

03/2017

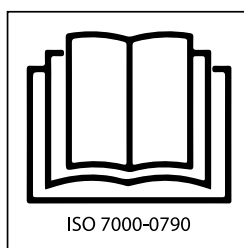
Mod: DFV-423/S

Production code: E1 SDA-304E CR 06DI 126



Diamond
catering equipment

STOOM- EN CONVECTIEOVENS INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD



**LEES INSTRUCTIES
VOORDAT U HET APPARAAT**

**CONVECTION
CONVECTION+HUMIDIFICATION
COMBI DIRECT**

**304/104/107
ANALOG**

NL



ATTENTIE!

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

De installatie mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.

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.

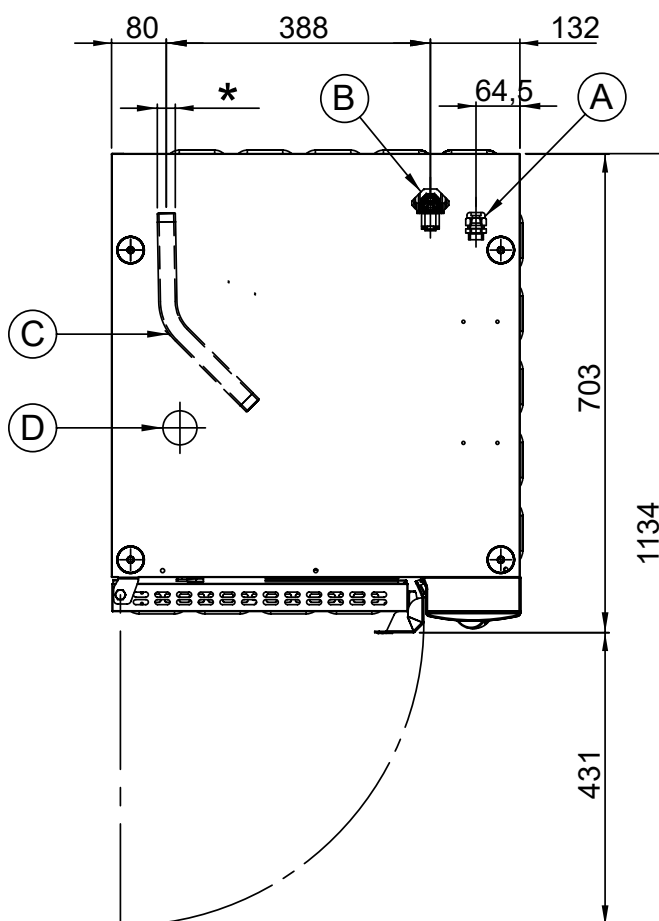
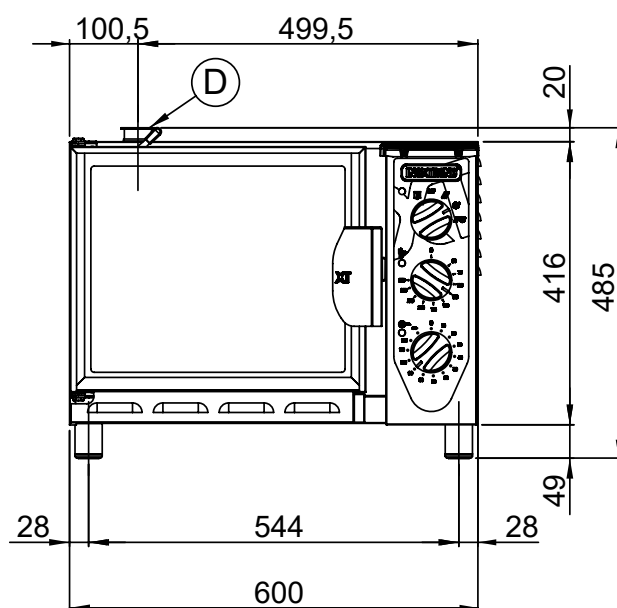
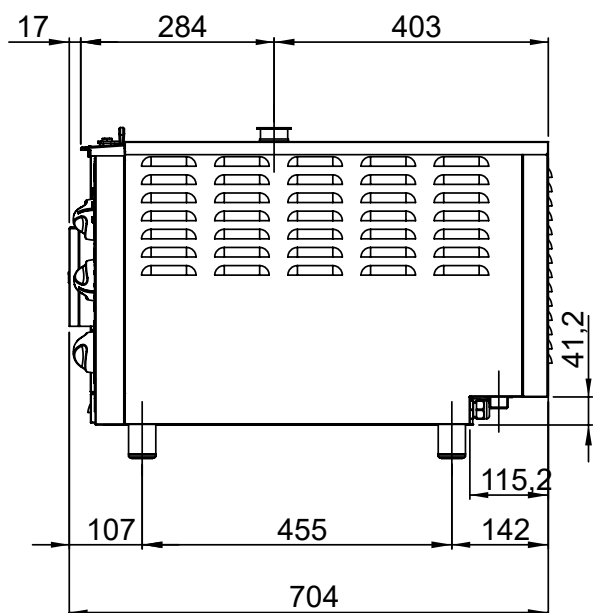
INHOUDSOPGAVE

0.0A	Afmetingen 4 x 2/3 GN
0.0B	Afmetingen 4 x 1/1 GN
0.0C	Afmetingen 7 x 1/1 GN
	Ondersteuning

	INSTALLATIE
1.0	Verklaring van conformiteit
1.1	Europese Richtlijn 2002/96/EC
1.6	Tabel technische gegevens - elektrische aansluiting
2.0	Installatie van het apparaat
2.2	Elektrische aansluiting
2.3	Wateraansluiting - watertoevoer
2.3A	Tabel technische gegevens wateraansluiting
2.4	Wateraansluiting - waterafvoer
3.0	Automatische veiligheidscontroles
3.1	Vervanging reserveonderdelen
3.2	Controle van de functies

	GEBRUIK EN ONDERHOUD
4.1	Programmering en werking mod. Convection
4.1A	Beschrijving van componenten bedieningspaneel Convection
4.2	Programmering en werking mod. Convection + Humidification
4.2A	Beschrijving van componenten bedieningspaneel Convection + Humidification
4.3	Programmering en werking mod. Combi Direct
4.3A	Beschrijving van componenten bedieningspaneel Combi Direct
4.4	Starten modellen Analogic
4.5	Bedieningsknoppen en weergaves
4.6	Het uitschakelen van de oven
9.0	Onderhoud
9.1	Handelen in geval van storingen en/of indien het apparaat langdurig niet in gebruik is
10.0	Tips voor het bereiden
10.1	Oplossingen voor problemen bij het koken

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOG



A - Elektrische aansluiting

B - Watertoevoer Ø 3/4"

C - Afvoer ovenruimte

* Ø 3/4" tot 2016/10/10

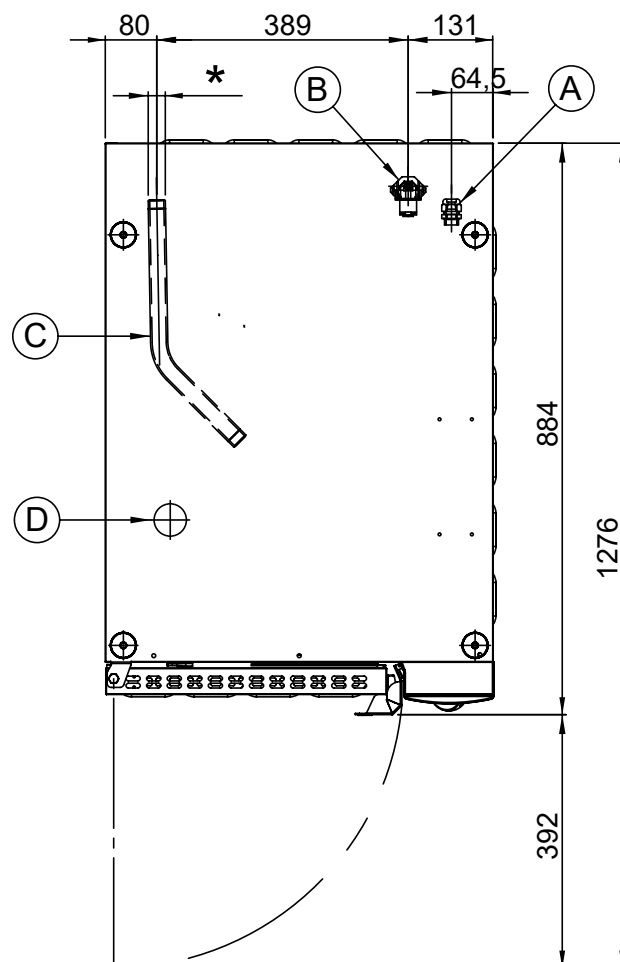
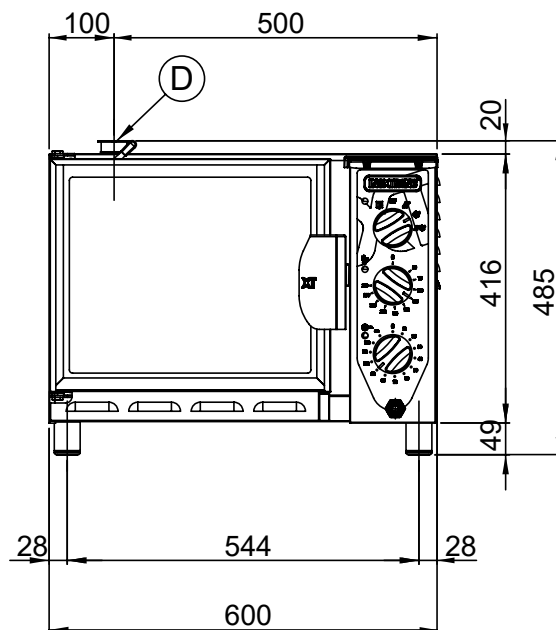
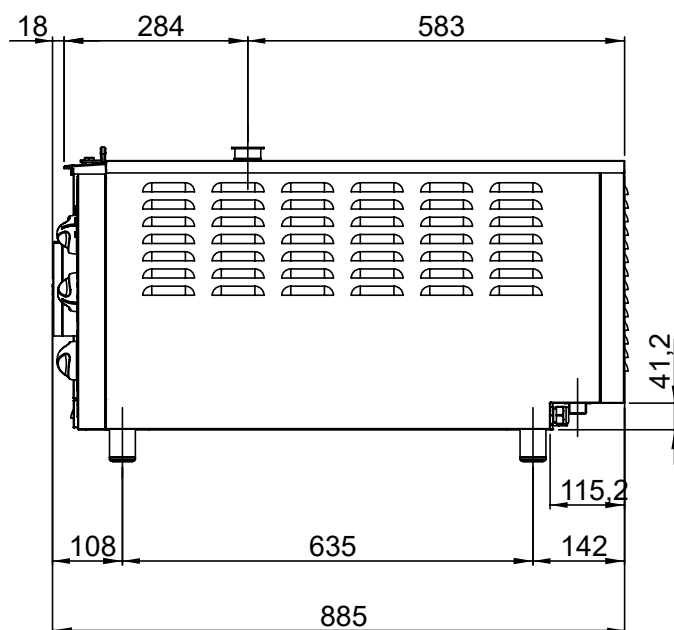
Ø 32 mm van 2016/10/11

D - Ontluchting ovenruimte

4 x 2/3 GN

0.1A Afmetingen mod. 4 x 2/3 GN			
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 600 x 704 x h 485	4 x 2/3 GN 4 x 1/2 GN	67 mm	60 kg

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOG



A - Elektrische aansluiting

B - Watertoevoer Ø 3/4"

C - Afvoer ovenruimte

* Ø 3/4" tot 2016/10/10

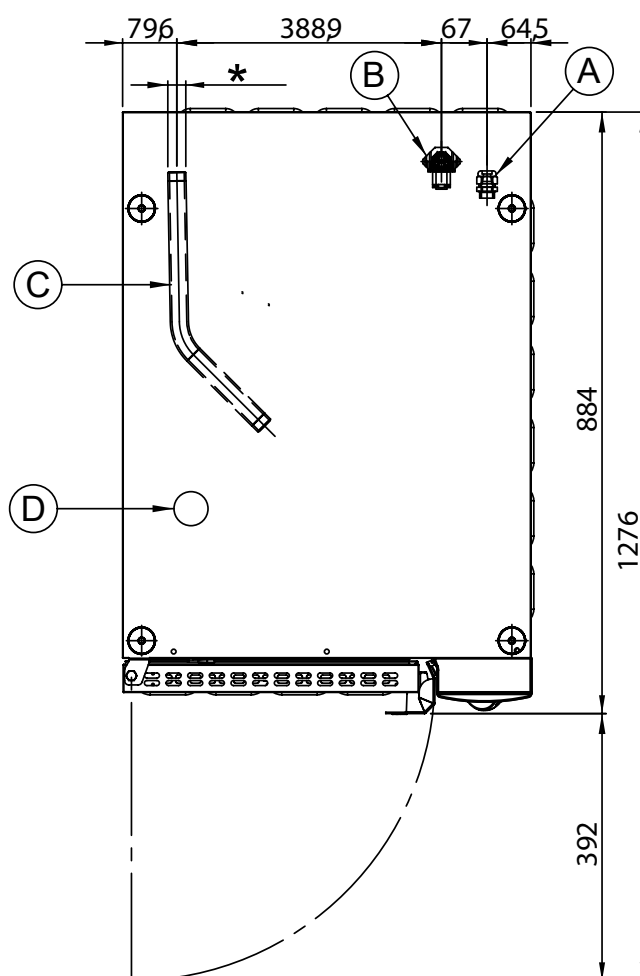
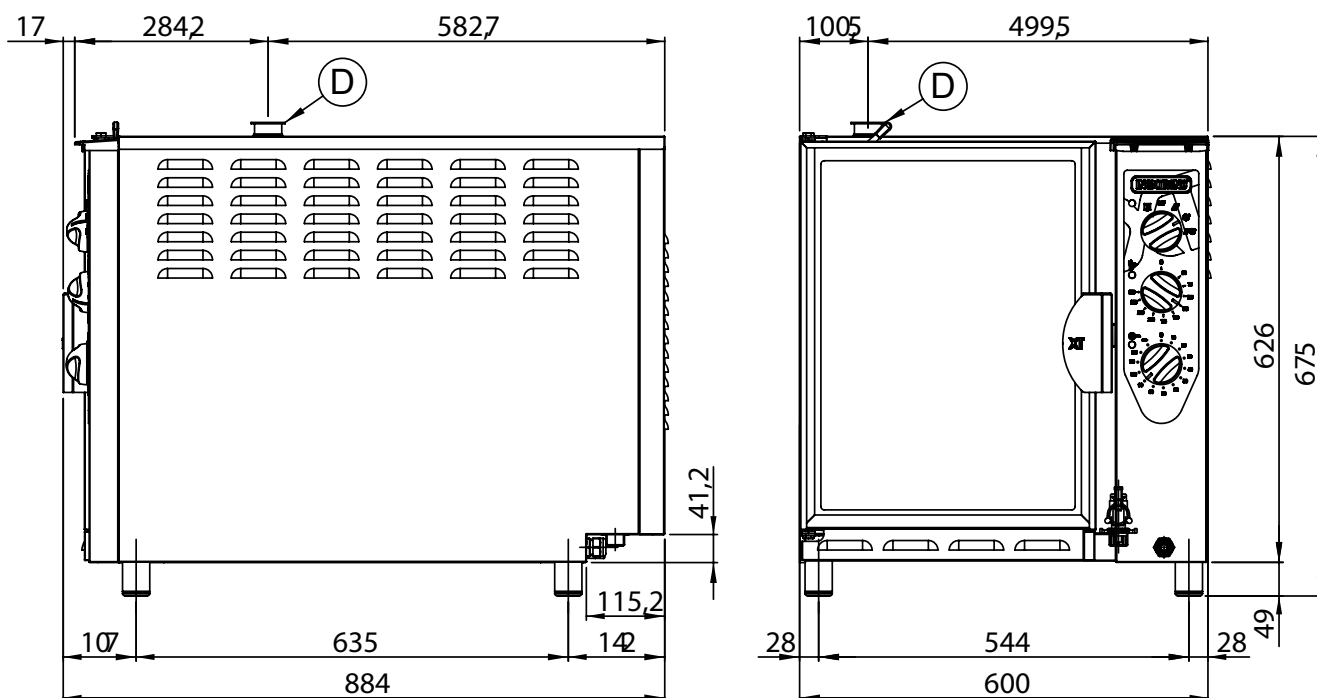
Ø 32 mm van 2016/10/11

D - Ontluchting ovenruimte

4 x 1/1 GN

0.1B Afmetingen mod. 4 x 1/1 GN			
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 600 x 885 x h 485	4 x 1/1 GN 8 x 1/2 GN	67 mm	70 kg

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOG



A - Elektrische aansluiting

B - Watertoevoer Ø 3/4"

C - Afvoer overruimte

* Ø 3/4" tot 2016/10/10

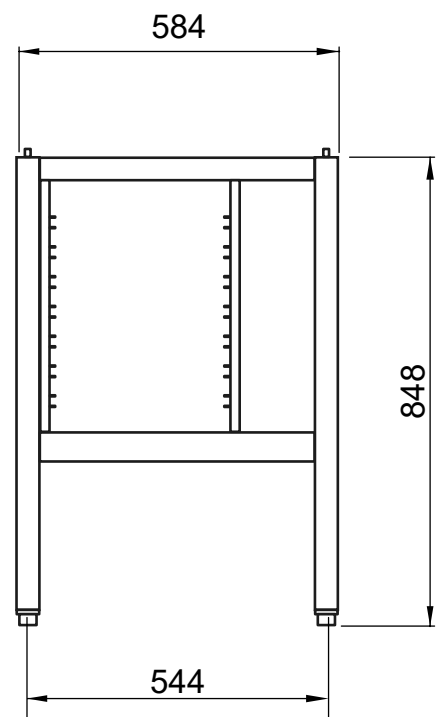
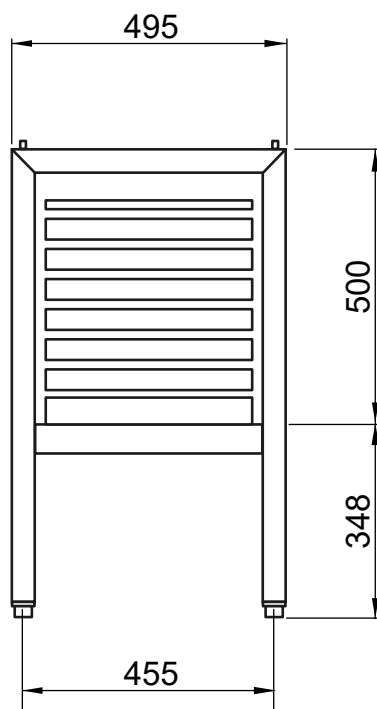
Ø 32 mm van 2016/10/11

D - Ontluchting overruimte

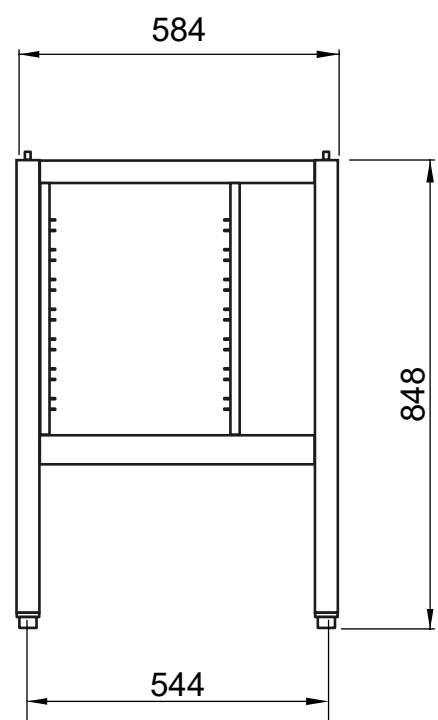
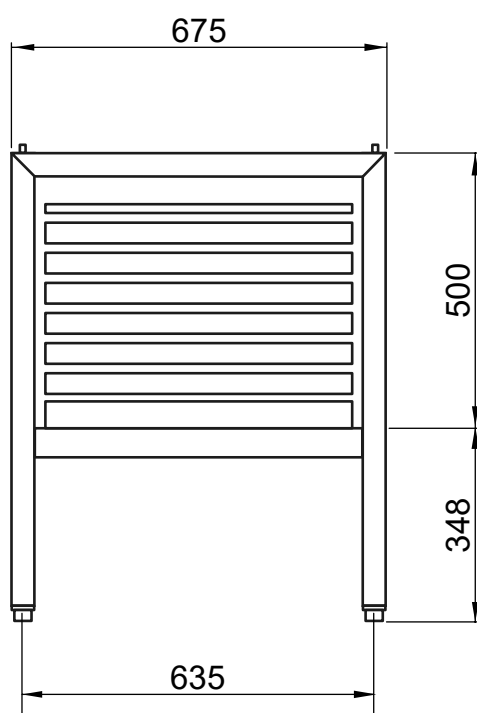
7 x 1/1 GN

0.1C Afmetingen mod. 7 x 1/1 GN			
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 600 x 884 x h 700	7 x 1/1 GN 14 x 1/2 GN	67 mm	75 kg

Ondersteuning voor mod. 0.1A (4 x 2/3 GN)



Ondersteuning voor mod. 0.1B (4 x 1/1 GN) en mod. 0.1C (7 x 1/1 GN)



INSTALLATIE

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 2002/96/EC

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.

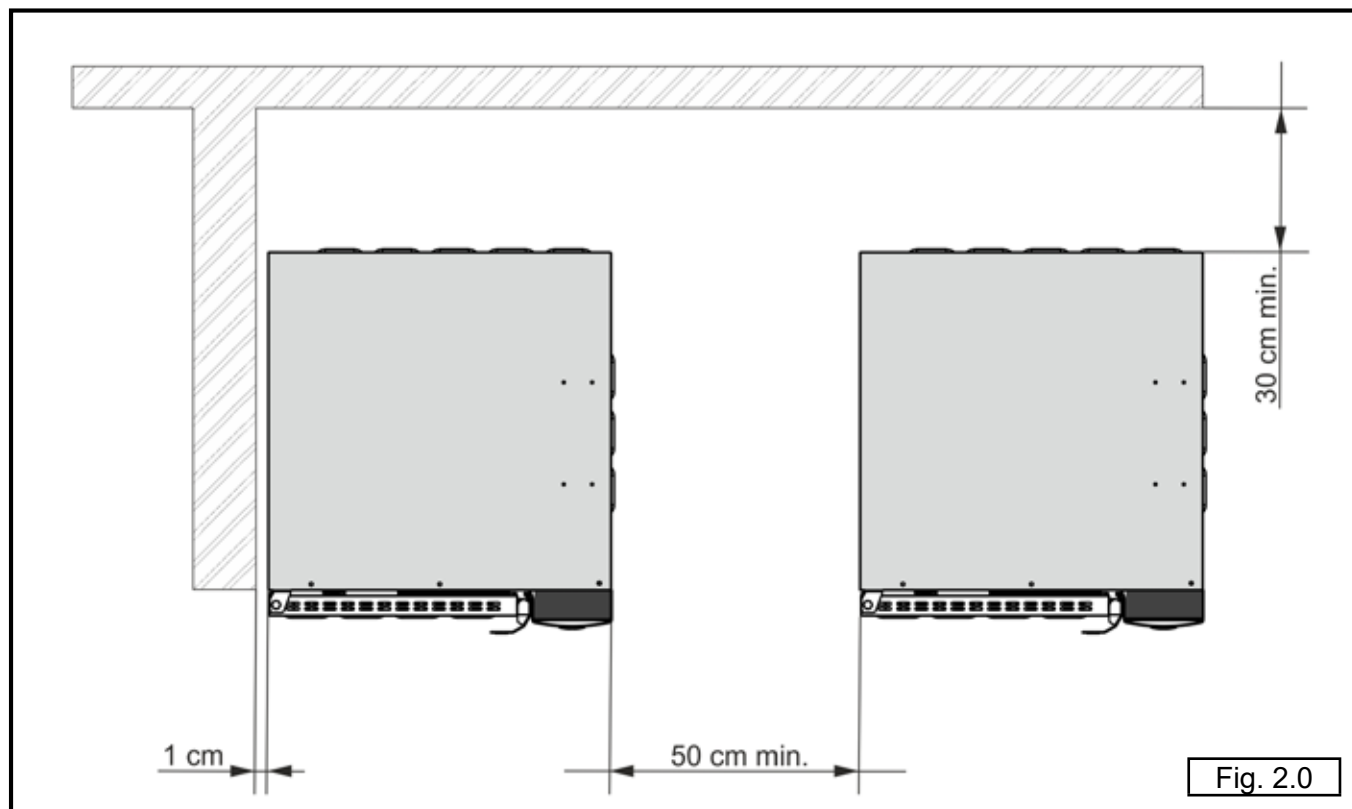
Verwijderen volgens de plaatselijke regelgeving inzake de verwerking van afval. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, kunt u contact opnemen met de desbetreffende lokale instantie, het afvalverwerkingsbedrijf of met de winkel waar het product is gekocht.

1.6 TABEL TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE AANSLUITING

Modellen	Stroomverbruik en voltage	Aantal en vermogen motoren	Verwarming svermogen	Stroomverbruik	Elektriciteitssnoer
4 x 2/3 GN	3.0 kW 230V+ 1 ~ 50/60 Hz	1 x 250 W	2.6 kW	5.0 A	3 x 1.5 mm ²
4 x 2/3 GN	4.3 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	3.9 kW	7.5 A	5 x 1.5 mm ²
4 x 1/1 GN	5.2 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	4.9 kW	8.5 A	5 x 1.5 mm ²
7 x 1/1 GN	7.5 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	7.2 kW	12.5 A	5 x 2.5 mm ²

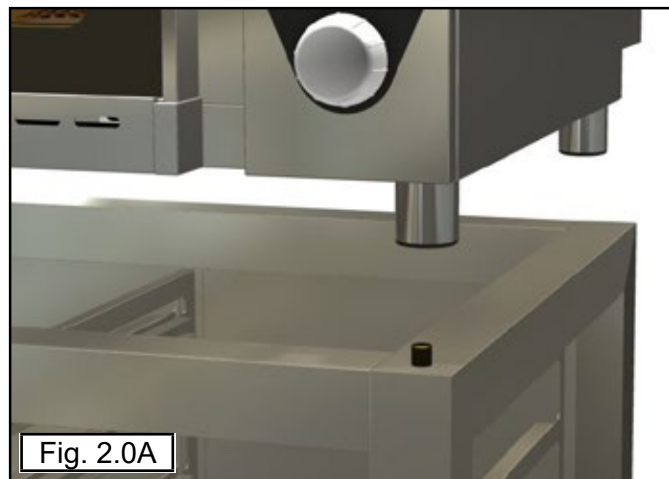
2.0 INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

De water- en elektriciteitsinstallatie en de ruimtes waar de apparaten worden geïnstalleerd dienen in overeenstemming te zijn met de desbetreffende voorschriften voor installatie en veiligheid. Plaats de oven in een geventileerde ruimte en stel vervolgens de verstelbare pootjes zo in dat er een minimale afstand van 6 cm overblijft tussen de onderkant van de oven en het oppervlak waarop de pootjes staan.



Installeer het apparaat zodanig dat er aan de rechterkant ruimte vrij is voor de installatie-, onderhouds- en technische werkzaamheden.

Houd de minimale afstand aan tussen de wanden van de oven (van de achter- en rechterzijde) en de muren of andere apparatuur, zoals aangegeven in afbeelding 2.0.



Verwijder handmatig de beschermende folie van de stalen onderdelen alvorens u het apparaat in werking stelt, en vermijd daarbij het gebruik van schuurmiddelen en/of metalen voorwerpen.

Als de oven is geplaatst op de speciale ondersteunen die door ons op aanvraag worden verstrekt, zorg er dan voor dat het centrale gat van de pootjes goed op de pin aansluit; hierdoor wordt de stabiliteit gegarandeerd (Afb. 2.0A).

2.2 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 klemmenbord is toegankelijk vanaf de rechterzijde van het apparaat, door het zijpaneel te verwijderen.

Het apparaat dient aangesloten te zijn op een potentiaalvereffeningssysteem (Afb. 2.2) 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.



Fig. 2.2

Het is van belang om het apparaat aan te sluiten op een deugdelijk aardingssysteem.

Daarvoor is er op het klemmenbord een klem met het symbool , waarop de aardgeleider dient te worden aangesloten.

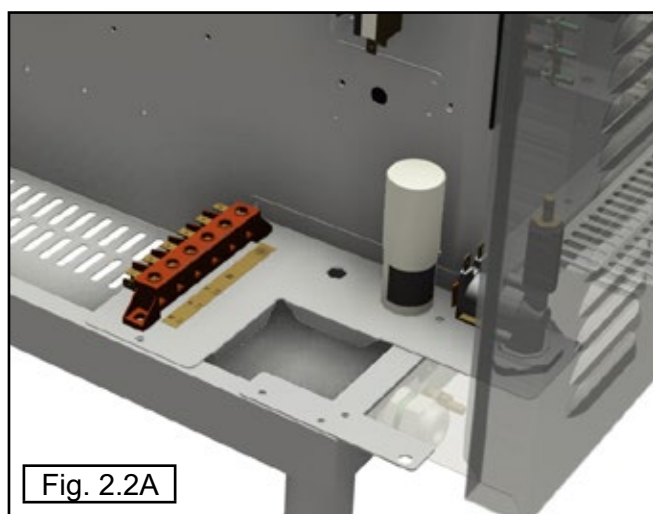


Fig. 2.2A

Alvorens de voedingskabel aan te sluiten, verwijdt u de stalen afdekplaat die aan de basis van de oven is bevestigd met de desbetreffende schroeven (zie afb. 2.2A); plaats de voedingskabel in de kabelklem en vervolgens in het klemmenbord via de nabijgelegen afgedichte opening.

Als de elektriciteit is aangesloten plaatst u de stalen afdekplaat die u eerder heeft verwijderd weer terug. De specificaties van de flexibele kabel voor de elektrische aansluiting mogen niet lager zijn dan die van het type H07 RN-F met rubberen isolatie; de doorsnede van de draden dient overeen te komen met de doorsnede genoemd in de technische gegevens.

Installeer op het apparaat een automatische stroomonderbreker met een geschikt vermogen en zorg ervoor dat er tussen de contacten een minimumafstand van 3 mm is.

2.3 WATERAANSLUITING - WATERTOEOVOER

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 watertoevoerbuiss te installeren.

De wateraansluiting dient altijd met koud water te worden uitgevoerd.

Bij de modellen Convection + Humidification en Combi Direct zorgt het magneetventiel (A) voor het stoomgeneratiesysteem in de Combistand (Afb. 2.3A).

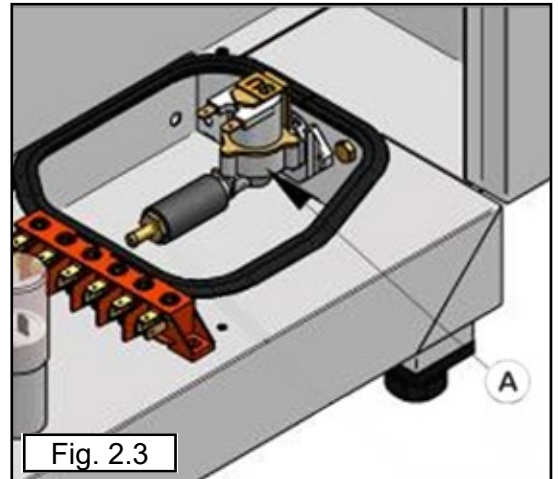


Fig. 2.3

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 8 Franse graden (°F).

Aangeraden wordt om altijd een waterontkalker op het apparaat te installeren ten einde de hardheid van het water binnen de genoemde waarden te houden.

Indien de oven wordt gebruikt met water met een hogere hardheid leidt dit tot kalkafzetting op de wanden van de ovenruimte.

In geval technische hulp nodig is om schade veroorzaakt door kalkafzetting te herstellen, zal dit niet binnen de garantie vallen.

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⁻): lager dan 150 mg/liter.

Chloorconcentratie (Cl₂): 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 buizen te voorkomen (zoals bijvoorbeeld polyfosfaat), aangezien dit de correcte werking van de apparatuur kan beïnvloeden.

2.3A TABEL VAN DE TECHNISCHE GEGEVENS WATERAANSLUITING

Convection + Humidification			
	304 4 x 2/3 GN	104 4 x 1/1 GN	107 7 x 1/1 GN
Debietregelaar condenswater (optional) - Fig. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Debietregelaar voor combistand Fig. 2.3A	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.5 mm

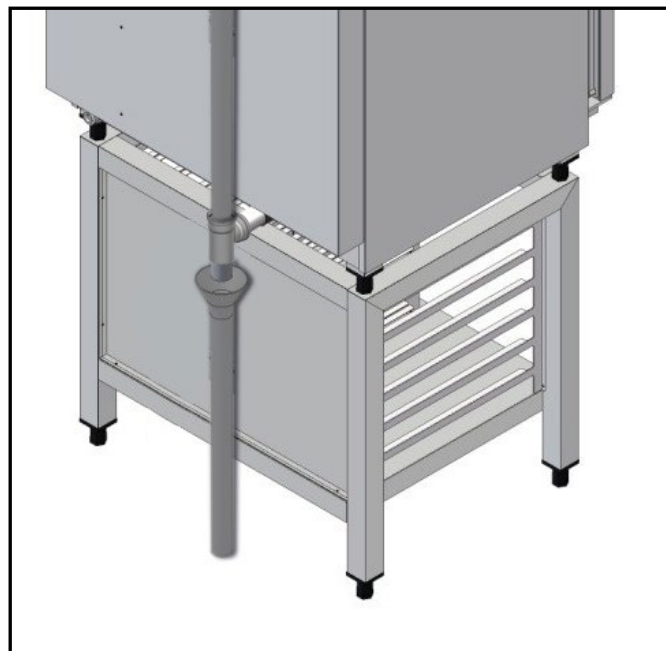
Combi direct			
	304 4 x 2/3 GN	104 4 x 1/1 GN	107 7 x 1/1 GN
Debietregelaar condenswater Fig. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Debietregelaar voor stoom en combistand Fig. 2.3B	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.5 mm

2.4 WATERAANSLUITING - WATERAFVOER

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.



Waarschuwing: Het afvoersysteem dient zo te worden geïnstalleerd dat eventuele dampen die uit de “air break” luchtinlaattrechter komen de ventilatieopeningen aan de onderkant van de oven niet kunnen bereiken. (Afb. 2.4).

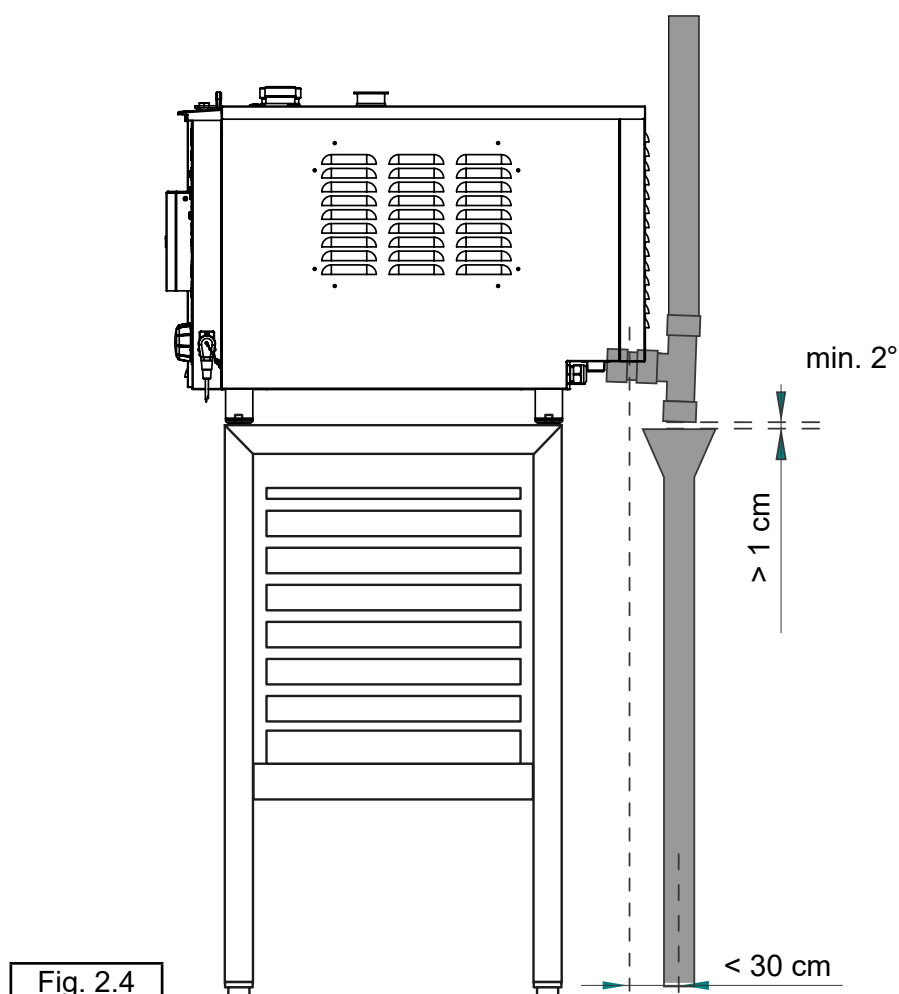


Fig. 2.4

3.0 AUTOMATISCHE VEILIGHEIDSCONTROLES

De ovens zijn uitgerust met een serie automatische veiligheidscontroles voor het watersysteem en het elektrische systeem.

3.0A Zekering van 2A: deze is in het hulpcircuit geïnstalleerd als bescherming tegen kortsluiting in het elektrische systeem en is gelegen bij de bevestigingsbeugel van de schakelaars.

3.0D Bescherming van de motor: een thermische sensor schakelt de motor uit als er om een of andere reden overbelasting optreedt. De motor wordt dan stopgezet en tevens worden de verwarmingselementen of gasklep uitgeschakeld.

De sensor wordt automatisch gereset als de temperatuur van de motor is gedaald.

3.0E Veiligheidsthermostaat ovenruimte: schakelt de verwarmingselementen in de elektrische modellen uit of sluit de gasklep in de desbetreffende apparatuur. In geval storingen optreden door oververhitting, dient de thermostaat handmatig te worden gereset nadat bekend is wat de oorzaak van de storing is.

3.0F Deurschakelaar onderbreekt de werking van de oven wanneer de ovendeur wordt geopend.

3.0G Thermostatisch systeem voor de condensatie van de afvoerdampen (Optionele modellen convection + humidification): bestaat uit een magneetventiel, aangestuurd door een thermostaat waarvan de sensor bij de afvoer is geplaatst.

Het magneetventiel zorgt er middels de injector (G) voor dat er koud water in de afvoerbuys komt om de stoom te condenseren wanneer een temperatuur van 90°C wordt bereikt (Afb. 3.0G en 3.0G1).

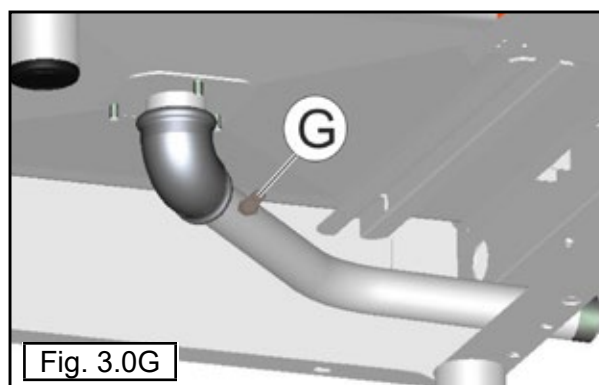


Fig. 3.0G

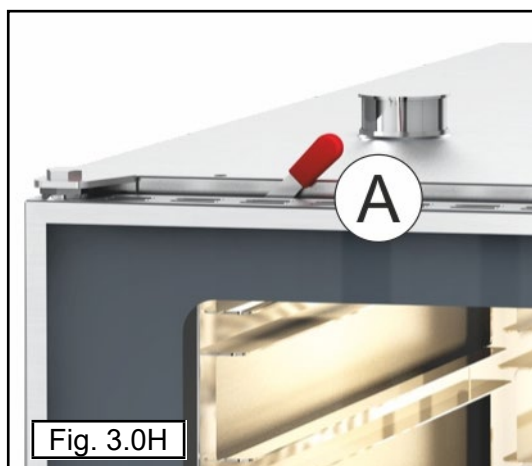


Fig. 3.0H

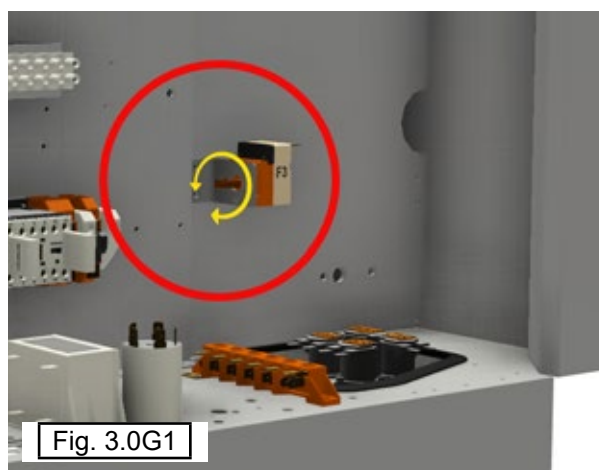


Fig. 3.0G1

3.0H Ontluchtingsventiel ovenruimte: heeft de functie om de luchtvochtigheid in de ovenruimte te reguleren en wordt handmatig geactiveerd met behulp van het knopje (A) dat zich boven de deur bevindt. (Afb. 3.0H).

3.1 VERVANGING VAN RESERVEONDERDELEN

Voordat u reserveonderdelen gaat vervangen is het voor veiligheidsdoeleinden noodzakelijk om de elektrische beschermingsschakelaar te ontkoppelen en de water- en gastoevoer die op het apparaat zijn geïnstalleerd te sluiten.

3.2 CONTROLE VAN DE FUNCTIES

Schakel het apparaat in volgens de “INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER”.
Controleer de water- en gasleiding op lekkages.

Het is van belang om aan de gebruiker de werking van de apparatuur uit te leggen en de gebruiksaanwijzing, waar hij/zij zich tijdens het gebruik aan dient te houden, te overhandigen.

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOG

GEBRUIK EN ONDERHOUD

MAXIMALE VOEDSEL LOAD

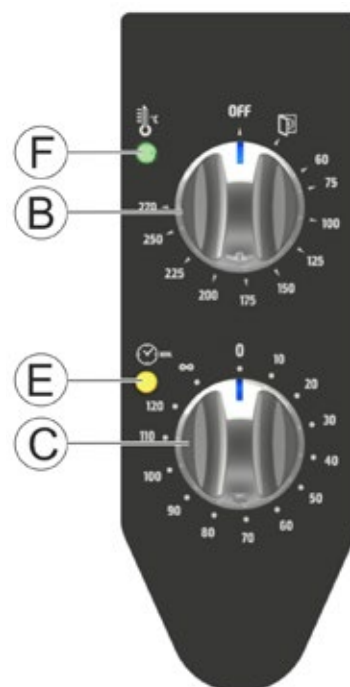
Modellen	Capaciteit	Maximale load
304	4 x 2/3 GN	8 kg
104	4 x 1/1 GN	10 kg
107	7 x 1/1 GN	18 kg

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

	Heteluchtstand (temperatuurbereik 50-270°C)
	Combistand, hete lucht en stoom (temperatuurbereik 50-270°C)
	Stoomstand (temperatuurbereik 50-100°C)

4.1 PROGRAMMERING EN WERKING MOD. CONVECTION

	Heteluchtstand (temperatuurbereik 60-270°C) Draai de keuzeknop (A) naar het symbool dat u hier links ziet en selecteer de oventemperatuur met behulp van de thermostaatknop (B).
	Afkoelstand Open de ovendeur en draai de keuzeknop (A) naar het symbool dat u hier links ziet. Deze stand stelt de ventilatormotor in werking, met de deur open, en zorgt zo voor een snelle afkoeling van de ovenruimte.

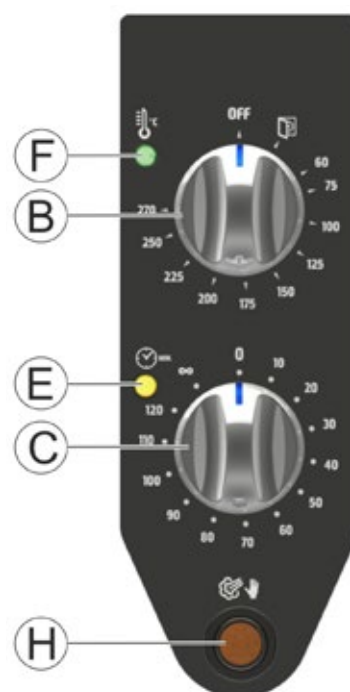


4.1A BESCHRIJVING VAN COMPONENTEN BEDIENINGSPANEEL

B	Thermostaat ovenruimte
C	Tijdklok
E	Indicatielampje tijdklok in werking
F	Indicatielampje oven aangesloten op elektriciteit

4.2 PROGRAMMERING EN WERKING MOD. CONVECTION + HUMIDIFICATION

	Heteluchtstand (temperatuurbereik 60-270°C) Draai de keuzeknop (A) naar het symbool dat u hier links ziet en selecteer de oventemperatuur met behulp van de thermostaatknop (B).
	Handmatige Bevochtiging Door het indrukken van deze toets de handmatige bevochtiging wordt gestart. Steam generatie op, terwijl u de toets ingedrukt houden en het wordt bevestigd door de verlichting van dezelfde toets.
	Afkoelstand Open de ovendeur en draai de keuzeknop (A) naar het symbool dat u hier links ziet. Deze stand stelt de ventilatormotor in werking, met de deur open, en zorgt zo voor een snelle afkoeling van de ovenruimte.

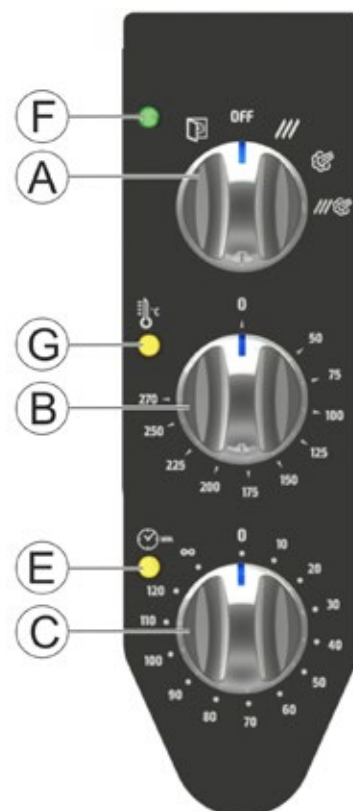


4.2A BESCHRIJVING VAN COMPONENTEN BEDIENINGSPANEEL

B	Thermostaat ovenruimte
C	Tijdklok
E	Indicatielampje tijdklok in werking
F	Indicatielampje oven aangesloten op elektriciteit
H	Handmatige bevochtiging drukknop

4.3 PROGRAMMERING EN WERKING MOD. COMBI DIRECT

	Heteluchtstand (temperatuurbereik 50-270°C) Draai de keuzeknop (A) naar het symbool dat u hier links ziet en selecteer de oventemperatuur met behulp van de thermostaatknop (B).
	Stoomstand (temperatuurbereik 50-100°C) Draai de keuzeknop (A) naar het symbool dat u hier links ziet en selecteer de oventemperatuur met behulp van de thermostaatknop (B). NB De maximum temperatuur bij deze stand is 100°C, ook als de thermostaatknop naar een hogere temperatuur wordt gedraaid.
	Combistand, hete lucht en stoom (temperatuurbereik 50-270°C) Draai de keuzeknop (A) naar een van de zeven standen die u hier links ziet (met stoom van minimum tot maximum) en selecteer de oventemperatuur met behulp van de thermostaatknop (B). Met behulp van de keuzeknop (A) kunt u kiezen uit zeven stoomstanden.
	Afkoelstand Open de ovendeur en draai de keuzeknop (A) naar het symbool dat u hier links ziet. Deze stand stelt de ventilatormotor in werking, met de deur open, en zorgt zo voor een snelle afkoeling van de ovenruimte.



4.3A BESCHRIJVING VAN COMPONENTEN BEDIENINGSPANEEL

A	Keuzeknop
B	Thermostaat ovenruimte
C	Tijdklok
E	Indicatielampje tijdklok in werking
F	Indicatielampje oven aangesloten op elektriciteit
G	Indicatielampje verwarming ovenruimte in werking

4.4 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.

4.5 BEDIENINGSKNOPPEN EN WEERGAVES

4.5A Verlichting van de ovenruimte

Alle modellen "ANALOGIC" zijn uitgerust met een ingebouwde verlichtingslamp.

4.5B Voorverwarmen van de ovenruimte

Het is altijd raadzaam om de oven voor te verwarmen voordat u het te bereiden voedsel in de ovenruimte plaatst; bij het bepalen van de tijd die nodig is voor het voorverwarmen dient u er rekening mee te houden dat in de heteluchtstand het ongeveer 10 minuten duurt voordat een temperatuur van 220°C wordt bereikt.

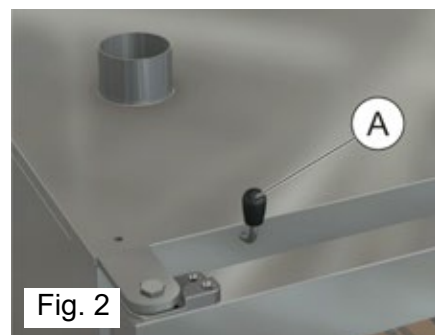
Selecteer de gewenste tijd en temperatuur, start de oven zonder het voedsel erin te plaatsen; aan het einde van de ingestelde tijd zal een signaal klinken en kunt u het voedsel in de oven plaatsen.

Bij de stoomstand is het aanbevolen om altijd gedurende 10 minuten voor te verwarmen met de keuzeknop op de MAX-stand, zonder de deur te openen.

4.5C Ontluchtingsventiel ovenruimte (Afb. 2)

Alle modellen kunnen zijn uitgerust met dit systeem dat als doel heeft de luchtvochtigheid in de ovenruimte te reguleren.

U opent en sluit het ontluchtingsventiel door aan het knopje te draaien (A).



4.6 HET UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

De oven wordt uitgeschakeld door de keuzeknop 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.

De eventuele antivetfilter, die op aanvraag wordt verstrekt, dient om de 3 bakcycli te worden gereinigd aangezien een verstopping ervan ongelijkmatigheid en een langere baktijd tot gevolg kan hebben.

De buitenste onderdelen van roestvrij staal dienen:

1. gereinigd te worden met lauwwarm water en zeep;
2. te worden gespoeld met water; en
3. zorgvuldig te worden afgedroogd. Vermijd ten alle tijde het gebruik van schrapers, staalwol en materialen van gewoon staal, aangezien ze de oppervlakken kunnen schuren en ijzerdeeltjes kunnen achterlaten die door oxidatie roestvorming tot gevolg kunnen hebben.

REINIG HET APPARAAT NIET MET OVERVLOEDIG WATER.

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

De ovenruimte dient na elk bereidingsproces te worden gereinigd van etens- en vetresten. De sappen en vetten die uit het voedsel op de bodem vallen dienen te worden afgevoerd via de in het midden gelegen afvoerbuïs.

Voor het reinigen van de ovenruimte gebruikt u een ontvettingsmiddel dat geschikt is voor het reinigen van roestvrij staal, zoals een spray, dat alle plekken van het apparaat en in het bijzonder de achterzijde van de afvoerbuïs kan bereiken.

Ga als volgt te werk:

1. Verwarm de oven voor op een temperatuur van 50°C;
2. Breng het ontvettingsmiddel aan volgens de aanbevolen hoeveelheden;
3. Sluit de ovendeur;
4. Selecteer de stoomstand;
5. Zet de oven gedurende 20-30 min. aan. Open hierna de ovendeur; zorg ervoor dat u uw huid en ogen beschermt tegen de dampen die uit de ovenruimte komen. Reinig vervolgens met water; de losse onderdelen kunt u in de vaatwasser reinigen.

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.

10.0 TIPS VOOR HET BEREIDEN

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

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

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

Het ventilatiesysteem waarmee deze oven is uitgerust, zorgt voor een korte bereidingstijd. Indien de hierboven vermelde aanwijzingen niet in acht worden genomen kan dit invloed hebben op het resultaat van de bereiding.

10.0A Koken met hete lucht: De convectiestand, met hete lucht en temperaturen tussen de 50 en 270°C, is geschikt voor voor alle koken waar u wilt eten droog en krokant te krijgen.

Om dit resultaat te verkrijgen verdient het aanbeveling om de ontluuchtingsklep om de afvoer van stoom uit de kookkamer te bevorderen openen.

10.0B Koken met stoom: Deze stand, met een temperatuurbereik tussen de 50 en 100°C, kunnen worden uitgevoerd, vergelijkbaar met het koken in kokend water.

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



We raden aan om altijd gebruik te maken van een gastronorm bakplaat die geperforeerd is om ervoor te zorgen dat er aan het einde van de bereiding geen waterresten op de bodem van de plaat achterblijven. In het geval u de kooksappen wilt opvangen kunt u dit doen door een niet-geperforeerde bakplaat te plaatsen in een van de lagen onder de plaat met het te bereiden voedsel.

10.0C Koken met hetelucht en stoom: Deze stand, die ook wel de “combistand” wordt genoemd en de voordelen van de heteluchtstand (snelheid, energie- en ruimtebesparing) combineert met de voordelen van de stoomstand (behoud van voedingsstoffen en smaak en geur), is ideaal het eten zacht en wordt het verlies in gewicht beperkt.

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.