

Silversteam2



117733 - 117172 - 117790 - 117182
117735 - 117175 - 117791 - 117184
117737 - 117176 - 117792 - 117185
117740 - 117174 - 117793 - 117186

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2024-11-22

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	6
1.4	Oneigenlijk gebruik	6
2	Algemeen	7
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	7
2.2	Auteursrecht	7
2.3	Conformiteitsverklaring	7
3	Transport, verpakking en opslag	8
3.1	Transportinspectie	8
3.2	Verpakking	8
3.3	Opslag	8
4	Technische Gegevens	9
4.1	Technische Gegevens	11
4.2	Functies van het apparaat	19
4.3	Onderdelenoverzicht	20
5	Installatieinstructie	22
5.1	Installatie	22
5.2	Controle en acceptatietest	34
6	Gebruiksaanwijzing	36
6.1	Bediening	41
6.2	Koken	47
6.2.1	Handmatige gaarprocessen	48
6.2.2	Automatische gaarprocessen	63
7	Reiniging en onderhoud	77
7.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	77
7.2	Reiniging	78
7.2.1	Automatische reiniging	81
7.3	Onderhoud	87
8	Mogelijke storingen	87
9	Verwijdering	92



Lees de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname en het op een goed bereikbare plaats bij het apparaat bewaren!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt om letsel en schade aan eigendommen te vermijden. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

In elke fase van het gebruik moet alle relevante informatie in de gebruiksaanwijzing beschikbaar zijn voor het relevante personeel. Hun beschikbaarheid is de verantwoordelijkheid van de bediener.

Naast de bedieningsinstructies moeten algemene, wettelijke en andere toepasselijke veiligheids- en milieuvoorschriften worden nageleefd.

1 Veiligheid

NL

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingkabel.

- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Brandbare materialen

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen, zoals een fornuis, een kachel, open vuur, apparaten voor het behouden van warmte, enz.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Het apparaat niet bedekken met bijv. aluminiumfolie of doeken.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen, bijv. benzine, spiritus, alcohol. Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- In geval van brand, vóór het blussen het apparaat ontkoppelen van de voeding. Blus het vuur nooit met water als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

Verantwoordelijkheid van de bediener

De bediener is verantwoordelijk voor de naleving van de geldende wetten, voorschriften, verordeningen en bestaande nationale bepalingen inzake ongevallenpreventie, milieubescherming en de interne werk-, bedienings- en veiligheidsinstructies die van toepassing zijn op de installatielocatie.

Verantwoordelijkheden van de bediener:

- Gebruik het apparaat en de aangesloten componenten alleen in een onberispelijke technische toestand met goed functionerende beveiligings- en veiligheidscomponenten.
- Voorbereiding van risicobeoordelingen op werkplekken.
- Instructie en regelmatige training van personeel. Vooral het veiligheidshoofdstuk en de veiligheidsinstructies moeten worden gelezen en opgevolgd.
- Verstrekking van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (PPE)
- Naleving van onderhouds- en schoonmaakschema's.
- Documentatie van training/instructie, vervanging van apparatuuronderdelen.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbeoogd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- Voorbereiden van geschikte gerechten.

1.4 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de huidige stand van de techniek en de erkende veiligheidsrichtlijnen. Desondanks kunnen er tijdens het gebruik risico's ontstaan voor de gezondheid en het leven van de gebruiker of omstanders of bestaat er gevaar voor schade aan de apparatuur of andere bedrijfsmiddelen.. Garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor persoonlijk letsel/eigendomsschade en storingen zijn uitgesloten als deze kunnen worden toegeschreven aan een of meer van de volgende oorzaken:

- Onbeoogd gebruik
- Niet-naleving/veronachtzaming van instructies en alle bijbehorende informatie
- Ongeoorloofde structurele of technische wijzigingen aan het apparaat
- Inschakelen van onvoldoende opgeleid en onvoldoende gekwalificeerd personeel
- Gebruik met defecte of verkeerd gemonteerde veiligheids- en beschermingsuitrusting
- Onvoldoende onderhoud of reiniging
- Onopgeloste defecten
- Gebruik van ongeautoriseerde media, schoonmaakproducten, enz.
- Gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen
- Handelingsfouten of ander verkeerd gebruik
- Rampen veroorzaakt door vreemde voorwerpen of overmacht
- Vernietiging van typeplaatje en stickers die relevant zijn voor bediening en veiligheid

NL

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

Versie / kenmerken van digitale combi-steamers

- Serie: Silversteam2
- Stroomvoorziening: elektrisch
- Apparaataansluitingen:
 - klaar om aan te sluiten (117733, 117172)
 - 3 NAC (andere modellen)
- Functies:
 - automatisch 3-traps reinigingssysteem met droogprogramma (DRS modellen)
 - Cooldown in gaarfase
 - stoomvorming door directe inspuiting
 - stoomgaren
 - Delta-T garen
 - combi-steamers
 - op lage temperatuur bereiden
 - omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
 - convectie
- Kookmodus:
 - manueel
 - One-Touch receptselectie
 - recepttuner
- Functie Rack Control
- Soort geleiderparen: overlans
- Continubedrijf
- Aansluiting voor kerntemperatuurvoeler: voorkant, onder
- USB-aansluiting: voorkant, onder
- Ventilatiekanaal
- Binnenverlichting
- LED-bericht:
 - stomen
 - Delta-T garen
 - gaarfasen
 - kerntemperatuur

- ventilatorsnelheid
 - programma
 - temperatuur
 - tijd
- Besturing: touch
- Eigenschappen:
 - Afgeronde gaarruimte
 - Uitneembare geleiders
 - Deuren van dubbel glas, de binnendeur is gemakkelijk te openen om te reinigen
 - LED-verlichting in de deur
 - Stopcontact (500 W) voor de aansluiting van een afzuigkap (117733, 117790, 117182)
 - Snellere opwarm- en weer opwarmtijden
 - Verkorte gaartijden tot 28% of 30% (Silversteam2 P modellen)
 - Uitstekende oplossing voor zwaar gevulde gaarruimtes
 - Verbeterde luchtcirculatie dankzij extra motor (modellen met 2 ventilatormotoren)
- **Belangrijke aanwijzing:** Vanaf waterhardheid 5° d.H adviseren wij uitdrukkelijk de voorschakeling van een geschikte waterontharder en een waterdruk van maximaal 3 bar.

4.1 Technische Gegevens

Naam:	Combi-steamer Silversteam2 5230D - 5230DRS
Art. nr.:	117733-117172
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	5
Geleiderformaat:	2/3 GN
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 5999
Aantal warmtebehandelingsprogramma's max. geïnstalleerd in de fabriek / max. programmeerbaar:	300 / 300
Aantal gaarfasen:	9
Aantal ventilatormotoren:	1
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4"
Aansluitingswaarde:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	635 x 775 x 680
Gewicht in kg:	60,0 61,2

NL

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 2/3 GN rooster
- 1 2/3 GN-bakplaat
- 1 watertoevoerslang
- 1 toevoerslang reinigingsmiddel (117172)

Naam:	Combi-steamer Silversteam2 P-5230D - P-5230DRS
Art. nr.:	117790-117182
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	5
Geleiderformaat:	2/3 GN
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 5999
Aantal warmtebehandelingsprogramma's max. geïnstalleerd in de fabriek / max. programmeerbaar:	300 / 300
Aantal gaarfasen:	9
Aantal ventilatormotoren:	1
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4"
Aansluitingswaarde:	4,8 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	635 x 775 x 680
Gewicht in kg:	60,0 61,2

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 2/3 GN rooster
- 1 2/3 GN-bakplaat
- 1 watertoevoerslang
- 1 toevoerslang reinigingsmiddel (117182)

Naam:	Combi-steamer Silversteam2 5111D - 5111DRS
Art. nr.:	117735-117175
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	5
Geleiderformaat:	1/1 GN, 600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 5999
Aantal warmtebehandelingsprogramma's max. geïnstalleerd in de fabriek / max. programmeerbaar:	300 / 300
Aantal gaarfasen:	9
Aantal ventilatormotoren:	1
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4"
Aansluitingswaarde:	6,3 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	905 x 840 x 680
Gewicht in kg:	89,0 90,0

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 1/1 GN rooster
- 1 1/1 GN-bakplaat
- 1 watertoevoerslang
- 1 toevoerslang reinigingsmiddel (117175)

Naam:	Combi-steamer Silversteam2 P-5111D - P-5111DRS
Art. nr.:	117791-117184
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	5
Geleiderformaat:	1/1 GN, 600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 5999
Aantal warmtebehandelingsprogramma's max. geïnstalleerd in de fabriek / max. programmeerbaar:	300 / 300
Aantal gaarfasen:	9
Aantal ventilatormotoren:	1
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4"
Aansluitingswaarde:	7,7 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	905 x 840 x 680
Gewicht in kg:	89,0 90,0

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 1/1 GN rooster
- 1 1/1 GN-bakplaat
- 1 watertoevoerslang
- 1 toevoerslang reinigingsmiddel (117184)

Naam:	Combi-steamer Silversteam2 7111D - 7111DRS
Art. nr.:	117737-117176
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	7
Geleiderformaat:	1/1 GN, 600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 5999
Aantal warmtebehandelingsprogramma's max. geïnstalleerd in de fabriek / max. programmeerbaar:	300 / 300
Aantal gaarfasen:	9
Aantal ventilatormotoren:	2
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4"
Aansluitingswaarde:	9,6 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	905 x 840 x 860
Gewicht in kg:	108,0 109,0

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 1/1 GN rooster
- 1 1/1 GN-bakplaat
- 1 watertoevoerslang
- 1 toevoerslang reinigingsmiddel (117176)

Naam:	Combi-steamer Silversteam2 P-7111D - P-7111DRS
Art. nr.:	117792-117185
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	7
Geleiderformaat:	1/1 GN, 600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 5999
Aantal warmtebehandelingsprogramma's max. geïnstalleerd in de fabriek / max. programmeerbaar:	300 / 300
Aantal gaarfasen:	9
Aantal ventilatormotoren:	2
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4"
Aansluitingswaarde:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	905 x 840 x 860
Gewicht in kg:	108,0 109,0

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 1/1 GN rooster
- 1 1/1 GN-bakplaat
- 1 watertoevoerslang
- 1 toevoerslang reinigingsmiddel (117185)

Naam:	Combi-steamer Silversteam2 10111D - 10111DRS
Art. nr.:	117740-117174
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	10
Geleiderformaat:	1/1 GN, 600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 5999
Aantal warmtebehandelingsprogramma's max. geïnstalleerd in de fabriek / max. programmeerbaar:	300 / 300
Aantal gaarfasen:	9
Aantal ventilatormotoren:	2
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4"
Aansluitingswaarde:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	905 x 840 x 1.055
Gewicht in kg:	122,0 123,0

NL

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 1/1 GN rooster
- 1 1/1 GN-bakplaat
- 1 watertoevoerslang
- 1 toevoerslang reinigingsmiddel (117174)

Naam:	Combi-steamer Silversteam2 P-10111D – P-10111DRS
Art. nr.:	117793-117186
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	10
Geleiderformaat:	1/1 GN, 600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 599
Aantal warmtebehandelingsprogramma's max. geïnstalleerd in de fabriek / max. programmeerbaar:	300 / 300
Aantal gaarfasen:	9
Aantal ventilatormotoren:	2
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4"
Aansluitvermogen:	17,4 kW 400 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	905 x 840 x 1 055
Gewicht in kg:	122,0 123,0

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 1/1 GN rooster
- 1 1/1 GN-bakplaat
- 1 watertoevoerslang
- 1 toevoerslang reinigingsmiddel (117186)

Beveiliging

De combi-steamers zijn uitgerust met de volgende beschermings- en veiligheidsmechanismen:

Veiligheidsthermostaat in de warmtebehandelingskamer:

als de temperatuur in de warmtebehandelingskamer 350 °C bereikt, zal de veiligheidsthermostaat het voedingscircuit voor de verwarming van het apparaat onderbreken.

WAARSCHUWING!

Het opnieuw aanzetten van deze beveiliging mag alleen worden gedaan door de technische service, omdat het noodzakelijk is ook andere elementen te controleren.

De deurcontactschakelaar

onderbreekt de werking van het apparaat wanneer de deur wordt geopend: zowel het verwarmingssysteem als de ventilator worden uitgeschakeld. Het apparaat gaat weer werken nadat de deur van het apparaat is gesloten.

4.2 Functies van het apparaat

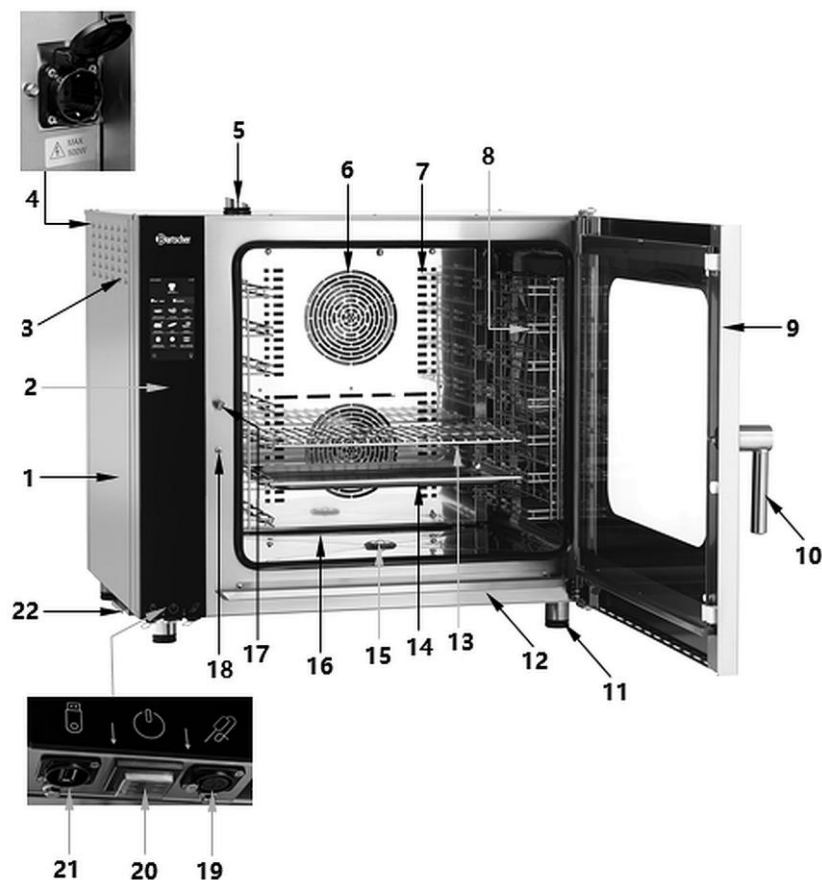
NL

De Silversteam combi-steamer met elektronische bediening is ontworpen voor het bereiden en warm houden van gerechten met behulp van de juiste accessoires. Dankzij de Rack Control functie bereid u een grote variatie aan gerechten op verschillende tijdstippen.

Door het automatische 3-staps reinigingssysteem (modellen DRS) is het apparaat eenvoudig schoon te maken.

Meer efficiëntie en tijdsbeparing door het extra aan vermogen de modellen Silversteam P. Vol bezette kookruimtes zijn dankzij het hoge vermogen en de Rack-Control-functie geen probleem. Gereduceerde kooktijden, snellere opwarmtijden en een eenvoudige hantering spreken gewoon voor zich.

4.3 Onderdelenoverzicht



Afb. 1

Beschrijving Afb. 1

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Behuizing | 2. Controlepaneel |
| 3. Ventilatie-openingen | 4. Contactdoos (500 W) voor de aansluiting van een afzuigkap |
| 5. Dampafzuiger | 6. Ventilator |
| 7. Luchtregelingsplaat | 8. Geleiders |
| 9. Deur | 10. Deurgreep |
| 11. In hoogte verstelbare poten (4x) | 12. Druipgoot |
| 13. Rooster | 14. Plaat |
| 15. Afvoer | 16. Gaarkamer |
| 17. Deurslot | 18. Contactschakelaar |
| 19. Aansluiting kerntemperatuurvoeler | 20. Aan/uit-schakelaar |
| 21. USB-aansluiting | 22. Ventilatiefilter bedieningspaneel |

5 Installatieinstructie

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

AANWIJZING!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.

NL

Uitpakken

Verwijder de buitenverpakking (houten kist en/of kartonnen doos) en voer deze af volgens de geldende voorschriften in het land van installatie.



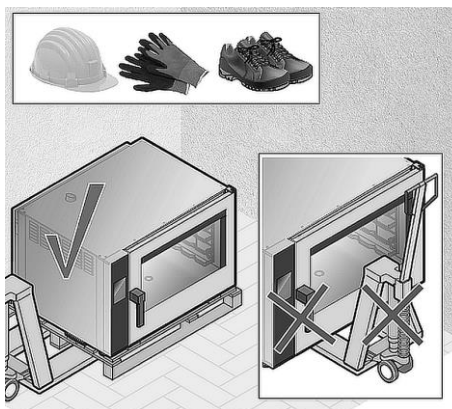
VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

Transport naar de installatieruimte

Draag beschermende kleding en gebruik een vorkheftruck om het apparaat te verplaatsen naar de ruimte waar het wordt geïnstalleerd: Voor een goed transport moeten de vorken vanaf de linkerkant of achterkant worden geplaatst, **NOOIT** vanaf de voorkant (Afb. 2). We raden aan om het apparaat altijd op een pallet te vervoeren.



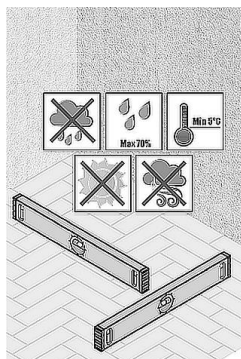
Afb. 2

Vereisten voor de installatieruimte

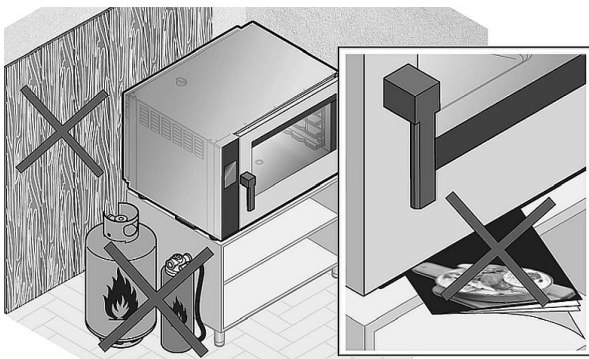
Het apparaat is ontworpen voor gebruik binnenshuis en mag niet buitenshuis worden gebruikt.

De installatieruimte (afb. 3) waarin het apparaat wordt opgesteld, moet

- goed geventileerd zijn en niet zijn blootgesteld aan weersinvloeden;
- een gladde en perfect vlakke vloer hebben;
- een draagvermogen hebben dat geschikt is voor het gewicht van het apparaat bij maximale belasting;
- een temperatuur van meer dan +5 °C hebben;
- een maximale relatieve vochtigheid van 70% hebben;
- de veiligheidsvoorschriften op het werk en in de fabriek naleven;
- geen explosieve materialen of stoffen bevatten;
- geschikt zijn voor voedselbereiding.



Afb. 3



Afb. 4

Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatieplaats (afb. 4):

- Laat **NOOIT** brandbare, explosieve of hittegevoelige voorwerpen in de buurt van het apparaat liggen;
- Plaats **NOOIT** explosieve componenten (bijv. gasflessen of drukcilinders) in de buurt van het apparaat, anders bestaat er kans op deflagratie;
- Plaats **GEEN** voorwerpen (bijv. handleidingen, ovenwanten, enz.) tussen de kookplaat en het draagvlak;
- Installeer het apparaat **NOOIT** in de buurt van brandbare of warmtegevoelige muren (bijv. van hout). Als dit niet kan worden vermeden, moeten geschikte beschermende maatregelen (bijv. een folie van hittebestendig materiaal) worden gebruikt om ervoor te zorgen dat de wandtemperatuur binnen een veilig bereik blijft (tot 60°C).

LET OP!

De brandveiligheidsvoorschriften van het land van installatie moeten worden nageleefd.

Het apparaat klaarmaken

- Controleer voor de installatie of alle onderdelen die nodig zijn voor de montage toegankelijk en intact zijn. Neem contact op met de fabrikant of verkoper als een onderdeel ontbreekt of beschadigd is.

Beschermfolie verwijderen (afb. 5)

- Verwijder voorzichtig de beschermfolie van het apparaat. Verwijder lijmresten met een geschikt oplosmiddel, zonder het oppervlak te beschadigen met gereedschap of agressieve of bijtende schoonmaakmiddelen.

VOORZICHTIG!

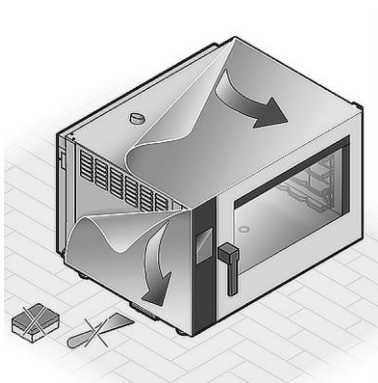
Verwijderde, potentieel gevaarlijke beschermfolies moeten uit de buurt van kinderen en dieren worden bewaard en op de juiste manier worden afgevoerd, in overeenstemming met de plaatselijke normen.

Controleren op de aanwezigheid van de sticker "Brandgevaar" (afb. 6)

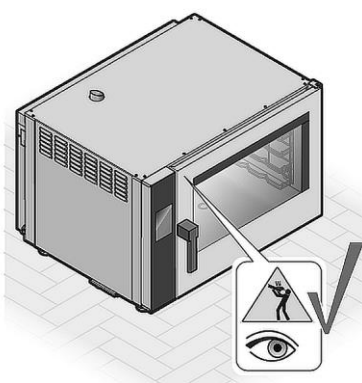
- Zorg ervoor dat de gele sticker "Verbrandingsgevaar" op de voorkant is geplakt. Deze sticker geeft aan dat voorzichtigheid geboden is bij het verwijderen van de bakblikken uit de warmtebehandelingskamer, omdat er hete vloeistof uit kan lekken.

TIP!

Als er geen sticker is, neem dan contact op met de fabrikant.



Afb. 5



Afb. 6

Het apparaat instellen

Om de juiste gebruikshoogte te garanderen, moet het apparaat worden geplaatst op:

- een geschikt element van de uitrusting (afb. 7);
- een basis aangeleverd door de fabrikant;
- een ander fornuis van dezelfde serie (door middel van een geschikte, optioneel verkrijgbare aansluitset);
- een tafel of een neutrale kast.

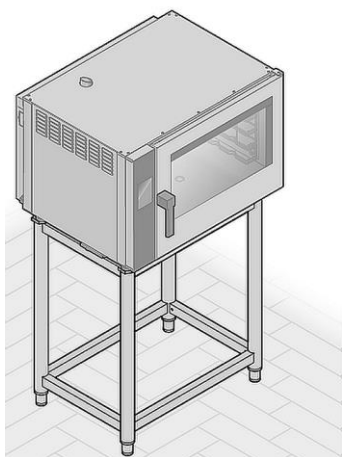
LET OP!

De apparaten moeten in elk geval perfect waterpas en stabiel staan en geschikt zijn voor een volledig geladen apparaat. Het oppervlak moet vuurbestendig en hittebestendig zijn (afb. 8).

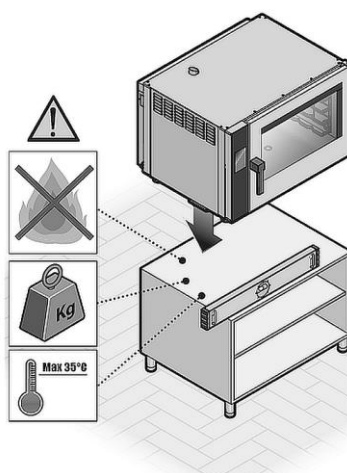
Als het apparaat op een ander apparaat wordt geplaatst, mag het oppervlak daarvan niet warmer zijn dan 35°C. Indien nodig is het mogelijk om het apparaat waterpas te zetten met de voetjes; let er hierbij op dat deze niet helemaal losgedraaid worden.

LET OP!

Hoogteverschillen of een bepaalde helling kunnen de functionaliteit van het apparaat nadelig beïnvloeden.



Afb. 7

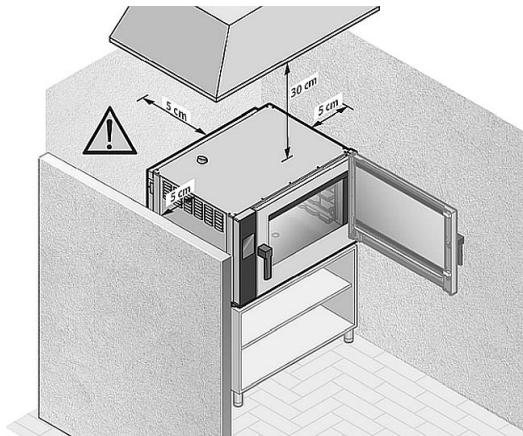


Afb. 8

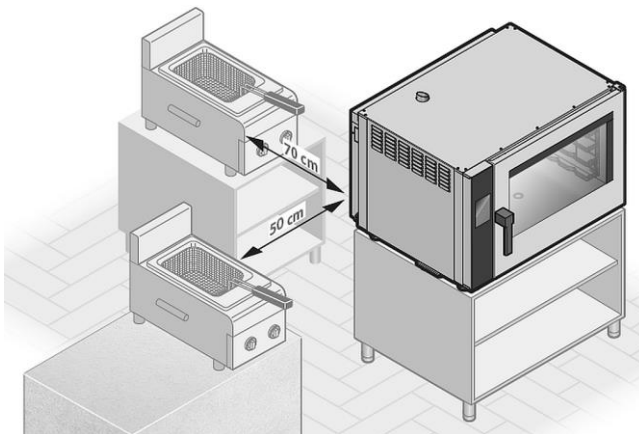
Installatieinstructie

Minimaal aan te houden afstanden (afb. 9 en 10)

- Controleer voordat u het apparaat opstelt de afmetingen en exacte positie van de aansluitingen voor elektriciteit, water en zuurkast.
- Installeer het toestel alleen:
 - onder de motorkap met voldoende vermogen;
 - om toegang te krijgen tot water- en elektriciteitsaansluitingen;
 - met een minimale vrije ruimte van 5 cm aan de zijkanten en achter het apparaat;
 - op een afstand van 50 cm aan de zijkanten en 70 cm achter frituurpannen of andere hete apparaten.



Afb. 9



Afb. 10

LET OP!

De apparatuur, of deze nu stilstaat of op een trolley staat, moet gemakkelijk te verplaatsen zijn als dat nodig is voor noodonderhoud.

Er moet voor worden gezorgd dat metselwerk dat na de installatie kan ontstaan (bv. muren, nieuwe smallere deuren, renovaties, enz.) geen nadelige invloed heeft op de werking van het apparaat.

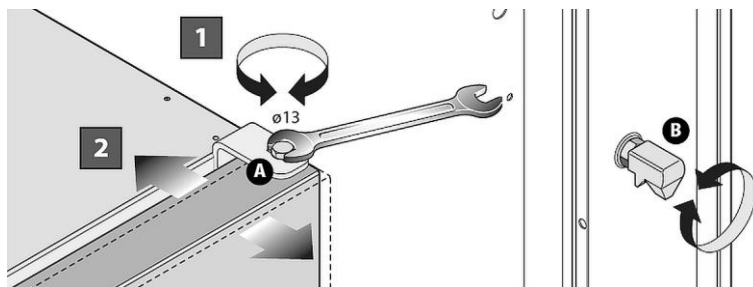
Apparatuur, vast of op trolleys, mag niet worden geïnstalleerd in de ontwikkeling.

Afstelling van de deursluitgrendel

Zodra het apparaat is opgesteld in de voorziene ruimte, controleert u het sluiten en de positie van de deurafdichtingen op de warmtebehandelingskamer.

Ga als volgt te werk om de deurafdichting in te stellen (indien nodig):

- Gebruik een sleutel van 13 mm om de deurafstand aan te passen door de schroef **(A)** vast of los te draaien.
- Stel de deurvergrendelingsschroef **(B)** af om te voorkomen dat er dampen ontsnappen tijdens de warmtebehandeling (als u de schroef vastdraait, neemt de druk die de deur op de pakking uitoefent toe en als u de schroef losdraait, neemt deze af).
- Draai schroef **(A)** weer vast als de afstelling voltooid is.

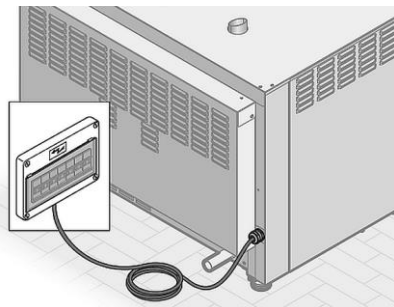


Afb. 11

Elektrische aansluitingen

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje. Sluit het apparaat alleen aan als de bovenstaande gegevens compatibel zijn met elkaar! Een spanningsafwijking van niet meer dan $\pm 10\%$ is toegestaan.

- We raden aan om de aansluiting te maken via een schakelkast voorafgegaan door een gemakkelijk bereikbare schakelaar en geïntegreerd in het systeem in overeenstemming met de geldende voorschriften in het land van installatie (afb. 12). Als alternatief kan een geschikte plug-in worden geïnstalleerd.



Afb. 12

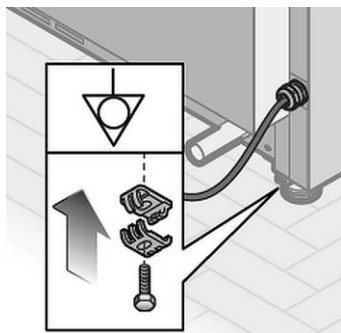
- Om te controleren of de aansluiting correct is gemaakt, controleert u of er spanning staat tussen de behuizing van het apparaat (aarde ) en de fase.
- De kabel moet worden vervangen door een kabel met gelijkwaardige eigenschappen en lengte door een gekwalificeerde en bevoegde technicus. De aardgeleider moet altijd geelgroen zijn.
- Het is essentieel dat de aarding correct is aangesloten door middel van een enkele geelgroene geleider in de kabel; de aardgeleider mag geen aansluitpunten hebben en mag niet worden onderbroken door een beveiligingsschakelaar. Hij moet minstens 3 cm langer zijn dan de andere geleiders in de kabel.
- De apparaten **117733** en **117172** zijn in de fabriek voorzien van een aansluitkabel en stekker (230 V eenfasig).
- Om het apparaat op het lichtnet aan te sluiten, steekt u de stekker gewoon in een enkel geaard stopcontact.
- Het apparaat zo plaatsen dat de stekker toegankelijk is zodat als dat nodig mocht zijn, het apparaat snel van het lichtnet kan worden gehaald.
- Het elektriciteitscircuit en het stopcontact moeten minimaal 16A beveiligd zijn. Sluit het apparaat rechtstreeks aan op een stopcontact, gebruik geen meervoudige stekkers of meervoudige stopcontacten.

WAARSCHUWING!

Het apparaat wordt geleverd met een gecertificeerde aansluitkabel en stekker: er mag niet mee worden geknoeid noch veranderd worden.

Potentiaalvereffeningsaansluiting

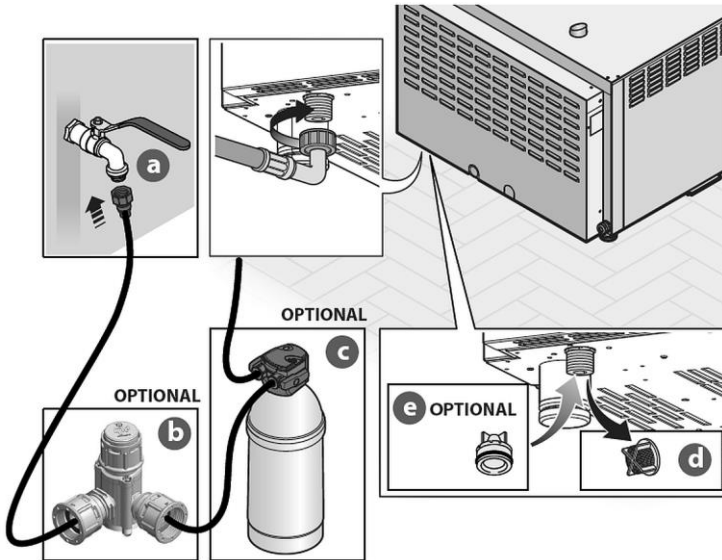
- Elke eenheid moet worden geïntegreerd in een efficiënt potentiaalvereffeningssysteem dat voldoet aan de voorschriften die gelden in het land van installatie.
- Sluit de potentiaalvereffeningskabel aan op de aansluitklem gemarkeerd met .
- De aansluitklem bevindt zich aan de achterkant van het toestel.



Afb. 13

Watersaansluiting

- Het apparaat is ontworpen voor permanente aansluiting op de waterleiding (niet via een set afneembare aansluitelementen).
- Het binnenkomende water wordt gebruikt om de thermische behandelkamer te bevochtigen en voor reinigingsprocessen.
- Gebruik alleen een 3/4" voedingsslang voor de aansluiting; andere slangen mogen niet gebruikt of hergebruikt worden.
- Zorg ervoor dat de drinkwatersaansluiting zich dicht bij het apparaat bevindt.
- Laat voordat u het apparaat aansluit voldoende water door de toevoerslang lopen om eventueel vuil uit de waterleiding te verwijderen.
- In het geval van twee boven elkaar gestapelde fornuizen is een enkele toevoer mogelijk. Gebruik in dit geval een 'T' connector (niet meegeleverd) om het water naar beide apparaten om te leiden.



Afb. 14

- We raden aan:
 - installeer een (niet meegeleverde) **afsluiter a** (bovenstaande afbeelding) tussen de wateraansluiting en het apparaat, zodat het apparaat indien nodig kan worden losgekoppeld van de watertoevoer;
 - plan een **vervuilingsfilter** (optioneel) **b** bij de inlaat van het apparaat (bijv. 168 micron);
 - gebruik een **waterontharder en/of waterbehandelingssysteem** (beide niet meegeleverd) om aan de minimale watervereisten te voldoen (zie onderstaande tabel).
 - Indien nodig kan het **filter d**, dat al op de inlaataansluiting is gemonteerd, worden vervangen door een optionele **terugslagklep e** (zie plaatselijke voorschriften).
 - Indien nodig moet er nog steeds een drukregelaar worden geïnstalleerd stroomopwaarts van het apparaat.

Eigenschappen inlaatwater

Het inlaatwater moet de volgende eigenschappen hebben:

Drinkwaterkwaliteit	
Maximale temperatuur	15°C ± 5 (koud water)
Hardheid (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Druk	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
pH	7,0 - 8,5
TDS (vaste residuen)	40 - 150 mg/l
Langelier index	> 0,5

Gehalte aan zout en metaalionen

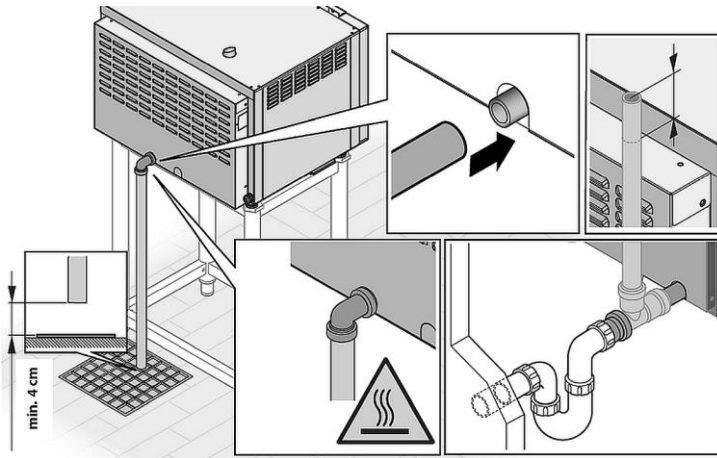
Chloor	< 20 mg/l
Sulfaten + Nitraten	< 20 mg/l
Vrij chloor	< 20 mg/l
Chlooramine	< 0,5 mg/l
Ijzer	< 0,1 mg/l
Totaal siliciumdioxide	< 10 mg/l

LET OP!

Als het water van de plaatselijke watervoorziening niet de hierboven vermelde eigenschappen heeft, moeten passende maatregelen worden genomen om aan de gespecificeerde waarden te voldoen (bijv. onthardingsfilter, drukregelaar, osmose-installatie, enz.)

Aansluiting op de uitlaat

- Water dat wordt gebruikt voor bevochtiging of reiniging wordt uit de kookkamer afgevoerd via een afvoer, die soms vet kan bevatten dat van het voedsel druipt, vooral als vet voedsel (bijv. gevogelte) vaak wordt behandeld.



Afb. 15

NL

- Er zit geen sifon in het apparaat, dus de externe spuitmond moet met metalen klemmen (niet meegeleverd) aan de starre buis en aan de haakse aansluiting op de vloerafvoer worden bevestigd.
- Sluit vervolgens de hittebestendige pijp aan op de hoekverbinding om uit te monden in het rooster in de installatieruimte.
- Er is ook een optie voor een wandafvoer. In dit geval moet er een opwaartse ontluchting en sifon worden aangebracht. (De keuze van de sifon is de verantwoordelijkheid van de installateur).
- In ieder geval is het raadzaam om hittebestendige buizen te gebruiken en contact te vermijden met vloeistoffen die vrijkomen wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.

LET OP!

De afvoer moet zich buiten het apparaat bevinden.

VOORZICHTIG!

Laat minstens 4 cm ruimte tussen de afvoerpijp en het rooster om te voorkomen dat gevaarlijke bacteriën in het apparaat terechtkomen.

Stoomafvoeraansluiting

LET OP!

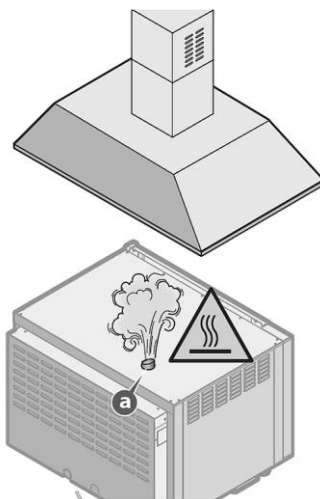
Het apparaat moet noodzakelijkerwijs worden geïnstalleerd onder een afzuigkap met voldoende capaciteit.

Afhankelijk van het model zijn er één/twee dampafzuigers aan de achterkant van het apparaat, evenals een **schacht voor het afzuigen van een damp/vocht** die normaal vrijkomt tijdens thermische verwerking.

WAARSCHUWING!

De ontsnappende dampen zijn erg heet, dus is er kans op brandwonden!

Zorg er altijd voor dat de dampafzuiger door niets wordt geblokkeerd. Plaats geen brandbare of warmtegevoelige materialen in de buurt van de uitlaatpijp.



Afb. 16

NL

5.2 Controle en acceptatietest

Controle vóór inbedrijfstelling

Voordat de elektrische apparaten worden gestart, moeten alle controles zorgvuldig worden uitgevoerd, op basis waarvan kan worden bevestigd dat het apparaat en de installaties voldoen aan de geldende voorschriften en technische gegevens, evenals aan veiligheidsaanbevelingen.

Er moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- De temperatuur op de plaats van installatie moet hoger zijn dan + 5 ° C.
- De warmtebehandelingskamer moet leeg zijn.
- Alle verpakkingsonderdelen moeten volledig worden verwijderd, inclusief de beschermfolie op de buitenwanden.
- De ventilatieopeningen mogen niet worden geblokkeerd of belemmerd.
- Onderdelen die tijdens de installatie van het apparaat zijn verwijderd, moeten opnieuw op het apparaat worden bevestigd.
- De hoofdschakelaar van het elektrische systeem moet uitgeschakeld zijn en de waterafsluiter vóór van het apparaat moet open staan.

Controle bij ontvangst

Bij ontvangst moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- De binnerverlichting wordt automatisch ingeschakeld.
- Het apparaat wordt uitgeschakeld zodra de deur van het apparaat wordt geopend en wordt na het sluiten weer ingeschakeld.
- De thermostaat voor het instellen van de temperatuur in het apparaat gaat werken zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Het verwarmingselement (-en) wordt (worden) tijdelijk uitgeschakeld.
- Bij apparaten met twee ventilatoren hebben de motoren dezelfde draairichting.
- Ventilatormotoren draaien automatisch elke 3 minuten om, pauze van 20 seconden na het stoppen van de motor.
- Nadat de bevochtiging is ingesteld, stroomt het water van de waterslang in de warmtebehandelingskamer naar de ventilator.
- Aan het einde van de kookcyclus klinkt gedurende ca. 15 seconden een geluidssignaal. Dit eindigt automatisch na een paar seconden.

Eerste opstart

De aanvaarding van het apparaat moet worden uitgevoerd op basis van een bakproefcyclus om de goede werking van het apparaat te controleren en eventuele schade of problemen aan het licht te brengen.

Schakel het apparaat in met de aan/uit-schakelaar (20, afb. 1).

Stel de kook/bakcyclus in met de volgende parameters:

Tijd: 10 minuten

Temperatuur: 150 °C

Vochtinbrenging 5%

6 Gebruiksaanwijzing



WAARSCHUWING!

Risico op brandwonden!

Tijdens gebruik worden de behuizing en het deur van het apparaat erg heet en blijven ze na het uitschakelen nog enige tijd heet.

Raak het apparaat nooit aan tijdens het gebruik en direct na het uitschakelen.

Open en sluit de deur van het apparaat alleen met de deurgreep.

Gebruik voor het bedienen alleen de daarvoor bestemde bedieningselementen.

Er kan hete stoom ontsnappen als de deur van het apparaat wordt geopend.

Wees zeer voorzichtig bij het openen van de deur van het apparaat: open de deur van het apparaat in twee stappen: laat hem 4-5 seconden halfopen (3-4 cm) staan en open hem dan volledig.

Tijdens het gebruik worden het rooster en de voedselcontainers erg heet en blijven ze nog een tijdje heet nadat het kook- / bakproces is voltooid.

Gebruik beschermende handschoenen of een vaatdoek om hete containers met voedsel uit de oven te halen.

- Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen, zoals bijv. een grill of friteuse.
- Laat nooit brandbare materialen in de buurt van het apparaat liggen. **Gevaar voor brand!**
- Plaats geen brandbare voorwerpen of etenswaren die alcohol bevatten in de combi-steamer: dit kan spontane ontbranding en brand veroorzaken, wat een explosie kan veroorzaken.
- Vermijd het zouten van het voedsel in de kookkamer. Als dit niet kan worden vermeden, moet het apparaat zo snel mogelijk worden gereinigd, anders kan de warmtebehandelingskamer beschadigd raken.
- Als de glaselementen (deur van het apparaat) beschadigd of gebarsten zijn, moeten deze onmiddellijk worden vervangen. Neem hiervoor contact op met de service.
- Laat de deur van het apparaat open als het apparaat niet wordt gebruikt (bijv. 12 uur).
- Als het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt (bijv. meerdere dagen), sluit u de watertoevoer af en koppelt u het apparaat los van het lichtnet.

- Als de combi-steamer op een andere combi-steamer of op een geschikte ondergrond moet worden geplaatst, is het niet aan te raden om hogere geleiders te gebruiken dan die waar de gebruiker in de container kan kijken.



Om veiligheidsredenen is het noodzakelijk om na de installatie van het apparaat de sticker "**Gevaar voor brandwonden! Hete vloeistof in de container!**" die bij de levering is inbegrepen op het apparaat te plakken op 1600 mm van de grond.

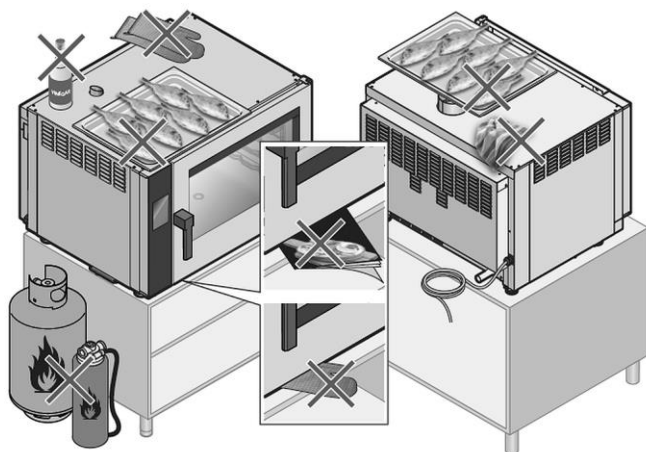
- Bij het grillen of bakken van voedselproducten op het rooster, is het noodzakelijk om een bakje voor het opvangen van vet of sappen op een niveau onder de voedselproducten of op de bodem van de kamer te plaatsen.
- Let op het juiste gebruik van de thermische sonde: Plaats de thermische sonde op het dikste punt van het voedsel, van boven naar beneden, tot de punt van de thermische sonde het midden van het product bereikt.
- Als het bakproces moet worden onderbroken, moet de deur van het apparaat zo kort mogelijk worden geopend om te voorkomen dat de temperatuur in de verwarmingskamer zo ver daalt dat het kookresultaat verslechtert.
- Om de effecten van warmteverlies te compenseren, raden wij u aan het apparaat voor te verwarmen.

AANWIJZING!

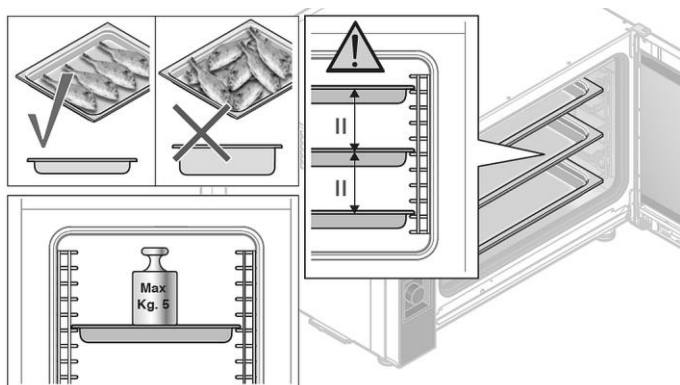
Verwarm het apparaat voor het koken / bakken tot een temperatuur die 20-25% hoger is dan de werkelijk benodigde kook-/baktemperatuur. Wanneer de voorverwarmingstemperatuur is bereikt, kan het apparaat worden geladen.

De temperatuur moet dan worden terug gedraaid naar de temperatuur die is voorzien voor de bereiding van het gerecht.

- Zet nooit GN-containers/bakblikken, koude/warme containers of andere voorwerpen op het apparaat, zelfs niet als het is uitgeschakeld (afb. 17).
- Breng of laat NOOIT ontvlambare, explosieve of hittegevoelige voorwerpen (bijv. plastic decoratieve voorwerpen, aanstekers, enz.) in de buurt van het apparaat;
- Kom NOOIT in de buurt van het apparaat met explosieve componenten (bijv. gasflessen of drukcilinders), anders bestaat er kans op deflagratie.
- Plaats geen voorwerpen (bijv. handleidingen, ovenwanten, enz.) tussen de kookplaat en het steunvlak om de ventilatoren en dus de luchtstroom onder het apparaat niet te verstoren.



Afb. 17



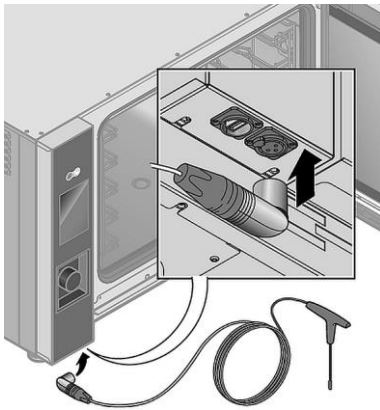
Afb. 18

- Voor een perfecte en gelijkmatige warmtebehandeling van het voedsel raden we aan om GN-containers of bakblikken te gebruiken die niet te hoog zijn om een goede en voldoende luchtcirculatie te garanderen (afb. 18).
- Er moet minstens 2 cm ruimte zijn tussen de bovenste GN-container/het bakblik en het voedsel in de onderste voedselcontainer.
- Vul GN bakken/bakblikken niet te vol en verdeel de te bakken producten gelijkmatig, bij voorkeur in één laag, om een bevredigend resultaat te krijgen.

Gebruiksaanwijzing

- Als het apparaat niet volledig geladen wordt gebruikt, moeten de GN-containers/bakblikken over de volledige hoogte van de kookkast worden geplaatst, zonder deze te overbelasten, om een doeltreffende luchtcirculatie tussen de GN-containers/bakblikken te garanderen: Op deze manier kunnen de resultaten van thermische verwerking worden geoptimaliseerd en de verwerkingstijden worden verkort.

Aansluiting van kerntemperatuurvoeler (optioneel)



Afb. 19

1. Sluit de kerntemperatuurvoeler aan op de aansluiting onder het bedieningspaneel.
2. Verwijder het rode beschermrubber van de punt vóór gebruik.

De thermische sonde op de juiste plaats in het gerecht plaatsen

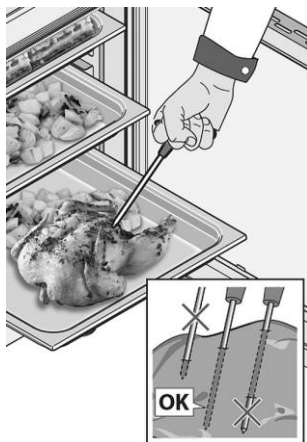
LET OP!

Om schade aan de thermische sonde te voorkomen, mag deze alleen boven de toesteldeur in het apparaat worden geplaatst.

Plaats de thermische sonde door deze in het te bereiden product te steken totdat de punt in het midden van het gerecht zit (het deel met de grootste dikte).

De thermische sonde test de temperatuur op één punt dicht bij het uiteinde.

Steek het uiteinde van de sonde in de kern van het gerecht. Hierbij moet ervoor worden gezorgd dat de sonde niet uit het gerecht glijdt. Steek de sonde niet in erg vette plaatsen of naast botten (anders kan het warmtebehandelingsproces te vroeg eindigen).



Afb. 20

Gerechten	Aanbevolen kerntemperatuur
Ossenhaas	53 °C - 58 °C
Rundvlees (kotelet, entrecote, steak)	50°C tot 55°C: lichte warmtebehandeling 55°C tot 65°C: gemiddelde warmtebehandeling 66°C tot 70°C: sterke warmtebehandeling
Varkenshaas	58 °C - 64 °C
Kalfsgebraad	72 °C - 75 °C
Varkensknokkel/ribstuk	80 °C - 85 °C
Biggetje	68 °C - 75 °C
Lam	58 °C - 65 °C
Kip - kalkoen (heel)	85 °C - 87 °C
Zalm (plakjes)	58 °C - 65 °C

WAARSCHUWING! Risico op brandwonden!

De temperatuursonde is zeer scherp aan het uiteinde en bereikt zeer hoge temperaturen na het warmtebehandelingsproces!

Raak het hete uiteinde van de thermische sonde niet aan.

De thermische sonde moet zeer voorzichtig worden behandeld.

VOORZICHTIG!

Plaats de thermische sonde in de magnetische houder aan de linkerkant van de oven als deze niet in gebruik is.

Vergeet niet om de thermische sonde van het voedsel te verwijderen als het warmtebehandelingsproces is voltooid, voordat het bakblik uit de warmtebehandelingskamer wordt gehaald.

Trek niet aan de thermische sonde achter de kabel!

Steek de thermische sonde niet in diepgevroren producten, anders bestaat het risico van een thermische schok en dus onherstelbare schade aan de thermische sonde.

6.1 Bediening

Het apparaat klaarmaken

NL

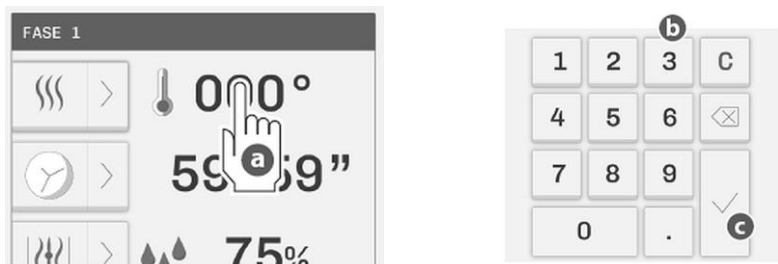
1. Voor ingebruikname moet het apparaat van binnen en van buiten worden gereinigd, evenals de accessoires, zoals aangegeven in hoofdstuk 6 **"Reiniging"**.
2. De gereinigde oppervlakken en de elementen zorgvuldig drogen.
3. Bakaccessoires en -vormen moeten ook grondig gereinigd en gedroogd worden voor elk gebruik.
4. Controleer voor de eerste opstart of het toestel correct gemonteerd, stabiel en waterpas staat en of alle aansluitingen gemaakt zijn.
5. Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, laat het dan 30-40 minuten draaien op 200°C zonder voedsel om eventuele resten te verwijderen.

Het apparaat inschakelen / navigatie

1. Schakel het apparaat in met de aan/uit-schakelaar (20, afb. 1) onder het bedieningspaneel.

Het display wordt geactiveerd/gedeactiveerd door twee aanraaktoetsen, het grote aanraakscherm zorgt voor een snelle en intuïtieve navigatie en instelling van de gaarparameters in een zeer korte tijd.

Ga als volgt te werk om een waarde (bijv. temperatuur) in te stellen:



Afb. 21

2. Klik op de waarde die moet worden gewijzigd (a).
 3. Voer de gewenste waarde (b) in via het dialoogvenster.
 4. Druk op het OK-symbool (c) om de ingestelde waarde op te slaan.
- Klik op een knop om de pop-up met meldingen te verbergen.

De symbolen die onderaan het scherm worden weergegeven, hebben de volgende functies:



Opent een menu waarin:

- het recept kan worden opgeslagen of gewijzigd;
- het schoonmaken kan worden geselecteerd en gestart;
- de koeling van de gaarkamer kan worden geactiveerd;
- er toegang bestaat tot parameterinstellingen (bijv. taal, tijd, enz.)



Terugkeer naar het vorige venster



Terug naar beginscherm



Uitgestelde start instellen



Verlichting in- / uitschakelen

Basisinstellingen



Voordat het gaarproces begint, moeten een paar eenvoudige basisinstellingen worden uitgevoerd, zoals de juiste tijd en de taal waarin de verschillende menu's moeten worden weergegeven.

Datum en tijd



NL

Afb. 22

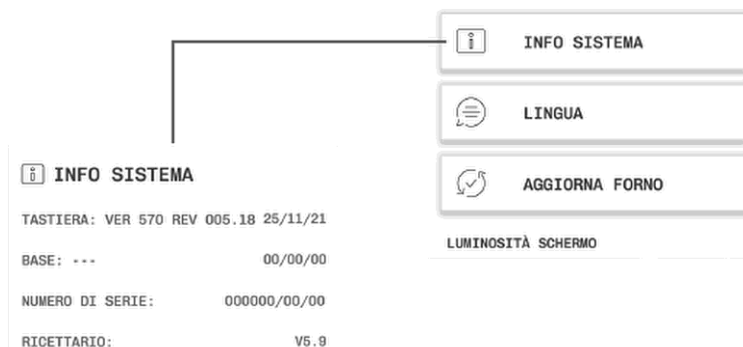
Taal



Afb. 23

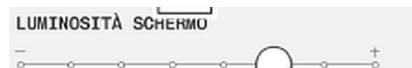
Informatie over het systeem

Deze optie geeft informatie over de geïnstalleerde software:



Afb. 24

Helderheid van het display

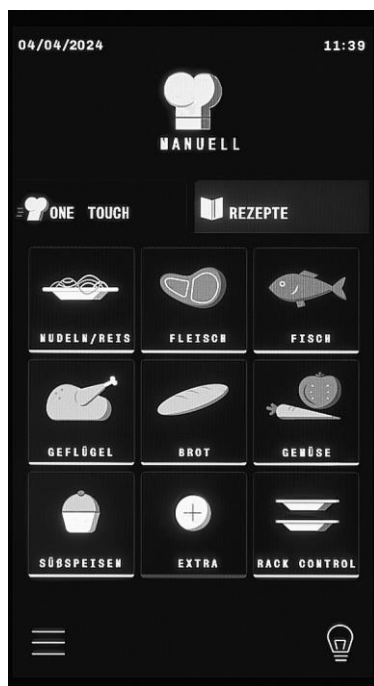


Afb. 25

Gebruik deze optie om de helderheid van het display in te stellen. Door de witte balk naar rechts te slepen, wordt de helderheid verhoogd.

Bevestig de instelling.

Startscherm



NL

Afb. 26

Pictogrammen op het handmatige gaarscherm



Convectiegaarmodus



Gaarmodus met
kerntemperatuurvoeler



Combi-steam gaarmodus



Delta-T modus



Stoomgaarmodus



Afvoerventiel vochtigheid
gesloten



Temperatuurhandhavingsm
odus



Afvoerventiel vochtigheid
open



Berichtmodus



Percentage relatieve
vochtigheid



Rookmodus



Knop handmatige
luchtbevochting



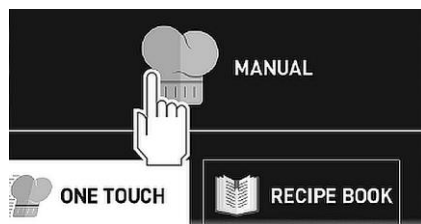
Tijd / Timer

6.2 Koken

Selecteren van de gaarmethode

1. Selecteer eerst de gaarmethode en volg dan de instructies in de relevante hoofdstukken van deze handleiding.

HANDMATIG

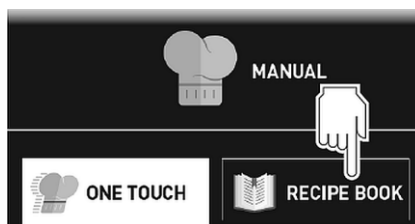


In dit geval stelt de operator de gewenste gaarparameters in voor een of meer gaarstappen op basis van zijn/haar ervaring:

- manier van garen;
- temperatuur van de gaaruimte;
- duur van het garen;
- ventilatorsnelheid;
- vochtinvoer/-afvoer

We raden aan om de ingestelde gaarmethode op te slaan onder de naam en categorie: Zo is het snel en gemakkelijk terug te vinden als men het weer nodig heeft.

AUTOMATISCH



In dit geval kan de operator een selectie maken uit een receptencatalogus met vooraf ingestelde of eerder opgeslagen recepten. Om het gemakkelijker te maken het juiste recept te vinden, zijn ze onderverdeeld op gaarwijze (bv. garen met stoom, convectie garen, enz.) of op categorie (bv. pasta/rijst, vlees, enz.).

Men hoeft alleen maar het gerecht in te voeren dat men wil bereiden, het recept te selecteren en het te activeren. Het gaarproces begint dan automatisch.

6.2.1 Handmatige gaarprocessen



In het gaarproces "Handmatig" is het mogelijk om het apparaat in te stellen op een enkel gaarproces met één of meerdere fasen en / of om het kookprogramma in te stellen en op te slaan in de "Receptenboek" - lijst.

Zodra de instellingen voltooid zijn, kun je:

- **een recept starten zonder het op te slaan:** de ingevoerde parameters worden niet in het geheugen opgeslagen, maar het is wel mogelijk om ze aan het einde van het kookproces op te slaan;
- **een recept starten nadat het is opgeslagen:** zo kan men het snel en gemakkelijk terugvinden als men het weer nodig hebt.

Tijdens de "Handmatige" gaarmethode zijn de volgende handelingen van de operator nodig:

1. Automatische voorverwarming instellen (optioneel).

TIP!

Voorverwarmen moet altijd gebeuren als de gaarkamer leeg is.

2. Parameterinstelling Fase 1 garen
 - Selectie van de gaarmodus (thermo/stomen/convectie garen)
 - de temperatuur in de gaarkamer instellen
 - de gaartijd instellen (getimed of met een kerntemperatuurvoeler)
 - de ventilatorsnelheid instellen
 - de vochtinvoer/-afvoer invoeren (afhankelijk van de geselecteerde gaarmodus)
3. Volgende gaarfasen instellen (optioneel)
4. Het recept opslaan (optioneel)
5. Het recept starten

1. Automatische instelling voorverwarming

Door middel van de functie "Voorverwarmen" wordt het apparaat verwarmd voordat de te garen gerechten in de gaarkamer worden geplaatst.



Voorverwarming uitgeschakeld



Voorverwarming ingeschakeld

Afb. 27

Voorverwarmen wordt over het algemeen aanbevolen voor betere bakresultaten (met uitzondering van specifieke gaarmethodes die "koud" moeten beginnen).

Voorverwarming wordt automatisch ingesteld, maar kan worden uitgeschakeld.

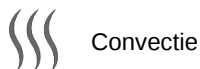
Door te drukken op:

- „X“: voorverwarming wordt uitgeschakeld en fase 1 start onmiddellijk.
- „v“: voorverwarming is ingeschakeld. De temperatuur wordt volledig automatisch geregeld door het apparaat op basis van de temperatuur die door de operator is ingesteld voor fase 1. Als de juiste waarde is bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er een venster met de melding dat het voedsel in de gaarkamer kan worden geplaatst. Wanneer de deur van het apparaat wordt gesloten, start fase 1 automatisch met de ingestelde parameters.

2. Parameterinstelling Fase 1 garen

Keuze van de gaarmodus

De volgende gaarmodi kunnen worden ingesteld:



Convection



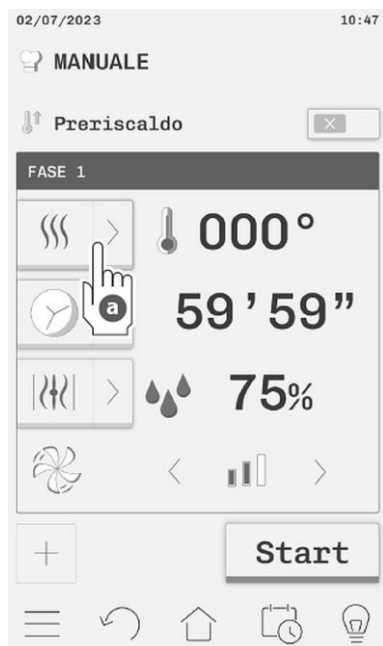
Combi-steam



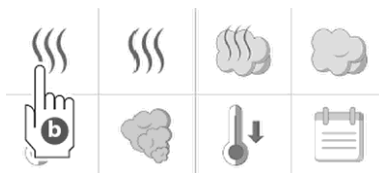
Stoomgaren

Kies de gaarmodus die geschikt is voor het voedsel dat u bereidt op basis van uw eigen ervaring.

In het voorbeeld is dit garen met een thermo-circulerende oven (a).



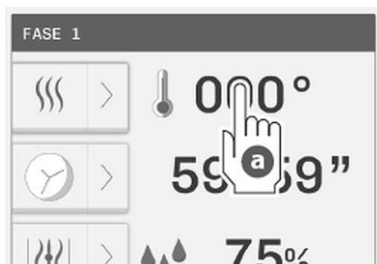
Afb. 28



1. Klik op het bijbehorende symbool om met de ventilator te garen.

Instelling van de gaartemperatuur

Het kiezen van de juiste gaartemperatuur is erg belangrijk voor optimale kookresultaten.



Afb. 29



Afb. 30

1. Klik op het veld "Temperatuur" (a).
2. Gebruik het pop-up dialoogvenster (b) om de gewenste temperatuur voor het gerecht in te stellen (b).
3. Klik op (c) om de instelling op te slaan.

NL

Instelling van de gaartijd

De gaartijd kan op drie verschillende manieren worden ingesteld:



volgens de tijd: het gaarproces eindigt automatisch nadat de ingestelde tijd is verstreken (bereik: 1 minuut tot 10 uur)



met de kerntemperatuurvoeler: de kooktijd eindigt automatisch wanneer de temperatuur gemeten door de kerntemperatuurvoeler de ingestelde waarde bereikt;



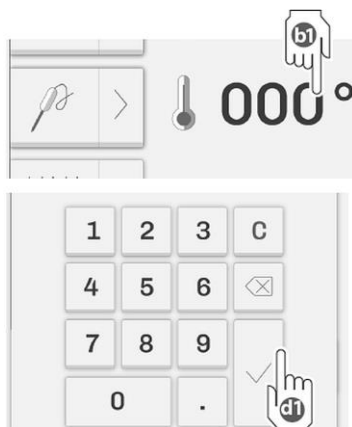
met Delta-T (Δt): De kooktijd eindigt automatisch wanneer de temperatuur gemeten door de kerntemperatuurvoeler de ingestelde waarde bereikt. Tijdens het gaarproces verhoogt of verlaagt het apparaat automatisch de temperatuur in de gaarkamer om altijd de door de operator ingestelde Delta T (ΔT) waarde te behouden (bv. 30°C). Deze gaarmethodes zijn geschikt voor grote braadstukken, die langzaam en bij lage temperaturen gebraden moeten worden om overmatig gewichtsverlies te voorkomen.

In het algemeen gelden de volgende regels:

Delta-T (ΔT) = temperatuur gaarruimte - (min) kerntemperatuurmeter



Afb. 31



Afb. 32

Om de gaartijd in te stellen, gaat u als volgt te werk:

1. Stel de kooktijd in met de kerntemperatuurvoeler of Delta T door het corresponderende symbool aan te raken (in het voorbeeld is het einde van het gaarproces geselecteerd met de kerntemperatuurvoeler (a1)).
2. Klik op het overeenkomstige symbool (b1) om de temperatuur in te stellen die de kerntemperatuurvoeler moet bereiken;
3. Gebruik het symbool (c1) in het pop-upvenster om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Klik op het symbool (d1) om de instelling op te slaan.

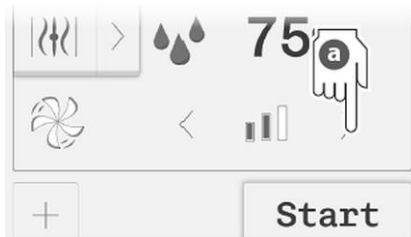
Nadat de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en stopt het gaarproces.

TIP!

Als het apparaat in continuumodus moet worden gebruikt, klikt u op het veld "Kooktijd" totdat "INF" voor onbeperkte tijd op het display verschijnt.

Om de Delta-T functie te gebruiken, moeten zowel de temperatuur van de kerntemperatuurvoeler als de duur voor Delta-T ingevoerd worden.

Instelling van de ventilatorsnelheid



1. Klik op het symbool om de ventilatorsnelheid in te stellen.
2. Gebruik de pijlen naar links of rechts om het gewenste niveau in te stellen (1 – 3).
3. Sla de instelling op.

Afb. 33

Voor optimale kookresultaten veranderen de ventilatoren regelmatig van draairichting. Dit wordt automatisch geregeld door het apparaat volgens de ingestelde gaartijd. Er zijn geen instellingen nodig.

Vochtinstelling

Wanneer men verschillende gerechten bakt, is een zeer vochtige omgeving in de gaarruimte aan te raden. Bij ander voedsel daarentegen moet het vocht uit de gaarkamer worden gehaald. Alle maatregelen zijn afhankelijk van het gaartype dat de operator kiest.

NL

Gaarmethode:	Vochtinlaat		Vochtafvoer
 Convectie	Handmatig door op de knop te drukken 		 Afvoerventiel gesloten
			 Afvoerventiel open
 Combi-steamen	 90% instelmogelijkheid van 0% tot 100%		Het openen/sluiten van het afvoerventiel wordt automatisch geregeld door het apparaat
 Stoomgaren			Afvoerventiel altijd gesloten
	Droge stoom	Vochtige stoom	

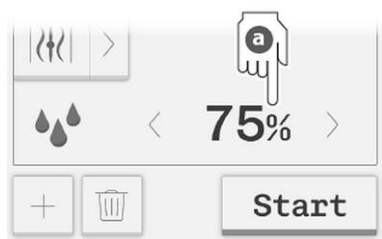
Ga als volgt te werk om de vochtafvoer of vochtinvoer in te stellen:

1. Raak het symbool "Vochtigheid | %" aan.

Bij **gaarprocessen met thermocirculatie** kunt u alleen kiezen of de aftapkraan open moet staan of niet.

Bij **convectie-stoomgaarprocessen** is het ook nodig om de waarde van het toe te voeren vocht in te stellen. In dat geval moet u:

2. De gewenste vochtigheid in in het pop-upvenster (b) instellen.
3. Klik op het symbool (c) om de instelling op te slaan.



Afb. 34



Afb. 35



Afb. 36

Bij **stoomgaren** kan de stoomverzadiging worden aangepast met de volgende instellingen:



Droge stoom



Vochtige stoom

Volgende gaarfasen instellen (optioneel)

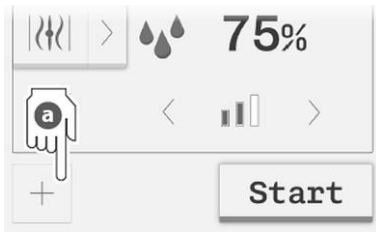
Zodra alle gaarparameters voor gaarfase 1 zijn ingesteld, kunnen indien nodig verdere gaarstappen worden ingesteld. Een gaarproces kan bestaan uit minimaal 1 gaarfase tot maximaal 9 gaarfasen.

De volgende stappen zijn mogelijk:

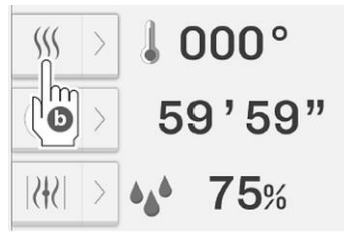
- **garen** met verschillende gaarfasen (sommige fasen kunnen bijvoorbeeld worden ingesteld op garen met stoom, andere op combigaren) en verschillende parameters (sommige gaarfasen kunnen bijvoorbeeld worden ingesteld op tijd en andere op kerntemperatuurregeling). ;
- **warmtebehoud**, om reeds gegaard voedsel warm te houden;
- Alleen **tekstberichten** (bijv. "Gaarproces controleren" of "Spek toevoegen").

Het is niet nodig om alle stappen toe te passen, bijvoorbeeld slechts twee of drie.

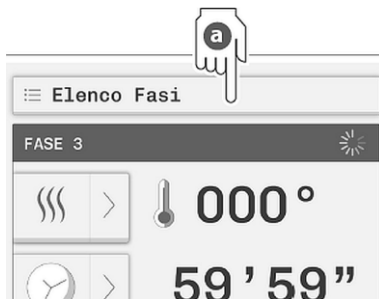
Nieuwe gaarstappen instellen (afb. 37, 38, 39)



Afb. 37



Afb. 38



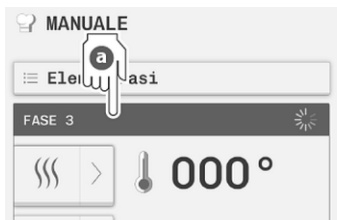
Afb. 39

1. Klik op het symbool "+ nieuwe fase" (a).
2. Stel de parameters voor de nieuwe gaarfase (b) in zoals hierboven beschreven voor gaarfase 1.
3. Deze fasen moeten worden bevestigd.
4. Na het voltooien van de instellingen met behulp van de pijlen, is het altijd mogelijk om de aangemaakte gaarfasen op dezelfde manier te doorlopen en, indien nodig, de parameters van de weergegeven gaarfase te wijzigen.

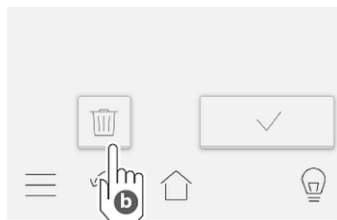
TIP!

Als gaarfase 1 is ingesteld op "INF", werkt het apparaat in de continuummodus en kunnen er na de eerste gaarfase geen verdere gaarfasen worden ingesteld.

Een gaarfase verwijderen



Afb. 40



Afb. 41

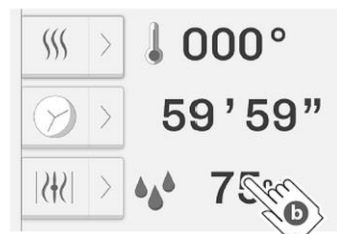
1. Navigeer met de pijltjes  om de gaarfase (a) te selecteren die moet worden gewist.
2. Klik op het symbool "Verwijderen" (b): de gaarfase wordt verwijderd uit de lijst.

NL

De warmhoudfase instellen



Afb. 42



Afb. 43

1. Klik op het symbool "+ nieuwe fase" (a).
2. Stel een nieuwe gaarfase in. Selecteer hiervoor het symbool  en stel de parameters voor deze gaarfase in zoals voor gaarfase 1, zoals hierboven uitgelegd.

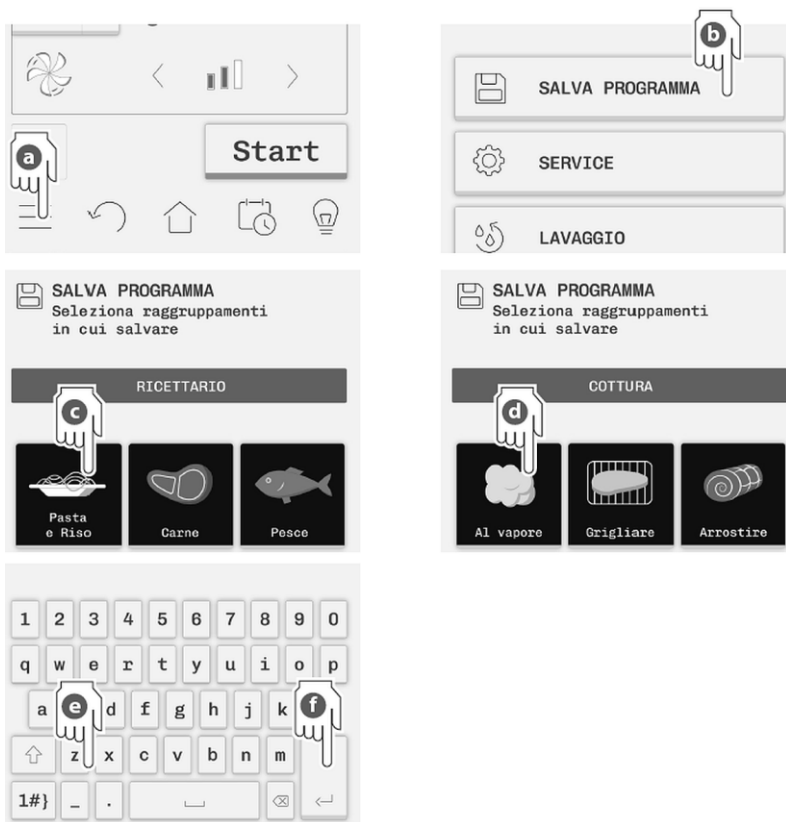
Gebruiksaanwijzing

De volgende instellingen worden in de fabriek gemaakt in de warmhoudmodus:

- **vochtigheid** vooraf ingesteld op 20 % (voor gebraden raden we een instelling tussen 20 % en 35 % aan, voor gestoofd vlees of braadprocessen tussen 90 % en 100 %).
- **ventilatorsnelheid** op niveau 1 (we raden aan deze waarde niet te wijzigen).

Meestal wordt de warmhoudfase ingesteld zonder de kooktijd te beperken. Het kan echter ook worden geconfigureerd als een tussenfase tussen de andere fasen. In dit geval moet u op de START-knop drukken om de volgende gaarfase te starten.

Het recept opslaan (optioneel)



NL

Afb. 44

We raden aan om de ingestelde gaarmethode op te slaan met de zoekparameters en naam: zo kan men het snel en gemakkelijk terugvinden telkens men het weer nodig hebt.

1. Klik op het symbool  (a, afb. 44).
2. Selecteer "Programma opslaan" door op het menuveld (b) te klikken.
3. Klik op het symbool (c) "Onderaan opslaan".
4. Selecteer de categorie die aan het recept moet worden toegevoegd; dit maakt het makkelijker om het later terug te vinden (in het voorbeeld is dit "Pasta en rijst").
5. Selecteer de zoekparameters (d) die aan het recept moeten worden toegewezen; dit maakt het gemakkelijker om het recept later terug te vinden (in het voorbeeld is dit gemarkeerd als kooktype "Gestoofd").
6. Bevestig met "ENTER" (f).
7. Geef het recept een naam door het in te voeren met het toetsenbord.
8. Bevestig met "ENTER" (f) om het recept op te slaan.
9. U kunt het recept dan meteen starten of het later gebruiken en het venster verlaten.

NL

TIP!

De recepten van de operator worden opgeslagen in de automatische gaarsectie (receptencatalogus/gaartypes) na de door de fabrikant geprogrammeerde recepten, die in alfabetische volgorde worden opgeslagen.

In tegenstelling tot de recepten van de fabrikant kunnen de recepten van de operator op elk moment worden gewijzigd. Open gewoon het recept in kwestie en wijzig de parameters naar wens. Het oorspronkelijke recept wordt permanent overschreven, wat betekent dat het niet meer kan worden hersteld met de eerder ingevoerde parameters.

Het gaarproces starten met een vooraf ingesteld recept



Afb. 45



Afb. 46

1. Zodra het recept (optioneel) is ingesteld en opgeslagen, start u het gaarproces met de groene knop (a) **START**:
 - Wanneer **voorverwarmen is geactiveerd**, plaats dan geen voedsel in de gaarkamer totdat het geluidssignaal aangeeft dat de voorverwarmingsfase is voltooid. Voeg nu pas het te garen voedsel toe.
 - Wanneer **voorverwarmen niet is geactiveerd**, plaats het voedsel dan onmiddellijk in de gaarkamer.

Als de deur van het apparaat gesloten is, begint de eerste gaarfase volgens de ingestelde parameters en verschijnt er een pagina met een overzicht van de parameters van het huidige gaarproces. Zodra gaarfase 1 is voltooid, start de volgende gaarfase (indien ingesteld) automatisch.

Het gaarproces eindigt na afloop van de ingestelde tijd (met geprogrammeerd einde gaarproces) of wanneer de kerntemperatuur of de ingestelde Delta-T temperatuur is bereikt (einde gaarproces met kerntemperatuurvoeler of Delta T).

Als het garen klaar is, geven een bericht op het scherm en een geluidssignaal aan dat de GN-containers/bakblikken uit de gaarkamer moeten worden gehaald.

Na het openen van de deur van het apparaat en het verwijderen van het voedsel uit de gaarkamer, wordt hetzelfde gaarproces opnieuw aangeboden.

2. Indien nodig start u het gaarproces opnieuw met de groene **START** toets.
3. Om het gaarproces te stoppen voordat de tijd is verstreken, klikt u op de rode **STOP** knop.
4. Om de parameters tijdens het gaarproces te wijzigen, klikt u op de betreffende parameter en gaat u te werk zoals eerder beschreven om deze te wijzigen.
5. Bevestig de instelling.
6. Om handmatig vocht toe te voegen tijdens het gaarproces, drukt u op de toets



Het toevoegen van vocht wordt beëindigd wanneer deze knop wordt losgelaten.

Speciale functies

Rookmodus

Om het rookproces in de gaarkamer uit te voeren, is extra apparatuur genaamd een "Smoker" noodzakelijk (niet in de levering inbegrepen!). Deze moet aan het begin van de rookfase in de gaarkamer op de bakplaat worden geplaatst.

Als het kookprogramma voorziet in de volgende gaarfase, moet de "Smoker" uit de oven worden verwijderd.

TIP!

Volg de handleiding voor de extra apparatuur, waarin staat wat de aansluiting en het gebruik van de rookapparatuur is.

Na het starten van het gaarproces met de toets **START** vraagt het apparaat om de rookapparatuur erin te plaatsen voordat de fase **Roken** wordt gestart.

De rookapparatuur wordt boven de bakplaat geplaatst,

Dit proces moet worden bevestigd door de operator voordat het apparaat de gaarfase start.

In de **Rookfase** is het mogelijk om de temperatuur, tijd, ventilatie en het afvoerventiel voor de vochtigheid in te stellen. We raden echter aan om het afvoerventiel dicht te laten zodat er geen rook uit de gaarkamer ontsnapt.

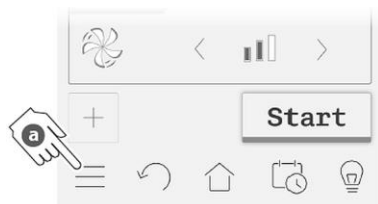
Het rookproces kan zowel koud als warm plaatsvinden, afhankelijk van het type product en het gewenste effect.

In het eerste geval stelt u de temperatuur in tussen 10 °C en 30 °C. De minimumtemperatuur in de gaarkamer zal dicht bij de kamertemperatuur liggen. Het is mogelijk om de gaarkamer verder te koelen door er ijs in te plaatsen.

Bij dit soort werk is de maximale temperatuur die kan worden ingesteld 200 °C.

Aan het einde van de **Rookfase** vraagt het apparaat om de rookapparatuur te verwijderen; dit proces moet bevestigd worden door de operator, pas dan gaat het apparaat door naar de volgende fase.

Koelen van de gaarruimte



Afb. 47



Afb. 48

Door middel van de functie **Koelen** is het mogelijk om de temperatuur in de gaarkamer snel omlaag te brengen, om over te gaan van een bereidingstype met hoge temperatuur naar een meer delicaat gaarproces dat lagere temperaturen vereist (bijvoorbeeld van het bereiden van gebraden naar het garen van gestoomde groenten).

Deze functie kan ook worden gebruikt vóór het reinigen.

1. Druk in dit geval op de insteltoets (a)  om naar de selectie van de gaarmethode te gaan.
2. Selecteer de functie **Koelen** (b).
3. Stel de gewenste temperatuur (c) in met het numerieke toetsenbord (d).
4. Bevestig de instelling (e).
5. Klik op het symbool .

TIP!

Wanneer de functie Koelen is geïmplementeerd, kan er geen andere functie worden gebruikt.

WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar!

Er kan hete stoom ontsnappen als de deur van het apparaat wordt geopend.

Om veiligheidsredenen kan het koelen alleen worden gestart als de deur van het apparaat gesloten is. De toesteldeur mag pas geopend worden nadat dit programma is gestart.

Wees heel voorzichtig wanneer u de ovendeur opent terwijl de oven draait.

Gebruik beschermende handschoenen bij het hanteren van het apparaat.

6. Open de ovendeur om de verwijdering van de warme lucht en de toestroom van koudere lucht te bevorderen.

Op deze manier zal de gewenste temperatuur in kortere tijd bereikt worden en is het mogelijk verder te gaan met de meer delicate gaarprocessen.

Indien nodig kunt u vocht toevoegen door de handmatige stoomknop  ingedrukt te houden.

Uitgestelde start



Afb. 49

Indien nodig kan het opstarten van het apparaat worden uitgesteld.

1. Klik in het startscherm op het symbool voor vertraagde start (a) .
2. Stel de datum en tijd (b) in wanneer het apparaat moet worden ingeschakeld.
3. Bevestig met "OK" (c).



Afb. 50

6.2.2 Automatische gaarprocessen

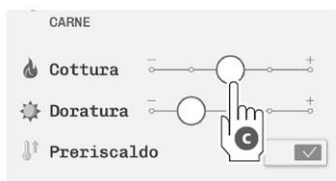
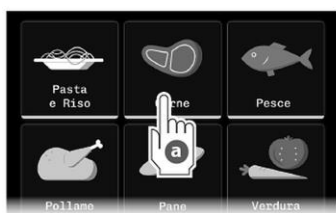


Op het startscherm kan de optie "Kookboek" worden geselecteerd. Dit kookboek bevat de geregistreerde automatische gaarprocessen (recepten) van de fabrikant. Ze kunnen niet worden gewijzigd, maar ze kunnen wel worden gedupliceerd en de gebruiker kan de kopie naar wens aanpassen.

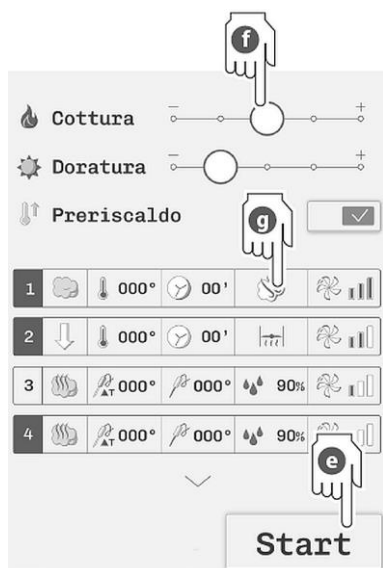
Aan deze automatische gaarprocessen kunnen volledig door de gebruiker gemaakte recepten worden toegevoegd. Om het gemakkelijker te maken het juiste recept te vinden, zijn ze onderverdeeld op gaarwijze (bv. garen met stoom, convectie garen, enz.) of op categorie (bv. pasta/rijst, vlees, enz.).

Om tussen de twee zoekmodi te schakelen, klik u gewoon op de knop "Receptencatalogus/Gaartypes".

Automatische gaarprocessen gebruiken



Afb. 51



Afb. 52

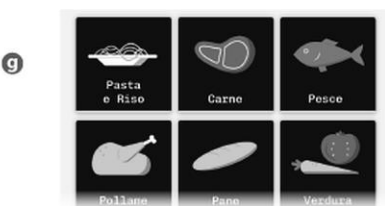
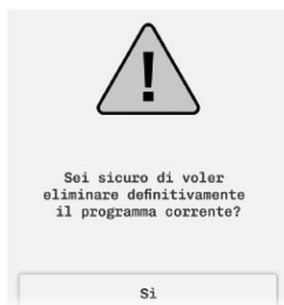
1. Selecteer de gaarmethode of categorie (a) waaraan het gewenste recept is toegewezen (bv. garen met stoom).
2. Selecteer het gewenste recept (b) (bijvoorbeeld gemengde ovenschotels).
3. Selecteer afhankelijk van het recept de bruiningsgraad, het vochtgehalte of de bakgraad; klik hiervoor op het symbool en stel de gewenste waarde in (c).
4. (optioneel) Breng de nodige wijzigingen aan in de kookparameters (bijv. *verhoog de temperatuur*); klik hiervoor op het symbool met het slotje onderaan en wijzig de parameters zoals reeds beschreven. Bevestig de nieuwe instellingen.

Volg de instructies in de tabel "Receptwijzigingen" hieronder.

Als er wijzigingen zijn aangebracht (g) in het recept:

... dat is opgeladen door de fabrikant	... dat is opgeslagen door de operator
De gemaakte wijzigingen zijn tijdelijk, d.w.z. ze zijn alleen van toepassing op het gaarproces dat op dat moment plaatsvindt.	Individuele recepten kunnen vrij worden aangepast aan u eigen wensen.

5. Start het gaarproces met de groene **START** toets (e).
6. Indien nodig (f) wacht tot het voorverwarmen klaar is en plaats dan het voedsel in de gaarkamer.



Receptwijzigingen

Wijzigingen	Recepten van de fabrikant	Recepten van de operator
De receptparameters wijzigen (afb. 52, d)	De gemaakte wijzigingen zijn tijdelijk, d.w.z. ze zijn alleen van toepassing op het gaarproces dat op dat moment plaatsvindt. De parameters van het originele recept blijven behouden.	De gemaakte wijzigingen zijn permanent, d.w.z. de parameters van het oorspronkelijke recept zijn gewijzigd en kunnen niet meer worden hersteld naar de eerder ingestelde parameters.
De receptnaam wijzigen (afb. 53, b)	De namen van recepten kunnen niet worden gewijzigd; het is wel mogelijk om een recept te kopiëren en op te slaan onder de gewenste naam.	Recepten kunnen een andere naam krijgen; het originele recept wordt gelabeld met de nieuwe naam.
Het recept verplaatsen (afb. 53, g)	Recepten kunnen niet worden verplaatst; het is wel mogelijk om een recept te kopiëren en deze kopie over te zetten naar de gewenste categorie of het gewenste gaartype.	De recepten kunnen worden verplaatst naar de gewenste categorie of het gewenste gaartype.
Een recept verwijderen (afb. 53, f)	Recepten kunnen worden verwijderd, maar later niet meer worden hersteld. Vóór het verwijderen wordt de operator gevraagd om het verwijderingsproces te bevestigen met een overeenkomstige boodschap op het scherm.	
Een recept kopiëren (afb. 53, d)	Recepten kunnen bijvoorbeeld worden gekopieerd om te gebruiken als basis voor een eigen recept. 1. Selecteer de categorie waarin het recept moet worden opgeslagen (bijvoorbeeld "Gebraad") 2. Bevestig door op "Volgende" te drukken. 3. Hernoem de kopie naar een naam naar keuze. 4. Bevestig met "Opslaan".	

Speciale automatische gaarprocessen

Functie Rack Control



De functie "Rack Control" is vooral handig in dynamische keukens waar gerechten met dezelfde bereidingswijzen en parameters maar met verschillende bereidingstijden tegelijkertijd worden gegaard.

Deze functie maakt het mogelijk:

A – Handmatige timerinstelling voor elk geplaatst bakblik (tot een maximum van 6 of 10, afhankelijk van het apparaatmodel). Er kan een tijd worden ingesteld op alle timers, of een van de timers kan worden ingesteld op een kerntemperatuurvoeler.

B – Meerdere menu's gebruiken die al zijn ingesteld (bijv. Ontbijt, Multibaker, enz.) en vaak bereide gerechten bevatten met timers die al zijn toegewezen.

Voorbeeld: Ontbijt

Geladen gerechten: Croque Madame, champignons, aardappelpannenkoekjes, spek, tomaten, toast, gebakken ei.

Indien nodig kunt u de timers die aan elk gerecht zijn toegewezen wijzigen (u kunt bijvoorbeeld de bereidingstijd voor bacon verhogen van de ingestelde waarde van 4' naar 5'), of vaak bereide gerechten toevoegen (bijv. worstjes) om het menu aan te passen aan uw vereisten om het laden te versnellen.

C – met de EASY SERVICE-functie in combinatie met **a** of **b** (afb. 54): In dit geval is ALLE voedsel op hetzelfde moment klaar, omdat het apparaat u vraagt om elk bakblik op het juiste moment te plaatsen volgens de daarvoor ingestelde gaartijd.

TIP!

Om praktische redenen is het raadzaam om timer 1 toe te wijzen aan het bovenste bakblik en de andere timers respectievelijk aan de volgende bakblikken, zodat het gemakkelijker is om te weten welk bakblik verwijderd moet worden.

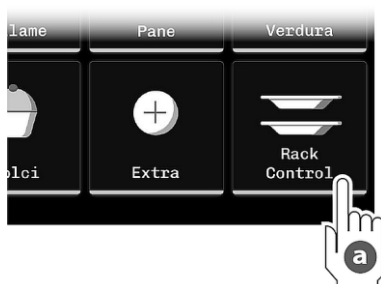
A – Handmatige timerinstelling

Na de standaardinstelling van de gaarparameters kunnen tot 10 timers handmatig worden ingesteld, één voor elke bakplaat.

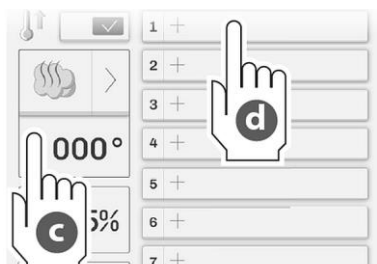
Alle timers kunnen op tijd worden ingesteld of er kan er een worden ingesteld met een kerntemperatuurvoeler.

Wanneer de ingestelde tijd is bereikt (indien getimed) of de ingestelde kerntemperatuur is bereikt (indien de kerntemperatuurvoeler wordt gebruikt), geven een pieptoon en de melding "End" aan dat de bakplaat klaar is met garen en dus uit de gaarkamer kan worden verwijderd terwijl het gaarproces van de andere bakplaten wordt voortgezet (het apparaat staat in de modus ONBEEINDIGD).

Afb. 54



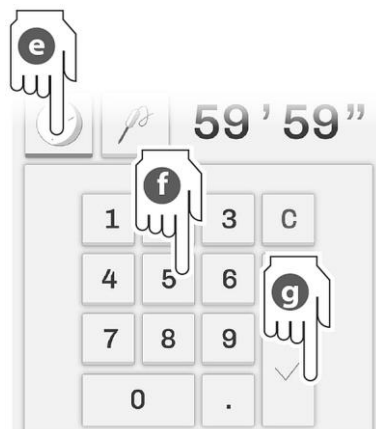
Keuze van de functie



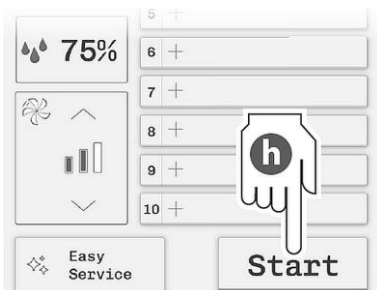
De gaarparameters en de eerste timer instellen



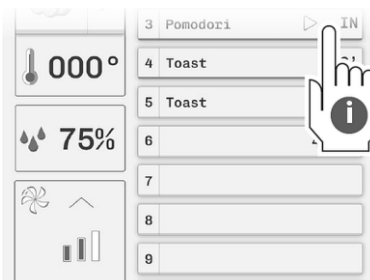
Keuze van de manuele werkingsmodus



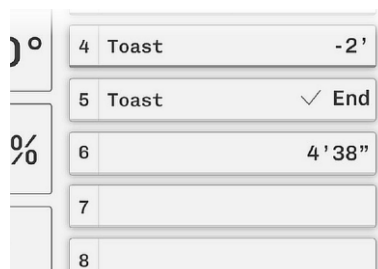
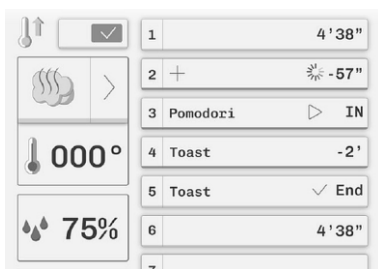
BAKPLAAT 1 - Instellen van de gaartijd van de temperatuur die moet worden bereikt door de kerntemperatuurvoeler



Start het gaarproces zodra alle benodigde bakplaten zijn geplaatst.



Activering timer: begin met aftellen



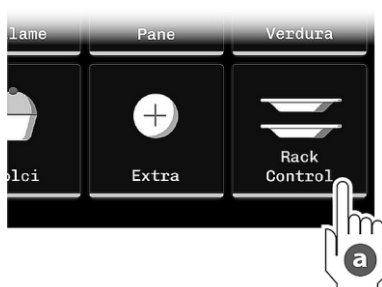
De bakplaten waarnaast de melding "End" wordt weergegeven, kunnen uit de gaarkamer worden verwijderd.

NL

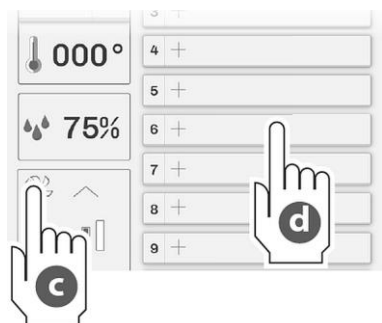
B – Het menu gebruiken

Na de standaardinstelling van de gaarparameters kan een menu worden geselecteerd met typische gerechten met reeds toegewezen timers. Indien gewenst is het mogelijk om normaal gegaard gerechten toe te voegen om het menu te personaliseren volgens specifieke vereisten. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt (indien getimed) of de ingestelde kerntemperatuur is bereikt (indien de kerntemperatuurvoeler wordt gebruikt), geven een pieptoon en de melding "End" aan dat de bakplaat klaar is met garen en dus uit de gaarkamer kan worden verwijderd terwijl het gaarproces van de andere bakplaten wordt voortgezet (het apparaat staat in de modus ONBEEÏNDIGD).

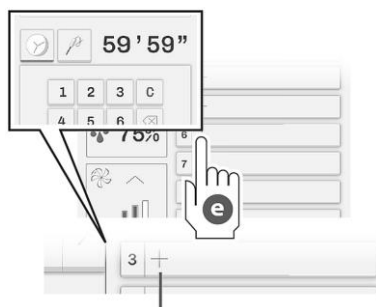
Afb. 55



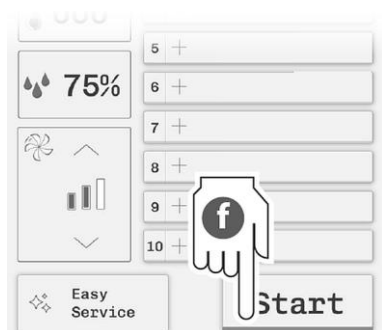
Keuze van de functie



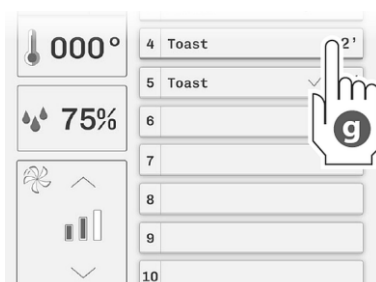
ONTBIJT menu selectie



De gaarparameters en de eerste timer instellen

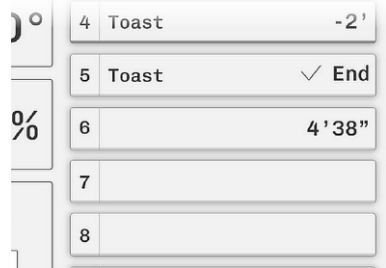
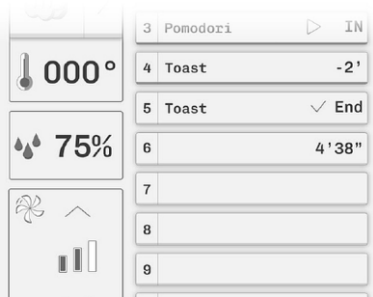


BAKPLAAT 1 - Selectie van het te garen voedsel: indien nodig kan de ingestelde tijd worden gewijzigd



Start het gaarproces zodra alle benodigde bakplaten zijn geplaatst.

Activering timer: begin met aftellen



De platen waarna het bericht "Einde" wordt weergegeven, kunnen uit de oven worden verwijderd.

C – De functie EASY SERVICE gebruiken

Na het instellen van de bereidingstijd voor elke bakplaat (zie punt A of B), kun u ook de functie EASY SERVICE kiezen: in dat geval is AL het voedsel op hetzelfde moment klaar, omdat het apparaat op basis van de voor elke bakplaat ingestelde tijd vraagt om de bakplaat op het juiste moment te plaatsen.

Afb. 56



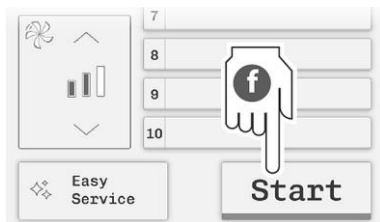
Keuze van de functie



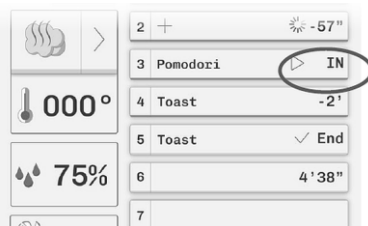
ONTBIJT menu selectie



BAKPLAAT 1 - Selectie van het te garen voedsel: indien nodig kan de ingestelde tijd worden gewijzigd



Activering van de EASY-SERVICE-functie



Activering van de timer: Begin met aftellen

Om ervoor te zorgen dat alle gerechten op hetzelfde moment klaar zijn, plaats u eerst de gerechten met de markering IN die meer tijd nodig hebben in de oven (in dit voorbeeld: toast). Leg dan na twee minuten het spek in de gaarkamer en na 4 minuten de eieren.

One Touch



De gebruiker kan zijn of haar favoriete recepten, individueel of automatisch, in het One Touch menu plaatsen, waardoor de zoektijd wordt verkort en de starttijd wordt versneld.

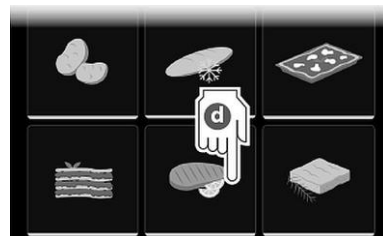
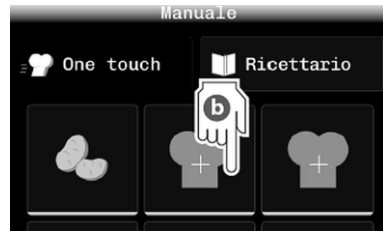
De parameters van ingevoerde recepten kunnen niet worden gewijzigd, ingevoerde recepten kunnen worden vervangen.

One Touch gebruiken

Zo kan een recept worden toegevoegd aan het One Touch-menu (afb. 57)

- klik op het One Touch-symbool (a);
- klik op het koksmuts-symbool (b);
- selecteer het in te voeren recept (bijv. Geroosterde uienringen) (c);
- selecteer het symbool dat aan het recept moet worden toegewezen (bijv. Groenten) (d); het symbool wordt weergegeven op de One Touch-pagina.

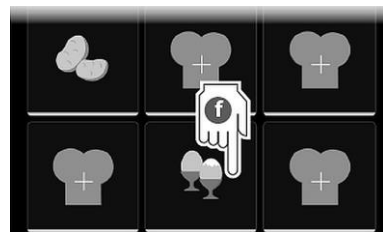
Afb. 57



Zo kun u een recept starten vanuit het One Touch-menu (afb. 58):

- klik op de knop One Touch (e);
- klik op het symbool (b) van het gewenste recept (bijv. Dessert): het recept wordt automatisch gestart.

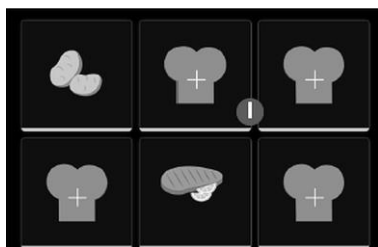
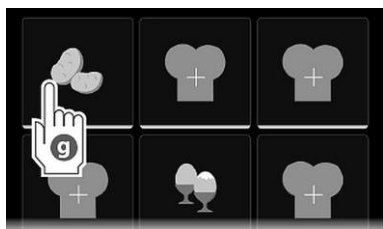
Afb. 58



Zo kan het recept worden weergegeven in het One Touch-menu (afb. 59):

- druk enkele seconden op het symbool (g) van het recept dat moet worden omgewisseld (bijv. Dessert naar Groente omwisselen);
- selecteer het symbool (h) voor het nieuwe recept dat in het menu moet worden weergegeven (bijvoorbeeld gegaard uienringen);
- selecteer het symbool (i) van het recept dat moet worden toegewezen aan het nieuwe recept (bijvoorbeeld Groenten);
- in het menu One Touch is het symbool Dessert vervangen door het symbool Groente (I).

Afb. 59



Exporteren/importeren van recepten en registers naar USB-stick

De volgende inhoud kan worden geëxporteerd en geïmporteerd met dit menu:

Recepten:

individueel ingestelde recepten door de operator, die worden opgeslagen na handmatige instelling.

Register:

HACCP;
alarmen geactiveerd;
uitgevoerde reinigingsprocessen.

HACCP PROTOCOL

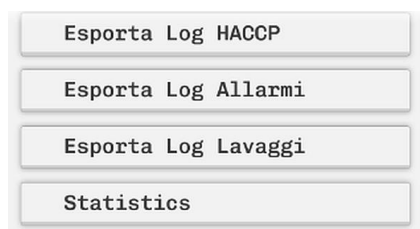
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) is een groep preventieve maatregelen om de hygiëne en de bescherming van de gezondheid in de voedingssector te waarborgen.

Dit is gebaseerd op een analyse van de mogelijke risico's van bacteriële, chemische of fysieke besmetting in de verschillende stadia van het productieproces, evenals in de daaropvolgende fasen van opslag, transport en verkoop aan de consument.

Hieronder staan de 'omslagpunten' en fasen waarin een dergelijke besmetting waarschijnlijker is.

Afhankelijk van de resultaten van de analyse worden permanente controleprocedures ontwikkeld en geïmplementeerd in elke fase van de voedselverwerking om mogelijke risico's te voorkomen.

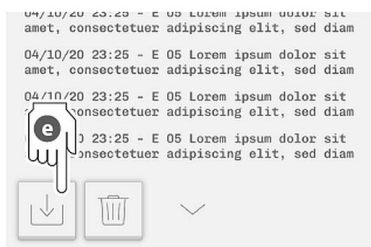
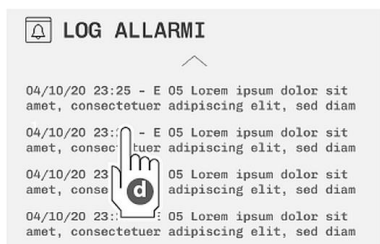
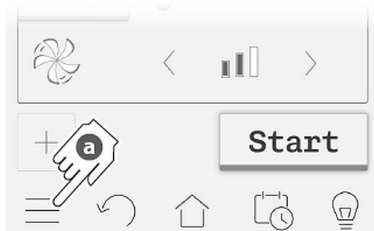
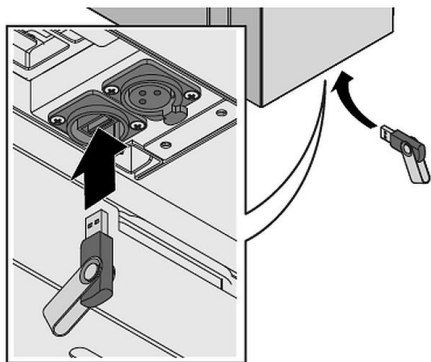
Registers zijn "Lijsten" van gebeurtenissen die hebben plaatsgevonden; schoonmaakregisters bevatten bijvoorbeeld informatie over het soort schoonmaak en de datum en tijd van de schoonmaak.



Afb. 60

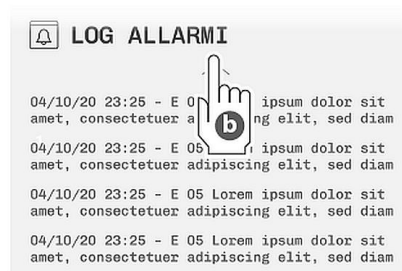
Bestanden kunnen worden geïmporteerd/geëxporteerd door een geheugenstick (geformatteerd als FAT32) in de USB-poort onder het bedieningspaneel te steken.

Selecteer wat geïmporteerd/geëxporteerd moet worden en druk op **START** om het proces te starten.



Afb. 61

Volg de illustratie om **alleen de registers weer te geven**.



Afb. 62

7 Reiniging en onderhoud

De bediener moet ervoor zorgen dat de apparatuur en de veiligheidsonderdelen in goede staat worden gehouden. De effectiviteit van controle- en veiligheidssystemen moet worden gecontroleerd.

Onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door goed opgeleid en gespecialiseerd personeel.

Als het nodig is om veiligheidsvoorzieningen te verwijderen voor onderhoud, reiniging en reparatie, moeten ze onmiddellijk na voltooiing van de werkzaamheden weer worden geïnstalleerd en moet de werking ervan worden gecontroleerd.

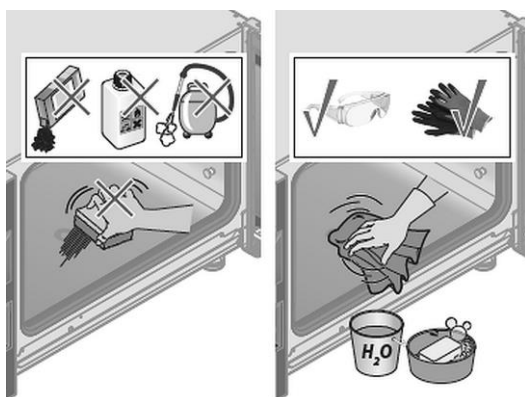
Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd volgens de gebruiksaanwijzing en met de voorgeschreven intervallen.

NL

7.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.

- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen tijdens alle schoonmaakwerkzaamheden. Beschermende handschoenen en een veiligheidsbril zijn verplicht bij het uitvoeren van handmatige reinigingswerkzaamheden met direct gebruik van reinigingsmiddelen, aangezien deze verwondingen en brandwonden kunnen veroorzaken door contact en inademing.
- Gebruik NOOIT schurende of poedervormige, agressieve of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. zoutzuur/ zoutzuur of zwavelzuur, soda loog, etc.), schurende of puntige gereedschappen (bijv. schuursponzen, schrapers, staalborstels, etc.), stoomstoten of water onder druk om onderdelen of accessoires te reinigen. Let op! Gebruik deze gereedschappen en materialen niet om ook de onderkant van het apparaat schoon te maken.



Afb. 63

7.2 Reiniging

Regelmatige reiniging door de gebruiker

1. Om een goede werking, hygiëne en efficiëntie te garanderen, moet het apparaat aan het einde van de werkdag regelmatig worden gereinigd, indien nodig tussentijds of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt..

Door regelmatig te reinigen, kunt u voorkomen dat de bak- en braadresten verschroeien.

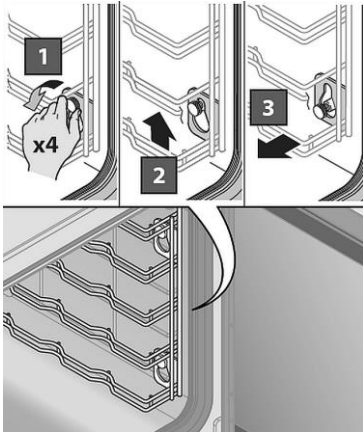
2. Gerechten uit het apparaat verwijderen.
3. Als ze gebruikt zijn, verwijder dan het rooster, de platen en de GN-bakken.

Reiniging en onderhoud

4. Reinig de warmtebehandelingskamer met lauwwarm zeepsop en een zachte doek of spons. Spoel grondig af met schoon water en zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddel achterblijft. Droog ten slotte de warmtebehandelingskamer grondig af.
5. Gebruik bij hardnekkig vuil speciale reinigingsmiddelen. Zich houden aan de beschrijving van de producent van het desinfecterende middel.
6. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek. De gereinigde oppervlakken zorgvuldig drogen. Gebruik indien nodig alleen speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kan corrosie van het apparaat veroorzaken.
7. Maak de afzuigkap regelmatig schoon.

Geleiders

Om de thermische behandelkamer gemakkelijker schoon te maken, kunnen de geleiders uit het apparaat worden verwijderd.

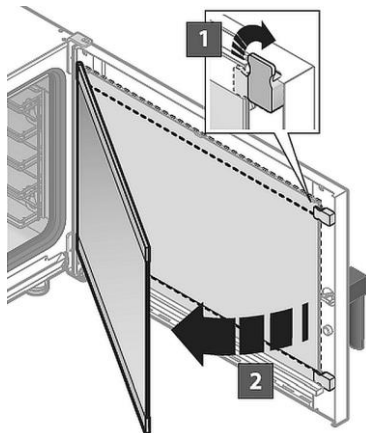


Afb. 64

1. Draai de geribbelde schroeven (1) los (rechts en links).
2. Schuif de geleiders omhoog (2) en trek ze uit de warmtebehandelingskamer (3).
3. Reinig de geleiders met warm water, een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
4. Droog de geleiders grondig af met een zachte doek.
5. Nadat de kamer en geleiders zijn schoongemaakt, plaatst u de geleiders terug in de kamer en zet u ze vast met de geribbelde schroeven.

Toesteldeur/-binnenruit

Dankzij de dubbele beglazing kan de deur van het apparaat gemakkelijk worden schoongemaakt. Indien nodig kan de binnenruit worden geopend en verwijderd.



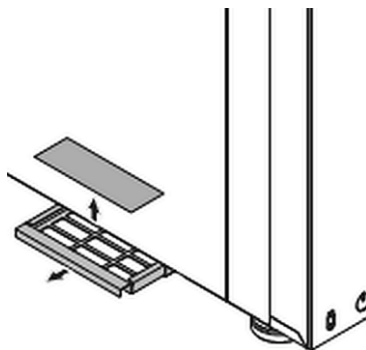
Afb. 65

1. Schroef hiervoor de twee stoppen (boven en onder) die de binnenruit vasthouden los door ze met de klok mee te draaien (1).
2. Kantel de binnenruit (2).
3. Reinig het binnenglas aan beide zijden en de deur van het apparaat met geschikte middelen.
4. Droog beide zijden van de binnenruit grondig af.
5. Sluit de binnenruit weer of plaats hem op de juiste manier en zet de aanslagen vast in hun oorspronkelijke positie door tegen de klok in te draaien.

NL

Ventilatiefilter bedieningspaneel

Het ventilatiefilter van het bedieningspaneel van het apparaat moet minstens één keer per maand worden gereinigd.



Afb. 66

1. Trek het ventilatiefilter uit de houder door de zijkanen met uw vingers vast te houden.
2. Reinig het ventilatiefilter met de hand met water en zeep. Spoel het af met schoon water en laat het drogen.
3. Plaats het ventilatiefilter terug in de houder.
4. Schuif de handgreep op zijn plaats onder het apparaat.

LET OP!

Gebruik het apparaat niet zonder ventilatiefilter.

Reiniging en onderhoud

We raden aan om het ventilatiefilter minstens een keer per jaar te vervangen, of vaker als het apparaat wordt gebruikt in een omgeving met een hoge concentratie meelstof of soortgelijke stoffen.

LET OP!

Als het ventilatiefilter beschadigd of versleten is, moet het worden vervangen. Het moet als reserveonderdeel bij de dealer worden besteld.

7.2.1 Automatische reiniging

(beschikbaar op DRS-modellen)

Wacht tot de gaarkamer onder 100 °C is of gebruik indien nodig de koelfunctie (hoofdstuk "Speciale functies/Koeling").

WAARSCHUWING!

Gevaar voor verwonding en vergiftiging door ontsnappende dampen.

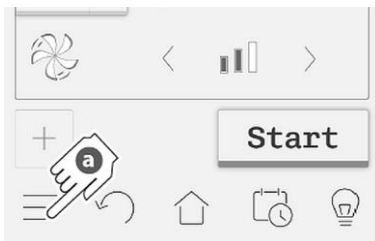
In geen geval mag de deur van het apparaat geopend worden tijdens het reinigingsprogramma.

Alle schoonmaak- of spoelwerkzaamheden moeten worden uitgevoerd terwijl de gaarkamer leeg is en zonder voedsel of accessoires (bijv. bakblikken, potten, bestek, enz.).

Om veiligheidsredenen lopen de reinigings- en spoelprogramma's alleen als de deur van het apparaat gesloten is.

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidselement dat het lopende reinigings- of spoelproces onderbreekt als de deur van het apparaat wordt geopend: dit wordt weergegeven in de vorm van een melding. Zodra de deur van het apparaat wordt gesloten, verdwijnt de melding en gaat het reinigen/spoelen verder.

Afb. 67

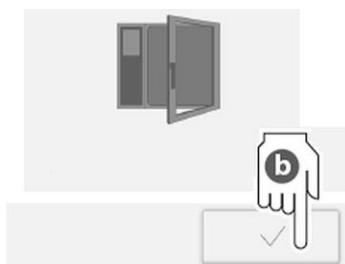
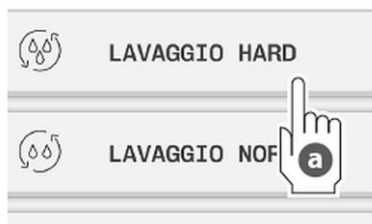




1. Selecteer "Reinigen" (a + b) tussen de instellingen.
2. Selecteer het reinigingsprogramma (c) dat geschikt is voor de mate van vervuiling van de gaarkamer. De volgende tabel in acht nemen.

SOFT		48 minuten	Lichte vervuiling
NORMAAL		53 minuten	Normale vervuiling
HARD		58 minuten	Zware vervuiling
Spoelen	Voor het spoelprogramma zijn geen reinigingsmiddelen nodig		

Afb. 68





1. Gebruik na het selecteren van het reinigingstype (a) de toets **START** om het reinigingsprogramma te starten.
2. Afhankelijk van de geselecteerde opties kan het display u vragen om de afdichting van de gaarkamer te reinigen met een vochtige doek (b) of om het niveau van het reinigingsmiddel te controleren (c). Volg deze stappen.
3. Als de container is vervangen, moet dit worden bevestigd door op de betreffende knop (c) te klikken.
4. Tijdens de reinigingscyclus toont het display de huidige fase en de voortgang (d).

De reinigingscyclus bestaat uit vier fasen:

Voorwassen	Tijdens het voorwassen wordt een 'natte' stoomfase zonder toegevoegd reinigingsmiddel geactiveerd om de dikste resten op te zuigen.
Reinigen	Dit is de eigenlijke fase met het reinigingsmiddel.
Spoelen	In deze stap wordt de gaarkamer grondig gespoeld (drie cycli) om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
Drogen	In deze stap wordt de gaarkamer aan de lucht gedroogd.

LET OP!

Als u vaak "vettig" voedsel bakt (bv. biggen, braadstukken enz.), is het raadzaam om het reinigingsprogramma ook tussen de afzonderlijke gaarprocessen te starten om de eindreiniging te vergemakkelijken en altijd voor de nodige hygiënische omstandigheden te zorgen.

Vervangen van reinigingsmiddel

VOORZICHTIG!

Draag persoonlijke beschermingsmiddelen (zoals een veiligheidsbril en beschermende handschoenen) bij het aanbrengen of vervangen van de container met schoonmaakmiddel.

Raak de reiniger niet met blote handen aan.

Bij contact met de huid of ogen grondig met stromend water afspoelen en onmiddellijk een arts raadplegen.

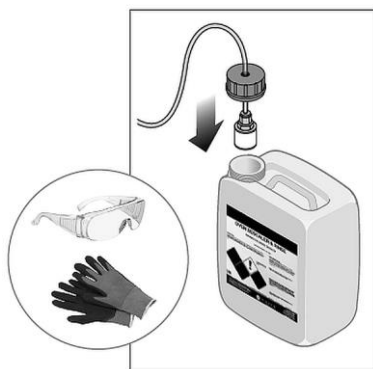
LET OP!

Ongeschikte schoonmaakmiddelen kunnen het apparaat beschadigen.

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen die speciaal zijn ontworpen voor combisteamers.

Als er een ongeschikt reinigingsmiddel wordt gebruikt, vervalt de garantie.

Afb. 69

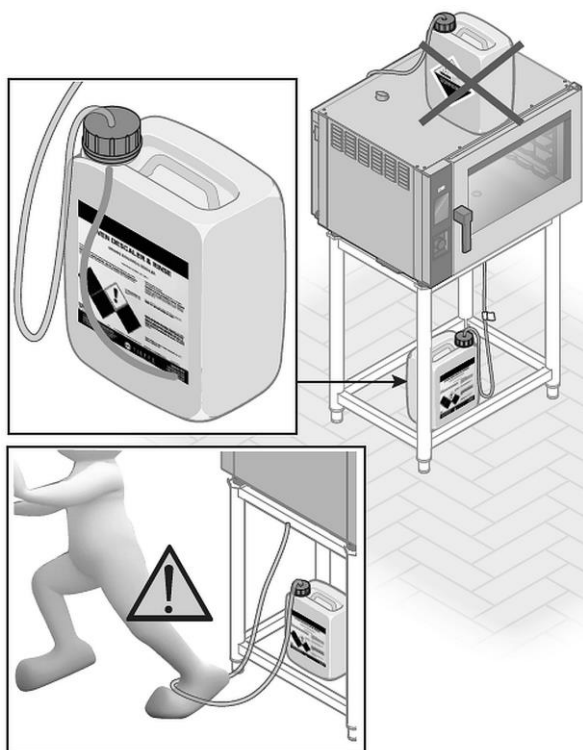


Onder het apparaat zit een kleine, transparante slang die is aangesloten op een interne pomp die het reinigingsmiddel opzuigt.

1. Deze slang moet in een geschikte container worden geplaatst.

Zorg ervoor dat de container:

- op de vloer wordt geplaatst;
- de doorgang niet blokkeert;
- niet op het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid van andere hete apparaten of voorwerpen is geplaatst.



De eerste reiniging na het vervangen van de container moet worden bevestigd door op de betreffende knop te drukken.

VOORZICHTIG!

Gooi lege vaatwasmiddel- of spoelglansmiddelcontainers weg volgens de voorschriften.

Onderbreking van lopende schoonmaakwerkzaamheden

Voorzichtigheid is geboden bij het onderbreken van het schoonmaken, want resten van schoonmaakmiddelen die niet worden verwijderd, kunnen latere gaarprocessen verontreinigen. Het wordt daarom afgeraden voor de operator om het reinigen te onderbreken.

Mogelijke gevallen van onderbreking:

- als tijdens het reinigen de stroomtoevoer naar het apparaat minder dan twee minuten wordt onderbroken (bijvoorbeeld bij een zeer korte stroomonderbreking), wordt het reinigen voortgezet vanaf het punt waar het werd onderbroken, zonder dat dit wordt gemeld of zonder dat de operator hoeft in te grijpen.
- als de stroomstoring langer dan twee minuten duurt of als de operator de reiniging om een of andere reden moet onderbreken.

In dit geval is het mogelijk:

Onderbreking bij ...	
voorwassen	Toelaatbare onderbreking De knop  indrukken
reinigen	Toelaatbare onderbreking Druk vervolgens op de toets  ; de combi-steamer gaat automatisch over in de spoelfase, die op geen enkele manier kan worden onderbroken.
spoelen	Onderbreken is niet toegestaan
drogen	Toelaatbare onderbreking De knop  indrukken. Onderbreking treedt onmiddellijk op.

TIP!

Wanneer u terugkeert, verschijnt er een bericht over de stroomonderbreking, klinkt er een geluidssignaal en begint het spoelen automatisch, dat op geen enkele manier kan worden onderbroken.

7.3 Onderhoud

- Laat het apparaat regelmatig (minimaal één keer per jaar) controleren door geautoriseerd en gespecialiseerd personeel. Neem hiervoor contact op met de service.
- Voordat u met onderhoudswerkzaamheden begint, dient u de stroomtoevoer af te sluiten, de watertoevoer af te sluiten en het apparaat volledig te laten afkoelen.
- Koppel de stroom- en waterleidingen correct los voordat u het apparaat naar een nieuwe locatie verplaatst.
- Als het apparaat op een rolsysteem staat, controleer dan of elektrische bedrading, leidingen of slangaansluitingen tijdens het rijden niet beschadigd zijn.
- Nadat u het apparaat naar een nieuwe plaats heeft verplaatst, moet u zich ervan vergewissen dat alle elektrische aansluitingen en wateraansluitingen zijn gemaakt in overeenstemming met de geldende normen voordat u het apparaat opstart.

8 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door voldoende gekwalificeerd technisch personeel.

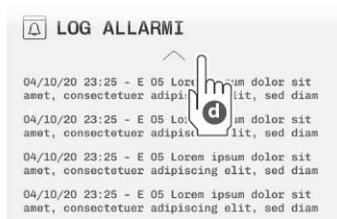
Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen. Vermeld heel zeker het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

Alarmscherm

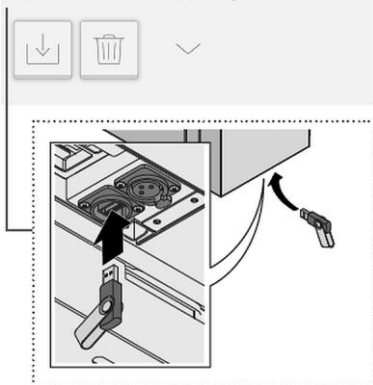
Het apparaat slaat alle geactiveerde alarmen op, die op een USB-stick kunnen worden opgeslagen voordat ze worden gewist.

Volg de onderstaande stappen:

Afb. 70



amet, consectetur adipiscing elit, sed diam
04/10/20 23:25 - E 05 Lorem ipsum dolor sit
amet, consectetur adipiscing elit, sed diam
04/10/20 23:25 - E 05 Lorem ipsum dolor sit
amet, consectetur adipiscing elit, sed diam
04/10/20 23:25 - E 05 Lorem ipsum dolor sit
amet, consectetur adipiscing elit, sed diam



Alarmberichten exporteren naar een persoonlijke USB-stick (de USB-poort bevindt zich onder het bedieningspaneel van het apparaat)

Mogelijke storingen

Alarmlijst

Het temperatuur- en tijddisplay op het bedieningspaneel toont de alarmen die geactiveerd zijn. De volgende alarmen kunnen zich voordoen::

Alarm/ bericht	Beschrijving	Actie / oplossing	Hulp
E000 Gaarruimte- sensor defect	Defecte gaarruimtetemperatuur- sensor	Het gaarproces wordt onderbroken	Neem contact op met serviceafdeling
E001 Motorzeke- ring 1	Thermoschakelaaralarm motorbeveiliging (hoger in geval van 2 of 3 motoren)	Het gaarproces wordt onderbroken Automatisch herstel	Neem contact op met serviceafdeling
E002 Zekering van de gaarruimte	Overtemperatuurbeveili- gingsalarm voor de gaarkamer	Het gaarproces wordt onderbroken Automatisch herstel	Neem contact op met serviceafdeling
E004 Moeder- bord- oververhit- tingsalarm - filter reinigen	Oververhittingsalarm van het moederbord	Het gaarproces wordt onderbroken	Reinig het filter van het bedieningspaneel (afb. 66) Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat niet uit Neem contact op met de service als de storing vaker optreedt

Alarm/ bericht	Beschrijving	Actie / oplossing	Hulp
E005 Geen communi- catie met de basis	Seriële communicatieproblemen tussen de touchscreen displaykaart en het moederbord	Het gaarproces wordt onderbroken	Het apparaat in- /uitschakelen Neem contact op met de service als de storing vaker optreedt
E006 Motorzeke- ring 2	Thermoschakelaaralarm voor lagere motorbeveiliging	Het gaarproces wordt onderbroken Automatisch herstel	Neem contact op met serviceafdeling
E007 Motorzeke- ring 3	Thermoschakelaaralarm voor lagere motorbeveiliging	Het gaarproces wordt onderbroken Automatisch herstel	Neem contact op met serviceafdeling
E030 Waarschu- wing voor overver- hitte kaart - filter reinigen	Vooralarm voor oververhitting van de kaart van de oven	Het gaarproces wordt onderbroken Handmatig resetten	Reinig het filter van het bedieningspaneel (afb. 66) Schakel de externe voeding van het apparaat niet uit Neem contact op met de service als de storing vaker optreedt

Mogelijke storingen

Alarm/ bericht	Beschrijving	Actie / oplossing	Hulp
E031 Defecte kerntempe- ratuurvoe- ler	Problemen met de detectie van de kerntemperatuurvoeler	Het gaarproces wordt onderbroken Automatisch herstel	Controleer of de juiste kerntemperatuur- voeler is aangesloten Neem contact op met de service als de storing vaker optreedt
E032 Geen elektrische spanning	Geen externe voeding	Het gaarproces wordt onderbroken Handmatig resetten	De zekering resetten of resetten Controleer of de elektrische voeding niet is onderbroken. Neem contact op met de service als de storing vaker optreedt

9 Verwijdering

Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingenkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.