reinigen van het apparaat.

3.4. Technische specificaties

Raadpleeg voor de technische specificaties de volgende technische bijlagen aan het einde van deze handleiding:

- A. Technische kenmerken
- B. Aansluitingen
- C. Elektrische schema's
- D. Explosietekeningen en lijst met reserveonderdelen

4. INSTALLATIE

OPGELET: De installatie-instructies zijn uitsluitend bedoeld voor personeel dat gekwalificeerd is voor de installatie en het gebruik van het elektrische apparaat. Installatie door ongeschoold personeel kan schade aan het apparaat, personen, dieren of voorwerpen veroorzaken.

Bovendien geldt dat, indien er aanpassingen of uitbreidingen moeten worden aangebracht aan de elektrische installaties van het gebouw waar het apparaat zal worden geïnstalleerd, de persoon die deze aanpassingen uitvoert, moet verklaren dat de werkzaamheden zijn uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen van het land waar de installatie plaatsvindt.

Probeer het apparaat bij schade niet te gebruiken en neem contact op met een vakman.

4.1. Controle bij levering

Tenzij anders overeengekomen, worden de producten zorgvuldig verpakt in een stevige houten kist en in noppenfolie om ze tijdens het transport te beschermen tegen schokken en vocht. Ze worden dus in optimale staat aan de vervoerder overgedragen.

We raden u echter aan om de verpakking bij aflevering te controleren, om na te gaan of het apparaat beschadigd is. Als dat het geval is, laat dit dan op de ontvangstbon vermelden, die door de chauffeur moet worden ondertekend.

Eenmaal het apparaat is uitgepakt, controleert u of het onbeschadigd is.

Controleer ook of alle gedemonteerde onderdelen aanwezig zijn. In geval van schade aan het apparaat en/of ontbrekende onderdelen, herinneren wij u eraan dat de vervoerder alleen klachten accepteert binnen 15 dagen na levering, en dat de fabrikant geen aansprakelijkheid aanvaardt voor schade aan zijn producten tijdens het transport. Wij staan echter tot uw beschikking mocht u hulp nodig hebben bij het indienen van een klacht.

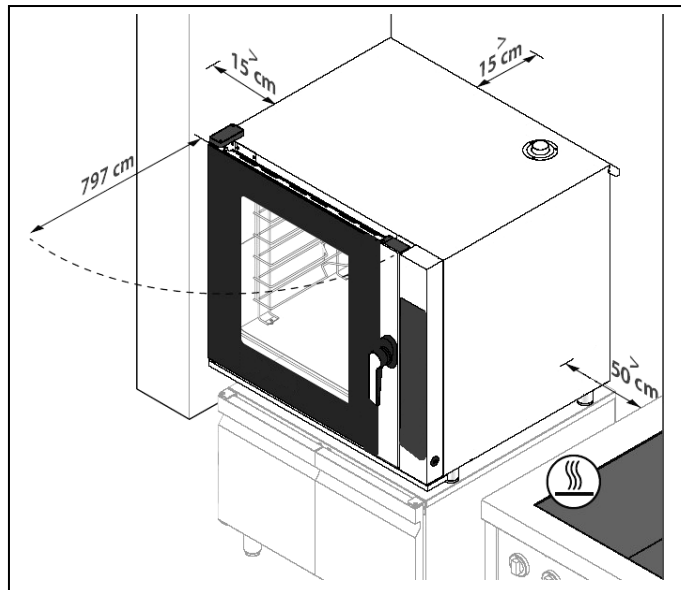
4.2. Keuze van installatielocatie

De duurzame en veilige werking van het apparaat hangt ook af van de plaats waar het wordt geïnstalleerd. Daarom is het raadzaam om vóór de levering zorgvuldig te overwegen waar het apparaat moet worden geplaatst.

Plaats het apparaat op een droge plek die gemakkelijk toegankelijk is, zowel voor gebruik als voor reiniging en onderhoud. De ruimte rondom het apparaat moet vrij zijn. Zorg er vooral voor dat de koelluchtinlaten niet worden geblokkeerd. Het apparaat moet op minstens 15 cm afstand van de muren van de ruimte of van andere apparaten worden geplaatst.

Het wordt afgeraden om het apparaat in de buurt van andere apparaten te plaatsen die hoge temperaturen bereiken. Zorg indien nodig voor een vrije ruimte van ten minste 50 cm aan de zijkanten en 70 cm aan de achterkant, of plaats een isolerende wand.

 Ten slotte moet u ervoor zorgen dat de temperatuur en de relatieve luchtvochtigheid in de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd, nooit de in



de technische specificaties aangegeven maximum- en minimumwaarden overschrijden (zie bijgevoegd technisch gegevensblad A). Overschrijding van met name de maximale temperatuur of relatieve luchtvochtigheid kan er gemakkelijk en op onvoorspelbare wijze toe leiden dat elektrische apparaten uitvallen of beschadigd raken, wat gevaarlijke situaties kan veroorzaken. Bij het kiezen van de plaats waar de kookmodules worden geïnstalleerd, moet er rekening mee worden gehouden dat deze kunnen worden aangevuld met andere modules uit de serie (afzuigkap, kookunit, ...).

 Plaats de bovenste plaat om veiligheidsredenen niet hoger dan 160cm.

Mocht dit toch nodig zijn, breng dan verbrandingsgevaar“ aan die bij het



verplicht de sticker het apparaat is geleverd.

4.3. Beweging van de module

Voor het lossen en vervoeren van de nog verpakte module moet een vorkheftruck of een palletwagen worden gebruikt met een hefvermogen dat ten minste gelijk is aan het gewicht van de module, waarbij de vorken in de daarvoor bestemde opening aan de onderkant van de verpakking moeten worden gestoken.

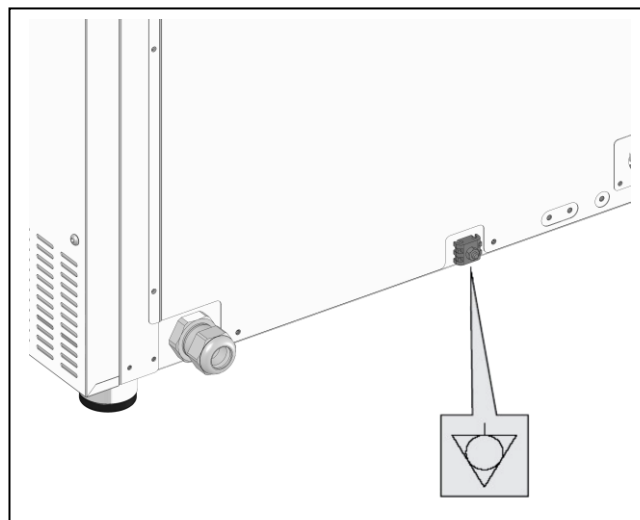
 Houd rekening met de positie van het zwaartepunt om onverwachte bewegingen te voorkomen.

⊘ Plaats bovendien beschermend materiaal tussen de vorken en het apparaat om schade aan de module te voorkomen.

4.4. Elektrische aansluiting

De apparaten worden geleverd met een netsnoer voorzien van een geaarde stekker. **Het is verplicht om de geaarde stekker (geel-groen) aan te sluiten op een potentiaalvereffeningssysteem waarvan de werking naar behoren moet zijn gecontroleerd en dat moet voldoen aan de geldende veiligheidsnormen.**

De volgende afbeelding toont een herkenningssymbool en de plaats van de potentiaalvereffeningsaansluiting op de oven:



Controleer, voordat u de aansluiting uitvoert, of de specificaties van het elektriciteitsnet waarop het apparaat moet worden aangesloten, overeenkomen met de vereiste voedingsspecificaties (zie bijlage A bij het technisch gegevensblad).

Raadpleeg bijlage B bij het technisch gegevensblad voor de exacte plaats waar de voedingskabel uit het apparaat komt.

De voedingskabel moet zijn voorzien van een stekker die wordt aangesloten op een elektriciteitskast met een overeenkomstig stopcontact en een aardlekschakelaar.

De combinatie van stopcontact en stekker moet zodanig zijn dat de aardingspen als eerste wordt aangesloten en als laatste wordt losgekoppeld, en moet geschikt zijn voor de nominale stroom (zie bijgevoegd technisch gegevensblad A). Stopcontacten en stekkers voor industrieel gebruik van het type CEE17 of conform de Europese norm EN 60309 zijn geschikt.

De thermische beveiliging moet worden ingesteld op de totale nominale stroom, de magnetische beveiliging op de maximale momentane stroom (bij ovens ligt deze iets hoger dan de nominale waarde, bij machines komt deze overeen met de aanloopstroom van de krachtigste motor), terwijl de

aardlekschakelaar moet worden ingesteld op 30 mA. (zie bijgevoegd technisch gegevensblad A).

De bouwonderneming wijst elke aansprakelijkheid af voor schade die voortvloeit uit het niet naleven van de hierboven vermelde normen.



4.5. Aansluiting van de dampafvoer

Tijdens het bakken komen er hete dampen en geuren uit de schoorsteen aan de bovenkant van het apparaat.

De dampen moeten naar buiten worden afgevoerd volgens de oplossing die op de plaats van installatie is voorzien:

- oven zonder afzuigkap: te installeren onder de afzuigkap die is aangesloten op een afzuigstelsel met voldoende trek;
- oven met afzuigkap (400 m³/u): buis Ø200 mm, aan te sluiten op een afzuigstelsel met voldoende trek;
- oven met afzuigkap (600 m³/u): buis Ø135 mm, aan te sluiten op een afzuigstelsel met voldoende trek.

⊘ Vermijd te lange horizontale leidingen, omdat deze condensvorming kunnen veroorzaken en daardoor het risico op lekkage vergroten.

⊘ Sluit geen stofzuigers aan; deze kunnen een te hoge onderdruk veroorzaken, waardoor uiteindelijk warmte uit de bakkamers wordt onttrokken, zelfs als de klep volledig gesloten is.

Zie het bijgevoegde technische gegevensblad B voor de exacte locatie van de aansluiting.

4.6. Wateraansluitingen

N.B.: De elektromechanische versie van de T Ànemos-oven is niet voorzien van een reinigingsfunctie en deze kan achteraf niet worden geïnstalleerd.

4.6.1. Watertoevoer

Het apparaat is voorzien van een aansluiting met een diameter van 8 mm en een filter. Daarnaast wordt er een slang van 1,5 m meegeleverd met G3/4"-koppelingen, zoals vereist door de geldende normen, die bij de installatie moeten worden gemonteerd.

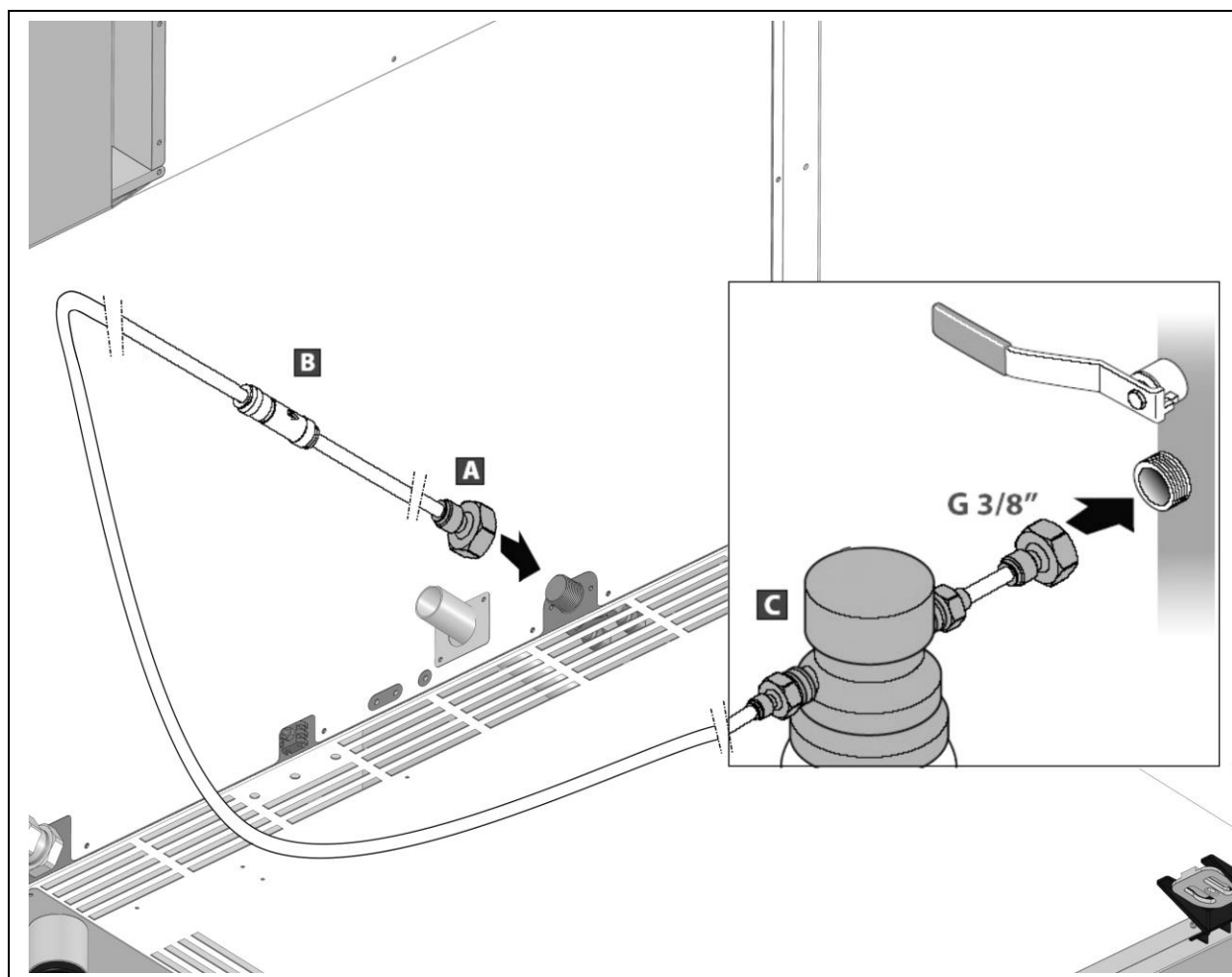
Gebruik voor de aansluiting uitsluitend het meegeleverde materiaal; gebruik of hergebruik geen andere buizen.

Laat, voordat u de slang op het apparaat aansluit, wat water doorlopen om eventuele onzuiverheden in de leiding te verwijderen.

Zorg voor een afsluitkraan om de watertoevoer indien nodig af te sluiten.

N.B.: Het water dat bij de elektromechanische versie binnenkomt, dient uitsluitend voor bereidingen waarbij bevochtiging nodig is.

Zie het bijgevoegde technische gegevensblad B voor de exacte locatie van de aansluiting.



A: Watertoevoeraansluiting $\varnothing$ 8 John Guest;

B: Terugslagklep;

C: Waterfilterpatroon (NIET MEEGELEVERD).

EIGENSCHAPPEN VAN HET TOEVOERWATER.

Het toevoerwater moet aan de volgende eisen voldoen: -maximale temperatuur van 30 °C (86 °F);

- een maximale hardheid van 5°f (Franse graden) om kalkaanslag in de kookkamer te voorkomen;
- drinkbaar zijn;
- een druk tussen 150 kPa (1,5 bar) en 200 kPa (2 bar);
- het inlaatwater mag geen chlooramine bevatten of een gehalte hebben dat hoger is dan 0,1 ppm (ng/l). Let op! Eventuele schade veroorzaakt door een te hoog chlooraminegehalte valt niet onder de garantie.

Druk lager dan 150 kPa (1,5 bar): het apparaat werkt mogelijk niet naar behoren.

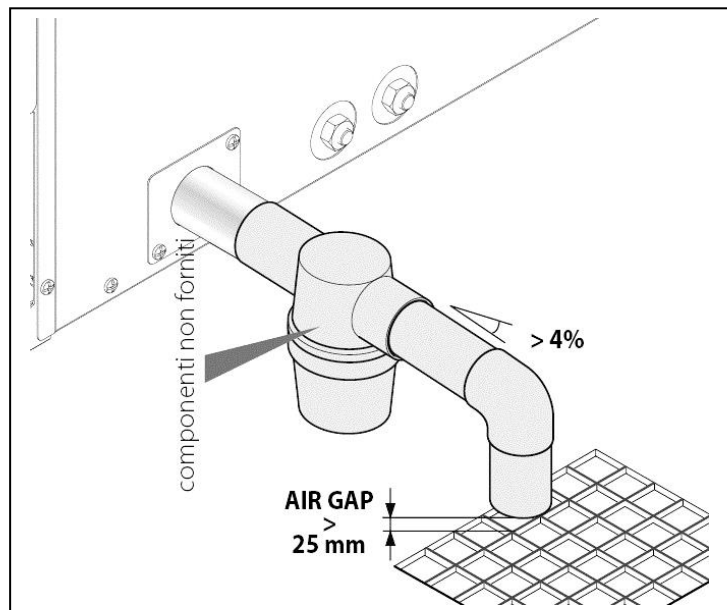
Druk hoger dan 200 kPa (2 bar): installeer een drukregelaar die is ingesteld op 200 kPa (2 bar).

Overmatig hard water (> 5°F): gebruik een waterontharder; overmatig hard water kan kalkaanslag in de kookkamer veroorzaken en de interne buizen, verwarmingselementen, ventilatie en magneetventielen beschadigen.

4.6.2. Waterafvoer

Sluit de afvoer aan op een flexibele slang die NIET van metaal is en bestand is tegen hoge temperaturen (boven 90 °C). De afvoer moet aan de volgende eisen voldoen:

- van het sifontype zijn (DE SIFON WORDT NIET MEEGELEVERD);
- een maximale lengte hebben van één meter;
- een minimale helling hebben van 4%;
- geen vernauwing hebben;
- een "air gap" hebben van ten minste 25 mm;
- een diameter hebben die niet kleiner is dan die van de afvoeraansluiting.



⚠ Als er grote hoeveelheden vet voedsel worden bereid (bijv. gevogelte), gebruik dan geen sifon en plaats een vetafscheider of laat het water rechtstreeks in een afvoerrooster wegvloeien. Houd in beide gevallen de aangegeven „luchtopening“ aan.

De sifon vullen.

Eenmaal de installatie voltooid, giet u ten minste 1 liter water (0,264 gal.) in de afvoer in de ovenruimte om de sifon te vullen.

Onder “air gap” verstaan we de vrije afstand tussen de afvoerbuis en de afvoerzone (rooster of andere opvangbuis). Het naleven van deze norm voorkomt dat potentieel gevaarlijke bacteriën via de afvoerbuis omhoog komen en het voedsel besmetten.

Voor de exacte positie van de aansluiting, zie bijgevoegd technisch gegevensblad B.

4.7. Pre-start check

Na de installatie van de kookmodule moeten de volgende eindcontroles worden uitgevoerd:

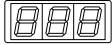
- Montage van eventueel gedemonteerde onderdelen.
- Controle van de elektrische bedrading.
- Controle van de werking van het bedieningspaneel.
- Controle en aanpassing van de luchtinlaten voor de ventilatie en de luchtverversing van de ruimte.
- Controle van de werking van de afzuigkap, indien aanwezig.

5. WERKING VAN DE OVEN?

5.1. Bedieningspaneel

Afb. 5.1 toont het bedieningspaneel met alle bedieningselementen:

5.1.1. Temperatuurregeling

 °C Weergave kamertemperatuur

 SET- en ESC-toets;

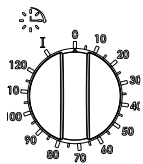
 Toets uitgeschakeld;

 Toets UP;

 DOWN-toets.

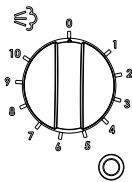
“out1” Groene led-indicator

5.1.2. Timerbediening / Start en stop van het kookproces

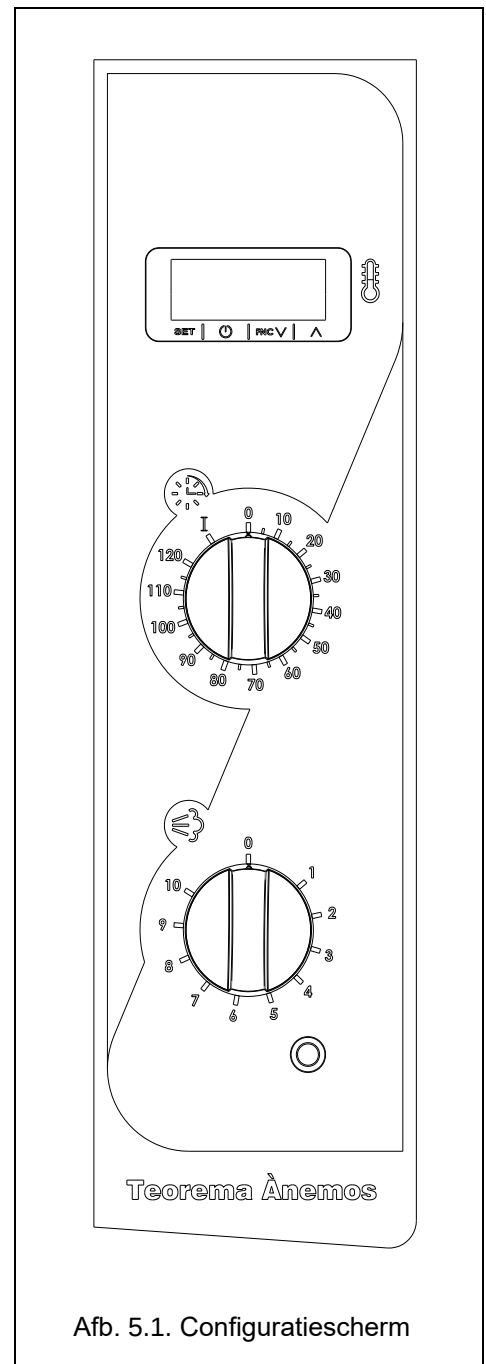


Elektromechanische timer

5.1.3. Luchtbevochtigingsregeling



Regelaar + indicatielampje voor bevochtiging



Afb. 5.1. Configuratiescherm

5.2. Beschrijving van de bedieningselementen

5.2.1. Display kamertemperatuur

In de normale bedrijfsmodus geeft dit scherm de kamertemperatuur weer in °C.

In de temperatuurprogrammeringsmodus geeft dit scherm de ingestelde temperatuur weer.

Dit scherm wordt ook gebruikt voor het weergeven van foutmeldingen (5.3).

5.2.2. Toets SET

Druk eenmaal op de toets  om de temperatuurinstelmodus te openen en de instelwaarde "SP" in te stellen.

Het display  geeft "SP" weer en toont vervolgens de ingestelde temperatuur,

die kan worden gewijzigd met de toetsen  en .

Als er langer dan 15 seconden niet op de toetsen wordt gedrukt, keert de thermostaat automatisch terug naar de normale bedrijfsmodus.

Zodra de gewenste temperatuur is ingesteld, drukt u op  om te bevestigen en de temperatuurinstellingsmodus te verlaten.

OPGELET! Houd de toets  niet langer dan 5 seconden ingedrukt, aangezien de interne instellingen van de temperatuurregelaar hierdoor kunnen veranderen, wat tot onvoorspelbare storingen kan leiden..

Betreffende het bereik van de instelbare temperaturen, zie bijgevoegd technisch gegevensblad A.

5.2.3. Toetsen en .

Door deze toetsen één keer in te drukken en weer los te laten, wordt de ingestelde temperatuur met één eenheid verhoogd of verlaagd. Als u ze ingedrukt houdt, wordt de ingestelde temperatuur geleidelijk verhoogd of verlaagd, eerst langzaam en daarna sneller.

5.2.4. “out1” Groene led-indicator

Het groene ledlampje “out1” gaat branden telkens wanneer de kamertemperatuur lager is dan de ingestelde temperatuur. Het gaat uit zodra de kamertemperatuur de ingestelde temperatuur bereikt, en gaat weer branden wanneer de kamertemperatuur 1 °C onder de ingestelde temperatuur daalt.

Het lampje “out1” knippert wanneer de programmeerfase wordt gestart.

5.2.5. Toetsenbord vergrendelen/ontgrendelen

Het toetsenbord wordt automatisch vergrendeld als de toetsen van de thermostaat 30 seconden lang niet worden gebruikt.

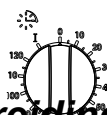
Als het toetsenbord is vergrendeld, is het niet mogelijk om:

- het instelpunt te wijzigen volgens de procedure beschreven in paragraaf 5.2.2.

Hierdoor verschijnt gedurende 1 seconde het symbool “Loc” op het display.

Om het toetsenbord te ontgrendelen:

- Druk  1 seconde in: op het display verschijnt gedurende 1 seconde “UnL”.



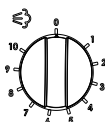
5.2.6. Timer / Start en stop bereiding

Wanneer deze timer op 0 staat, is de oven uitgeschakeld, ongeacht de ingestelde temperatuur.

Door aan de knop te draaien en de gewenste baktijd te selecteren, wordt de oven ingeschakeld: het lampje en de verwarmingselementen gaan branden en de bakcyclus begint.

Aan het einde van de bereidingscyclus klinkt er 25 seconden lang een signaal.

Door de knop op “I” te zetten, wordt de oven in de modus “oneindige tijd” geactiveerd.



5.2.7. Luchtbevochtigingsregelaar

Met deze regelaar kan water worden toegevoerd om vochtigheid in de bakkamer te creëren. De regelingsschaal loopt van 0 tot 10 en geeft de hoeveelheid water aan die in de bakkamer wordt toegevoerd.

Tijdens het bakproces kan de bevochtiging op elk moment worden ingeschakeld.

5.2.8. Bevochtigingsindicator

Het lampje gaat branden wanneer de luchtbevochtiging via de regelaar wordt ingeschakeld.

5.3. Foutmeldingen

5.3.1. Thermokoppel losgekoppeld

Wanneer het thermokoppel is losgekoppeld of onderbroken, geeft het display "PR1" weer.

Dezelfde foutcode verschijnt ook als de kamertemperatuur hoger is dan de maximaal instelbare temperatuur.

6. GEBRUIK

6.1. Voorbereiding voor gebruik

 Als het apparaat net is geïnstalleerd of als het enkele dagen niet is gebruikt, moet het vóór het gebruik grondig worden gereinigd zoals beschreven in hoofdstuk 7, om productieresten, stofophopingen of andere stoffen te verwijderen die de levensmiddelen zouden kunnen verontreinigen.

6.2. Het bedieningspaneel inschakelen

Bij het inschakelen van de hoofdschakelaar op het elektriciteitspaneel start de temperatuurregelaar en kunt u de gewenste instellingen aanpassen terwijl de oven nog niet is ingeschakeld.

N.B.: zodra de oven is ingeschakeld, klinkt er ongeveer 25 seconden lang een geluidssignaal. Om dit te stoppen, gebruikt u de knop Timer/Start-Stop en start u de bakcyclus. Zie 5.2.7.

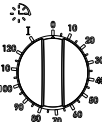
6.3. Instellingen

Stel de gewenste temperatuur in met de toetsen

 (zie 5.2.2. en 5.2.4).



6.4. Het bakproces starten

Draai vervolgens aan de knop Timer/Start en Stop  en stel de gewenste tijd in: al snel zult u merken dat de temperatuur in de oven begint te stijgen. Als u de maximale temperatuur hebt ingesteld, bereikt de oven deze binnen 10-15 minuten als hij leeg is.

Het is mogelijk om tijdens het bakken:

- de instellingen voor de timer en de temperatuur aan te passen;
- de luchtbevochtiging in en uit te schakelen.

6.5. Producten in de oven plaatsen

 **Opgelet:** wanneer de kamer op temperatuur is, kunnen de ruit, de metalen delen van de deur en enkele onderdelen in de buurt temperaturen bereiken die gevaarlijk zijn voor het menselijk lichaam. **Wees voorzichtig!**

6.6. Gebruik van de luchtbevochtiging

Het wordt aangeraden om de luchtbevochtiging in te schakelen wanneer de kamertemperatuur niet lager is dan 150 °C

6.7. Algemene aanwijzingen voor een goed bakresultaat

Over het algemeen is het niet mogelijk om een exacte temperatuur en baktijd voor voedingsmiddelen aan te geven, gezien de grote verscheidenheid aan eigenschappen die deze producten hebben.

Het is daarom raadzaam om in ieder geval een paar keer te experimenteren (vooral als u nog niet eerder met dit type oven hebt gewerkt), waarbij u rekening houdt met de volgende punten:

1. Het is normaal dat de temperatuur direct na het plaatsen van het product in de oven met wel 20-30 °C daalt. Dit moet niet worden gezien als een tekortkoming van de oven, maar als een nuttige indicatie dat aan het begin van het bakproces de verdamping van het water in het rauwe product een grote hoeveelheid warmte onttrekt. Om deze temperatuurdaling tegen te gaan, raden wij u aan een hogere temperatuur in te stellen, die zich bij het plaatsen in de oven aanpast aan de gewenste waarde. In ieder geval, als de oven zijn maximale capaciteit niet overschrijdt, zal de temperatuur tegen het einde van het bakproces weer beginnen te stijgen.
2. De oven heeft een maximale productiecapaciteit, uitgedrukt in kg product per uur. Als deze maximale productiecapaciteit wordt overschreden, zal de temperatuur in de bakkamer dalen en zelfs onder de 20-30 °C komen. In dat geval moet de overtollige hoeveelheid worden verwijderd en moet worden gewacht tot de temperatuur weer is gestabiliseerd voordat de volgende lading wordt ingebracht.
3. Vermijd het zouten van voedsel in de bakkamer. Als dit niet kan worden vermeden, reinig het apparaat dan zo snel mogelijk.
4. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de bakplaten en zorg ervoor dat de bakplaten niet te vol raken of dat er geen voedsel op elkaar wordt gestapeld (zie bijlage A voor de maximale capaciteit). Verdeel de bakplaten gelijkmatig over de gehele hoogte van de ovenruimte en houd u aan het voor elk apparaat aangegeven maximum aantal. Houd u altijd aan de aanwijzingen voor het beladen van uw apparaat.
5. Gebruik bij het bakken van bijzonder vet voedsel op roosters (bijvoorbeeld gebrad of gevogelte) een bakplaat met hoge randen op de bodem van de ovenruimte om het vet op te vangen dat uit het voedsel druipt.

6. Voor een optimaal resultaat dient u de deur tijdens het bakken zo min mogelijk te openen.
7. Gebruik het apparaat bij een omgevingstemperatuur tussen +5°C en +45°C (+41°F en +113°F).

N.B.: De gelijkmatigheid van het bakproces wordt gegarandeerd door de draairichting van de ventilator regelmatig om te keren (1,40 min. in de ene richting, 20 sec. pauze en 1,40 min. in de andere richting). Deze functie zorgt voor een gelijkmatige verspreiding van de warme lucht in de bakruimte.

6.8. Uitschakelen

Zet aan het einde van elke werkdag alle knoppen op 0.



Tijdens langere periodes van inactiviteit (bijvoorbeeld sluiting tijdens de vakantie) wordt aangeraden de hoofdschakelaar op het elektriciteitspaneel uit te schakelen en de watertoevoerkransen dicht te draaien.

6.9. Reiniging



Aan het einde van elke werkdag (of vaker) moet het kookvlak en alle delen van de oven die in contact zijn geweest met de bereide producten grondig worden schoongemaakt, om te voorkomen dat voedselresten gaan bederven en de producten die later worden bereid, besmetten.

Zie hoofdstuk 7 voor de juiste reinigingswijze.

7. REINIGING



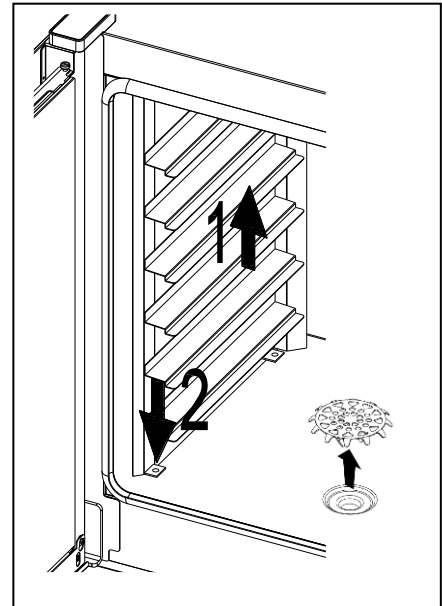
De reiniging moet worden uitgevoerd wanneer het apparaat is uitgeschakeld, bij kamertemperatuur en nadat de stroomtoevoer is onderbroken door de schakelaar op het voedingspaneel om te zetten.

7.1. Reiniging van de bakkamers van de ovens

Reinig de ovenruimte dagelijks om een hoge mate van hygiëne te waarborgen en ervoor te zorgen dat het roestvrij staal zijn glans behoudt en het apparaat optimaal blijft functioneren.

Reinig de kamer altijd wanneer deze koud is: gebruik een zachte doek gedrenkt in warm zeepwater en spoel de kamer daarna af en droog hem af. De interne plaatdragers zijn afneembaar om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Als er flinke vetafzettingen aanwezig zijn, verwijder deze dan eerst voorzichtig met een spatel.



Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen, aangezien deze het roestvrij staal dof maken en de bescherm laag van het staal snel verwijderen.



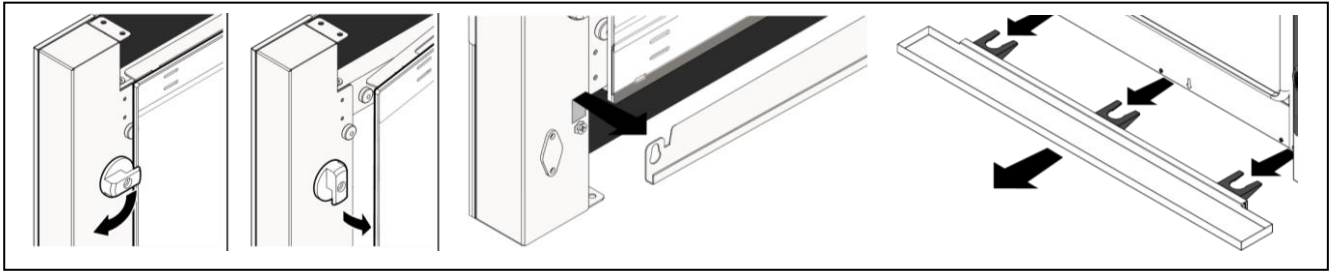
Gebruik geen waterstralen, aangezien er water in het elektrische paneel kan binnendringen en dit kan beschadigen, met het risico op elektrische schokken en/of ongewenste inschakeling.

7.2. Reiniging van de buitenoppervlakken



De ruiten zijn bijzonder gevoelig voor plotselinge temperatuurschommelingen, waardoor ze in minuscule fragmenten kunnen breken. **Raak de ruiten niet aan en breng ze niet in contact met water zolang ze niet op kamertemperatuur zijn.**

Voor het reinigen van de roestvrijstalen en/of gelakte metalen buitenoppervlakken en de bedieningspanelen gebruikt u een zachte, vochtige spons en eventueel een mild, niet-schurend reinigingsmiddel.



⚠ Bovendien wordt het afgeraden om schurende hulpmiddelen (schuursponsjes of soortgelijke producten) te gebruiken, omdat deze op den duur de roestvrijstalen en glazen onderdelen dof maken.

⚠ Gebruik geen waterstralen, omdat er water in het elektrische paneel kan binnendringen en dit kan beschadigen, met het risico op elektrische schokken en/of ongewenst inschakelen.

8. ONDERHOUD



OPGELET: deze onderhoudsinstructies zijn uitsluitend bedoeld voor personeel dat gekwalificeerd is voor de installatie en het onderhoud van elektrische apparaten. Onderhoud door ongeschoold personeel kan schade aan het apparaat, personen, dieren of eigendommen veroorzaken.

 Voor herstellingen en controles is het doorgaans nodig om de vaste afschermingen te verwijderen, om toegang te krijgen tot de stroomvoerende geleiders. **Voordat u enige handelingen verricht, moet u ervoor zorgen dat de stekker van het apparaat uit het schakelpaneel is getrokken. Plaats de stekker op een voor de gebruiker zichtbare plaats, zodat hij gemakkelijk kan controleren of deze is losgekoppeld tijdens alle werkzaamheden die zonder de vaste beschermkappen worden uitgevoerd**

8.1. Handelingen voor normaal onderhoud

8.1.1. Vervanging van de lamp

Haal de stekker van de voedingsadapter uit het stopcontact.

 Het gedeelte waar de lamp zich bevindt, is een niet-geïsoleerd deel van de oven. Dit betekent dat de buitenste sluitgreep van dit gedeelte tijdens het gebruik van de oven hoge temperaturen bereikt.

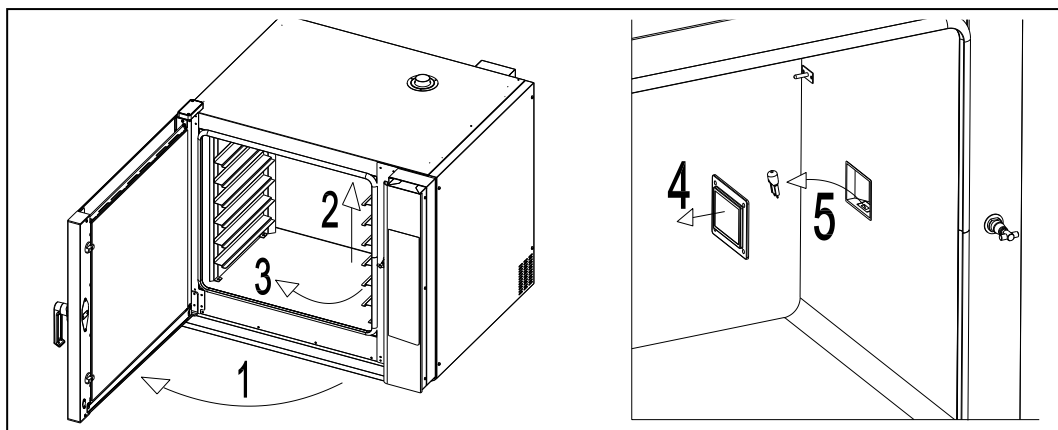
Het vervangen van de lamp mag daarom alleen worden uitgevoerd wanneer de oven koud is, of met behulp van beschermende handschoenen. Open de ovendeur (1).

Maak de rechter bakplaatdrager los door deze eerst omhoog (2) en vervolgens naar binnen (3) te bewegen.

Schroef het deksel en de lamphouder los en verwijder deze (4).

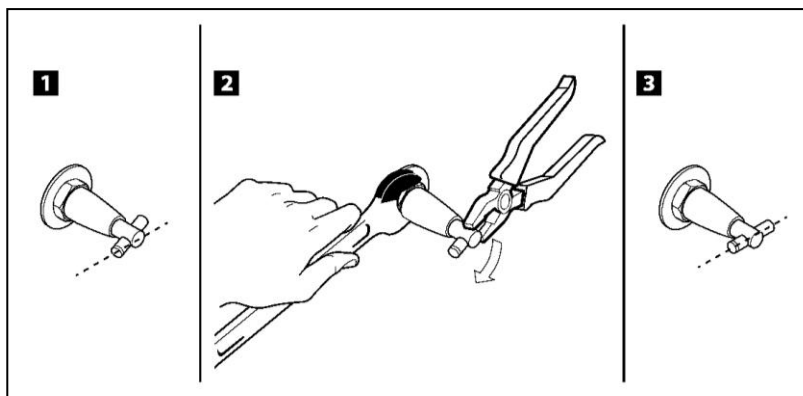
Vervang de lamp door een andere met dezelfde specificaties (5).

Monteer alles weer in omgekeerde volgorde van wat hierboven is beschreven.



8.1.2. Afstelling deur

Als de deur moeilijk te sluiten is, kunt u de grendel met een tang of een sleutel draaien totdat deze volledig horizontaal staat.



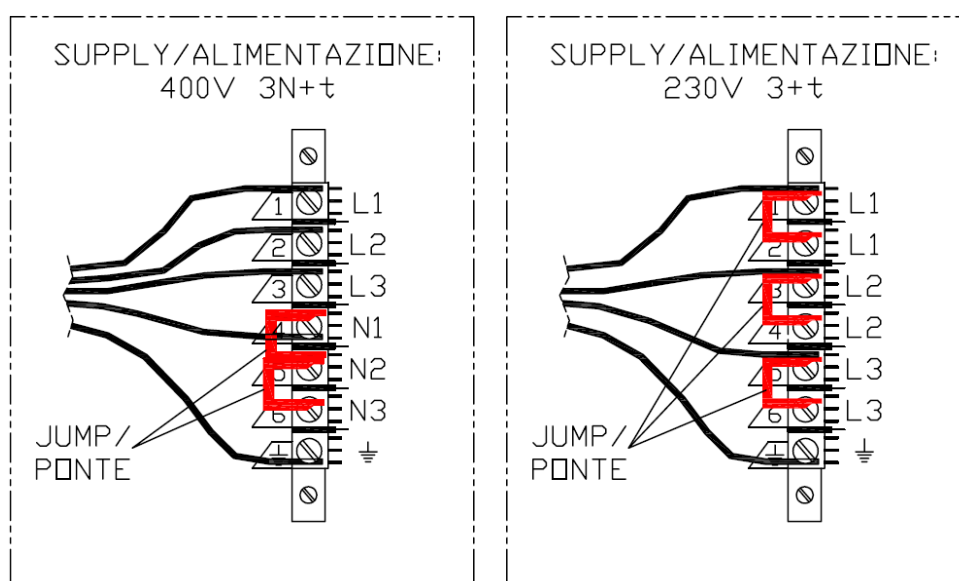
8.2. Foutmelding

De elektronische controle kan bepaalde storingen herkennen; zie de paragraaf 5.3 voor meer informatie.

8.3. Aanpassing aan verschillende netspanningen



Opgelet! Om het apparaat aan te passen voor gebruik met andere voedingsspanningen dan die welke op het label van de standaardconfiguratie staat vermeld, raadpleegt u de onderstaande afbeelding, waarop wordt aangegeven hoe de jumpers op het aansluitblok moeten worden geplaatst, afhankelijk van het beschikbare voltage.



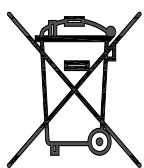
Gebruik voor het aansluiten uitsluitend de meegeleverde verbindingkabels.

8.3.1. Aanbrengen van het nieuwe label

Verwijder het oude etiket van het plaatje aan de achterkant van het apparaat, maak het gebied schoon met een vochtig doekje met alcohol en plak het nieuwe etiket erop.

9. BUITEN GEBRUIK STELLING EN SLOOP

Voordat u de oven buiten gebruik stelt, moet u alle elektrische en andere aansluitingen loskoppelen en de oven vervolgens verplaatsen met behulp van geschikte middelen, zoals heftrucks, takels, enz. De ovens bestaan uit de volgende materialen: roestvrij staal, gelakt plaatstaal, glas, keramiek, steenwol en elektrische onderdelen. Daarom moet bij ontmanteling gescheiden afvalverzameling plaatsvinden volgens de geldende normen van de locatie waar de ontmanteling plaatsvindt. In geen geval in het milieu lozen.



Gedifferentieerde inzameling. Dit product mag niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid. Afhankelijk van de lokale voorschriften zijn er mogelijk diensten voor gedifferentieerde inzameling beschikbaar bij de gemeentelijke inzamelpunten.



OPGELET: houd u altijd aan de geldende nationale voorschriften voor de verwijdering van materialen of de eventuele aangifte van de verwijdering