

**Silversteam 5230M - 5111M -
7111M - 10111M**



116622 - 116726 - 116728 - 116731

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: 2021-12-20

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	Montage-instructie	16
5.1	Installatie.....	16
5.2	Controle en acceptatietest	22
6	Gebruiksaanwijzing	23
6.1	Aanwijzingen voor de gebruiker	23
6.2	Bedieningsveld	26
6.3	Instellingen.....	27
7	Reiniging en onderhoud	34
7.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	34
7.2	Reiniging.....	35
7.3	Onderhoud.....	37
8	Mogelijke storingen.....	37
9	Verwijdering.....	38



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

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. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

NL

1 Veiligheid

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 verbindingskabel.

- 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.

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

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- 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

Alle gegevens en aanwijzingen 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. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

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.

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 vervoelvoudigd, 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 116622, 116726, 116728, 116731

- Serie: Silversteam
- Bedrijfsmodus: elektrisch
- Apparaataansluiting: stekkerklaar (116622) / 3NAC (116726, 116728, 116731)
- 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
- Kookveldafzuiging eenvoudig te regelen
- Binnenverlichting
- LED-bericht:
 - stomen
 - kerntemperatuur
 - temperatuur
 - tijd
- Besturing: draaiknop
- Controlelampjes: Aan/uit, temperatuur
- Binnenverlichting
- Eigenschappen:
 - Afgeronde gaarruimte
 - Uitneembare geleiders
 - Deuren van dubbel glas, de binnendeur is gemakkelijk te openen om te reinigen
 - Led-verlichting in de deur
 - Contactdoos (500 W) voor de aansluiting van een afzuigkap (116726, 116728, 116731)

- 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

Benaming:	Combi-steamer Silversteam 5230M
Art. nr.:	116622
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal warmtebehandelingskamer:	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 motoren:	1
Snelheidsniveau ventilator:	2
Wateraansluiting:	3/4"
Aansluitingswaarde:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	620 x 780 x 675
Gewicht in kg:	57,2

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

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

Naam:	Combi-steamer Silversteam 5111M
Art. nr.:	116726
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal warmtebehandelingskamer:	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 motoren:	1
Snelheidsniveau ventilator:	2
Watersaansluiting:	3/4"
Aansluitingswaarde:	6,3 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	890 x 830 x 675
Gewicht in kg:	88,6

NL

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

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

Naam:	Combi-steamer Silversteam 7111M
Art. nr.:	116728
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal warmtebehandelingskamer:	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 motoren:	2
Snelheidsniveau ventilator:	2
Wateraansluiting:	3/4"
Aansluitingswaarde:	9,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	885 x 825 x 855
Gewicht in kg:	103,0

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

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

Naam:	Combi-steamer Silversteam 10111M
Art. nr.:	116731
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal warmtebehandelingskamer:	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 motoren:	2
Snelheidsniveau ventilator:	2
Wateraansluiting:	3/4"
Aansluitingswaarde:	12,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	890 x 830 x 1.065
Gewicht in kg:	120,0

NL

Het 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

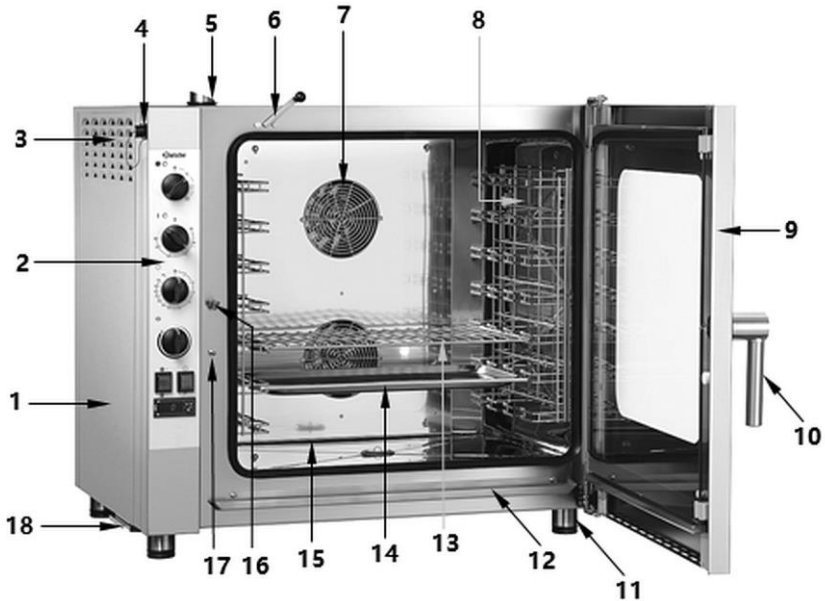
onderbreekt de werking van het apparaat wanneer de deur wordt geopend: zowel het verwarmingssysteem als de ventilator worden uitgeschakeld. Het apparaat gaat weer werken nadat de deur van het apparaat is gesloten.

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. Bedieningspaneel |
| 3. Ventilatie-openingen | 4. Aansluiting kerntemperatuurvoeler |
| 5. Ventilatiekanaal | 6. Vochtafvoerklep |
| 7. Ventilator (2x) | 8. Geleiders |
| 9. Deur | 10. Deurgreep |
| 11. In hoogte verstelbare poten (4x) | 12. Druipgoot |
| 13. Rooster | 14. GN-container |
| 15. Warmtebehandelingskamer | 16. Deurslot |
| 17. Contactschakelaar | 18. Ventilatiefilter bedieningspaneel |

5 Montage-instructie

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

Plaats van installatie

- Het apparaat is ontworpen om in gesloten ruimtes te werken en kan niet buiten worden gebruikt of worden blootgesteld aan slechte weersomstandigheden.
- Het apparaat mag alleen in een goed geventileerde ruimte worden gebruikt om overmatige opeenhoping van schadelijke stoffen in de lucht te voorkomen.
- Wij raden aan om het apparaat onder een afzuigkap te plaatsen of hete dampen en geuren van de thermische behandelkamer naar buiten te verwijderen.
- De vloer onder het apparaat moet het gewicht van het apparaat met maximale belasting kunnen dragen.
- Het apparaat op een rechte, stabiele, droge en water- en hittebestendige ondergrond plaatsen.
- De plaats moet makkelijk bereikbaar zijn en voldoende ruim om het apparaat vrij te kunnen bedienen.

Montage-instructie

- Het apparaat moet op een eigen houten pallet worden vervoerd naar de plaats van opstelling.
- Het transport moet worden uitgevoerd met behulp van een heftruck, waarbij alle voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om te voorkomen dat het apparaat omvalt. Het apparaat moet ook na afloop van de levensduur op een pallet worden vervoerd en met uiterste zorg worden behandeld om elk risico op kantelen te voorkomen..

Uitpakken / plaatsing

- Verwijder de externe verpakking (houten kist en / of karton) en voer deze af in overeenstemming met de geldende voorschriften in het land van installatie.

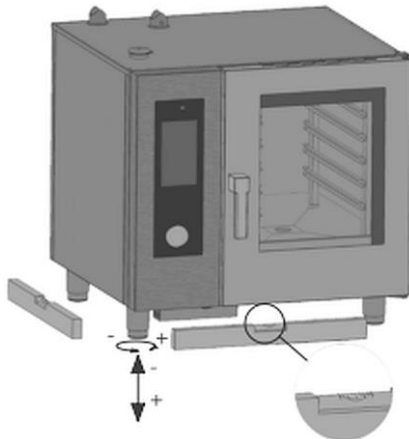


VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

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

- Controleer of het apparaat intact is.
- Controleer voordat u het apparaat plaatst de afmetingen en de exacte positie van de aansluitingen voor elektriciteit, waterafvoer en rookafvoer.



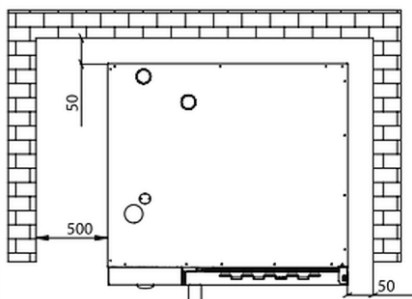
Afb. 2

- Plaats het toestel horizontaal, hiervoor stelt u de hoogte van de stelpoten in met behulp van een waterpas zoals getoond in afb. 2.

OPGELET!

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

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- De accessoires, al het informatiemateriaal en plastic zakken uit het apparaat halen.
- Controleer of de ventilatieopeningen en de afzuigkap op geen enkele manier zijn geblokkeerd.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Plaats het apparaat nooit direct naast muren, scheidingswanden, keukenmeubelen of andere coatings van brandbare materialen. De toepasselijke brandvoorschriften moeten nauwgezet worden nageleefd.



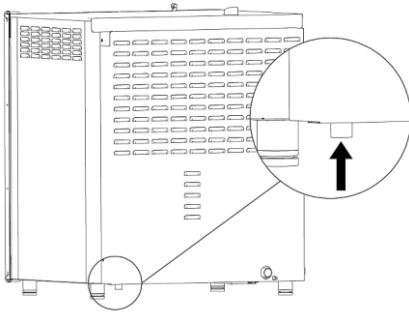
- Houd aan de achterkant en zijkanten minimaal 50 mm afstand tussen het toestel en wanden of andere voorwerpen (afb. 3).
- Er moet een afstand van 500 mm zijn tussen de linkerkant van het apparaat en een muur of andere objecten voor gemakkelijke installatie en onderhoud van het apparaat.

Afb. 3

- Als de gespecificeerde minimale afstand niet kan worden aangehouden, moeten geschikte beschermende maatregelen worden genomen (bijv. folie van hittebestendig materiaal) om ervoor te zorgen dat de wandtemperatuur binnen een veilig bereik (tot 60 °C) wordt gehouden.

WATERAANSLUITING

- Zorg ervoor dat de drinkwateraansluiting zich dicht bij het apparaat bevindt.
- Als een nieuwe installatie wordt aangesloten, moet de juiste hoeveelheid water worden afgetapt voordat het apparaat op het watertoevoersysteem wordt aangesloten, zodat er geen vuil in de magneetventielen kan komen.



Afb. 4

- Bevestig de meegeleverde water-toevoerslang aan het aansluitstuk (3/4 ") van het apparaat. De aansluiting bevindt zich aan de achterkant onder het apparaat (Afb. 4).
- Sluit het andere uiteinde van de waterdrukslang aan op het koudwatersysteem en plaats er een afsluitventiel en een filter ertussen.
- Zorg ervoor dat het afsluitventiel op een gemakkelijk toegankelijke plaats voor de gebruiker is gemonteerd.

OPGELET!

De hydraulische druk van water mag max. 3 bar bedragen.

Als de waterdruk in het netwerk hoger is, installeer dan een drukregelaar vóór het apparaat.

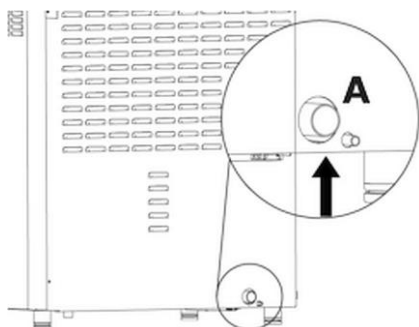
De minimale waterdruk moet hoger zijn dan 1,5 bar om een goede werking van het apparaat te garanderen.

Om ervoor te zorgen dat het apparaat zonder problemen functioneert, en om te voorkomen dat er kalkaanslag in de warmtebehandelingskamer achterblijft, moet er drinkwater beschikbaar zijn met een hardheid tot 5° d.H (volgens Duitse schaal).

OPGELET!

Voor een waterhardheid van meer dan 5 ° dH (Duitse schaal) moet vóór het apparaat een geschikte waterontharder worden geïnstalleerd.

Aansluiting op de uitlaat



Afb. 5

Om de afvoer van vloeistof uit de thermische behandelkamer te garanderen, is het apparaat uitgerust met een waterafvoer.

De aansluiting (A, afb. 5) zit rechtsonder aan de achterkant van het apparaat en heeft een diameter van 32 mm.

Sluit de geschikte PVC-afvoerleiding aan op aansluiting A en sluit deze aan met een geschikte slang die naar het afvoersysteem moet worden geleid.


Elektrische aansluiting

- 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. Het apparaat alleen aansluiten als de bovenstaande gegevens overeenstemmen! Een spanningsafwijking van niet meer dan $\pm 10\%$ is toegestaan.
- Om het apparaat rechtstreeks op de voeding aan te sluiten, moet er een scheidingsvoorziening worden geïnstalleerd tussen het apparaat en de elektrische installatie, afhankelijk van het vermogen. Volgens de installatie-instructies moeten de contacten van dit mechanisme de juiste speling hebben om volledige ontkoppeling te garanderen met betrekking tot de voorwaarden voor overspanningscategorie III. Het ontkoppelingsmechanisme moet zo worden geïnstalleerd dat het te allen tijde toegankelijk is voor onderhoud.
- Zet de hoofdschakelaar waarop de stekker van de voedingskabel is aangesloten in de "0" (nul) positie. Laat gekwalificeerd personeel controleren of de kabeldoorsnede overeenkomt met het stroomverbruik van het apparaat.
- De **116622** 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!

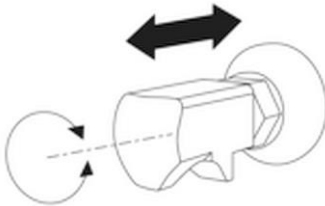
Het apparaat wordt geleverd met een gecertificeerde aansluitkabel en stekker: er mag niet mee worden geknoeid noch veranderd worden.

Equipotentiaalverbinding

- De potentiaalvereffening tussen de verschillende apparaten moet worden gemaakt op de aansluitklem die is gemarkeerd met het volgende symbool .
- De aansluitklem bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.
- Deze klem maakt de aansluiting mogelijk van een potentiaalvereffeningsgeleider met een doorsnede van 4 mm² tot 10 mm².

Regulatie van de vergrendelingspennen die de deur afsluiten

Nadat de oven correct geplaatst is op de voor de installatie bestemde plaats, moeten de sluiting en de afdichting van de pakking van de deur van de warmtebehandelingskamer gecontroleerd worden.



Afb. 6

De vergrendelingspen van de deur kan in diepte worden aangepast om het eventuele ontsnappen van stoom tijdens het kookproces te voorkomen.

Het is mogelijk om de deurdruk die op de pakking wordt uitgeoefend aan te passen. Om de druk te verhogen, moet de pen worden aangedraaid of losgedraaid om de druk te verlagen (Afb. 6).

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 + 4 ° 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.

NL

Eerste inbedrijfstelling

De oplevering van het apparaat moet worden uitgevoerd op basis van een testkookcyclus om de correcte werking van het apparaat te controleren en eventuele schade of problemen te onthullen.

Schakel het apparaat in met de draaiknop van functie M 1 door deze naar één van de functies te draaien, bijv. I 2 (warmtebehandeling met hete lucht).

Stel de kook- / bakcyclus in met de volgende parameters:

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

Temperatuur: 150 °C

Bevochtiging: pos. 2 van de regulator M 4.

AANWIJZING!

Er is mogelijk een akoestisch signaal te horen als het apparaat wordt ingeschakeld. Dit is normaal en wordt na een paar seconden automatisch uitgeschakeld.

Controle bij ontvangst

Bij ontvangst moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- De binnenverlichting 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. Het wordt automatisch na een paar seconden uitgeschakeld.

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 halfoopen (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.
- Om een perfecte en gelijkmatige thermische verwerking van het voedsel te garanderen, raden we aan om niet te hoge bakplaten, GN-bakken of bakvormen te gebruiken om goede en voldoende luchtcirculatie te garanderen. Er moet een ruimte van minimaal 2 cm zijn tussen de bovenste schaal en het voedsel.
- Overvul platen of containers niet en verdeel de te verwerken producten gelijkmatig om een bevredigend resultaat te bereiken.

- 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.

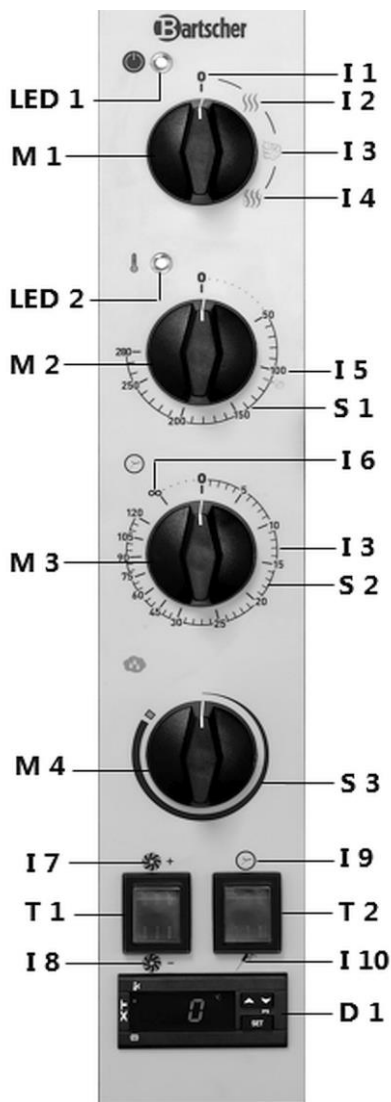
Wanneer de voorverwarmingstemperatuur is bereikt, kan het apparaat worden geladen.

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

Het voorbereiden van het apparaat

1. Reinig voor de inbedrijfstelling de binnen- en buitenkant van het apparaat en de accessoires zoals beschreven in hoofdstuk 6 "Reiniging".
2. De gereinigde oppervlakken en de elementen zorgvuldig drogen.
3. Controleer voor de eerste inbedrijfstelling de juistheid van de installatie, de stabiliteit, het waterpas stellen van het apparaat en de gemaakte aansluitingen.

6.2 Bedieningsveld

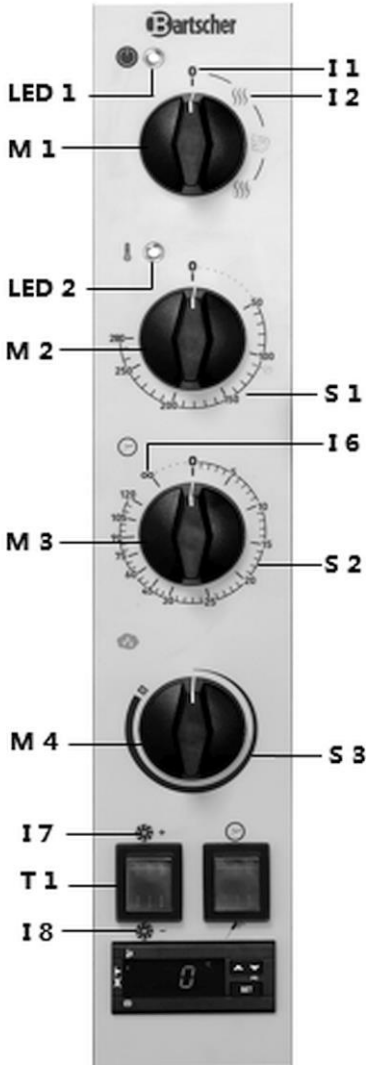


M 1	Funciekeuzeknop
I 1	Positie UIT
I 2	Koken / bakken
I 3	Koken/bakken met stoom
I 4	Combi-steamen
M 2	Temperatuurregelaar
I 5	Instelling voor koken/ bakken met stoom (ong. 110°C)
S 1	Temperatuurschaal in °C (50 – 280)
M 3	Tijdregulator
I 6	Positie onbepaalde tijd
S 2	Tijdschaal in minuten (0-120)
M 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

Afb. 7

6.3 Instellingen

Koken/bakken met hete lucht



Afb. 8

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** (onbepaalde tijd).

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

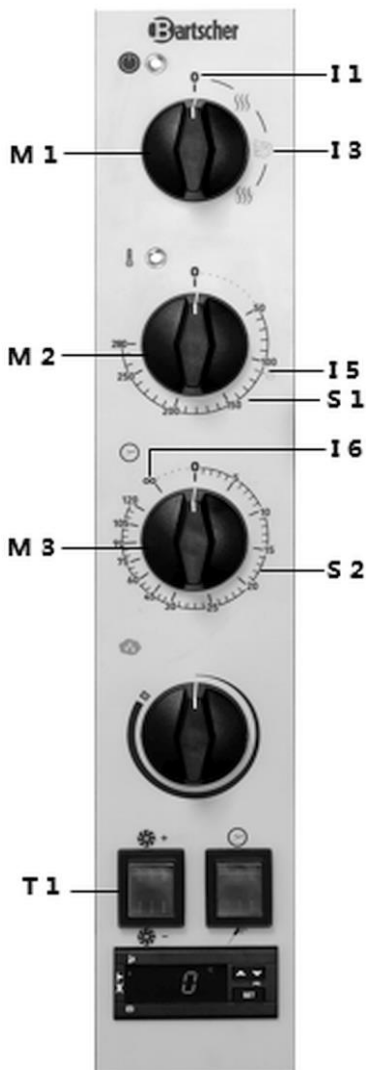
4. Selecteer het gewenste niveau en zet de schakelaar **T 1** op de juiste positie **I 7** of **I 8**.

Aanwijzing: Schakelaar **T 2** moet in stand **I 9** staan (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 bevochtigingsniveau in de warmtebehandelingskamer te verhogen en tegen de klok in om het te verlagen.

Koken/bakken met stoom



Afb. 9

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.

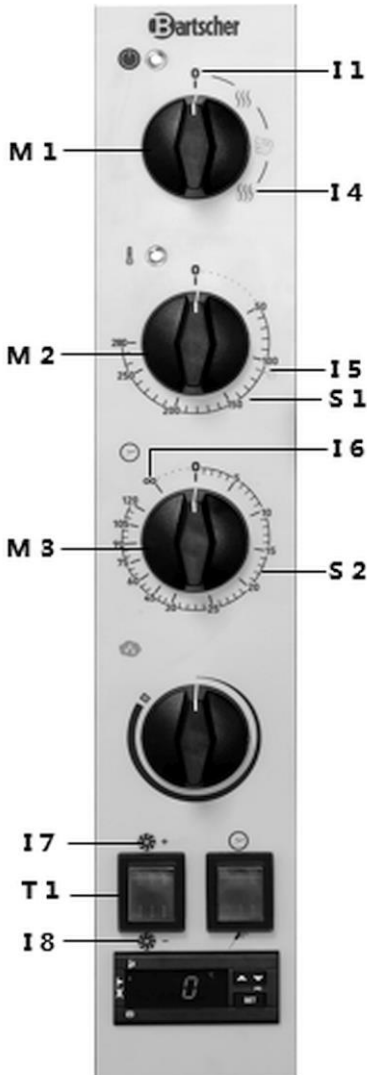
Om het instellen van de tijd over te slaan, draait u de timer naar positie **I 6** (onbeperkte tijd).

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).

Convectie stoomkoken (koken / bakken met convectie / stoom)



Afb. 10

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.

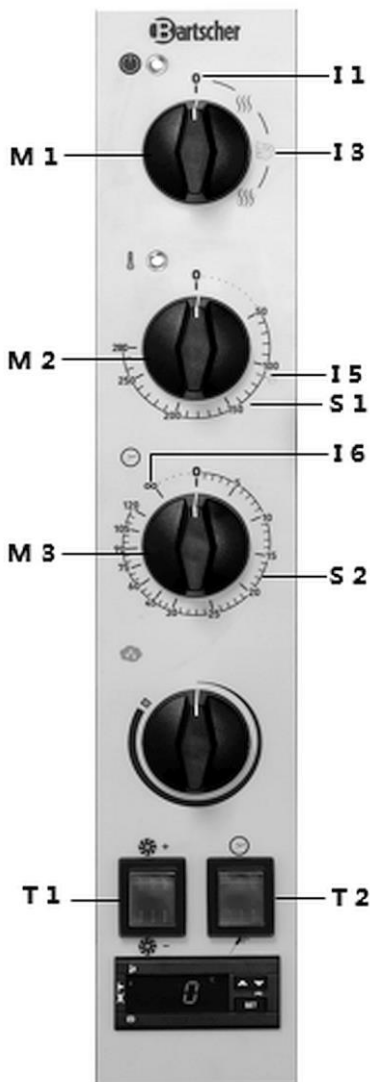
Om het instellen van de tijd over te slaan, draait u de timer naar positie **I 6** (onbeperkte tijd).

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).

Koken / bakken met een thermische sonde



1. Gebruik de functiekeuzeknop **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. 11

Aansluiting kerntemperatuurvoeler



Afb. 12



Afb. 13

1. Om de thermische sonde aan te sluiten, verwijdert u de afdekkapje **A** (afb. 12) van het aansluitpunt in de linkerbovenhoek van het apparaat.
2. Houd de rode vergrendeling **B** ingedrukt en steek de thermische sonde **C** (afb. 13) in het daarvoor bestemde gat.
3. Laat tenslotte de rode vergrendeling **B** los.
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. Plaats het afdekkapje **A** weer in het aansluitpunt.

De thermische sonde op de juiste plaats in het voedsel plaatsen

OPGELET!

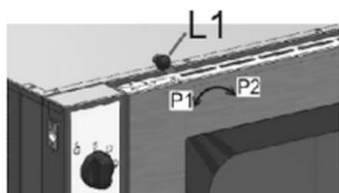
Om beschadiging van de thermische sonde te voorkomen, leidt u deze alleen boven de deur van het apparaat in het apparaat.

Plaats de thermische sonde door deze in het voorbereide product te steken totdat de punt zich in het midden bevindt (in het dikste gedeelte).

De thermische sonde meet de temperatuur op een enkel punt, dichtbij de punt.

Vochtafvoerklep

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



Afb. 14

1. Zet de hendel van de afvoerklep **L1** in de volgende standen:

P1 links: KRAAN GESLOTEN

P2 rechts: KRAAN OPEN

Zelfs als de afvoerklep 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 afvoerkraan in de gesloten stand **P1** te zetten.

Binnenverlichting

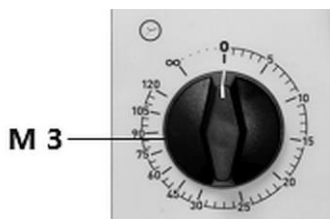
De verlichting van de thermische behandelkamer is geautomatiseerd en verbonden met de werking van het apparaat. Aan het einde van de kook- / bakcyclus (bijv. wanneer de timer op "0" komt of de kerntemperatuur de ingestelde waarde bereikt), gaat de verlichting uit.

NL

Uitzetten van het apparaat



Afb. 15



Afb. 16

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).

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.

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

NL

- 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.

7.2 Reiniging

Regelmatische 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 lauwe 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



Afb. 17

Om het reinigen van de warmtebehandelingskamer te vergemakkelijken, kunnen de geleiders van het apparaat worden verwijderd.

1. Draai hiervoor de kartelschroeven (rechts en links) los en trek de geleiders uit de warmtebehandelingskamer.
8. De geleiders reinigen met warm water, een zachte doekje en een mild reinigingsmiddel.
9. Droog de geleiders grondig met een zachte doek.
10. Na het reinigen van de behandelingskamer en de geleiders, de geleiders opnieuw in de kamer plaatsen en bevestigen met de kartelschroeven.

Apparaatdeur / binnenglas



Afb. 18



Afb. 19

NL

Dubbele beglazing maakt het gemakkelijker om de deur van het apparaat te reinigen. Indien nodig kunt u de deur openen en het binnenruit verwijderen.

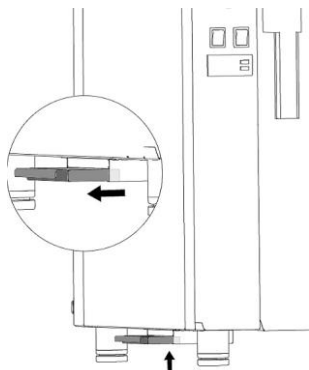
1. Draai hiervoor de twee aanslagen (boven en onder) waarmee de binnenruit vastzit los door ze met de klok mee te draaien (afb. 18).
11. Kantel het binnenglas (Afb. 19).
12. Reinig het binnenglas aan beide zijden en de deur van het apparaat met een geschikt reinigingsmiddel.

OPGELET!

Gebruik geen agressieve en ruwe reinigingsmiddelen.

13. Droog beide zijden van de binnenruit grondig af.
5. Sluit de binnenruit weer of plaats deze correct en zet de stops in hun oorspronkelijke positie vast door tegen de klok in te draaien.

Ventilatiefilter bedieningspaneel



Afb. 20

Maak het ventilatiefilter op het bedieningspaneel van het apparaat minimaal één keer per maand schoon.

1. Trek het ventilatiefilter uit de houder en houd het aan de zijkanten vast met uw vingers (afb. 20).
2. Reinig het ventilatiefilter met de hand met water en zeep. Afspoelen met schoon water en daarna laten drogen.

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

Mogelijke storingen

Als het ventilatiefilter beschadigd of versleten is, moet het worden vervangen. Het moet als vervangingsdeel bij de verkoper 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 slangaansluitingen tijdens het rijden niet beschadigd zijn.
- Nadat u het apparaat naar een nieuwe plaats heeft verplaatst, moet u zich ervan vergewissen dat alle elektrische aansluitingen en wateraansluitingen zijn gemaakt in overeenstemming met de geldende normen voordat u het apparaat opstart.

8 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen.

Vermeld aub het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

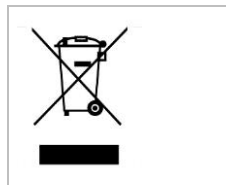
Fout	Oplossingen
Het apparaat gaat niet aan	Controleer de voeding
	Controleer de zekeringen van het apparaat op beschadigingen
	Zorg ervoor dat de deur van het apparaat goed gesloten is
	Controleer of de parameters voor het kook- / bakproces correct zijn
	Zorg ervoor dat het apparaat geen foutmelding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

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.