

CULION

GEBRUIKERSHANDLEIDING

Heteluchtoven BTC 518 – BTC 520 – BTC 525

Gebruikershandleiding van de Heteluchtoven

>> Belangrijk! <<

Lees voor gebruik deze handleiding, dit voorkomt schade

Versie: 6.0

Uitgave: Kampen, juni 2017

Culion B.V.

Gildestraat 12

8263 AH Kampen

info@culion.com

Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd of openbaar gemaakt,
zonder schriftelijke toestemming van CULION B.V.

1 Inhoudsopgave

1	Inhoudsopgave.....	3
2	Voorwoord.....	4
3	Technische gegevens	5
3.1	Vooraanzicht	5
3.2	Achteraanzicht	6
3.3	Bovenaanzicht.....	6
3.4	Zijaanzicht	6
4	Belangrijke veiligheidsvoorschriften.....	7
4.1	Tempratuur	7
4.2	Veiligheidsthermostaat	7
4.3	Schoonmaken	7
4.4	Bij storing	7
4.5	Installatie.....	7
4.6	Opstelling	7
4.7	Ontluchting.....	8
4.8	Voorverwarmen.....	8
4.9	Temperatuurinstelling.....	8
5	Bediening van de oven/grill/kern.....	10
5.1	Oven in bedrijf stellen.....	10
5.2	Stel de dagtijd in	10
5.3	De bedieningsknop	10
5.4	De klokinstelling.....	10
5.5	Thermostaatknop.....	10
6	Werken met Oven/Grill/Kerntemperatuur.....	11
6.1	Handbediening.....	11
6.2	Tijdbesturing.....	11
6.3	Kerntemperatuur:	11
6.4	Grillintensiteit.....	11
7	Onderhoud	12
7.1	Deurrubber.....	12
8	Problemen, oorzaken en oplossingen	13
9	AantekeningenProblemen, oorzaken en oplossingen.....	16

2 Voorwoord

De waterbadgrill bestaat uit één of meerdere verwarmingselementen waar het te bereiden product wordt opgelegd.

De bak onder de grill wordt gevuld met water. Door het verwarmen van de grill stijgt de luchtvochtigheid naar 100% waardoor de producten op de grill hun smaak blijven behouden.

De voordelen van deze grill zijn:

De gebruikstemperatuur is binnen enkele minuten bereikt.

De verwarmingselementen zijn opklapbaar.

Bij meerdere zone's is iedere zone apart in temperatuur te regelen.


De producten behouden hun smaak en drogen niet uit.

De waterbak vangt het vet op waardoor de grill makkelijk is schoon te houden.

De behuizing is geheel van rvs.

Eenvoudig te verplaatsen en stekkerklaar.

In deze handleiding staan een aantal symbolen, deze hebben de volgende betekenis:

 : Opmerking

 : Let op

 : Waarschuwing

3 Technische gegevens

Aansluitwaarde : 3 kW

Spanning : 230 volt – 50 Hz.

Zekering : 16 Amp.

Thermostaat : 0 – 265 °C

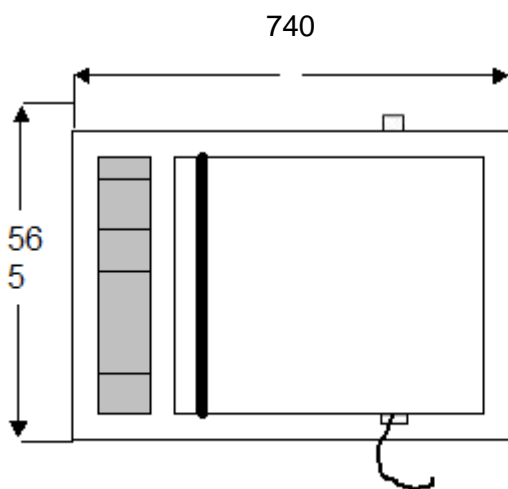
Afmeting : Buitenwerk (b x d x h) 740 x 625 x 560 mm (585 mm incl. pijp)
: Binnenoven (b x d x h) 460 x 360 x 320 mm.

Tijdklok : 1 minuut – 9 uur

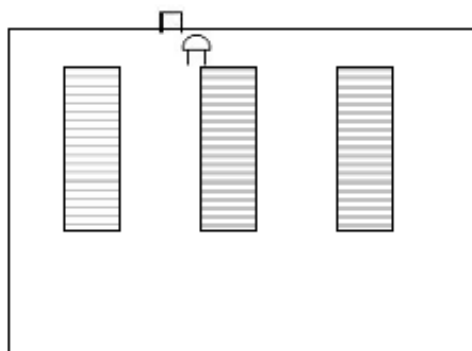
Kerntemperatuur : gebruiksbereik 60 –85°

Instelling : zowel hand- als klokbediening

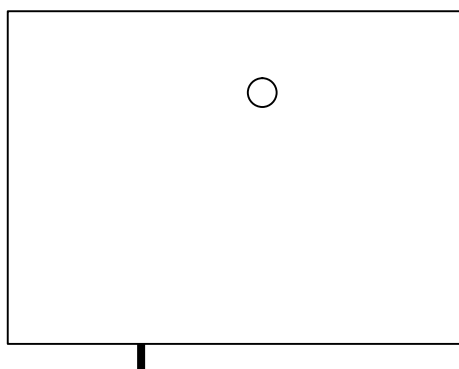
3.1 Vooraanzicht



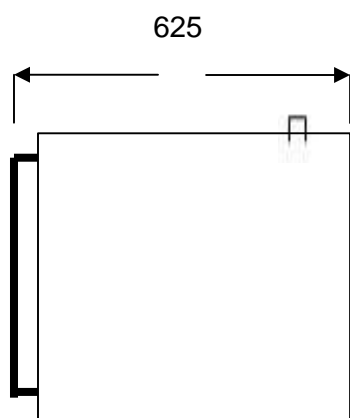
3.2 Achteraanzicht



3.3 Bovenaanzicht



3.4 Zijaanzicht



4 Belangrijke veiligheidsvoorschriften

4.1 Tempratuur

Wees bij een hete oven voorzichtig met het in- en uitladen van producten. Bij het openen van de deur kan er flink wat hitte en stoom uit de oven ontsnappen, hieraan kunt u zich branden.

4.2 Veiligheidsthermostaat

Als de maximale temperatuur overschreden wordt, zal de oven automatisch buiten werking treden. Indien de oorzaak van deze temperatuuroverschrijding niet bekend is, zal een servicemonteur deze storing moeten verhelpen. De maximaal in te stellen werktemperatuur is 265 °C. Lees meer hierover in Hoofdstuk 4, "problemen en oplossingen"

4.3 Schoonmaken

Voor het schoonmaken van de oven mag nooit een hogedrukreiniger worden gebruikt, omdat de elektronica van de oven kan beschadigen. Schade, veroorzaakt door het gebruik van een hogedrukreiniger valt niet onder de garantie. Wacht met de reiniging tot de oven is afgekoeld. Koud water en agressieve reinigingsmiddelen kunnen de ovenkamer beschadigen..

4.4 Bij storing

Schakel de oven uit door de stekker uit het stopcontact te halen als er iets aan de oven mankeert, of als de oven onregelmatig functioneert. Indien deze handleiding geen aanwijzingen geeft voor het probleem, raadpleeg de servicedienst. Er mogen alleen originele Culion-onderdelen gebruikt worden.

4.5 Installatie

Laat de voorzieningen voor de plaatsing en installatie door een erkend installateur uitvoeren.

4.6 Opstelling

Na het uitpakken het apparaat direct controleren op transportschade. De Culion-oven dient op een stevige tafel geplaatst te worden. Van het Culion programma zijn speciale consoles beschikbaar.



4.7 Ontluchting

De oven is voor- en achterzijde voorzien van ontluchtingsopeningen waardoor waterdamp kan ontsnappen cq lucht voor extra koeling wordt aangezogen.

Het verdient de voorkeur, maar is voor de werking van de oven niet noodzakelijk, de oven onder een afzuigkap te plaatsen.

4.8 Voorverwarmen

Het verdient de aanbeveling de oven goed voor te verwarmen, indien mogelijk samen met de roosters en/of braadslede. Dit bevordert de gelijkmatigheid en snelheid van het gaarproces.

4.9 Temperatuurinstelling

De warmte van de Turbo-Economic is zeer intensief. Stel daarom de bereidingstemperatuur 10-15% lager in dan bij convectieovens. Een lagere bereidingstemperatuur komt het resultaat ten goede.

**Bedieningspaneel
BTC518**



Bedieningsknop



Tijdbesturing

**Bedieningspaneel
BTC520**



Handbediening



Tijdbesturing



Grillstand continue



Grillstand tijdbesturing

**Bedieningspaneel
BTC525**



Handbediening



Tijdbesturing



Grillstand continue



Grillstand



Klokinstelling



Min-instelling



Plus-instelling



Klokinstelling



Min-instelling



Plus-instelling



Klokinstelling



Kerntemperatuurinstelling



Min-instelling





Plus-instelling
tijdbesturing

5 Bediening van de oven/grill/kern

5.1 Oven in bedrijf stellen

Stel de oven in bedrijf door de stekker in het stopcontact te steken.

5.2 Stel de dagtijd in

Druk met de linkerhand op  en  in en stel door middel van de - en + toets met de rechterhand de juiste tijd in.

5.3 De bedieningsknop

De **BTC518** functioneert door middel van hand- of klokbediening. Bij handbediening werkt de oven tot u hem uitschakelt. Bij klokbediening schakelt de oven automatisch uit zodra de ingestelde tijd verstreken is.

De **BTC520/525** functioneert door middel van hand- of klokbediening voor zowel de hetelucht als grill. Bij handbediening werkt de oven/grill tot u hem uitschakelt. Bij klokbediening schakelt de oven/grill automatisch uit zodra de ingestelde tijd verstreken is. De Grill werkt als een salamander: Het grill-element staat continue ingeschakeld bij handbediening.

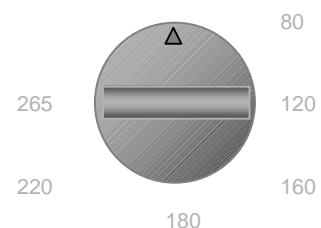
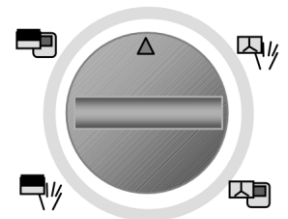
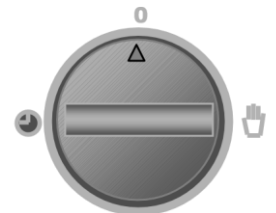
5.4 De klokinstelling

Nadat u de bedieningsknop op het gewenste symbool  of  geschakeld heeft drukt u met de linkerhand op de kloktoets .

Met de rechterhand stelt u door middel van de - en + toets de gewenste tijd in. Druk daarna op de starttoets. De BTC525 is voorzien van een kerntemperatuurmeter. Voor de instelling hiervan volgt u bovengenoemde procedure, Echter nu drukt u het symbool  van de kerntemperatuur in. Na het instellen van de kerntemperatuur verschijnt er TEMP in het beeldscherm. Druk nu op start. In het beeldscherm verschijnt de werkelijke kerntemperatuur. Zodra de ingestelde kerntemperatuur bereikt is klinkt er een signaal. De oven wordt daarna automatisch uitgeschakeld.

5.5 Thermostaatknop

De temperatuur is instelbaar tussen 0 en 265°C
(hetelucht/oven functie)




6 Werken met Oven/Grill/Kerntemperatuur

6.1 Handbediening

Draai met de bedieningsknop links- of rechtsom op de door u gewenste stand  of .

Het rode controlelampje gaat branden.

Stel bij  de gewenste tijd in.



Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur: *Het gele controlelampje haat branden.*

Als het gele lampje uit haat is de oven op temperatuur.

Als de ingestelde tijd verstreken is klinkt er (4x) een waarschuwingssignaal.

De Oven cq Grill blijft echter ingeschakeld!

6.2 Tijdbesturing

Draai de bedieningsknop links- of rechtsom op de door u gewenste stand,  of . Stel met de + en – knop de gewenste tijd in: zie “De klokinstelling”

Druk op de starttoets

Het rode controlelampje gaat branden (toestel is ingeschakeld).

Het gele controlelampje gaat branden (grill-element is ingeschakeld of ingestelde oventemperatuur is nog niet bereikt).

De tijd begint erug begint terug te lopen. Als de tijd verstreken is klinkt er (4x) een signaal.

De ovenwordt dan automatisch uitgeschakeld!

De dagtijd verschijnt automatisch weer in het display.

Druk op de  toets om de ingestelde tijd weer zichtbaar te maken.

Druk nogmaals op de  starttoets om de oven/grill opnieuw te starten.

6.3 Kerntemperatuur:

Als de ingestelde temperatuur lager is dan de werkelijke temperatuur in de oven, verschijnt er ERR in het display. Wacht met het instellen van de kerntemperatuur tot de oven afgekoeld is.

6.4 Grillintensiteit

De grill-intensiteit wordt bepaald door het niveau (hoogte) van het product in de oven.

Een signaal waarschuwt 4 x als de ingestelde tijd vestreken is.

7 Onderhoud

De CULION oven dient regelmatig, bijvoorbeeld aan het eind van iedere werkdag, inwendig en uitwendig gereinigd te worden. Bij voorkeur als de oven van binnen nog handwarm is, zodat vet en voedselresten nog zacht zijn. Vermijdt grote temperatuurverschillen, deze zullen het binnenwerk van de oven beschadigen.

Ook de ruimte bij de ventilator dient gereinigd te worden. Maak de oven spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te trekken. Verwijder de draagroosters links en rechts. Draai de 4 schroeven achter in de oven los. Neem de warmteverdeelplaat naar voren weg. De ventilator kan nu gereinigd worden. Het ventilatorrooster reinigen met een heet sop (niet in de vaatwasser reinigen)

De RVS ommanteling en de glasdeur kunnen met niet agressieve reinigingsmiddelen worden gereinigd. Deze kunnen uitstekend met lauw water gereinigd worden. Aangekoekt vet op de glasruit laat u enige tijd weken in een vetoplossend middel. Daarna voorzichtig verwijderen met een spons.

7.1 Deurrubber

Het deurrubber is op 4 punten aan de buitenzijde van de oven bevestigd en kan daardoor gemakkelijk verwijderd worden. Reinigen met een heet sop.

8 Problemen, oorzaken en oplossingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het is niet mogelijk om instelling uit te voeren	Stekker niet in stopcontact Tijdklok defect	Steek stekker in stopcontact Zet de oven op handbediening en schakel de thermostaat in
Geen enkel display en geen verlichting	Oven uitgeschakeld op maximaal beveiliging	Na 5 minuten opnieuw de oven inschakelen. Herhaalt het probleem zich, waarschuw dan de servicedienst.
Oven bakt onregelmatig	Producten in luchtstroom Oventemperatuur is te hoog (pag. 5)	Belaadt de oven op ander wijze. Stel de oventemperatuur 10-15% lager in.

Bak- en braadtabelen

Tabel 1 – De Grill functie

Voor het grillen geldt de volgende indicatie:

Toepassingsmogelijkheden

Zacht grillen, bijvoorbeeld tomaten warmhouden

Grote stukken vlees met langere gaartijd (wentelen)

Dunne, vlakke stukken vlees zoals biefstuk, dunne visfilets, hamburgers, lever en saucijzen

Plaats in oven

Boven het midden

Midden

Bovenin

Als algemene regel geldt:

Dun en klein; groot vermogen korte periode

Dik en zwaar; klein vermogen langere periode

Tabel 2 – braadtabel – groot vlees (gelijke temperatuurmethode)

Soort	Temperatuur	Tijd in minuten
Braadstuk	150 - 175°C	12
Haantje, 1000 gram	175 - 200°C	35 – 40
½ haan, 500 gram	200°C	20 – 25
Kippenpoten	200°C	15 – 20
Kalkoen	175°C	150 – 180
Hazenrug	200°C	15 – 20
Reerug	200°C	25 – 30
Fazant	150 - 175°C	50 – 60

Goede resultaten kunnen ook bereikt worden met de zgn. schroeimethode, d.w.z. de oven voorverwarmen op 250 - 265°C, het vlees gedurende 10 à 15 minuten op deze hoge stand dichtschroeien en vervolgens doorgaren op 150 à 175°C. deze methode verbetert de korstvorming. Het plaatsen van een schaal met water onderin vermindert het gewichtsverlies, doordat de lucht in de oven vochtig blijft. **WEES VOORZICHTIG!**....door een overmaat aan vocht in de ovenruimte, kan er tijdens het openen van de deur vocht ontsnappen.

Opmerking

Een zeer volgeladen oven heeft een langere tijd nodig om de massa op de ingestelde temperatuur te brengen. Reken voor de hoeveelheden van 6 kg. zeker 15 à 20 minuten extra.

Tabel 3 – Braadtabel – klein vlees en vis

Soort	Temperatuur	Tijd in minuten
Rumpsteak	225 - 250°C	7 – 10
Varkenskotelet	225 - 250°C	10 – 14
Varkenslever	225°C	5
Varkensschnitzel	225 - 250°C	10 – 12
Filetsteak	225 - 250°C	8 – 10
Gehaktbal/Hamburger	225°C	10 – 15
Runderlever	250°C	5 – 7

Vis, heel of in moten

Soort	Temperatuur	Tijd in minuten
Kabeljauw, moten ca. 160 gr.	225 - 250°C	10 – 15
Schelvis	225 - 250°C	10 – 15
Forel	225 - 250°C	10
Tong (vers)	225 - 250°C	10
Tong (diepvries)	225°C	15

Opmerking

Indien gewenst kan vlees tevens worden ingestreken met iets gebrande suiker (Buisman) opgelost in water. Dit bevordert een snelle bruinkleuring, zonder invloed op de smaak.

Tabel 4 – Diverse gebaksoorten

Soort	Toepassing	Temperatuur °C	Tijd/Min. 1)
Zandtaartdeeg	Koekjes	150	15-20
	Speculaasjes	150	18-20
	Boterkoek	170	30-35
	Appeltaart e.d.	175	65-75
Cakedeeg	Cakes (groot)	140	80-90
	Cakes (klein)	140	30-40
	(appel)Plaatkoek	140	60-70
Biscuitdeeg	Taarten	150	45-50
	Gebakjes	150	30-35
	Opgerolde koek	175	10-12
Moskovisch	Taarten	160	50-55
	Tulband	160	45-55
Soezendeeg	Soezen kl. 30 stuks	200	20-24
	Soezen gr. 8 stuks	200	30-35
Roldeeg	Pie, afh. v.vulling	200	35-50
	Patè en croute	185	75-85
Bladerdeeg	b.v. Quiche	190	40-45
	Zoute stengels	190	20-25
	Vlaai	185	30-35
	Witbrood (2½ l. vorm)	200	30-35
	Bruinbrood (2½ l.vorm)	200	35-40
Gistdeeg	Croissants	175	15-18
	Rozijnenbrood	185	35-40
	Pizza	225	15-18
Schuimdeeg		100	150-180

Opmerking

De afbakcapaciteit van de oven neemt af naarmate het te bakken product kouder is. Bij diepvriesproducten zal de afbakcapaciteit minder groot zijn dan bij producten van omgevingstemperatuur.

Houdt er bij het beladen van de oven rekening mee dat de heteluchtstroom door de belading wordt beïnvloed. Dit kan consequenties hebben voor het bakresultaat.

