

Silversteam2 5230M - 5110M - 7110M - 10110M



116822 - 116826 - 116828 - 116831

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: 2024-11-05

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	10
4.2	Functies van het apparaat	14
4.3	Onderdelenoverzicht	15
5	Installatieinstructie	16
5.1	Installatie	16
5.2	Controle en acceptatietest	28
6	Gebruiksaanwijzing	30
6.1	Aanwijzingen voor de gebruiker	30
6.2	Bedieningsveld	36
6.3	Instellingen	37
7	Reiniging en onderhoud	44
7.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	45
7.2	Reiniging	46
7.3	Onderhoud	49
8	Mogelijke storingen	49
9	Verwijdering	50



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 combisteamer 116822, 116826, 116828, 116831

- Serie: Silversteam2
- Bedrijfsmodus: elektrisch
- Apparaataansluiting: stekkerklaar (116822) / 3NAC (116826, 116828, 116831)
- Functie:
 - convectie
 - stomen
 - combi-steamers
 - op lage temperatuur bereiden
 - omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
 - stoomvorming door directe inspuiting
- Temperatuurregulatie: traploos
- Soort geleiderparen: overlans
- Continue werking
- Kerntemperatuurvoeler-aansluiting: aan de zijkant
- Dampextractie
- Binnenverlichting
- LED-bericht:
 - stomen
 - kerntemperatuur
 - temperatuur
 - tijd
- Besturing: draaiknop
- Controlelampjes: Aan/uit, temperatuur
- Eigenschappen:
 - afgeronde gaarruimte
 - steunrails uitneembaar
 - dubbeledeurbeglazing
 - LED-verlichting in de deur
- 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 5230M
Art. nr.:	116822
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 - 280
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 120
Aantal gaarprogramma's:	1
Aantal gaarfasen:	1
Aantal ventilatoren:	1
Snelheidsniveau ventilator:	2
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:	58,0

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 2/3 GN rooster
- 1 2/3 GN-bakplaat
- 1 watertoevoerslang

Naam:	Combi-steamer Silversteam2 5110M
Art. nr.:	116826
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 - 280
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 120
Aantal gaarprogramma's:	1
Aantal gaarfasen:	1
Aantal ventilatoren:	1
Snelheidsniveau ventilator:	2
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:	87,0

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 rooster 1/1 GN
- 1 plaat 1/1 GN
- 1 watertoevoerslang

Naam:	Combi-steamer Silversteam2 7110M
Art. nr.:	116828
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 - 280
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 120
Aantal gaarprogramma's:	1
Aantal gaarfasen:	1
Aantal ventilatoren:	2
Snelheidsniveau ventilator:	2
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:	106,0

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 rooster 1/1 GN
- 1 plaat 1/1 GN
- 1 watertoevoerslang

Naam:	Combi-steamer Silversteam2 10110M
Art. nr.:	116831
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 - 280
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 120
Aantal gaarprogramma's:	1
Aantal gaarfasen:	1
Aantal ventilatoren:	2
Snelheidsniveau ventilator:	2
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:	120,0

NL

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 rooster 1/1 GN
- 1 plaat 1/1 GN
- 1 watertoevoerslang

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

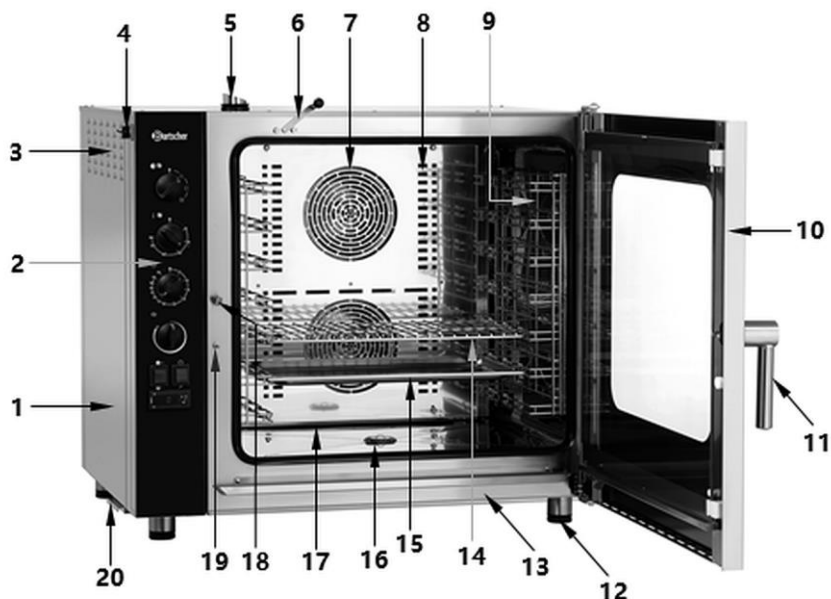
onderbreekt de werking van het apparaat wanneer de deur wordt geopend: zowel het verwarmingssysteem als de ventilator worden uitgeschakeld. Het apparaat gaat weer werken nadat de deur van het apparaat is gesloten.

NL

4.2 Functies van het apparaat

De combi-steamer is ontworpen om voedsel te bereiden en warm te houden met behulp van de juiste accessoires. De handmatige bediening maakt een ongecompliceerde, op behoeften gebaseerde controle van alle kookprocessen mogelijk.

4.3 Onderdelenoverzicht



NL

Afb. 1

- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1. Behuizing | 2. Controlepaneel |
| 3. Ventilatie-openingen | 4. Aansluiting kerntemperatuurvoeler |
| 5. Dampafzuiger | 6. Vochtafvoerventiel |
| 7. Ventilator (2x) | 8. Luchtregelingsplaat |
| 9. Geleiders | 10. Deur |
| 11. Deurhandgreep | 12. In hoogte verstelbare poten (4x) |
| 13. Druipgoot | 14. Rooster |
| 15. GN-container | 16. Afvoer |
| 17. Gaarruimte | 18. Deurslot |
| 19. Contactschakelaar | 20. 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.



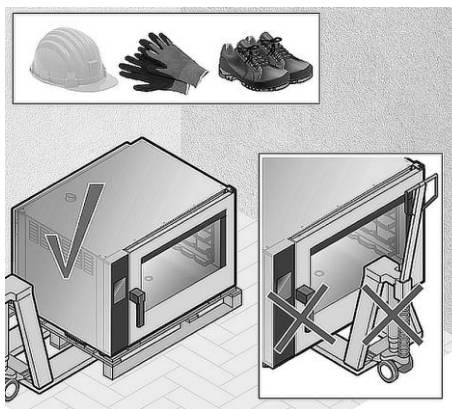
VOORZICHTIG!

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.



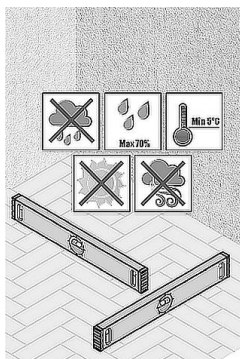
Afb. 2

Vereisten voor de installatieruimte

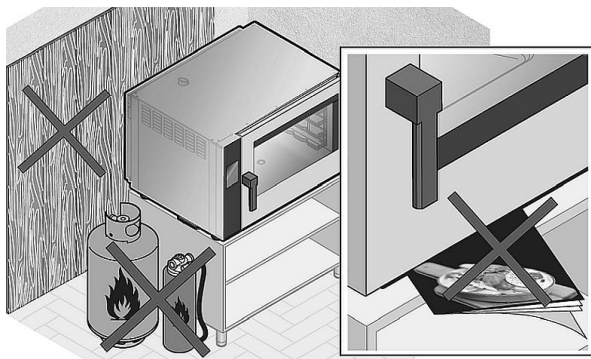
Het apparaat is ontworpen voor gebruik binnenshuis en mag niet buitenshuis worden gebruikt.

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.

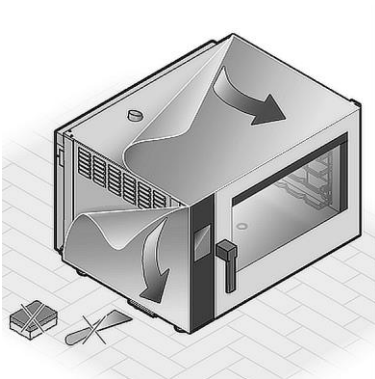
Controleren op de aanwezigheid van de sticker "Brandgevaar" (afb. 6)

- 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.

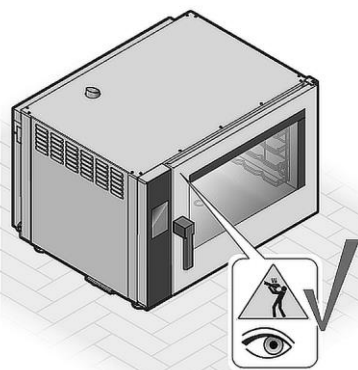
TIP!

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

NL



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.

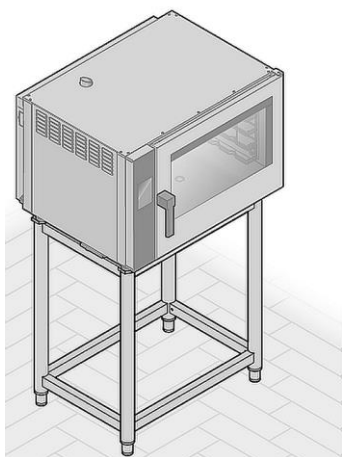
LET OP!

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).

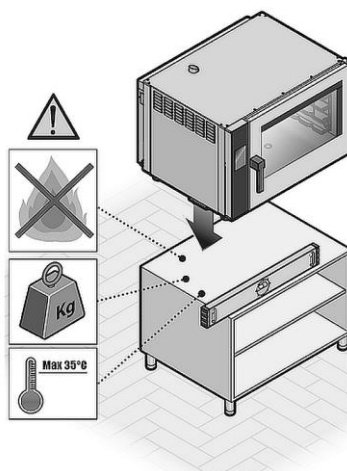
Als het apparaat op een ander apparaat wordt geplaatst, mag het oppervlak daarvan niet warmer zijn dan 35°C. Indien nodig is het mogelijk om het apparaat waterpas te zetten met de voetjes; let er hierbij op dat deze niet helemaal losgedraaid worden.

LET OP!

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



Afb. 7

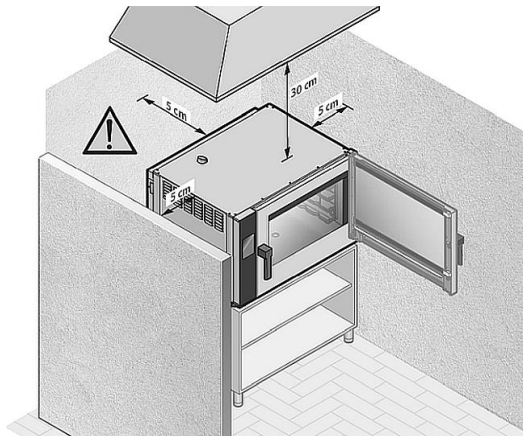


Afb. 8

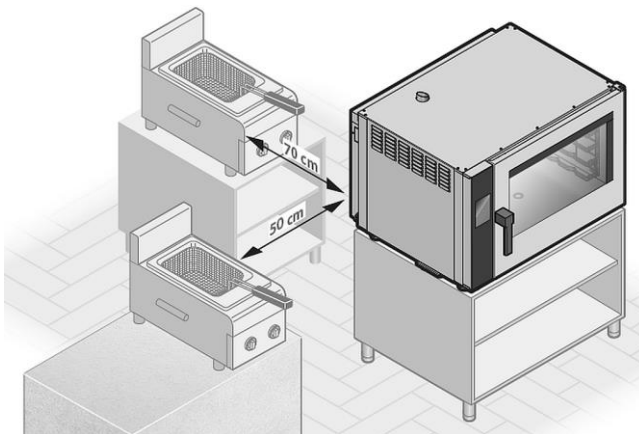
Installatieinstructie

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.

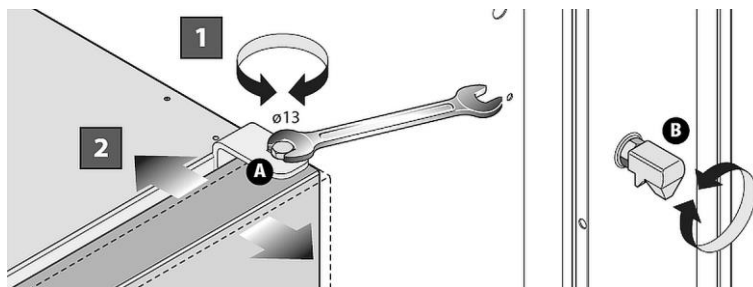
Apparatuur, vast of op trolleys, mag niet worden geïnstalleerd in de ontwikkeling.

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.

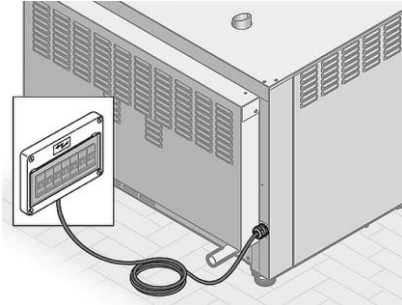


Afb. 11

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.
- Let op de polariteit van de draden bij het aansluiten op de schakelkast.



Afb. 12

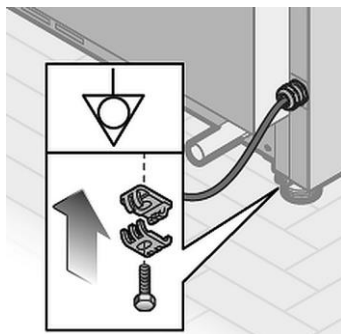
- Om te controleren of de aansluiting correct is gemaakt, controleert u of er spanning staat tussen de behuizing van het apparaat (aarde ) en de fase.
- De kabel moet worden vervangen door een kabel met gelijkwaardige eigenschappen en lengte door een gekwalificeerde en bevoegde technicus. De aardgeleider 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 **116822** is 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

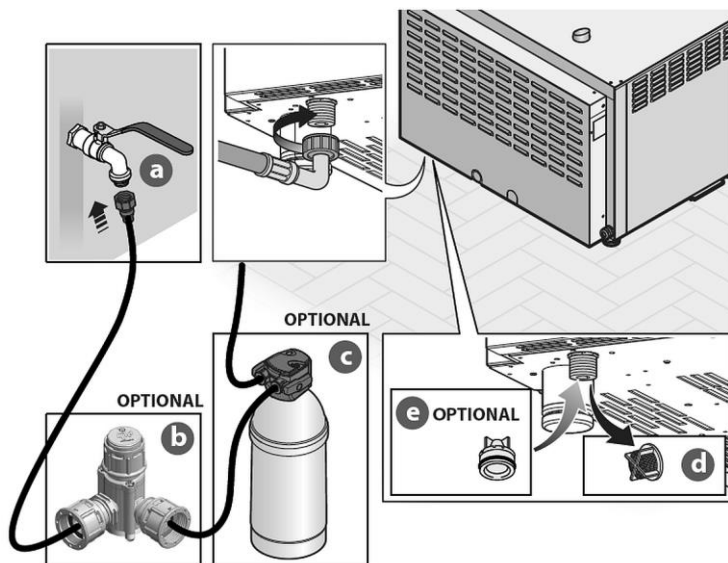
- Elke eenheid moet worden geïntegreerd in een efficiënt potentiaalvereffeningssysteem dat voldoet aan de voorschriften die gelden in het land van installatie.
- Sluit de potentiaalvereffeningskabel aan op de aansluitklem gemarkeerd met .
- De aansluitklem bevindt zich aan de achterkant van het toestel.



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

NL

- 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

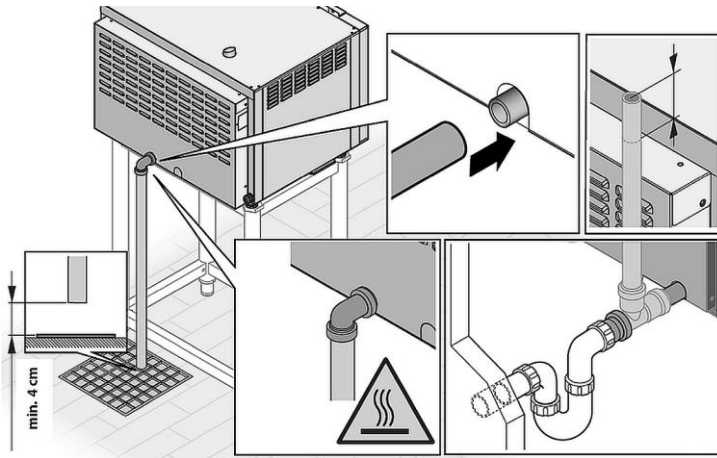
Chloor	< 20 mg/l
Sulfaten + Nitraten	< 20 mg/l
Vrij chloor	< 20 mg/l
Chlooramine	< 0,5 mg/l
Ijzer	< 0,1 mg/l
Totaal siliciumdioxide	< 10 mg/l

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!

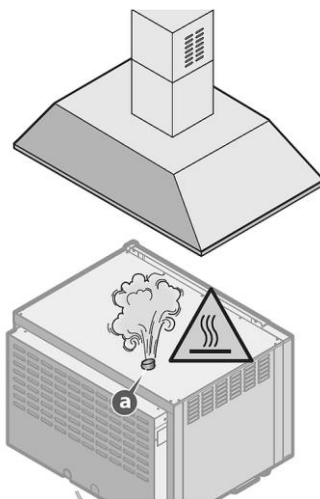
Het apparaat moet noodzakelijkerwijs worden geïnstalleerd onder een afzuigkap met voldoende capaciteit.

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.

6 Gebruiksaanwijzing

6.1 Aanwijzingen voor de gebruiker



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.

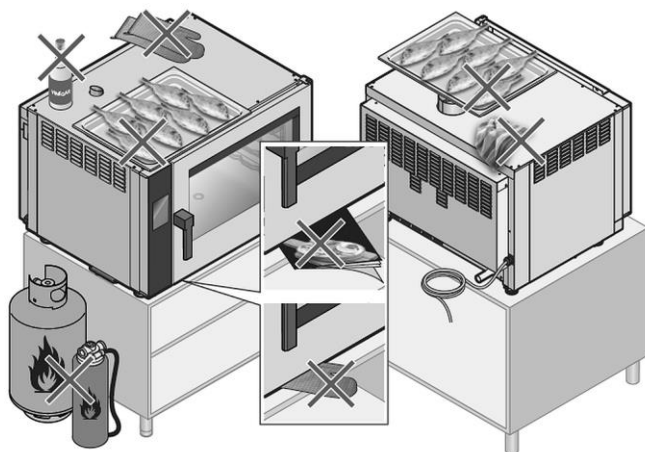
- Bij het grillen of bakken van voedselproducten op het rooster, is het noodzakelijk om een bakje voor het opvangen van vet of sappen op een niveau onder de voedselproducten of op de bodem van de kamer te plaatsen.
- Let op het juiste gebruik van de thermische sonde: Plaats de thermische sonde op het 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!

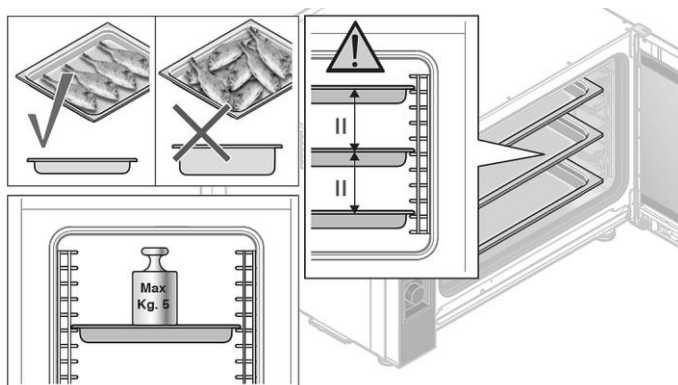
Verwarm het apparaat voor het koken / bakken tot een temperatuur die 20-25% hoger is dan de werkelijk benodigde kook-/baktemperatuur. Wanneer de voorverwarmingstemperatuur is bereikt, kan het apparaat worden geladen.

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.

- 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.

Aanbevelingen betreffende de bereiding van gerechten

Bakken

Voor een efficiënter kookproces wordt aanbevolen om het vlees op roosters te plaatsen om een uniform resultaat te verkrijgen voor de boven- en onderkant, zonder dat het nodig is om het product tijdens het kookproces te draaien. In geval men het kookvocht wenst op te vangen, moet een opvangbak op het onderste niveau van de oven geplaatst worden.

Grillen

Om een optimaal effect tijdens het grillen in de ovenkamer te bereiken, is het gebruik van een rooster handig (het beste van aluminium).

Tijdens het grillen moet het apparaat worden ingesteld op convectie, een open afvoerventiel en een temperatuur ingesteld tussen 230 °C en 270 °C, afhankelijk van het soort product en de gewenste bruining, en de ventilatie tussen 4 en 6.

Bakken

Het is mogelijk om alle gepaneerde producten en bevroren voorgebakken producten te bakken. In het geval van gepaneerde producten ze besproeien met een dun laagje olie dat door het paneermeel geabsorbeerd zal worden. De bevroren voorgebakken producten kunnen ook zonder toevoeging van meer olie bereid worden. Gebruik bakblikken van aluminium met antikleeflaag of speciale frituurmanden. Stel de oven in op Convectie, met open afvoerventiel, een gemiddelde temperatuur van 250 °C en ventilatie tussen 4 en 6.

Aanbevelingen betreffende gelijkmatig kookproces

Afhankelijk van het geplaatste product kan het resultaat van het kookproces verschillen. In dit geval wordt aangeraden om te proberen de temperatuur te verlagen en de rotatiesnelheid van de ventilator aan te passen (te verhogen of te verlagen).

Het gebruik van juiste bakblikken verhoogt de algemene uniformiteit van het kookproces in de oven. Kies altijd een bakblik met de minst mogelijke diepte voor het product dat men wenst te bereiden. Bakblikken van aluminium bieden een betere uniformiteit ten opzichte van stalen bakblikken.

Koken In vacuümzakken

Het is mogelijk om een product rechtstreeks in een vacuümzak te koken. Met dit type kookproces wordt zeer mals en smakelijk vlees verkregen en wordt tegelijkertijd de bederfelijkheid van het product beperkt.

Na het voorbereiden van de product in een speciaal vacuümzak, de oven instellen met de cyclus COMBI, 100% vochtigheid en ventilatie tussen 3 en 4. De temperatuur in de ovenkamer moet maximaal 3 °C – 5 °C hoger zijn dan de kerntemperatuur die men wenst te bereiken. Bijvoorbeeld: voor een medium biefstuk (60 °C kerntemperatuur) moet de temperatuur van de oven op 63 °C worden ingesteld.

Pasteurisatie In potten

In het pasteurisatieproces wordt een product als gepasteuriseerd beschouwd wanneer de kerntemperatuur een waarde tussen 83 °C en 85 °C bereikt.

Afhankelijk van het type product, de afmeting van de pot en de hoeveelheid product in de pot, kan de te bereiken kerntemperatuur variëren. Daarom wordt een kernsonde gebruikt in een "monsterpot" (met een gaatje in de deksel voor het plaatsen van de sonde) om de temperatuur van de gehele productiepartij te detecteren.

Aan het einde van het kookproces moet het product snel gekoeld worden naar +3 °C om de pasteurisatiecyclus te voltooien.

Het apparaat klaarmaken

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.

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 draaiknop voor functie **M 1** en draai deze naar een van de functies, bijvoorbeeld **I 2** (heteluchtwarmtebehandeling).

Stel de kook/bakcyclus in met de volgende parameters:

Tijd: 10 minuten of op **I 6** (onbepaalde tijd)

Temperatuur: 150 °C

Bevochtiging: positie 2 van regelaar **M 4**.

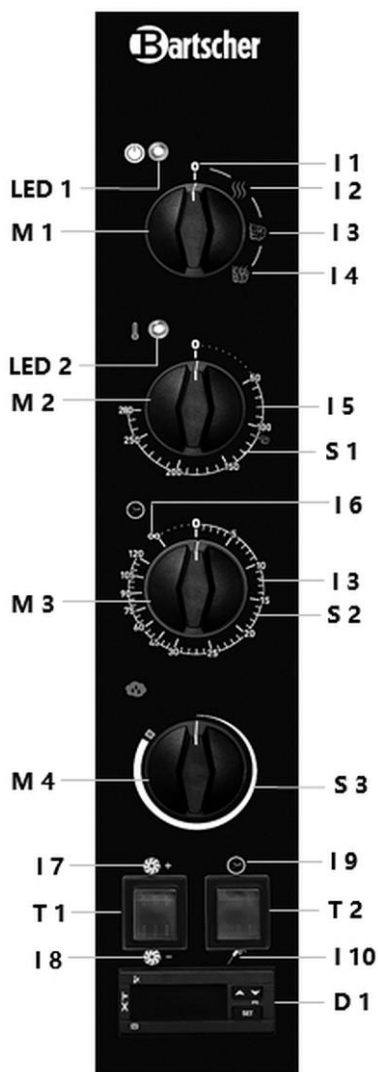
TIP!

Er kan een pieptoon klinken bij het inschakelen van het apparaat. Dit is normaal en schakelt na een paar seconden automatisch uit.

TIP!

De eerste keer dat het apparaat wordt gebruikt, ontstaan dampen en onaangename geuren als gevolg van de verdamping van vocht uit het isolatiemateriaal.

6.2 Bedieningsveld

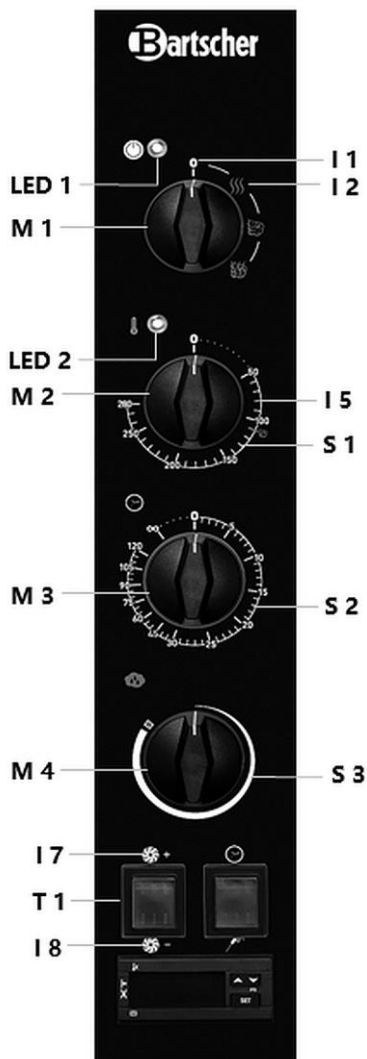


Afb.19

M 1	Functiekeuze knop
I 1	Positie UIT
I 2	Koken / bakken
I 3	Koken/bakken met stoom
I 4	Combi-steamen
M 2	Temperatuurregelaar
I 5	Instelling voor koken/ bakken met stoom (ong. 110°C)
S 1	Temperatuurschaal in °C (50 – 280)
M 3	Tijdregulator
I 6	Positie onbepaalde tijd
S 2	Tijdschaal in minuten (0-120)
M 4	Bevochtigingsregelaar
S 3	Bevochtigingsschaal (1 – 10)
T 1	Schakelaar voor het instellen van de snelheid van de ventilator
I 7	Instelling snelheid ventilator positie 2
I 8	Instelling snelheid ventilator positie 1
T 2	Schakelaar voor de activering van de tijd/thermische sonde
I 9	Tijdsactivering
I 10	Activering kerntemperatuurvoeler
D 1	Digitale kerntemperatuurregulator
LED 1	Schakelaar aan/uit
LED 2	Indicator werkstaat

6.3 Instellingen

Koken/bakken met hete lucht



Afb. 20

1. Om het kookproces met hete lucht in te stellen, draait u de functiekeuzeknop **M 1** met de klok mee naar positie **I 2**.
2. Stel vervolgens de temperatuur in door de temperatuurregelaar **M 2** met de klok mee in de gewenste stand te draaien.
3. Stel ten slotte de kooktijd in door de timer **M 3** met de klok mee naar de gewenste positie te draaien.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een akoestisch signaal, wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt de bereiding beëindigd.

Om het instellen van de tijd over te slaan, draait u de timer naar positie **I 6** (onbeperkte tijd).

De ventilatorsnelheid wordt ingesteld met schakelaar **T 1**.

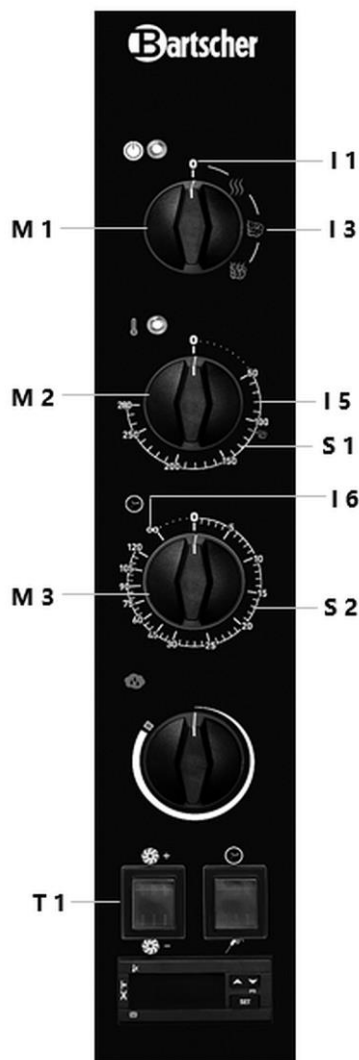
4. Selecteer het gewenste niveau en zet de schakelaar **T 1** op de juiste positie **I 7** of **I 8**.

Aanwijzing: Schakelaar **T 2** moet in stand **I 9** staan (tijdactivering).

Koken / bakken met convectie en bevochtiging

1. Om vocht aan het bak- / kookproces toe te voegen, draait u de knop **M 4** naar de gewenste stand.
2. Draai het met de klok mee om het bevochtigniveau in de warmtebehandelingskamer te verhogen en tegen de klok in om het te verlagen.

Koken/bakken met stoom



1. Om het kookproces met stoom in te stellen, draait u de functiekeuzeknop **M 1** met de klok mee op stand **I 3**.
2. Stel vervolgens de temperatuur in door de temperatuurregelaar **M 2** met de klok mee in de gewenste stand te draaien.

Voor traditioneel koken / bakken met stoom is de aanbevolen temperatuur 110 °C, die op de temperatuurschaal wordt aangegeven met symbool **I 5**.

3. Stel ten slotte de kooktijd in door de timer **M 3** met de klok mee naar de gewenste positie te draaien.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een akoestisch signaal, wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt de bereiding beëindigd.

Om het instellen van de tijd over te slaan, draait u de timer naar positie **I 6** (onbepaalde tijd).

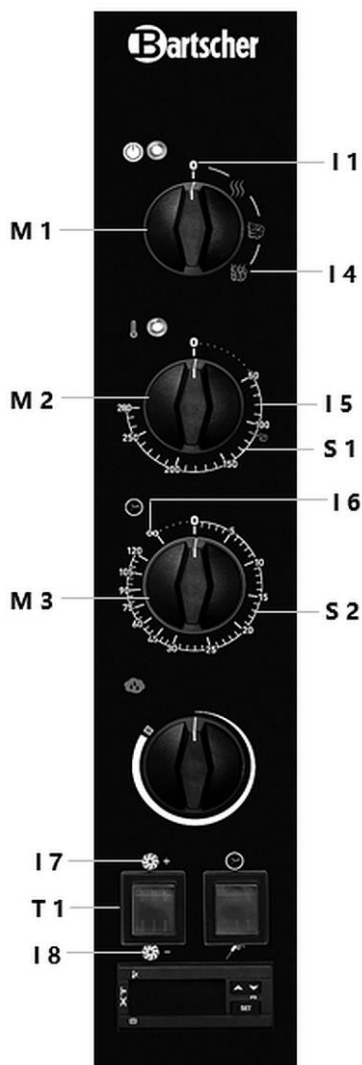
De ventilatorsnelheid wordt ingesteld met schakelaar **T 1**.

4. Selecteer het gewenste niveau en zet de schakelaar **T 1** op de juiste positie **I 7** of **I 8**.

Aanwijzing: Schakelaar **T 2** moet in stand **I 9** staan (tijddactivering).

Afb. 21

Convectie stoomkoken (koken / bakken met convectie / stoom)



1. Om het kookproces Convectie / Stoom in te stellen, draait u de functiekeuze knop **M 1** met de klok mee naar stand **I 4**.
2. Stel vervolgens de temperatuur in door de temperatuurregelaar **M 2** met de klok mee in de gewenste stand te draaien.
3. Stel ten slotte de kooktijd in door de timer **M 3** met de klok mee naar de gewenste positie te draaien.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een akoestisch signaal, wordt het apparaat uitgeschakeld en is de voorbereiding voltooid.

Om het instellen van de tijd over te slaan, draait u de timer naar positie **I 6** (onbeperkte tijd).

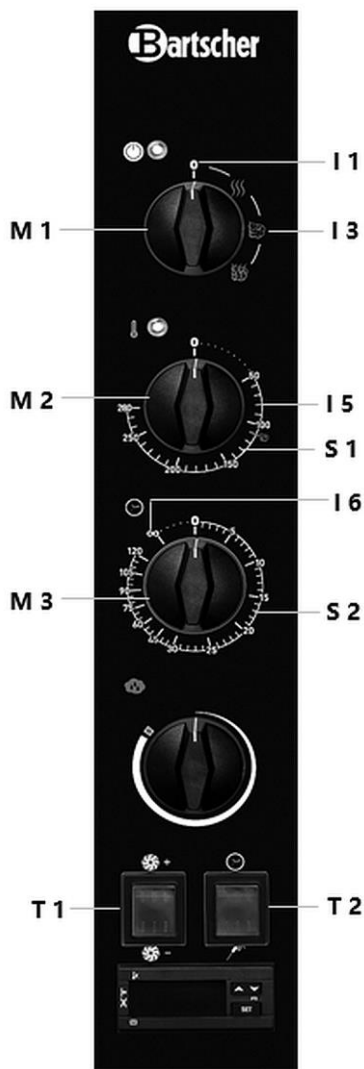
De ventilatorsnelheid wordt ingesteld met schakelaar **T 1**.

4. Selecteer het gewenste niveau en zet de schakelaar **T 1** op de juiste positie **I 7** of **I 8**.

Aanwijzing Schakelaar **T 2** moet in positie **I 9** staan (tijdactivering).

Afb. 22

Koken / bakken met een thermische sonde



1. Gebruik de functiekeuze-knop **M 1** om de gewenste kook- / bakmodus te kiezen, draai deze naar één van de standen **I 2 - I 3 - I 4**.
2. Stel de temperatuur in door de temperatuurregelaar **M 2** met de klok mee naar de gewenste stand te draaien.

Draai bij het koken / bakken met de temperatuursensor de timer **M 3** altijd in stand **I 6** (onbepaalde tijd).

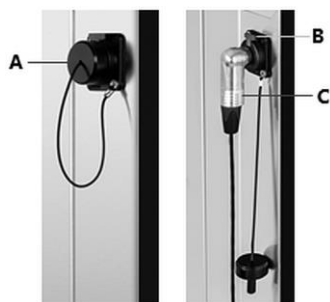
Stel de overige parameters (bevochtiging, ventilatorsnelheid) naar wens in.

3. Om de thermische sonde te activeren, zet u de schakelaar **T 1** in positie **I 10**.
4. Stel de gewenste kerntemperatuur in het gerecht in met de digitale draaiknop **D 1**:
 - op de SET-knop, de indicator knippert,
 - de gewenste kerntemperatuur in met de pijltjestoetsen,
 - op de SET-knop om de instelling te bevestigen.

Zodra de ingestelde kerntemperatuur in het gerecht is bereikt, klinkt er een akoestisch signaal, wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt de bereiding beëindigd.

Afb. 23

Aansluiting van thermische sonde (optioneel)



1. Om de thermische sonde aan te sluiten, verwijdert u de kap **A** (afb. links) van het aansluitpunt in de linkerbovenhoek van het apparaat.
2. Houd de rode vergrendeling **B** ingedrukt en steek de thermische sonde **C** in het daarvoor bestemde gat.
3. Laat ten slotte de rode vergrendeling **B** los.

Afb. 24

4. Om de thermische sonde te verwijderen drukt u nogmaals op de rode vergrendeling **B** en trekt u de thermische sonde **C** eruit.
5. Laat de rode vergrendeling **B** los.
6. Bevestig de dop **A** weer op het aansluitpunt.

De thermische sonde op de juiste plaats in het gerecht plaatsen

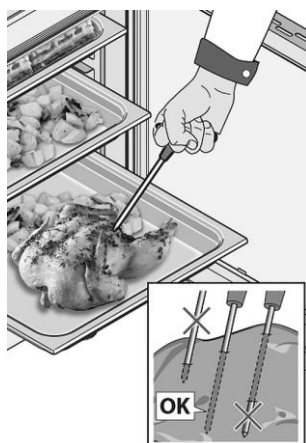
LET OP!

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. 25

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.

Vochtafvoerlepel

De functie van de vochtafzuiging is het verwijderen van vocht dat zich tijdens het kook-/bakproces in de warmtebehandelingskamer kan verzamelen.



Afb. 26

1. Zet de hendel van de afvoerlepel in de volgende standen:

links: KRAAN GESLOTEN

rechts: KRAAN OPEN

Zelfs als de afvoerlepel gesloten is, is er geen risico op overdruk in de thermische behandelkamer omdat de druk nog steeds wordt gecontroleerd door de afzuiging.

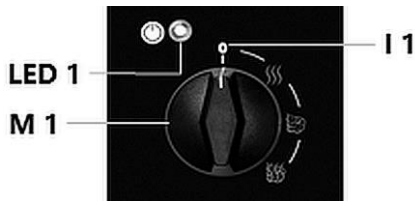
We raden aan om in de kook-/bakmodi "Koken met stoom" en "Koken met combi-stoom" de hendel van de afvoerlepel in de GESLOTEN stand te zetten.

Binnenverlichting

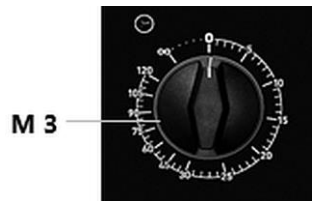
De verlichting van de thermische behandelkamer is geautomatiseerd en verbonden met de werking van het apparaat. Aan het einde van de kook- / bakcyclus (bijv. wanneer de timer op "0" komt of de kerntemperatuur de ingestelde waarde bereikt), gaat de verlichting uit.

NL

Uitzetten van het apparaat



Afb. 27



Afb. 28

1. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de functiekeuzeknop **M 1** in stand **I 1** (UIT).

LED 1 gaat uit.

2. Om het bereidingsproces eerder te beëindigen, draait u de timer **M 3** naar de "0"-stand (ook voor koken / bakken met de ingestelde kerntemperatuur).

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.

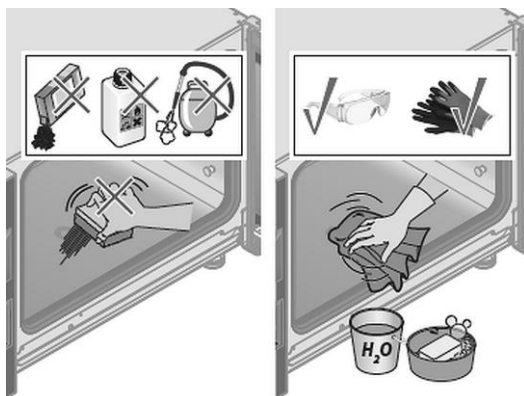
Onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door goed opgeleid en gespecialiseerd personeel.

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.

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. 29

7.2 Reiniging

Regelmatige reiniging door de gebruiker

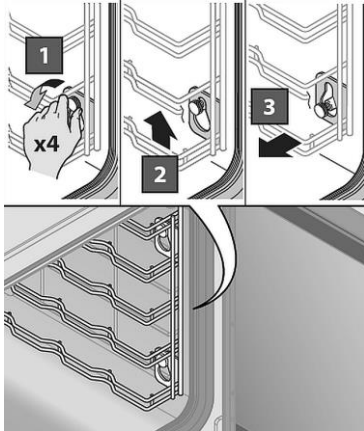
1. Om een goede werking, hygiëne en efficiëntie te garanderen, moet het apparaat aan het einde van de werkdag regelmatig worden gereinigd, indien nodig tussentijds of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt..

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.
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.



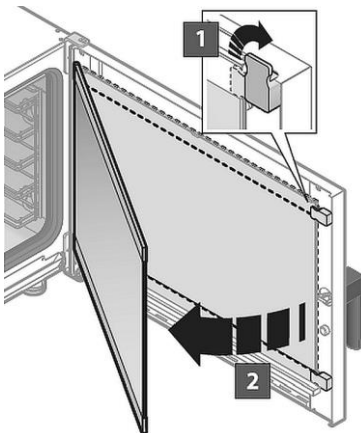
Afb. 30

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.

NL

Toesteldeur/-binnenruit

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

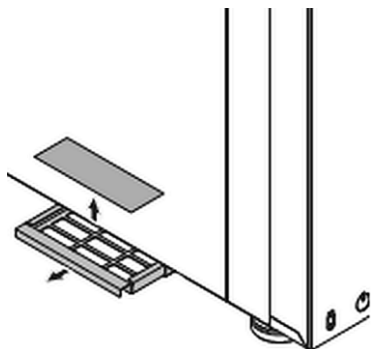


Afb. 31

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.

Ventilatiefilter bedieningspaneel

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



1. Trek het ventilatiefilter uit de houder door de zijkanten 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.

Afb. 32

LET OP!

Gebruik het apparaat niet zonder ventilatiefilter.

NL

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.

7.3 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 slang aansluitingen 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.

Fout	Oplossingen
Het apparaat gaat niet aan	Controleer de voeding
	Controleer de zekeringen van het apparaat op beschadigingen
	Zorg ervoor dat de deur van het apparaat goed gesloten is
	Controleer of de parameters voor het kook- / bakproces correct zijn
	Zorg ervoor dat het apparaat geen foutmelding verstuurt

Fout	Oplossingen
Neem contact op met het servicecentrum als het apparaat na deze stappen niet wordt ingeschakeld.	
Ventilator staat stil tijdens het werk	Schakel het apparaat uit en wacht tot de oververhittingsbeveiliging van de motor automatisch hersteld is
	Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet afgedekt of geblokkeerd zijn
Als de storing opnieuw optreedt contact opnemen met de service	
Er komt geen water uit de waterafvoergaten in de warmtebehandelingskamer	Controleer of de waterafsluiter open staat
Als de storing opnieuw optreedt contact opnemen met de service	
De thermische sonde werkt niet	Controleer of de timer is ingesteld op positie I 6 (onbepaalde tijd).
Als de storing niet kan worden verwijderd, contact opnemen met de service	

NL

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.