

# **UNOX COMBI STEAMERS MET ELEKTRONISCH BEDIENINGSPANEEL**



**DIGITAL CONTROL  
BAKERY OVENS**



**DIGITAL CONTROL  
STEAM CONVECTION OVENS**

**INHOUD (te gebruiken met originele handleiding unox)**

<b><u>I. INSTRUCTIE VOOR DE INSTALLATEUR</u></b>	<b>PAG. 2</b>
1. PLAATJE GEGEVENS	PAG. 2
2. CERTIFICATIE	PAG. 2
3. INSTALLATIE	PAG. 2
- voorafgaande handelingen	
4. INSTALLATIE	PAG. 3
4.1 – elektrische aansluiting	
4.2 – hydraulische aansluiting	PAG. 4
4.3 – AANSLUITING ACCESSOIRES (RIJSKAMER – DAMPKAP – SNELKOELER)	PAG. 5
<b><u>II. INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER</u></b>	<b>PAG. 6</b>
1. INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER	
2. NOTAS VOOR HET GEBRUIK	
3. BEDIENINGSPANEEL	
4. BESCHRIJVING EN GEBRUIK BEDIENINGSPANEEL	
5. VOORBEELD INVOER KOOKPROGRAMMA	PAG. 9
1. AANSLUITING MET COMPUTER,	PAG. 10
2. ONDERHOUD – REINIGING	PAG. 10
3. UITSCHAKELEN BIJ DEFEKT	
<b><u>III. KOOKPRINCIPES</u></b>	<b>PAG. 11</b>
1. KOOKTIPOLOGIE	PAG. 11
2. VERSCHILLENDE BEREIDINGSMOGELIJKHEDEN	PAG. 12
3. GEBRUIK VAN GRILLEN/BAKPLATEN	PAG. 12
<b><u>IV. ONDERHOUD</u></b>	<b>PAG. 12</b>
1. DAGELIJKS ONDERHOUD	PAG. 13
2. EXTRA ONDERHOUD	PAG. 13
3. MEEST VOORKOMENDE DEFEKTEN	PAG. 14
INHOUD – 1 (DIGITALE BEDIENING)      Cheflux	PAG. 15
INHOUD – 1 (DIGITALE BEDIENING )      Bakerlux	PAG. 16

## **I. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR**

Geachte klant,

Eerst en vooral danken wij u voor de aankoop van ons product.

De volgende aanwijzingen en raadgevingen zullen u helpen bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het toestel.

Deze aanwijzingen zijn tevens belangrijk voor uw veiligheid en een goed gebruik van het toestel.

## 2. CERTIFICATIE

De toestellen zijn conform aan de CE-normen.

### ELEKTRISCHE COMBISTEAMERS

- SERIE XV - XB :

- LAAGSPANNINGS REGLEMENTERING

DBT 73/23/CEE en 93/68/CEE

Volgens de normen EN60335-2-42 en EN60335-1

- REGLEMENTERING I.V.M. ELEKTRISCH MAGNETISCHE VELDEN

Volgens de normen EB55014-1, EN55014-2 en EN61000-2, EN61000-3-3

TEKENING: zie bijlage 1

1. waterdruk ingang
2. benaming
3. model oven
4. serienummer
5. spanning
6. elektrisch vermogen
7. certificatie

## 3. INSTALLATIE

Alle installaties en aansluitingen moeten uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel en volgens de normen in voegen.

### **3.1. CONTROLE VAN DE INSTALLATIEPLAATS**

Alvorens het toestel te installeren, de plaats van waar het toestel geplaatst moet worden opmeten. Ook de elektrische aansluitingen bekijken op de plaats waar het toestel moet worden geïnstalleerd

### **3.2. MONTEREN VAN DE POOTJES**

De voetjes bevinden zich in het toestel en moeten gemonteerd worden. Nooit toestellen gebruiken zonder voetjes. De voetjes monteren zoals aangegeven op de foto.(zie bijlage 2). Eenmaal gemonteerd, het toestel recht zetten, en de voetjes indien nodig bijregelen.

### **3.3. PLAATSING**

Het toestel zo monteren volgens de veiligheidsnormen die volgen.

Zo monteren dat men goed aan de achterwand en de zijwanden kan werken voor de elektrische aansluiting en voor het onderhoud.

De oven is niet geschikt om in te bouwen of op te stellen in lijn (batterie).

Gelieve 10 cm afstand te houden aan de schouw van de oven in de achterzijde.

Alle modellen van toestellen dienen op een rijskamer, Rvs onderstel of Rvs tafel geplaatst te worden. Het toestel niet op de vloer installeren.

Indien het toestel geplaatst wordt, bij keukenmeubelen etc... gelieve er dan voor te zorgen dat deze onbrandbaar zijn.

In het omgekeerde geval, verzoeken wij u om deze materialen te bekleden met thermisch geïsoleerd onbrandbaar materiaal, om alle brandgevaar te vermijden.

### **3.4. VERWIJDEREN VAN DE BESCHERMFOLIE**

De beschermingsfolie overal goed verwijderen en vermijden dat er lijmresten zijn. Indien nodig de lijmresten verwijderen met een aangepast product.

## **4. INSTALLATIE**

### **4.1. ELEKTRISCHE AANSLUITING**

### **4.2. WATERAANSLUITING**

### **4.1. ELEKTRISCHE AANSLUITING**

- a. De aansluiting moet gebeuren aan het elektrisch voedingsnet volgens de opgelegde normen. Alvorens tot aansluiting over te gaan, zeker zijn dat de elektrische aansluiting en de HZ overeenkomen met die van het toestel (zie plaatje op het toestel).

Het toestel moet zo geplaatst worden dat de stekker toegankelijk is.

De voedingsspanning mag tijdens het werken max. 10% variëren.

- b. Het toestel moet geaard zijn en tevens voorzien zijn van een aansluitklem, aan te sluiten volgens lokale normen.

### **AANSLUITING OP HET ELEKTRISCH NET**

### **UITWENDIGE KABELKLEM SCHEMA AANSLUITING A5+1P**

SCHEMA: zie bijlage 3

De deksel van de kabelklem openen, met juist gereedschap aan de 2 zijanten

- voer de kabel door de doorvoer en klem
- de achterpaneel van de oven verwijderen
- voer de kabel door de doorvoer klem
- de geleiders volgens het gekozen schema van aansluiting aansluiten
- de elektrische geleiders verbinden volgens het aansluitschema
- achterpaneel van de over terugmonteren

#### INWENDIGE KABELKLEM AANSLUITSCHEMA KABELKLEM A6 + 1 P

SCHEMA: zie bijlage 4

De achterpaneel van de oven verwijderen.

Steek de kabel in de doorvoerklem en bevestig (klem).

De geleiders aansluiten volgens het gekozen elektrisch schema.

De achterpaneel van de oven hermonteren.

#### **OPGEPAST !**

De aansluiting van de kabelklem uitvoeren zoals op tekening aangeduid. Plaats de koperbrug en de elektrische draad tesamen onder het schroefje in de draairichting van het vastzetten, zodat de verbinding stevig is.

Een foutieve montage kan oververhitting van de kabelklem veroorzaken, zelfs smelten. (zie tekening)

## **4.2. WATERAANSLUITING**

### AANSLUITING OP HET WATERNET

MAX. 200 KPA (zie bijlage 5)

Het is nodig om tussen de watertoevoer en de oven een afsluitkraan te plaatsen, alsook een mechanische

filter.

Alvorens de watertoevoer aan te sluiten aan de oven, de leiding spoelen om eventuele resten te elimineren.

De watertoevoer moet een druk hebben tussen 0.5 en 2 bar.

De hardheid van het water tussen 0.5 en –5 F. Dit om kalkaanslag in de reduceerventiel van de elektrovalve en in de kookkamer tegen te gaan.

Het is ook aan te raden een waterontharder te plaatsen. Deze kan aangekocht worden via uw dealer.

## WATERAANSLUITING AAN WATERRESERVOIR

(Vervanging van de elektrovalve met waterpomp)

Voor de modellen waar de installatie van de pomp als optie is voorzien, voor de toevoer van het water in een extern reservoir, dan moet de installatie als volgt gebeuren : (zie bijlage 6)

- de achterpaneel van de oven verwijderen
- de draden van de elektrovalve afkoppelen
- monteer de pomp aan de oven (4) met de bijbehorende montageplaat
- verbind de interne waterleiding aan de pomp middels snelkoppeling
- de watertoevoer (3) aansluiten aan de pomp
- het uiteinde van het aansluitdarmpje zoals op de tekening afsnijden, de metalen ring (2) invoegen
- en de waterfilter (1) vastmaken
- achterpaneel hermonteren

### **OPGEPAST!**

Controleer eerst of de container water bevat, alvorens de pomp in werking te stellen.

De werking van de pomp zonder water in het reservoir kan tot gevolg geven dat de pomp verbrand.

## AFVOER CONDENS WATER

De afvoer van het condenswater gebeurt in het achterste gedeelte van de oven en wordt aangesloten met een harde of flexibele buis, geleid naar een open afvoer.

De diameter van de afvoer mag niet kleiner zijn dan de diameter van de aansluiting van de afvoer. De lengte mag niet meer dan 1 meter zijn.

Vermijd vernauwingen op flexibele afvoeren of bochten doorheen heel de lengte van de afloop. Dit om een vrije afloop te verzekeren.

De afvoerbuisc moet 20 cm onder het aansluitingspunt van de afloop zijn. Dit om de afloop te vergemakkelijken.

### **4.3. AANSLUITING VAN ACCESSOIRES**

#### **AANSLUITING VAN DE RIJSKAMER**

Om de rijskamer met elektronische controle aan te sluiten aan de oven, als volgt te werk gaan

1. de achterpaneel van de oven verwijderen
2. gebruik een tang om het metalen lipje te verwijderen
3. verbind de kabel komende van de rijskamer aan, aan de vermogenprint bij de juiste connectors (zie bijlage 7)
4. bevestig de kabeldoorvoer aan de bodemplaat van de oven, voor de kabel van de rijskamer
5. monteer de achterpaneel

### **AANSLUITING VAN DE DAMPKAP/SNELKOELER**

Voor de aansluiting van de dampkap of snelkoeler als volgt te werk gaan :

1. de achterpaneel afnemen
2. gebruik een tang om het metalen lipje te verwijderen
3. verbind de signaalkabel komende van de dampkap of snelkoeler aan de vermogenprint op de juiste klem (zie tekening)
4. monteer de kabeldoorvoerklem op de betreffende opening
5. hermonteer de achterpaneel van de oven
6. de oven herkend automatisch of de oven aangesloten is op de dampkap of op de snelkoeler

## **II. INSTRUCTIE VOOR DE GEBRUIKER**

### **OPGEFAST!**

Het toestel niet met overvloedig water reinigen. De kookkamer nooit reinigen met agressieve of bijtende producten; alleen met detergent en water.

De oven dient gebruikt te worden voor professionele doeleinden en moet zodoende door opgeleid personeel gebruikt worden.

### **1. INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER**

#### **OPGEFAST!**

Het boekje met de gebruiksaanwijzingen goed lezen. Het bevat belangrijke informatie i.v.m. de veiligheid bij installatie, het gebruik en onderhoud.

Dit boekje goed bewaren zodat u het indien nodig kan consulteren.

Voor eventuele herstellingen, zich alleen wenden tot een erkend installateur en eisen dat eventuele te vervangen onderdelen, vervangen worden door originele onderdelen.

Dit om de veiligheid van het toestel te garanderen. Zoniet vervalt de garantie.

### **2. NOTA VOOR HET GEBRUIK**

De oven is ontworpen voor de bereiding van voeding zoals later vermeld in deze gebruiksaanwijzingen. Elk ander gebruik is onjuist.

De werkingstemperatuur van de oven is tussen de 20 en de 300°C.

Het toestel mag gebruikt worden voor de volgende doeleinden :

- voor patisserie en brood (diepvries of vers)
- voor gastronomische gerechten (diepvries of vers)
- voor regenereren van afgekoelde of diepvries voeding
- voor bereiding met stoom van vlees, vis of groenten

Bij het voorbereiden van het voedsel in de kamer afstand tussen de platen houden van 20 mm om een goede circulatie van de warme lucht te krijgen.

Vermijd kruiden van het voedsel in de kookkamer.

### **3. BEDIENINGSPANEEL ( zie bijlage 8)**

#### **3.1. BESCHRIJVING EN GEBRUIK VAN HET DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL**

##### **CONTROLE**

Uitgedrukt in minuten en programmeerbaar in 4 basistijden. De regeling van de kookduur tot max. 9 uren en 59 minuten voor elk van de 4 basistijden.

Voor elke basistijd is het mogelijk om alle werkingsparameters op te zetten zoals temperatuur, stoom, etc... Om van de ene basistijd naar een andere over te gaan is het nodig om de gebruikelijke toets in te drukken links van de knop voor de regeling van de tijd.

De tijd op de display is dan het totaal van alle ingestelde basistijden.

Tijdens de cyclus is de tijd die op de display aangegeven is, de overblijvende kooktijd.

Wanneer de waarde 000 op de display verschijnt en men de knop anti-kloksgewijs verdraait, verschijnt INF op de display. In dit geval is de tijd oneindig (continu). De oven start met de start/stop schakelaar en stopt alleen als men terug op de start/stop knop drukt.

##### **CONTROLE CLIMA**

Deze sectie laat toe om de hoeveelheid stoom of de hoeveelheid droging in te stellen in de kookkamer.

Wanneer men de knop in uurwerkzin draait, stelt men het percentage bevochtiging in; de groene led-functies gaan aan.

Wanneer men de knop tegen uurwerkzin draait, stelt men het percentage droging in; de rode led-functies gaan aan.

##### **STOP VENTILATOR**

Door op de knop de drukken “STOP VENTOLE” schakelen de motoren, weerstanden en waterventielen uit. Wanneer dit zich voordoet, gaat de respectievelijke LED aan.



Deze functie dient om het product te laten rijzen in de kookkamer of om het begin van de kookcyclus uit te stellen.

## **CONTROLE VAN DE TEMPERATUUR IN DE KOOKKAMER**

Regeling van de temperatuur tussen 50 à 260°C.

De positie SET geeft de ingestelde temperatuur aan. Draai aan de knop om de gewenste temperatuur in te stellen.

De positie met het symbool “OCCHIO (oog)” staat toe om de huidige temperatuur in de kamer te controleren.

Gedurende de werking van de oven, kan u de temperatuur aflezen, die om de 4 second automatisch van SET naar OCCHIO overgaat.

## **CONTROLE VAN DE KERNTEMPERATUUR**

Regeling van de temperatuur van 0 tot 100°C van de kerntemperatuursonde.

De knop in uurwerkzin draaien om de gewenste temperatuur van de sonde in te stellen.

De positie SET geeft de ingestelde temperatuur aan. De positie met het symbool OCCHIO staat toe om de ingestelde temperatuur in de kern van het product te controleren.

Gedurende de werking van de oven, kan u de temperatuur aflezen, die om de 4 seconden automatisch van SET naar OCCHIO overgaat.

Wanneer de kerntemperatuur is bereikt, stopt de kookcyclus (onafhankelijk van de ingestelde tijd).

De aangegeven temperatuur in de kern van het product mag verhoogd worden ook zonder de sonde in te stellen. Dus met een SET op 0°C.

## **KOOKCYCLUS EN GEBRUIK VAN DELTA T**

	KOOKKAMER
TEMPERATUUR	IN HET PRODUCT
	TIJD IN MINUTEN

De kookcyclus DELTA T functioneert door constant het verschil in temperatuur te behouden in de kern van het product (opgemeten door de kerntemperatuursonde) en de kookkamer.

Met andere woorden, de temperatuur in de kookkamer wordt bepaald door de kerntemperatuur + delta T.

### **Systemen voor het instellen van de temperatuur**

- gebruik van de temperatuur in de kookkamer
- gebruik van de temperatuur in de kookkamer + kerntemperatuursonde
- gebruik van de kerntemperatuursonde + DELTA T

### **NOTA BENE**

Wanneer men voor het systeem b) kiest, wordt de functie DELTA T uitgeschakeld.

Wanneer men voor het systeem c) kiest, wordt de functie van de temperatuur in de kookkamer uitgeschakeld.

Om de gevraagde temperatuur in te schakelen, naargelang de juiste oplossing, moet men op de drukknop links van de regelingsknop van de temperatuur duwen.

### Schakelaar start/stop

De schakelaar start/stop dient om de kookcyclus te starten of te onderbreken. Kan ook gebruikt worden om de oven opnieuw te starten tijdens de kookcyclus.

Wanneer de oven in werking is; LED aan.

Wanneer de oven aan is, maar niet in werking; LED uit.

### Drukknop +1

Wanneer bij manuele werking, deze knop wordt ingedrukt, verhoogd de ingestelde kookduur met 1 min. Alleen op het einde van de kookcyclus (met het gebruik van de programma's) kan met deze toets de kooktijd verhoogd worden met 1 minuut; gebruik makende van de laatst ingestelde parameters (temperatuur, bevochtiging,...)

### Drukknop light

Door even op deze knop te duwen, gaat 30 seconden de verlichting branden in de kookkamer. Na 30 seconden gaat het licht weer uit.

Indien men meer dan 3 seconden op deze knop drukt, blijft het licht aan in de kookkamer. Om het licht dan uit te doen, druk heel even op dezelfde knop.

### Programmatie en gebruik van de programma's

Men kan 70 kookprogramma's instellen.

### Procedure voor het programmeren van een programma

1. stel, d.m.v. de knop, de nummer van het programma dat je wil programmeren in
1. stel de verschillende werkingsparameters in, in verhouding tot de 4 kookfasen
2. stel het programma in door 5 seconden op de knop MEM PROG te drukken

### Procedure voor het gebruik van een reeds geprogrammeerd programma

1. stel, d.m.v. de knop, het nummer van het programma dat je wil gebruiken in
1. start het programma d.m.v. de knop START PROG.

### Procedure om een geprogrammeerd programma te wijzigen

1. stel d.m.v. de drukknop, het nummer van het programma dat je wil programmeren in
1. wijzig de verschillende werkingsparameters
2. stel het gewijzigde programma in door 5 seconden op de knop MEM PROG te drukken

### Automatische voorverwarming

De automatische voorverwarming werkt alleen wanneer de programma's gebruikt worden. Wanneer men het programma start via de toets START PROG begint de kookkamer op te warmen en op de display verschijnt niets.

Wanneer de oven de voorverwarmingstemperatuur bereikt, is er een continu signaal.

Dan kan men het te bereiden voedsel in de oven zetten en de deur sluiten. Het kookprogramma start dan automatisch en alle displays activeren.

### Drukknop ON/OFF

Deze wordt gebruikt om de oven aan en uit te zetten. Wanneer de oven uit is, is de LED aan en geeft aan dat er elektriciteit is.

### Drukknop OVEN/PROVER

(samen met de aansluiting van een digitale rijskamer)

Het elektronisch bedieningspaneel staat toe om gelijktijdig de oven en de rijskamer te controleren. Dit betekent dat de oven en de rijskamer gelijktijdig kunnen werken en dat door de drukknop OVEN/PROVER men kan overgaan van gebruik van de oven naar gebruik van de rijskamer.

Wanneer de LED ROOD is : gebruik oven.

Wanneer de LED GROEN is : gebruik rijskamer.

### GEBRUIK RIJSKAMER

Wanneer men de rijskamer gebruikt (LED GROEN), gaan alleen de functies tijd en temperatuur aan. Alle andere functies zijn onbruikbaar. De maximum in te stellen temperatuur in de rijskamer is 70°C.

### Drukknop water rijskamer

Door deze drukknop ingedrukt te houden, komt er op manuele wijze water in de rijskamer.

### 3.2. VOORBEELD INSTELLING ELEKTRONISCHE CONTROLE (zie bijlage 10)

Volg het voorbeeld op onderstaande grafiek. De totale kookduur is de som van de 4 geprogrammeerde basistijden. In het voorbeeld gelijk aan 37 min.

### TEMPERATUUR

100%	80%	50%	GEEN
BEVOCHTIGING	BEVOCHTIGING	BEVOCHT.	BEVOCHT.
			VENTURI

TIJD IN MIN.

1. Met de knop PROG de hoeveelheid programma's instellen (van 1 tot 70)
2. De overeenstemmende parameters instellen t.o.v. de 1<sup>ste</sup> basistijd

TIJD	2 MIN
TEMP. KAMER	150°C
TEMP. SONDE	/
HOEV. STOOM	100%
UITGIFTE BEVOCHTING	/
STOP VENTILATOR	NEE

1. De toets MEM van de tijd indrukken om van de geprogrammeerde parameters overeenstemmend aan  
De 1<sup>ste</sup> basistijd over te gaan naar de 2<sup>de</sup>
2. Het instellen van de overeenstemmende parameters aan de 2<sup>de</sup> basistijd

TIJD	5 MIN
TEMP. KAMER	180°C
TEMP. SONDE	/
HOEV. STOOM	80%
UITGIFTE BEVOCHT.	/
STOP VENTILATOR	NEE

1. De toets MEM van de tijd indrukken om van de geprogrammeerde parameters overeenstemmend aan de 2<sup>de</sup> basistijd over te gaan naar de 3<sup>de</sup> basistijd
2. Het instellen van de overeenstemmende parameters aan de 3<sup>de</sup> basistijd
3. De toets MEM van de tijd indrukken om van de geprogrammeerde parameters overeenstemmend aan de 3<sup>de</sup> basistijd over te gaan naar de 4<sup>de</sup> basistijd.
4. Het instellen van de overeenstemmende parameters aan de 4<sup>de</sup> basistijd

TIJD	20 MIN
TEMP. KAMER	120°C
TEMP. SONDE	/
HOEV. STOOM	/
UITGIFTE BEVOCHT.	100%
STOP VENTILATOR	NEE

Nadat alle werkingsparameters zijn ingesteld overeenkomstig alle 4 kookfasen, ten minste 5 seconden de toets MEM PROG ingedrukt houden.

De oven zal een signaal maken om de programmatie te bevestigen

#### **4.COMMUNICATIE MET DE BUITENWERELD**

De oven beschikt over een seriële poortingang voor datatransmissie voor PC, ...

Hierdoor kan men : kookprogramma's invoeren, enkele werkingsparameters van de oven wijzigen,...

De seriële poortingang bevindt zich aan de onderkant rechts van de oven. Onder het elektronisch bedieningspaneel.

#### **5. REINIGING OVEN**

##### **OPGELET!**

Alvorens over te gaan naar welke onderhoudsinterventie of reiniging ook, is het noodzakelijk om de oven uit te schakelen en te wachten dat deze helemaal is afgekoeld.

##### 5.1 INGEBRUIKNAME OVEN

Bij de ingebruikname van de oven : alle Rvs delen met warm water en een detergent schoonmaken. De kookkamer nooit reinigen met zuren of bijtende producten.

De oven (leeg) opwarmen op 200°C gedurende 30 minuten om eventuele geuren van thermische isolatie te elimineren.

##### 5.2. REINIGING VAN DE KOOKKAMER

Na elke kookcyclus de kookkamer reinigen met geschikte producten.

- om de reiniging te vergemakkelijken, de grillen aan de zijkant van de kookkamer verwijderen
- de oven aanzetten
- de temperatuur op circa 80°C instellen
- de stoom op maximum regelen voor circa 10 minuten
- laten afkoelen en reinigen met een doek

Voor de reiniging van de inox, nooit zuren, bijtende producten of producten die chloor bevatten gebruiken; ook niet verdund.

##### 5.3. REINIGING BUITENZIJDEN VAN DE OVEN

Nooit overvloedig water onder hoge druk gebruiken om de oven aan de buitenzijde te reinigen.  
Gebruik een vochtige doek.

#### 5.4. OPENING ACHTERPANEEL

TEKENING: (zie bijlage 12)

### **6. UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN IN GEVAL VAN DEFEKT**

In geval van defekt, het toestel uitschakelen :

- de automatische schakelaar van de elektrische voeding in de buurt van het toestel uitzetten
- contact opnemen met een gespecialiseerde technicus of technische dienst

## III. BASISPRINCIPES VOOR HET KOKEN

### **1. TIPOLOGIE VOOR HET KOKEN**

De oven kan men als volgt gebruiken :

#### **HET BEREIDEN VAN BROOD EN PATISSERIE**

1. convectie : gebruik van warme lucht
2. convectie + bevochtiging : gebruik van warme lucht met toevoeging van bevochtiging

#### **HET BEREIDEN VAN GASTRONOMISCHE GERECHTEN**

1. stoom : gebruik van stoom
2. convectie : gebruik van warme lucht
3. convectie + stoom : gebruik van warme lucht en stoom samen

### 1.1. BELANGRIJKE KOOKMOGELIJKHEDEN

## **OPGELET!**

- a. de oven voorverwarmen door de temperatuur 30°C hoger in te stellen dan de kooktemperatuur, alvorens de oven te gebruiken. Dit om een max. uniform kookresultaat te bekomen
- b. door gebruik van een hogere temperatuur dan gevraagd bekomt men een ongelijkmatig kookresultaat
- c. bij het bereiden van patisserie of brood : geen bakplaten dieper dan 20 mm gebruiken en vermijd dat de producten in de bakplaat elkaar raken

## BEREIDING MET WARME LUCHT(CONVECTIE)

- variabele temperatuur : van 0°C tot maximum
- stoom : niet gebruikt

Door bereiding in een convectie oven bekomt men de circulerende warme lucht in de kookkamer. Dit geeft een gelijkmatig bakresultaat van het voedsel dankzij een homogene verspreiding van de temperatuur. Het uniform koken is tevens gegarandeerd wanneer de oven vol is. De voeding is perfect gebakken, zowel van binnen als van buiten.

Het voordeel is de mogelijkheid om verschillende gerechten gelijktijdig te bereiden (kooktemperatuur is dezelfde) zonder smaken te mengen.

## BEREIDING VAN CONVECTIE + BEVOCHTIGING

- variabele temperatuur : van 0°C tot maximum
- variabele bevochtiging : van 0 tot 50%

Voor de kookcyclus gebruik van warme lucht met toevoeging van variabele bevochtiging, afhankelijk van het te bereiden product.

## BEREIDING MET STOOM

- temperatuur : 105°C – 115°C
- stoom : 100%

Voor de kookcyclus gebruik van stoom.

Wordt gebruikt indien men het effect wil verkrijgen dat het product gekookt is. In dit geval behoud het product zijn smaak, maar het gewicht verandert. Het product verliest geen vocht.

## BEREIDING VAN CONVECTIE+STOOM

- variabele temperatuur : 0°C tot maximum
- variabele stoom : 0 tot 100%

Voor de kookcyclus het gebruik van warme lucht en stoom samen.

Deze kookmethode is de meest voordeligste en de meest efficiënte. De kooktijden worden verkort, en terzelfdertijd behouden de producten hun gewicht en blijft mals.

Het is mogelijk om het kookproces op verschillende momenten voort te zetten met de bereiding van stoom om daarna over te gaan tot het gratineren van de buitenkant van de producten.

## 1.2. ANDERE KOOKWIJZEN

Door de mogelijkheid om vrij temperatuur en stoom in te stellen kan men andere kookwijzen toepassen :

### REGENERATIE VAN HET VOEDSEL

- variabele temperatuur : 0 tot max.
- variabele stoom : 0 tot 100%

## **2. KOOKMOGELIJKHEDEN**

### TEMPERATUUR

Door de juiste temperatuur in te stellen, verkrijgt men een correcte bereiding van het voedsel; zowel van binnen als van buiten.

Door een te lage temperatuur te gebruiken droogt het product meer uit.

### TIJD

Dit hangt af van de hoeveelheid voedsel in de oven. Hoe meer voedsel in de oven hoe langer de kooktijd en omgekeerd.

Wanneer men niet de juiste tijd instelt, zal het voedsel niet goed bereid zijn. Wanneer de juiste tijd overschreden is, zal het product verbranden aan de buitenkant.

### STOOM

De combinatie van temperatuur en stoom staat toe om verschillende kookcombinaties uit te voeren, afhankelijk van het te bereiden product.

Doordat men vrij de hoeveelheid stoom met een variabele temperatuur kan instellen, kan men 3 verschillende kookmethodes gebruiken:

- de bereiding met alleen warme lucht (convectie)
- de bereiding met stoom



- de bereiding gecombineerd stoom en convectie

Door de stoom op maximum in te stellen en de temperatuur op circa 105°C in te stellen, bekomt men de bereiding d.m.v. stoom; vb. voor het koken van groenten.

### UITGIFTE BEVOCHTIGING MET VENTURI SYSTEEM

Deze methode wordt gebruikt wanneer het nodig is om het product in de kookkamer te drogen, d.m.v. de uitgifte van vochtige lucht in de kookkamer met het venturi systeem.

In dit geval wordt het product krokant en kruimelig aan de buitenkant (bv. Voor brood of vlees) en blijft het product aan de binnenkant droog en behoudt zijn uniforme structuur.

Wanneer het bereide product vocht produceert, kan dit d.m.v. het “systeem venturi” uitgetrokken worden, om zo altijd een droge omgeving te behouden.

### STOP MOTOREN

Deze functie wordt gebruikt voor het rijzen van de producten in de kookkamer. Ook wordt deze functie gebruikt om het uitgestelde starten van de kookcyclus te programmeren.

### HOEVEELHEID VOEDING

De hoeveelheid voeding beïnvloedt de kooktijd.

Grotere hoeveelheden betekenen langere kooktijden en omgekeerd.

## **3. HET GEBRUIK VAN GRILLEN EN BAKPLATEN**

Het volgende wordt aangeraden:

- aluminium bakplaten : patisserie, brood (niet bevroren)
- inox bakplaten : voorgerechten, vlees, vis, aardappelen,...
- grillen : vlees, worsten, steak, bevroren brood, bevroren pizza, ...

## IV. ONDERHOUD

### 1. GEWOON ONDERHOUD

Moet uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel. Alvorens tot onderhoud over te gaan, het toestel uitschakelen en volledig laten afkoelen.

Alle onderdelen die onderhoud nodig hebben zijn bereikbaar door het frontpaneel en de rugzijde van de oven te verwijderen.

Eens per jaar een volledig onderhoud laten uitvoeren door een gespecialiseerd technicus.

## 2. BIJKOMEND ONDERHOUD

Elk onderhoud moet door gespecialiseerd personeel uitgevoerd worden. Alvorens tot onderhoud over te gaan, het toestel uitschakelen en volledig laten afkoelen.

Alle onderdelen die onderhoud nodig hebben zijn bereikbaar door het frontpaneel en de rugzijde van de oven te verwijderen.

### 2.1. VERVANGEN VAN DE VERLICHTING IN DE OVEN

Als volgt te werk gaan :

- het toestel uitschakelen en laten afkoelen
- de zijgrillen verwijderen
- het glazen deksel losschroeven en de lamp vervangen
- het glazen deksel terug vastschroeven
- de zijgrillen hermonteren

### 2.2. VERVANGEN VAN DE ZEKERINGEN

In geval dat het bedieningspaneel volledig uit is, maar er is spanning, is het mogelijk dat één van de zekeringen op de vermogenprint verbrand zijn.

Om deze zekering te vervangen als volgt te werk gaan :

- stopje op zekeringhouder lichtjes indrukken en anti-kloksgewijs draaien
- verwijder het stopje van de zekeringhouder
- verwijder de zekering van het stopje
- vervang dan de zekering door één met dezelfde waarde
- het stopje terug in de zekeringhouder plaatsen
- inbrengen met lichte druk en 20° kloksgewijs draaien

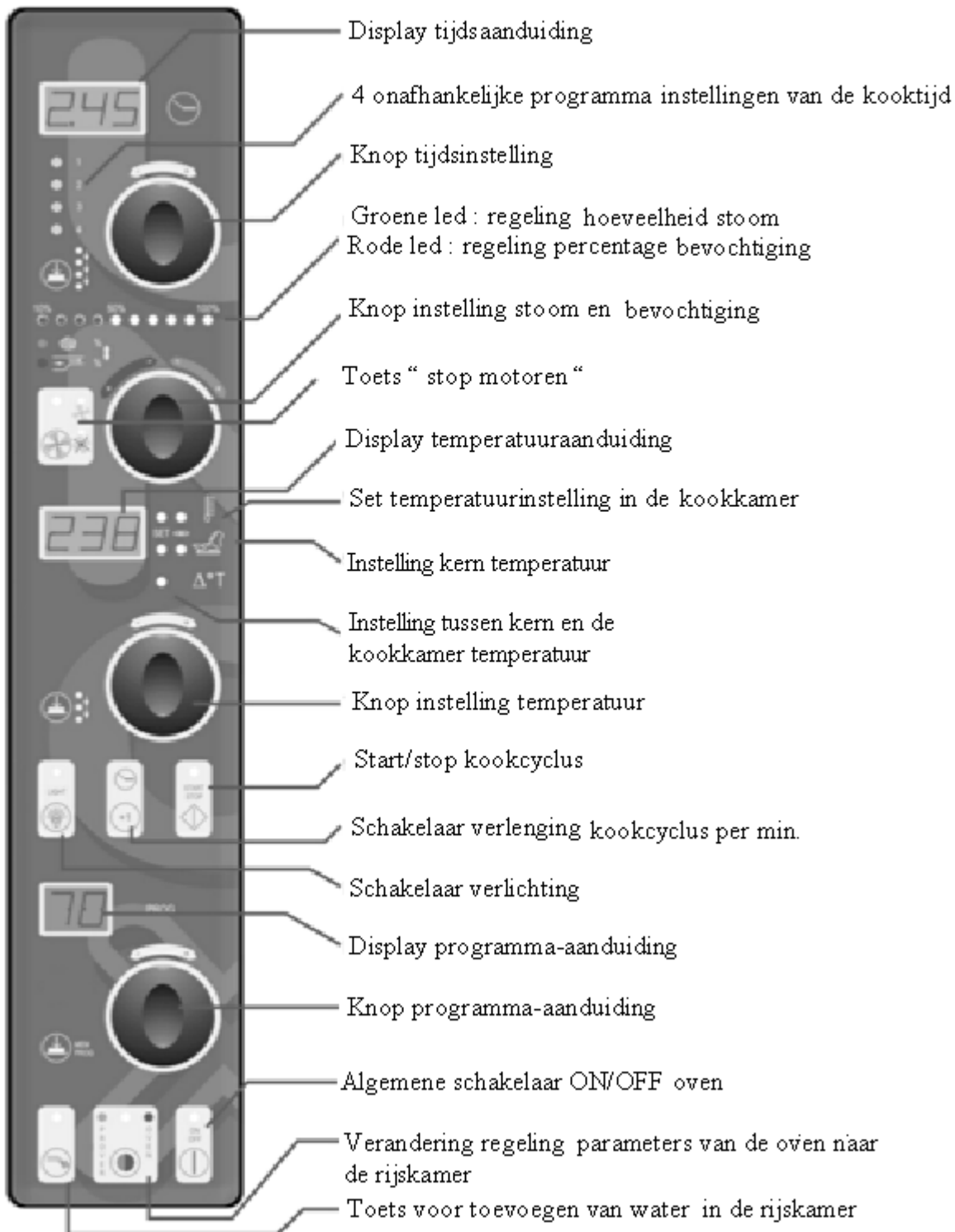
### 2.3. HEROPSTARTEN VAN DE THERMISCHE VEILIGHEID

Het toestel heeft een thermische veiligheid. Dit om oververhitting tegen te gaan. In geval van oververhitting schakelt het toestel uit.

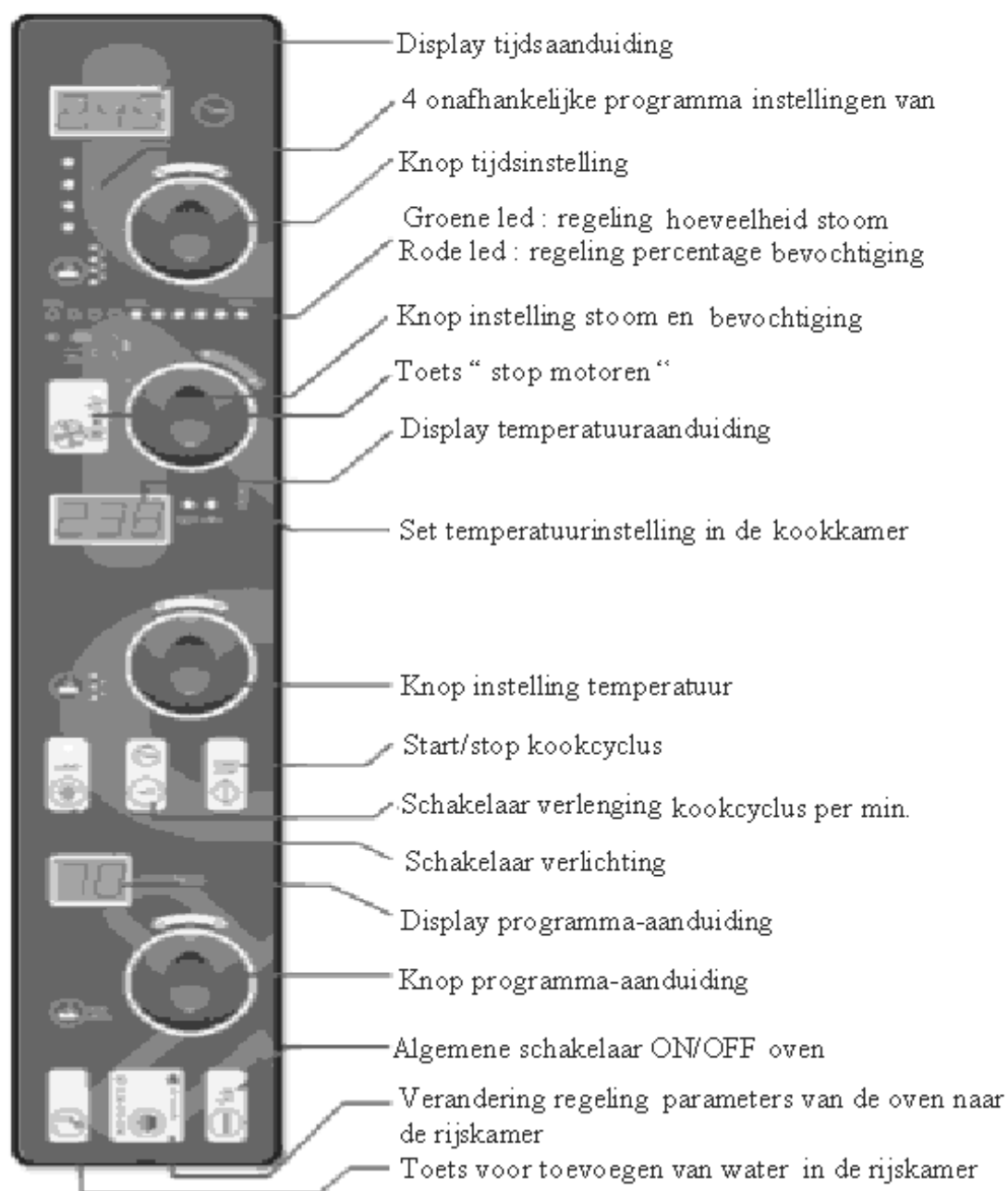
De thermische veiligheid is bereikbaar door de zwarte knop te verwijderen die zich beneden aan de achterkant bevindt van het toestel.

Als men deze manueel wil heropstarten, druk in het midden van de knop

## **DIGITAL CONTROL STEAM CONVECTION OVENS**



## **DIGITAL CONTROL** **BAKERY OVENS**



<u>GROENTEN PRODUKT</u>	STOOMREGERLING	TEMPERATUUR	KERNTemperatuur	TIJDSINSTELLING	TYPE
	MIN.5% - MAX.95%	REGELING MIN.0°C - MAX 100°C	INSTELLING MIN.0°C - MAX 100°C	IN MINUTEN	GASTRONORMBAK
Groente Mix	80 % - 95 %	100 °C	-----	15 - 20	Geperforeerd
Wortelen	95%	100 °C	-----	10-12.	Geperforeerd
Bloemkool	80% - 95%	100 °C	-----	12-15.	Geperforeerd
Sperziebonen	95%	100 °C	-----	12-15.	Geperforeerd
Broccoli	80% - 95%	100 °C	-----	12-14.	Geperforeerd
Koolraap reepjes	80% - 95%	100 °C	-----	12-14 .	Geperforeerd
Groenenkool	75% - 80%	100 °C	-----	15-20	<b><u>O</u>ngeperforeerd</b>
Asperges	85% - 90%	100 °C	-----	17-20	<b><u>O</u>ngeperforeerd</b>
Paprika - Mix Rood/geel/groen	95%	100 °C	-----	15-20	Geperforeerd
Champignons Gesneden	95%	100 °C	-----	15-20	Geperforeerd

<u>AARDAPPELGERECHTEN</u>	STOOMREGERLING MIN.5% - MAX.95%	TEMPERATUUR REGELING MIN.0°C - MAX 100°C	KERNTEMPERATUUR INSTELLING MIN.0°C - MAX 100°C	TIJDSINSTELLING IN MINUTEN	TYPE GASTRONORMBAK
Aardappelen	75% - 95 %	100 °C	-----	25-40	Geperforeerd
Gekookte Aardappelen	75% - 80%	100 °C	-----	25-40	Geperforeerd
Pommes Parissiene	-----	170 °C - 180°C	-----	15-20	<u>O</u> ngeperforeerd
Gebakken Aardappelen	-----	210 °C - 230 °C	-----	15-18	<u>O</u> ngeperforeerd
Aardappelkroketten	-----	180 °C - 220 °C	-----	18-20	<u>O</u> ngeperforeerd

<u>RUNDEVLEES PRODUKT</u>	STOOMREGERLING MIN.5% - MAX.95%	TEMPERATUUR REGELING MIN.0°C - MAX 100°C	KERNTEMPERATUUR INSTELLING MIN.0°C - MAX 100°C	TIJDSINSTELLING IN MINUTEN	TYPE GASTRONORMBAK
Rosbief (vleeswaren)	15% - 20%	145 °C 170 °C	Beide kanten	20-22	Rooster
Runderrollade	20%	150 °C -170 °C	-----	50-65	<u>O</u> ngeperforeerd
Biefstuk	10%	165 °C - 1175°C	-----	15-22	<u>R</u> ooster
Lever	-----	220 °C - 240 °C	-----	10-12.	<u>O</u> ngeperforeerd
Ossehaas	15% - 20%	155 °C - 175 °C	ca.53 °C	-----	<u>O</u> ngeperforeerd

<u>VIS PRODUKT</u>	STOOMREGERLING MIN.5% - MAX.95%	TEMPERATUUR REGLING MIN.0°C - MAX 100°C	KERNTEMPERATUUR INSTELLING MIN.0°C - MAX 100°C	TIJDSINSTELLING IN MINUTEN	TYPE GASTRONORMBAK
Gepocheerde Zalm	80%	100 °C	-----	12-18,	<u>O</u> ngeperforeerd
Kabeljauw Filet	-----	200 °C - 220 °C	-----	15-20	Rooster
Gekookte Mosselen	80%	100 °C	-----	12-18..	Geperforeerd
Gebakken Schol	-----	200 °C - 225 °C	-----	15-20	Rooster
Gepocheerde Visfilet	10%	200 °C - 230 °C	-----	15	<u>O</u> ngeperforeerd
Gekookte Zalm	75% - 80%	100 °C	-----	14-19	Geperforeerd
Kreeft	75% - 80%	100 °C	60 °C -70°C	-----	Geperforeerd
Rivierkrap	55% - 80%	100 °C	65 °C	-----	Gepeforeerd
Heilbot	80%	80 °C	-----	20-25	<u>O</u> ngeperforeerd



<b><u>KALFSVLEES PRODUKT</u></b>	<b>STOOMREGERLING MIN.5% - MAX.95%</b>	<b>TEMPERATUUR REGELING MIN.0°C - MAX 100°C</b>	<b>KERNTEMPERATUUR INSTELLING MIN.0°C - MAX 100°C</b>	<b>TIJDSINSTELLING IN MINUTEN</b>	<b>TYPE GASTRONORMBAK</b>
Kalfsfilet	-----	200 °C - 220 °C	68 °C	-----	Rooster
Kalfsmedaillon	-----	220 °C - 240 °C	55 °C	-----	Rooster
Kalfslever	15%	220 °C - 240 °C	-----	10-12.	<b><u>O</u>ngeperforeerd</b>
Kalfsrollade	20%	150 °C -170 °C	-----	50-65	<b><u>O</u>ngeperforeerd</b>
Kalfstong	9500%	100 °C - 120 °C	-----	20-25	<b><u>O</u>ngeperforeerd</b>
Kalfskotelette	-----	230 °C - 250 °C	-----	10-20.	Rooster

<b><u>WILD PRODUKT</u></b>	<b>STOOMREGERLING MIN.5% - MAX.95%</b>	<b>TEMPERATUUR REGLING MIN.0°C - MAX 100°C</b>	<b>KERNTemperatuur INSTELLING MIN.0°C - MAX 100°C</b>	<b>TIJDSINSTELLING IN MINUTEN</b>	<b>TYPE GASTRONORMBAK</b>
Wild Goulasch (Schouder + Nek)	20%	160 °C - 175 °C	-----	30-75	<b><u>O</u>ngeperforeerd</b>
Struisvogelbiefstuk (180 - 220 kg)	10%	165 °C - 180 °C	-----	1-dec	Rooster
Hazerug	10%	200 °C - 220 °C	-----	15-20	<b><u>O</u>ngeperforeerd</b>
Ree Medaillons	-----	220 °C -240 °C	-----	okt-06	<b><u>O</u>ngeperforeerd</b>

<b><u>VLEES PRODUCTEN</u></b>	<b>STOOMREGERLING MIN.5% - MAX.95%</b>	<b>TEMPERATUUR REGELING MIN.0°C - MAX 100°C</b>	<b>KERNTEMPERATUUR INSTELLING MIN.0°C - MAX 100°C</b>	<b>TIJDSINSTELLING IN MINUTEN</b>	<b>TYPE GASTRONORMBAK</b>
Wildzwijn filet (Schouder + Nek)	-----	200 °C - 220 °C	med.60 °C	-----	Rooster
Spareribs	-----	180 °C - 220 °C	-----	22-30.	Rooster

<b><u>BROOD PRODUKT</u></b>	<b>STOOMREGERLING MIN.5% - MAX.95%</b>	<b>TEMPERATUUR REGLING MIN.0°C - MAX 100°C</b>	<b>KERNTEMPERATUUR INSTELLING MIN.0°C - MAX 100°C</b>	<b>TIJDSINSTELLING IN MINUTEN</b>	<b>TYPE GASTRONORMBAK</b>
Mini Broodjes	80 % 1 min.	180 °C -185 °C	-----	10	Geperforeerd
Mini Baquette	80% 1 min.	180 °C -185 °C	-----	10-12.	Geperforeerd
Sesam Broodjes	80% - 1 min.	170 °C - 180 °C	----- -	10-12-.	Geperforeerd
Ciabatta	80% 1 min.	190 °C - 200 °C	-----	8-10.	Geperforeerd
Gevulde Bladerdeeg	80% 1 min.	180 °C	-----	25-35	<b><u>O</u>ngeperforeerd</b>
Pasteitjes	10%	175 °C - 180 °C	-----	20-25	<b><u>O</u>ngeperforeerd</b>
Croissant	-----	180 °C	-----	20	Geperforeerd