

12/2018

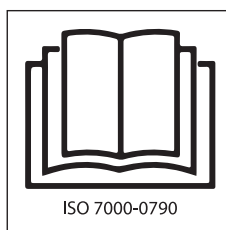
# **Mod: CGE23-P**

**Production code: NB-UA-304E DI**



**Diamond**  
catering equipment

|           |                                                                                 |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>NL</b> | <b>CONVECTIEOVENS<br/>INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD</b> |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|



|                  |                  |
|------------------|------------------|
| <b>GUA-304EB</b> | <b>GUA-606EB</b> |
| <b>GUA-404EB</b> | <b>GUA-006EB</b> |
| <b>GUA-104EB</b> | <b>GUA-110EB</b> |
| <b>GUA-604EB</b> | <b>GUA-610EB</b> |
| <b>GUA-004EB</b> | <b>GUA-010EB</b> |
| <b>GUA-106EB</b> |                  |

|                |
|----------------|
| <b>2200742</b> |
| <b>2200744</b> |
| <b>2200746</b> |
|                |
|                |
|                |
|                |

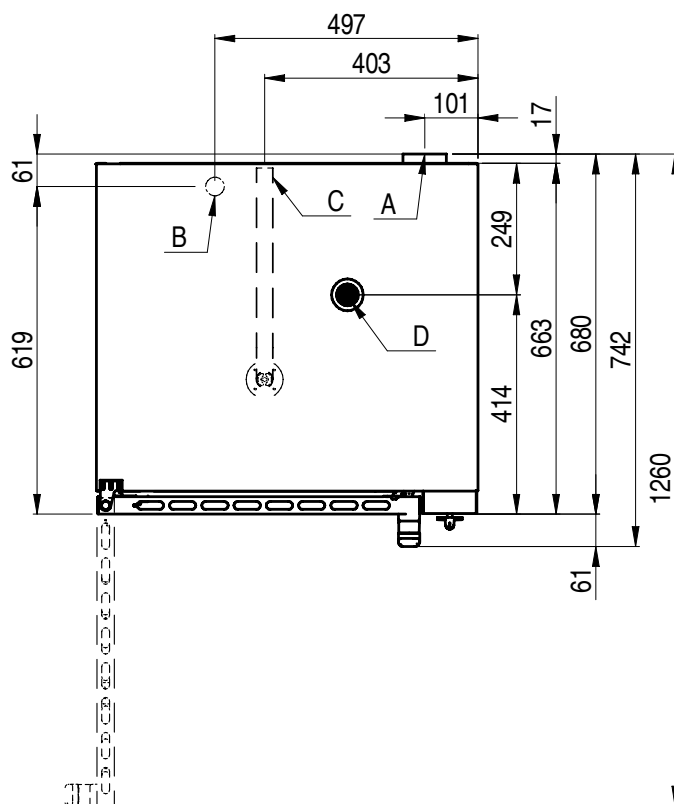
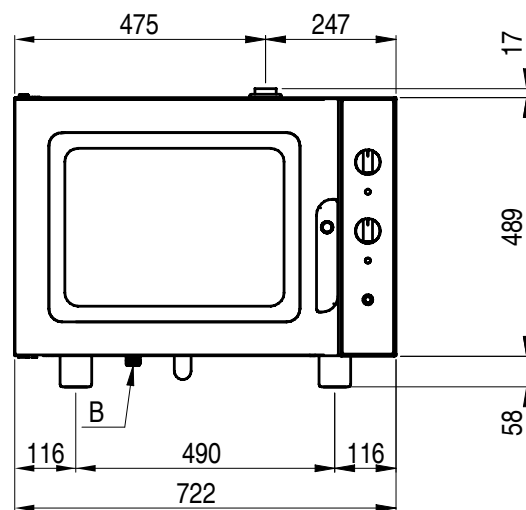
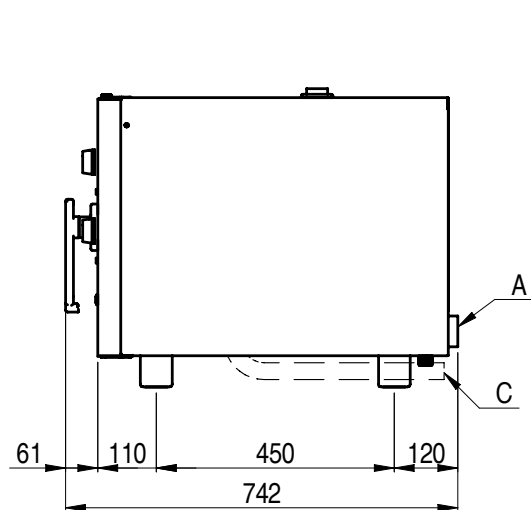
|                |
|----------------|
| <b>FML423</b>  |
| <b>FML443</b>  |
| <b>FML461</b>  |
| <b>FML661</b>  |
| <b>FML1061</b> |
|                |
|                |

|                 |
|-----------------|
| <b>E104-UAE</b> |
| <b>E106-UAE</b> |
| <b>E110-UAE</b> |
| <b>E604-UAE</b> |
| <b>E606-UAE</b> |
| <b>E610-UAE</b> |
|                 |

|                  |
|------------------|
| <b>CPE434-P</b>  |
| <b>CPE644-P</b>  |
| <b>CPE664-BP</b> |
| <b>CGE23-P</b>   |
| <b>CGE11-P</b>   |
| <b>CGE611-BP</b> |
|                  |

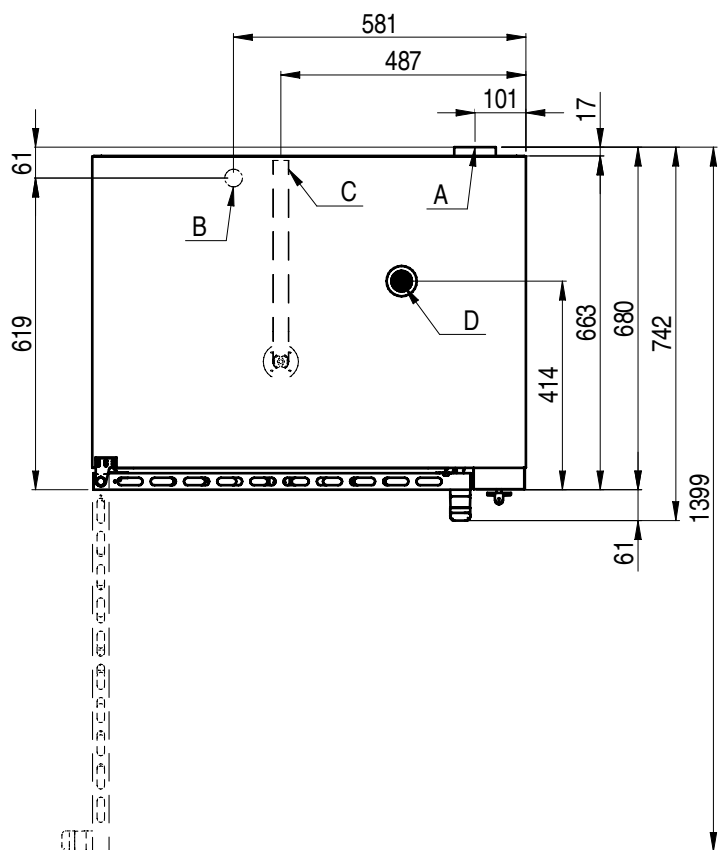
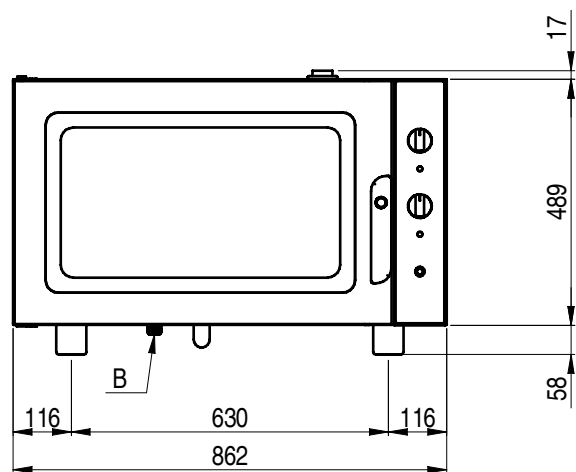
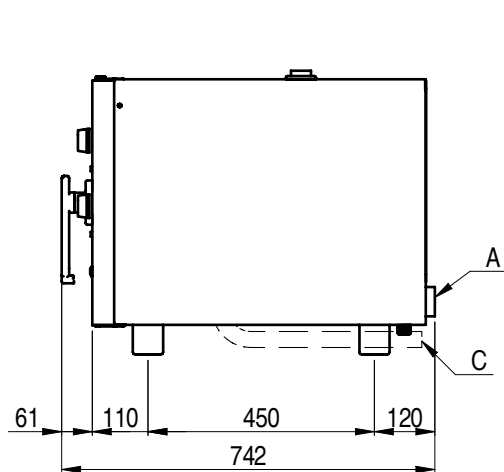
|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| <b>NB-UA-304E</b> | <b>NB-SA-006E</b> |
| <b>NB-UA-404E</b> | <b>NB-UA-610E</b> |
| <b>NB-UA-604E</b> | <b>NB-UA-010E</b> |
| <b>NB-UA-004E</b> | <b>NB-SA-010E</b> |
| <b>NB-SA-004E</b> | <b>GDA-004E</b>   |
| <b>NB-UA-606E</b> | <b>GDA-006E</b>   |
| <b>NB-UA-006E</b> | <b>GDA-010E</b>   |

|             | <b>NL INHOUDSOPGAVE</b>                                     |
|-------------|-------------------------------------------------------------|
|             | Afmetingen                                                  |
|             | Introductie                                                 |
| <b>1.0</b>  | Verklaring van conformiteit                                 |
| <b>1.1</b>  | Europese Richtlijn<br>ROHS 2012/19/UE                       |
| <b>1.3</b>  | Transport van de oven en verwij-<br>deren van de verpakking |
| <b>1.4</b>  | Informatieve etiketten                                      |
|             | <b>INSTALLATIE</b>                                          |
| <b>1.5</b>  | Het plaatsen van de oven                                    |
| <b>1.6</b>  | Elektrische aansluiting                                     |
| <b>1.7</b>  | Tabel technische<br>gegevens - elektrische<br>aansluiting   |
| <b>2.5</b>  | Wateraansluiting – waterinlaat                              |
| <b>2.6</b>  | Wateraansluiting - waterafvoer                              |
| <b>3.1</b>  | Vervanging reserveonderdelen                                |
| <b>3.2</b>  | Controle van de functies                                    |
|             | <b>GEBRUIK EN ONDERHOUD</b>                                 |
| <b>4.0</b>  | Beschrijving van componenten<br>bedieningspaneel            |
| <b>4.5</b>  | Starten de oven                                             |
| <b>4.6</b>  | Het uitschakelen van de oven                                |
| <b>9.0</b>  | Onderhoud                                                   |
| <b>9.1</b>  | Handelen in geval van<br>storingen                          |
| <b>10.1</b> | Oplossingen voor problemen bij<br>het koken                 |



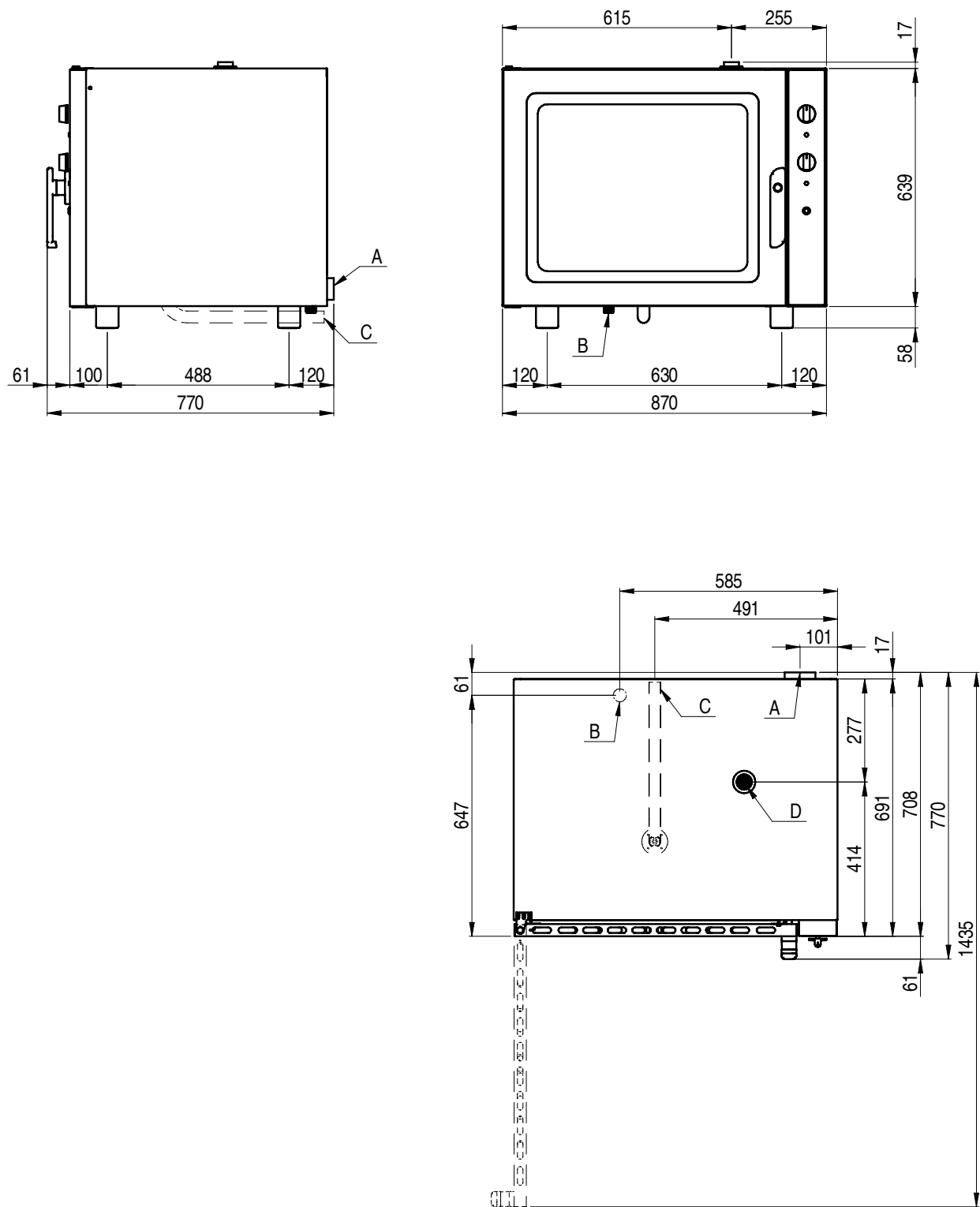
## 4 x 2/3 GN - 4 x 460x340

|                      |                           |                    |               |
|----------------------|---------------------------|--------------------|---------------|
| Dimensioni           | Capacità                  | Distanza teglie    | Peso a vuoto  |
| Dimensions           | Capacity                  | Trays distance     | Empty weight  |
| Abmessungen          | Kapazität                 | Einschubabstand    | Leergewicht   |
| Dimensions           | Capacité                  | Ecartement grilles | Poids à vide  |
| Dimensiones          | Capacidad                 | Distancia bandejas | Peso en vacío |
| Afmetingen           | Capaciteit                | Afstand dienbladen | Leeggewicht   |
| mm 722 x 742 x h 564 | 4 x 2/3 GN<br>4 x 460x340 | 75 mm              | 40 kg         |



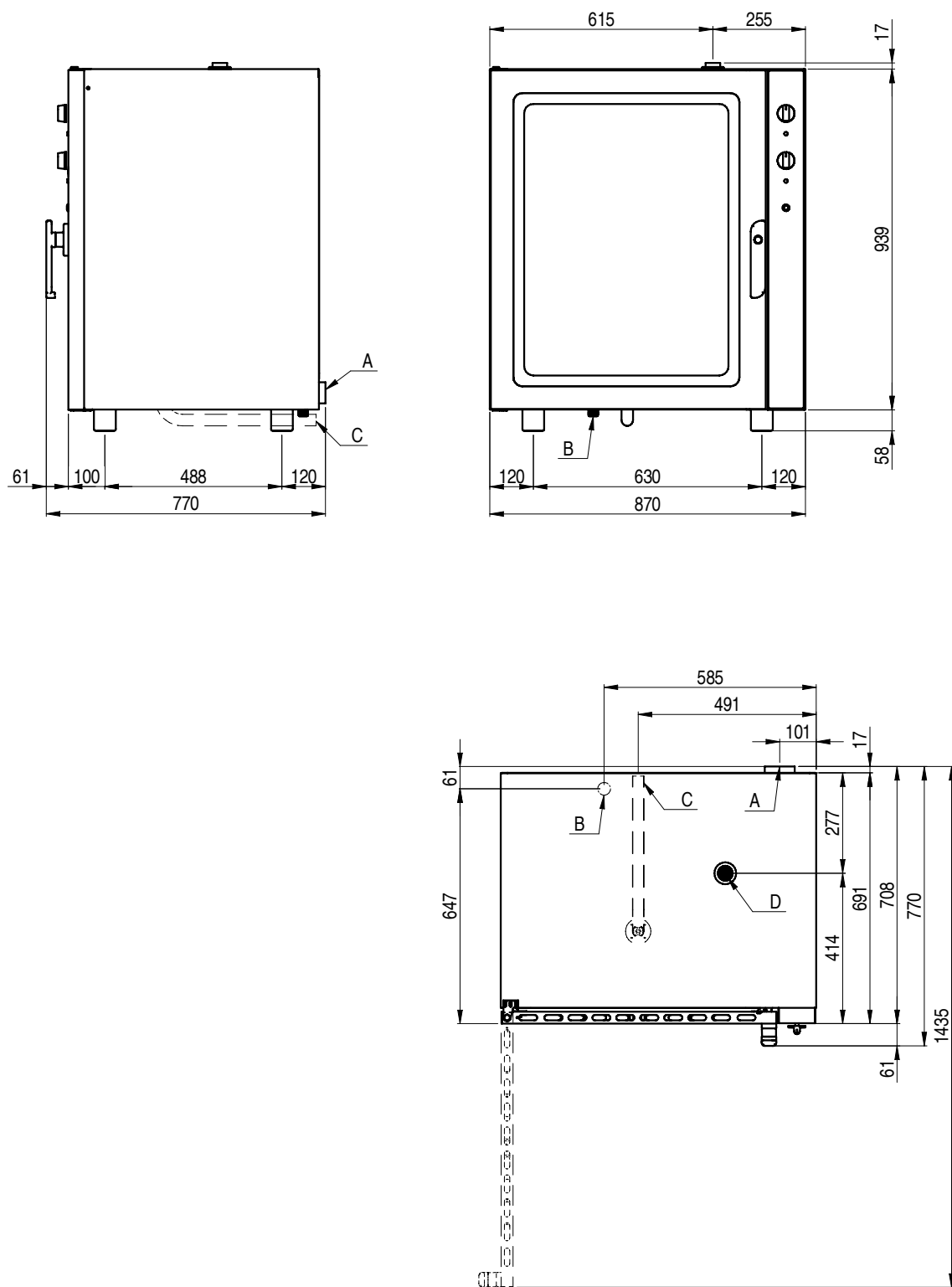
## 4 x 1/1 GN - 4 x 60x40 - 4 x 1/1 GN 60x40

|                      |                                               |                    |               |
|----------------------|-----------------------------------------------|--------------------|---------------|
| Dimensioni           | Capacità                                      | Distanza teglie    | Peso a vuoto  |
| Dimensions           | Capacity                                      | Trays distance     | Empty weight  |
| Abmessungen          | Kapazität                                     | Einschubabstand    | Leergewicht   |
| Dimensions           | Capacité                                      | Ecartement grilles | Poids à vide  |
| Dimensiones          | Capacidad                                     | Distancia bandejas | Peso en vacío |
| Afmetingen           | Capaciteit                                    | Afstand dienbladen | Leeggewicht   |
| mm 862 x 742 x h 564 | 4 x 1/1 GN<br>4 x 60x40<br>4 x 1/1 GN - 60x40 | 75 mm              |               |



## 6 x 1/1 GN - 6 x 60x40 - 6 x 1/1 GN 60x40

| Dimensioni           | Capacità                                      | Distanza teglie    | Peso a vuoto  |
|----------------------|-----------------------------------------------|--------------------|---------------|
| Dimensions           | Capacity                                      | Trays distance     | Empty weight  |
| Abmessungen          | Kapazität                                     | Einschubabstand    | Leergewicht   |
| Dimensions           | Capacité                                      | Ecartement grilles | Poids à vide  |
| Dimensiones          | Capacidad                                     | Distancia bandejas | Peso en vacío |
| Afmetingen           | Capaciteit                                    | Afstand dienbladen | Leeggewicht   |
| mm 870 x 770 x h 714 | 6 x 1/1 GN<br>6 x 60x40<br>6 x 1/1 GN - 60x40 | 75 mm              |               |



## 10 x 1/1 GN - 10 x 60x40 - 10 x 1/1 GN 60x40

|                       |                                                  |                    |               |
|-----------------------|--------------------------------------------------|--------------------|---------------|
| Dimensioni            | Capacità                                         | Distanza teglie    | Peso a vuoto  |
| Dimensions            | Capacity                                         | Trays distance     | Empty weight  |
| Abmessungen           | Kapazität                                        | Einschubabstand    | Leergewicht   |
| Dimensions            | Capacité                                         | Ecartement grilles | Poids à vide  |
| Dimensiones           | Capacidad                                        | Distancia bandejas | Peso en vacío |
| Afmetingen            | Capaciteit                                       | Afstand dienbladen | Leeggewicht   |
| mm 870 x 770 x h 1014 | 10 x 1/1 GN<br>10 x 60x40<br>10 x 1/1 GN - 60x40 | 75 mm              |               |

## INTRODUCTIE

**De inhoud van deze handleiding is algemeen en het kan zijn dat niet alle beschreven functies in uw product zijn opgenomen.**

De Fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor eventuele onjuistheden in deze brochure als gevolg van druk- of typefouten af. Wij behouden ons het recht voor om wijzigingen in onze producten door te voeren die noodzakelijk of nuttig worden geacht, zonder afbreuk te doen aan de essentiële kenmerken.

Lees aandachtig de instructies voor gebruik, met bijzondere aandacht voor de veiligheidsregels.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de doeleinden waarvoor het expliciet is ontworpen en gefabriceerd, namelijk voor het bereiden van voedsel en voor het verwarmen van voorgekookt en/of ingevroren voedsel.

**ATTENTIE!** Alvorens een type verbinding van dit apparaat (elektrische of hydraulische), lees aandachtig de instructies in deze handleiding.

Deze handleiding moet zorgvuldig worden bewaard om in de toekomst door gebruikers of onderhoudstechnici te kunnen worden geraadpleegd. De installatie mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.

### 1.0 VERKLARING VAN CONFORMITEIT

De Fabrikant verklaart dat de apparatuur voldoet aan de EEG-eisen.

De installatie dient te worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende regelgeving, met name wat betreft de ventilatie van de ruimtes en systemen voor de afvoer van gassen.

**N.B. De Fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af in geval van directe schade veroorzaakt door: verkeerd gebruik, onjuiste installatie of slecht onderhoud.**

### 1.1 EUROPESE RICHTLIJN ROHS 2012/19/UE

Dit apparaat is gemarkeerd overeenkomstig de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA). Door dit product correct te verwijderen, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid.



Dit symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet dient te worden behandeld als huishoudelijk afval, maar dient te worden ingeleverd bij een verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten.

Verwijderen volgens de plaatselijke regelgeving inzake de verwerking van afval.

Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, kunt u contact opnemen met de desbetreffende lokale instantie, het afvalverwerkingsbedrijf of met de winkel waar het product is gekocht.

### 1.3 TRANSPORT VAN DE OVEN EN VERWIJDEREN VAN DE VERPAKKING

Controleer na ontvangst van de oven en vóór het installeren of de verpakking intact is en of er geen zichtbare schade is. Controleer of u naast de oven ook de documentatie ontvangt, die bestaat uit:

- Installatie-, gebruiks- en onderhoudsvoorschriften
- Tabel om te controleren of de installatie correct is uitgevoerd
- Bedradingsschema
- Label ISO 3864-1

Alvorens de oven naar het punt te brengen waar deze geïnstalleerd moet worden, dient te worden gecontroleerd of:

- de deuren breed genoeg zijn om de oven door te laten;
- de vloer het gewicht kan dragen.

afhankelijk van het model, de afmetingen en het gewicht van de oven dient aangepast materiaal gebruikt te worden voor het transport en de installatie. De stabiliteit moet gegarandeerd zijn zodat omkantelen, vallen of ongecontroleerd bewegen van het toestel of de onderdelen ervan vermeden wordt. Houd de oven in de verpakking totdat u de site bereikt waar de oven geïnstalleerd zal worden. De verpakking maakt het eenvoudiger om met de goederen om te gaan. De verpakking biedt ook een bijkomende bescherming aan de oven.

Tijdens het verplaatsen en installeren van de oven moet de installateur de ongevallenpreventievoorschriften naleven, die gelden op de plaats van installatie (gebruik van veiligheidsschoenen, handschoenen, enz.) Verwijder de verpakking en zorg er hierbij voor dat u de oven niet beschadigt. De zelfklevende folie die de roestvrij stalen oppervlakken beschermt, kan ook worden verwijderd nadat de oven op de overeenkomstige standaard of op het steunvlak is geplaatst.



**LET OP: verpakkingsmaterialen en zelfklevende folie kunnen gevaarlijk zijn.**

Daarom moeten deze buiten het bereik van kinderen worden gehouden en op de juiste manier, in overeenstemming met lokale richtlijnen, worden verwijderd.

Verpakkingsmaterialen (hout, karton, plastic ...) moeten worden gescheiden en apart worden verwerkt, in overeenstemming met de richtlijnen die gelden op de plaats van installatie.

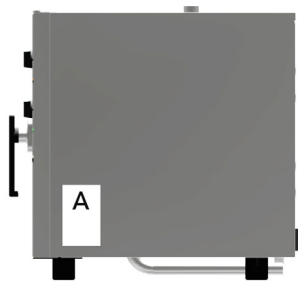
**Opmerking:** alvorens het apparaat te starten, moet de beschermfolie van de roestvrijstalen onderdelen handmatig worden verwijderd. Gebruik geen schurende middelen en/of metalen voorwerpen.

Verwijder lijmresten met een in oplosmiddel gedrenkte spons.

Het is veel moeilijker om de folie en de lijmresten te verwijderen, als de oven wordt verwarmd voordat de zelfklevende folie is verwijderd.

## 1.4 INFORMATIEVE ETIKETTEN

Op elke oven zijn enkele metalen etiketten aangebracht, die belangrijke informatie verschaffen over de kenmerken van de oven, over de elektrische en sanitaire aansluitingen en eventueel over de afvoeraansluiting.



Op het rechterpaneel bevindt zich het etiket A. Dit etiket bevat de volgende informatie:

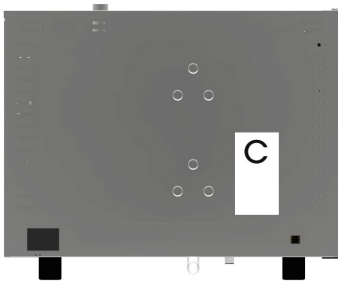
- de naam en het adres van de fabrikant;
- het model van de oven;
- de IPX-beschermklasse tegen waterstralen;
- overeenstemming met de EG-richtlijnen;
- de stroomtoevoer en de voeding (enkel of driefasig);
- het serienummer van de oven;
- het symbool van de Europese richtlijn 2012/19/EU.



Als het achterpaneel is verwijderd, is op het ovenframe etiket B te zien.

Op dit etiket wordt het serienummer van de oven herhaald.

Op deze manier kan de klant of de installateur het serienummer van de oven ook vinden als etiket A vies of beschadigd is.



Als de oven is uitgerust met handmatige bevochtiging, aan de achterkant van de oven, naast de verbinding voor de wateraansluiting, bevindt zich etiket C.

Etiket C geeft de waterkenmerken aan die nodig zijn voor een goede werking van de oven.

Deze kenmerken staan ook vermeld in paragraaf 2.4 van deze handleiding.

## INSTALLATIE

### 1.5 HET PLAATSEN VAN DE OVEN

De plaats waar de oven wordt geïnstalleerd, moet aan de volgende vereisten voldoen:

- bescherming tegen weersinvloeden en voldoende luchtcirculatie;
- overeenstemming met de regelgeving met betrekking tot de veiligheid op het werk;
- een omgevingstemperatuur tussen 5°C en 35°C en een bevochtiging die niet hoger is dan 70%.
- 

Plaats de oven en stel deze waterpas met behulp van de verstelbare poten.

Voorzie voldoende afstand achteraan zodat het label van de equipotentiale verbinding goed zichtbaar is wanneer de oven geïnstalleerd is. Dezelfde verbinding moet goed toegankelijk zijn om de equipotentiale kabel te verbinden nadat de oven geïnstalleerd is volgens onze instructies.

Installeer het apparaat in een positie die het mogelijk maakt om installatie, onderhoud en technische assistentie aan de rechterzijde uit te voeren.

### 1.7 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Het geleverde apparaat dient te worden gebruikt met de spanning die vermeld staat op het typeplaatje dat aan de rechterzijde van het apparaat is aangebracht. Het apparaat dient aangesloten te zijn op een potentiaalvereffeningssysteem dat in overeenstemming dient te zijn met de geldende plaatselijke voorschriften.

De aansluiting dient te worden uitgevoerd middels de schroef die gemerkt is met het woord **EQUIPOTENTIAL** en zich in de buurt van de kabelklem bevindt.

**De Fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af als deze belangrijke veiligheidsinstructies niet in acht worden genomen.**

Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de technische dienst of, in elk geval, door gelijkaardig gekwalificeerd personeel om elk risico te vermijden.

## 1.7 TABEL TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE AANSLUITING

| Modellen                  | Stroomverbruik en voltage             | Aantal en vermogen motoren | Verwarmingvermogen | Stroomverbruik | Geabsorbeerde stroom    |
|---------------------------|---------------------------------------|----------------------------|--------------------|----------------|-------------------------|
| 4 x 2/3 GN                | 3.3 kW<br>220-240 V 1N ~<br>50/60 Hz  | 1 x 240 W                  | 3.0 kW             | 14.0 A         | cable included          |
| 4 x 460x340               |                                       |                            |                    |                |                         |
| 4 x 1/1 GN                | 3.3 kW<br>220-240 V 1N ~<br>50/60 Hz  | 1 x 240 W                  | 3.0 kW             | 14.0 A         | cable included          |
| 4 x 60x40                 | 6.5 kW<br>380-415 V 3N ~<br>50/60 Hz  | 2 x 240 W                  | 6.0 kW             | 11.0 A         | 5 x 2.5 mm <sup>2</sup> |
| 4 x 1/1 GN<br>4 x 60x40   |                                       |                            |                    |                |                         |
| 6 x 1/1 GN                | 7.9 kW<br>380-415 V 3N ~<br>50/60 Hz  | 2 x 240 W                  | 7.4 kW             | 13.5 A         | 5 x 2.5 mm <sup>2</sup> |
| 6 x 60x40                 |                                       |                            |                    |                |                         |
| 6 x 1/1 GN<br>6 x 60x40   |                                       |                            |                    |                |                         |
| 10 x 1/1 GN               | 11.9 kW<br>380-415 V 3N ~<br>50/60 Hz | 3 x 240 W                  | 11.1 kW            | 20.0 A         | 5 x 4.0 mm <sup>2</sup> |
| 10 x 60x40                |                                       |                            |                    |                |                         |
| 10 x 1/1 GN<br>10 x 60x40 |                                       |                            |                    |                |                         |

## 2.5 WATERAANSLUITING - WATERTOEOVOER

Als het handmatige bevochtigingssysteem (optioneel) is geïnstalleerd, de ovens zijn uitgerust met een watertoevoerkoppeling die zich aan de achterzijde van het apparaat bevindt. Plaats tussen het apparaat en de waterleiding altijd een afsluitventiel die eenvoudig te bedienen is; bovendien wordt aangeraden om een cartridgefilter op de watertoevoerbuïs te installeren. De wateraanluiting dient altijd met koud water te worden uitgevoerd.

**Gebruik altijd nieuwe waterdichtingen. Eventuele oude dichtingen mogen niet opnieuw gebruikt worden.**

De sanitaire aansluiting moet altijd met koud water en onbuigzame buïsen gebeuren.

**Gebruik nooit een waterslang om de oven aan te sluiten op het waternet.**

**Het toegevoerde water dient geschikt te zijn voor menselijke consumptie en dient aan de volgende eigenschappen te voldoen:**

**Temperatuur:** tussen 15 en 20°C

**Totale hardheid:** tussen 4 en 12 Franse graden (°F).

**Druk:** tussen 150 en 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

N.B. Hogere drukwaarden leiden alleen tot meer waterverbruik en kunnen de correcte werking van sommige onderdelen beïnvloeden.

**Maximale concentratie van chloride-ionen (Cl<sup>-</sup>):** lager dan 150 mg/liter.

**Chloorconcentratie (Cl<sub>2</sub>):** lager dan 0,2 mg/liter.

**pH:** hoger dan 7.

**Elektrische geleidbaarheid:** tussen 50 en 2000 µS/cm.

**Waarschuwing:** Het gebruik van waterbehandelingssystemen die voor andere waarden zorgen dan de hierboven genoemde, is niet toegestaan en doet de gehele garantie vervallen.

Eveneens niet toegestaan is het gebruik van middelen om de vorming van aanslag in de buïsen te voorkomen (zoals bijvoorbeeld polyfosfaat), aangezien dit de correcte werking van de apparatuur kan beïnvloeden.

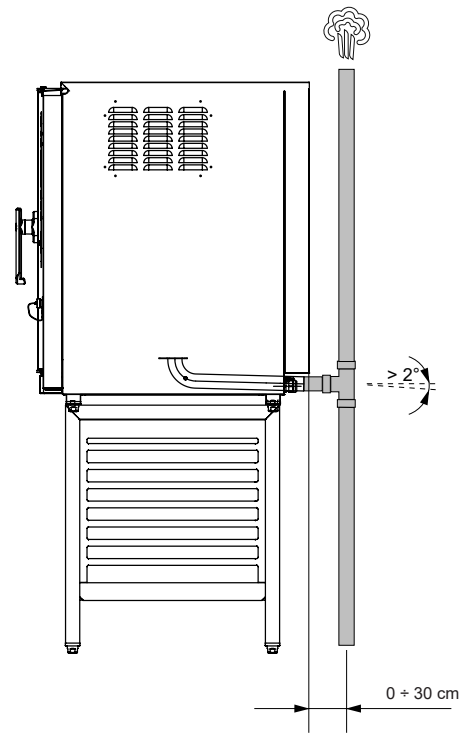
## 2.6 WATERAANSLUITING - WATERAFVOER (mod. Combi met directe stoom)

De ovens zijn uitgerust met een waterafvoer die zich aan de achterzijde van het apparaat bevindt; de wateraansluiting dient rechtstreeks op het einde van de roestvrijstalen afvoerbuis te worden aangesloten.

De afvoer mag geen sifon hebben en dient te zijn gemaakt met onbuigbare buizen die bestand zijn tegen een temperatuur van 110°C.

Het is van groot belang dat de diameter van de afvoerbuis niet kleiner wordt gemaakt en dat de buis onder atmosferische druk staat en is uitgerust met de juiste soort trechtervormige luchtinlaat.

Indien de afvoerbuis om een of andere reden is verstopt, kan er stoom uit de ovendeur ontsnappen en kunnen er onaangename geuren in de ovenruimte ontstaan.



## 3.1 VERVANGING VAN RESERVEONDERDELEN

De vervanging van beschadigde onderdelen moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel.

Om de te vervangen onderdelen bij de fabrikant aan te vragen moet het model en serienummer van de oven opgegeven worden. **U kan deze informatie terugvinden op het typeplaatje dat op de oven is aangebracht.** Vooraleer onderdelen te vervangen, dient u zich er om veiligheidsredenen van te verzekeren dat de elektriciteit is uitgeschakeld en dat het water en eventueel het aan/uit-ventiel van het gas gesloten zijn.

## 3.2 CONTROLE VAN DE FUNCTIES

Nadat de oven geïnstalleerd is, is het nodig om een lektest van het waternetwerk uit te voeren.

**De installateur moet met de daartoe geschikte meetinstrumenten nagaan dat het geluidsniveau de 70 dB niet overschrijdt.**



Het label ISO 3864-1 hiernaast moet worden aangehecht op een zichtbare plaats, op 1,6 m hoogte van de grond.

Voor de vloermodellen bevindt het label zich al op de geschikte plaats.

Voor de tafelmodellen wordt het label geleverd samen met de documentatie, en dient het na de installatie bevestigd te worden op een zichtbare plaats op het toestel op 1,6 m boven de grond.

De installateur moet de correcte werking van de oven nagaan, de nodige instructies geven aan de klant, en deze handleiding afgeven die de gebruiker nauwgezet dient op te volgen.

**BELANGRIJK:** Voordat de gebruiker de oven inschakelt en deze gebruikt voor een kook- of reinigingscyclus, is het noodzakelijk dat de installateur of een gekwalificeerde techniek nagaat of alle verbindingen zijn uitgevoerd volgens de instructies in de handleiding.

De techniek of de installateur moet de controle daarom als volgt uitvoeren:

- De oven moet geplaatst en bevestigd worden (horizontale positie) op een steun of op een schap. De stabiliteit moet gegarandeerd zijn.
- De bekabeling moet worden aangesloten volgens de instructies en de stroomkabel mag zich niet in een positie bevinden die lager is dan aangegeven in de handleiding.
- De druk en hardheid van het water dat naar de oven stroomt, moet overeenstemmen met de waarden die worden aangegeven in deze handleiding.
- De afvoerleiding van de oven moet correct aangesloten worden en het gebruikte materiaal moet bestand zijn tegen de hoge werkingstemperaturen.

Nadat alles werd gecontroleerd, open dan het aan/uit-ventiel voor het water, eventueel het aan/uit-ventiel voor het gas en de beveiligingsschakelaar, die allemaal stroomopwaarts zijn geïnstalleerd.

De installateur moet de juiste werking van de oven controleren en de nodige instructies geven aan de gebruiker voor een correct gebruik van de oven. De installateur moet ook nagaan dat de gebruiker een exemplaar van deze handleiding ontvangen heeft.

**Na afloop moet de installateur de tabel voor een correcte installatie invullen, ondertekenen en aan de klant geven, die deze voor de gehele garantietermijn van de oven moet bewaren.**

## GEBRUIK EN ONDERHOUD

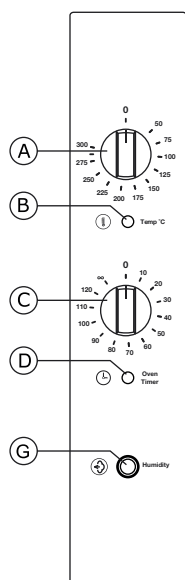
### INSTRUCTIES VOOR EEN VEILIG GEBRUIK VAN DE OVEN

- Controleer dat de oven op een stabiele plaats geïnstalleerd werd en dat de stroomopwaarts geïnstalleerde beveiligingssysteem 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.

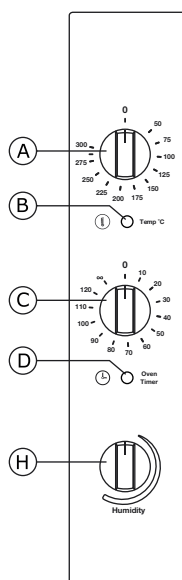
### MAXIMALE VOEDSEL LOAD

| Capaciteit                      | Maximale load |
|---------------------------------|---------------|
| <b>4 x 2/3 GN - 4 x 460x340</b> | <b>8 kg</b>   |
| <b>4 x 1/1 GN - 60x40</b>       | <b>13 kg</b>  |
| <b>6 x 1/1 GN - 60x40</b>       | <b>18 kg</b>  |
| <b>10 x 1/1 GN - 60x40</b>      | <b>30 kg</b>  |

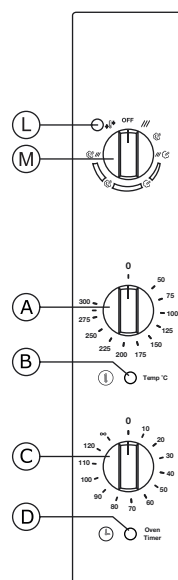
### 4.0 CONTROL PANNEL COMPONENTS DESCRIPTION



Convectie met bevochtiging



Convectie met stoom



Combi met directe stoom

- A** Thermostaat ovenruimte. Temperatuurbereik 50 - 270 °C
- B** Indicatielampje verwarming ovenruimte in werking
- C** Tijd klok. Aanpassing van 0 tot 120 minuten of ononderbroken werking.
- D** Indicatielampje tijd klok in werking
- G** Handmatige bevochtigingsknop (modellen convectie met bevochtiging)
- H** Stoomregeling (modellen convectie met stoom)
- L** Keuzeknop
- M** Indicatielampje oven aangesloten op elektriciteit

### 4.5 STARTEN DE OVEN

Open de wateraansluiting en de elektrische beschermingsschakelaar die op het apparaat is geïnstalleerd. Selecteer de bereidingstijd met de tijd klok (C) welke kan worden ingesteld tot een maximum van 120 min.; voor een langere tijd selecteert u de stand (∞) die onbeperkt duurt. Nadat de tijd klok is ingesteld, met de deur dicht, start de ovenstand en zo ook de ventilatormotor, het verwarmen en het genereren van stoom, indien geselecteerd. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is zal een signaal klinken dat het einde de bereidingstijd aangeeft en worden alle functies uitgeschakeld. Bij het instellen van de bereidingstijd dient u altijd rekening te houden met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen. Let hier goed op alvorens het te bereiden voedsel in de ovenruimte te plaatsen.

### 4.6 HET UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

De oven wordt uitgeschakeld door de tijd klok knop naar de 0-stand te draaien.

## 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. Alle externe roestvrijstalen onderdelen moeten:

- 1 - gereinigd zijn met helder zeepwater;
- 2 - gespoeld zijn met water;
- 3- grondig zijn afgedroogd.

Ermijd 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.**

Na afloop van elk kookproces moet de ovenruimte worden ontdaan van voedselresten en vet. Gebruik voor het schoonmaken van de oven een ontvettingsproduct dat geschikt is voor het reinigen van roestvrij staal, zoals spray, waarmee u alle punten van het apparaat en met name de achterkant van de aanzuigband kunt bedekken.

De ventilator dient voortdurend schoon te worden gehouden om te voorkomen dat vetresten zich ophopen op de ventilatorbladen waardoor de motor langzamer gaat draaien, de luchtstroom vermindert, en de motor gevaarlijk wordt belast.

**Als het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt, dient u het volgende te doen:**

1. Ontkoppel de elektrische beschermingsschakelaar;
2. Sluit de water- en gastoevoer (die beide op het apparaat zijn geïnstalleerd);
3. Laat de ovendeur op een kier staan voor een goede luchtcirculatie en om onaangename geuren te voorkomen;
4. Breng met een doek die licht bevochtigd is met minerale olie, een beschermend laagje aan op alle roestvrijstalen oppervlakken.

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

Indien de veiligheidsthermostaat niet goed werkt, defect is of een storing meldt, dient u het apparaat uit te schakelen, de water- en elektriciteitsaansluiting te ontkoppelen, en contact op te nemen met de technische dienst.

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

## 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. Als het te bereiden product geen direct contact met de hete lucht verdraagt, dient het in gastronom bakplaten te worden geplaatst die diep genoeg zijn.

**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.