



120.792

**Bewaar de gebruiksaanwijzing
binnen handbereik van het product!**

1. Algemeen	114
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	114
1.2 Symboolverklaring	114
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring	115
1.4 Auteursrecht	115
1.5 Verklaring van conformiteit	115
2. Veiligheid	116
2.1 Algemene informatie	116
2.2 Aanwijzingen voor veiligheid bij het gebruik van het apparaat	116-117
2.3 Reglementair gebruik	117
3. Transport, verpakking en bewaring	118
3.1 Controle bij aflevering	118
3.2 Verpakking	118
3.3 Bewaring	118
4. Specificaties	119
4.1 Overzicht van onderdelen	119
4.2 Technische gegevens	120
5. Installatie en bediening	120
5.1 Veiligheidsvoorschriften	120-121
5.2 Installatie en aansluiting	121
5.3 Bediening	121-128
6. Reiniging en onderhoud	128
6.1 Veiligheidsvoorschriften	128
6.2 Reiniging	128
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud	129
7. Mogelijke storingen	129-130
8. Verwijderen	130

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing 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.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 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 ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volg u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.



AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 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 veelevoudigd, 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.



AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

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.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten. Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.



OPGELET!

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De **lagetemperatuuroven** is **uitsluitend** bestemd voor de volgende bereidingsmethoden van geschikte gerechten:

- bakken, garen en warmhouden van vlees, vis, etc. (vers of diepgevroren);
- Opwarmen van gekoelde of diepgevroren gerechten.



OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

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.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

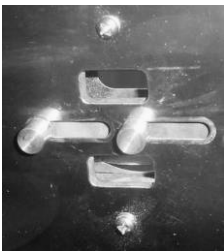
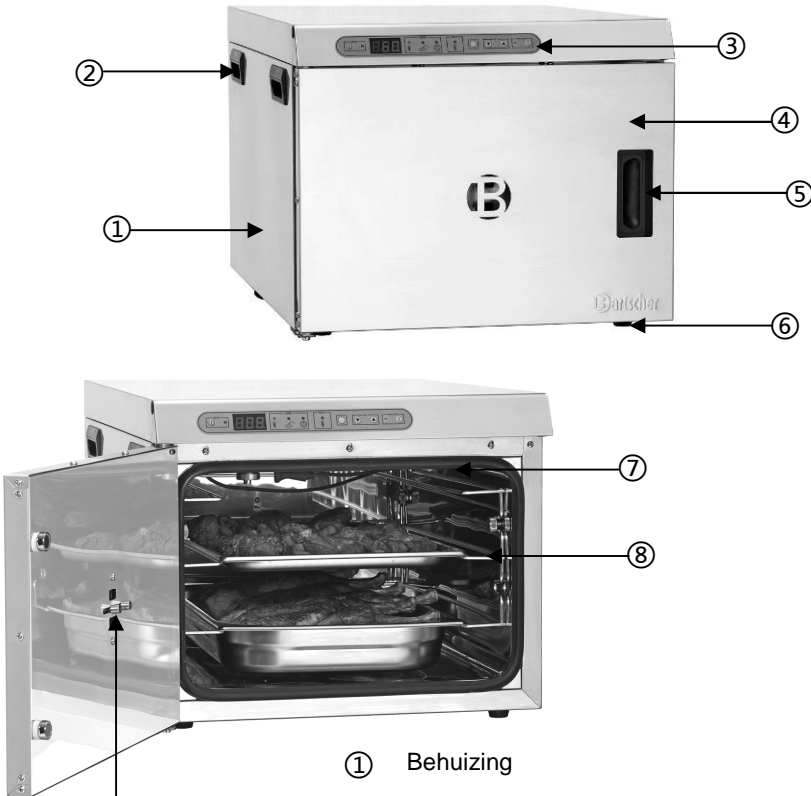
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemeene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Overzicht van onderdelen



- ① Behuizing
- ② Draaggrepen
- ③ Bedieningspaneel
- ④ Deur met magneetsluiting
- ⑤ Deurgreep
- ⑥ Stelvoetjes
- ⑦ Gaarruimte
- ⑧ Uitneembare draagrails
- ⑨ Vochtafvoersysteem

4.2 Technische Gegevens

Naam	Lagetemperatuuroven
Artikelnr.:	120.792
Materiaal:	edelstaal
Aansluitwaarde:	230 V ~ 50 Hz 1200 W
Temperatuurbereik:	30°C - 110°C
Afmetingen:	B 505 x D 715 x H 415 mm
Afstand tussen de draagrails:	80 mm
Gewicht:	25 kg
Accessoires:	set van 2 draagrails voor platen met de afmetingen 600 x 400 mm

Wijzigingen voorbehouden!

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige gearde stekkers.

De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.

De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet.

Om verbranding te voorkomen deze hete elementen niet aanraken!

- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.

- De kabel niet onder tapijt of andere warmteisolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken!

Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

5.2 Installatie en Aansluiting

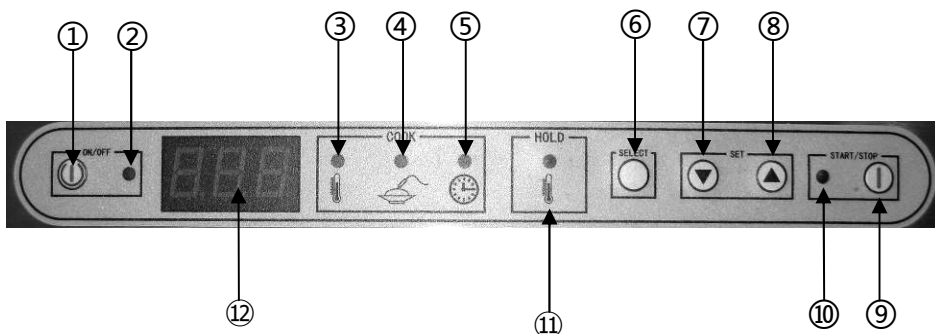
- Het apparaat uitpakken en al het verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en ongevoelig is voor temperatuur.
- Plaats het apparaat **nooit** op een makkelijke ontvlambare ondergrond (zoals bv. een tafelkleed oid.).
- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Het apparaat is niet ontworpen voor inbouw en serieplaatsing.
- Houd een afstand aan van minimaal 10 cm tot brandbare muren en andere voorwerpen.
- Zet het apparaat nooit op de grond.
- Verwijder na plaatsing van het apparaat de beschermfolie van de behuizing van het apparaat.
- Elk elektriciteitscircuit van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Het apparaat mag alleen aangesloten worden op een wandcontactdoos; het is niet toegestaan om verlengsnoeren of verdeelstekkers te gebruiken.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat u makkelijk toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het lichtnet.

5.3 Bediening

Voor het eerste gebruik

- Maak het apparaat schoon met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Gebruik **nooit** agressieve of chloorhoudende schoonmaakmiddelen.
- Verwarm het apparaat zonder gerechten gedurende 30 minuten voor bij een temperatuur van 100 °C. Als u het apparaat voor de eerste keer opwarmt kan er een onaangename geur ontstaan als gevolg van verwarming van het isolatiemateriaal. Dit verdwijnt als u het apparaat langer gebruikt.

Functies van de display en de knoppen op het bedieningspaneel





- ① **AAN/UIT-knop.**
- ② Lichtnetcontrolelampje
- ③ Led-controlelampje voor de temperatuur
- ④ Led-controlelampje voor de kerntemperatuur
- ⑤ Led-controlelampje voor de tijd
- ⑥ **SELECT**-knop voor functiekeuze
- ⑦ Verlagen van de ingestelde waarden
- ⑧ Verhogen van de ingestelde waarden
- ⑨ **START/STOP**-knop
- ⑩ Controlelampje werking
- ⑪ Led-controlelampje voor de warmhoudfunctie **HOLD**
- ⑫ Display

Instelling

Het apparaat is uitgerust met **drie functies**:

- ❖ **Functie COOK:** voor het bakken bij lage temperaturen en voor het garen van gerechten bij temperaturen tot max. 110 °C.
- ❖ **Garen met kerntemperatuurmeting:** exacte bereiding van voedingsmiddelen.
- ❖ **Functie HOLD:** warmhouden van gerechten bij een bepaalde temperatuur.

COOK-functie

- Druk op de **AAN/UIT**-knop. Het lichtnetcontrolelampje naast de knop gaat branden en geeft aan dat het apparaat is aangesloten op het lichtnet en zich in de Standby-modus bevindt.
- Het led-controlelampje temperatuur gaat branden. U kunt nu de gewenste **temperatuur** instellen in een bereik van 0 °C tot 110 °C met de hulp van de knoppen  of .
- Druk op de knop **SELECT** om naar de volgende instellingsfase te gaan.
- Na het instellen van de temperatuur kunt u de **baktijd** kiezen door middel van de tijdfunctie (tot 9 uur en 59 minuten). Het led-controlelampje voor de tijd gaat branden.
- Druk na het instellen van de baktijd op de **START/STOP**-knop.

Bakken met kerntemperatuurmeting

- Als u wilt werken met **kerntemperatuurmeting**, stel dan de gewenste temperatuur in tot maximaal 110 °C.
- Bij het koken met kerntemperatuurmeting hoeft u de tijd niet in te stellen. De kooktijd wordt namelijk bepaald door de kerntemperatuur van het gerecht.
- Druk na het instellen van de kerntemperatuur op de **START/STOP**-knop.

HOLD-functie

- Om deze functie in te stellen drukt u net zolang op de knop **SELECT** totdat het led-controlelampje voor de warmhoudfunctie **HOLD** gaat branden.
- Stel de gewenste temperatuur in en druk op de knop **START/STOP**.
- Het apparaat warmt zich op totdat de ingestelde temperatuur is bereikt en houdt deze temperatuur in stand tot het moment dat de ingestelde tijd is verstreken.
- In de warmhoudfase toont de display iedere 4 seconden afwisselend de ingestelde temperatuur en de temperatuur in de gaarruimte.



AANWIJZING!

U kunt de instellingen van de gaarruimtetemperatuur, baktijd en kerntemperatuur tijdens de werking van het apparaat op ieder moment veranderen met behulp van de knoppen  of .

Het apparaat uitschakelen

- Druk op de knop **START/STOP** om de kookfase te onderbreken. Na de onderbreking zijn alle ingevoerde parameters (gaarruimtetemperatuur, kerntemperatuur, tijd) teruggezet op "0".

Geschikte accessoires

- Gebruik geschikte **platen (600x400 mm)** of **1/1 GN-containers** voor het warm houden van vlees, vis, groenten (doe geen **bloemkool** in het apparaat, omdat bloemkool snel donker wordt).
- Gebruik voor het klaarmaken van steaks het **rooster**. Schuif een plaat of GN-container onder het rooster om de vleessappen op te vangen.

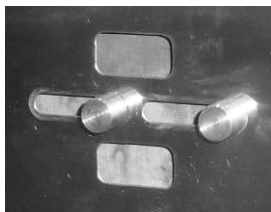
Vochtafvoersysteem

Het apparaat is uitgerust met een vochtafvoersysteem, dat zich aan de binnenkant van het apparaat op de deur bevindt. Met behulp van dit systeem kunt u de luchtvochtigheid in het apparaat regelen.



← **open
vochtafvoersysteem**

Het vochtafvoersysteem staat open om het vocht dat door het bereide gerecht wordt geproduceerd (bv. door gepaneerde schnitzels, kroketten etc.) af te voeren.



← **gesloten
vochtafvoersysteem**

Het vochtafvoersysteem is gesloten als het vocht uit het bereide gerecht in de gaarruimte moet blijven, bv. bij een rundergebrad, zodat het gerecht niet uitdroogt.

Praktische aanwijzingen



OPGELET!

Het uitgangspunt voor iedere bereiding is dat de levensmiddelen altijd vers moeten zijn!



AANWIJZING!

De onderstaande gegevens zijn slechts richtlijnen voor het bereiden van de gerechten. U kunt ze naar eigen inzicht en naar behoefte veranderen.

Koken bij lage temperatuur of garen van vlees

Het vlees moet gedurende 15 minuten voorgestoomd worden in een combi-steamer bij temperatuur van 130 °C en 100 % luchtvochtigheid en vervolgens 5 minuten bij volledige ontluchting en 200 °C voorbereid worden. Plaats het vlees vervolgens op een rooster en schuif het in de voorverwarmde lagetemperatuuroven, steek de voeler van de kerntemperatuurmeter in het midden van het bereide gerecht en stel de gewenste kerntemperatuur in. De temperatuur van de gaarruimte moet hierbij 10 °C lager zijn dan de kerntemperatuur van het gerecht. Vul de GN-container onder het rooster met water tot een hoogte van ca. 2 cm.

Gerecht	Geschikte accessoires	Kern-temperatuur	Gaartijd in uren	Vocht-afvoersysteem
Rundergebraad	GN-container en rooster	82 °C	10 – 15	gesloten
Gemarineerd gebraad	GN-container en rooster	82 °C	10 – 15	gesloten
Varkensgebraad	GN-container en rooster	82 °C	10 – 15	gesloten
Wildgebraad	GN-container en rooster	78 °C	8 – 14	gesloten
Lamsbout	GN-container en rooster	72 °C	8 – 12	gesloten
Kalkoengebraad	GN-container en rooster	72 °C	6 – 10	gesloten

Gerechten gegaard in saus

In principe moeten deze gerechten worden gegaard in GN-containers met een hoogte van 40 mm. Goulash en allerlei soorten ragouts worden gedurende 5 minuten voorgekookt in een combi-steamer bij een temperatuur van 130 °C bij 100 % luchtvochtigheid en vervolgens gedurende 5 minuten bij een temperatuur van 200 °C en volledige ontluchting. Vroeg tot slot de saus toe aan het gerecht en sluit de container met een deksel. Stel de temperatuur van de lagetemperatuuroven in op 80 °C en de kooktijd op 9 uur en 59 minuten. Controleer na het verstrijken van de kooktijd of het gerecht klaar is. Verleng eventueel de kooktijd. De opgegeven tijden zijn richtlijnen. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de afmeting van het bereide gerecht.

Gerecht	Geschikte accessoires	Kooktemperatuur	Gaartijd in uren	Vocht-afvoersysteem
Goulash	GN-container	82 °C	10 – 12	gesloten
Ragout	GN-container	82 °C	10 – 12	gesloten
Tong	GN-container	82 °C	10 – 14	gesloten
Runderborst	GN-container	82 °C	10 – 16	gesloten

Nagaren met kerntemperatuur van kort gebraden gerechten



AANWIJZING!

Voor het beste resultaat moet het gerecht goed zijn voorbereid (aanbraden op hoog vuur in een koekenpan of kantelbare braadpan).

Vleessoort	Gerecht	Kerntemperatuur
Varkensvlees	Filet (aan een stuk)	60 °C
	Schnitzel (heel)	72 °C
Rundvlees	Rosbief, rare	48 °C
	Medium	53 °C
	Well done	75 °C
Rundvlees	Filet rare	48 °C
	Filet medium	53 °C
	Filet well done	75 °C
Kalfsvlees	Filet (aan een stuk)	53 °C
Lamsvlees	Varkenshaas	53 °C
Reerug	Met botten	60 °C

Warmhouden van gerechten

Houd u aan de opgegeven richttijden bij het warmhouden van gerechten. Het overschrijden van deze tijd (bv. in het geval van vis) kan leiden tot stolling van het bloedeiwit en het uitdrogen van het gerecht. Daarom mag vis niet langer dan 2 uur worden warmgehouden. Indien mogelijk dient u vis vaker klaar te maken.

Denk eraan dat u de gerechten bij temperaturen boven 72 °C niet te lang warmhoudt, zodat de hygiënische veiligheid (in overeenstemming met HACCP) gewaarborgd is.

**AANWIJZING!**

De richtlijnen gelden alleen voor reeds bereide gerechten!

Kort gebraden gerechten	Temperatuur	Max. tijd in uren	Vochtafvoersysteem
Schnitzel	82 °C	2	open
Cordon bleu	82 °C	2	open
Varkenssteak	75 °C	2	open
Gevogeltefilet	75 °C	2	open
Eendenborst	72 °C	2	open
Eendenbout	82 °C	2	open

Stukken vlees	Temperatuur	Max. tijd in uren	Vochtafvoersysteem
Rosbief	62 °C	3	open
Beef Wellington	62 °C	1	open
Filet	62 °C	1	open
Reebout / reerug	62 °C	2	open
Lamskroon	62 °C	1	open
Varkensgebraad	74 °C	3	gesloten
Schouderkarbonade	74 °C	3	gesloten
Paté	74 °C	3	gesloten
Gehaktbrood	74 °C	3	gesloten
Runderborst	80 °C	3	gesloten
Gekookt rundvlees	80 °C	3	gesloten
Rundergebraad	80 °C	3	gesloten

Product	Temperatuur	Max. tijd in uren	Vochtafvoersysteem
Groenten (uitgezonderd bloemkool , omdat bloemkool bruin wordt)	90 °C	1	gesloten
Rijst	90 °C	2	gesloten
Pasta	90 °C	1 ½	gesloten
Gratin	90 °C	2	open
Ovenschotels	90 °C	2	open
Kroketten, gebakken aardappelen	90 °C	1 ½	open

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Haal de draagrails, het rooster en de GN-containers uit het apparaat om ze schoon te maken.
- Laat het apparaat afkoelen en veeg de gaarruimte schoon met een vochtig, zacht doekje.
- Maak de draagrails, het rooster en de GN-containers schoon met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Maak het apparaat **nooit** schoon met schurende, agressieve of chloorhoudende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik nooit een stalen schuursponsje om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik na het schoonmaken een zacht, droog doekje om de oppervlakte af te drogen en te polijsten.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat laat zich niet inschakelen of het schakelt zichzelf uit zonder duidelijke reden.	<ul style="list-style-type: none"> • De stekker zit niet goed in het stopcontact • De zekering van de stroomvoorziening is gesprongen 	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de stekker uit het stopcontact en doe hem er vervolgens op de juiste manier in. • Controleer de zekering, sluit het apparaat aan op een ander stopcontact.
De bereidingstijd en de temperatuur zijn ingesteld, de START/STOP-knop is ingedrukt, maar het apparaat warmt niet op.	<ul style="list-style-type: none"> • De veiligheidsthermostaat is ingeschakeld. • Het verwarmingselement is kapot • Beschadiging van de elektronische besturing 	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat enige minuten afkoelen en schakel het vervolgens weer in. • Neem contact op met de leverancier • Neem contact op met de leverancier
Op de display verschijnt de foutmelding EE1.	<ul style="list-style-type: none"> • De verbinding van de temperatuurvoeler van de gaarruimte is verbroken • De temperatuurvoeler van de gaarruimte is defect • Beschadiging van de elektronische besturing 	<ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met de leverancier • Neem contact op met de leverancier • Neem contact op met de leverancier

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Op de display verschijnt de foutmelding EE2.	<ul style="list-style-type: none">• De kabelverbinding van de kerntemperatuurvoeler is verbroken• De kerntemperatuurvoeler is defect• Beschadiging van de elektronische besturing	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of het apparaat juist is aangesloten• Neem contact op met de leverancier• Neem contact op met de leverancier
Er komt water uit de gaarruimte ondanks de gesloten deur	<ul style="list-style-type: none">• Het dichtingsrubber van de deur is beschadigd• De magnetische deursluiting is beschadigd	<ul style="list-style-type: none">• Neem contact op met de leverancier• Bevestig de magneten

De bovenstaande gevallen zijn ter oriëntatie en dienen als voorbeeld. Als zich dergelijke of vergelijkbare problemen voordoen, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen en niet verder gebruiken. Wend u voor controle en reparaties tot gekwalificeerd personeel of tot de leverancier.

8. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



AANWIJZING!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.