



E 5110RS / 116526W

E 7110RS / 116528W

E10110RS / 116531W

NEDERLANDS**Inhoudsopgave**

1. Veiligheid	186
1.1 Symboolverklaring	186
1.2 Belangrijke aanwijzingen voor veilig gebruik	187
1.3 Reglementair gebruik	191
2. Algemeen	192
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring	192
2.2 Auteursrecht	192
2.3 Verklaring van Conformiteit	192
3. Transport, verpakking en bewaring	193
3.1 Controle bij aflevering	193
3.2 Verpakking	193
3.3 Bewaring	193
4. Specificaties	194
4.1 Kenmerken van de combi-steamer	194
4.2 Technische Gegevens	195
4.3 Overzicht van onderdelen	200
5. Installatie en bediening	202
5.1 Aanwijzingen voor de installateur	202
5.1.1 Aanwijzingen voor de installatie	202
5.1.2 Installatieplaats	203
5.1.3 Voorbereiding van de installatie	203
5.1.4 Elektrische aansluiting	204
5.1.5 Wataansluiting	205
5.1.6 Aansluiting van de afvoer	206
5.1.7 Aansluiting van de toevoerslang reinigingsmiddel	206
5.1.8 Eerste inbedrijfstelling en ontvangst	206
5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker	208
5.2.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik	208
5.2.2 Bediening	209
5.2.3 Functies van de bedieningselementen en indicatoren	210
5.2.4 Instellingen	211
5.2.5 Aanwijzingen en raadgevingen	223
6. Reiniging en onderhoud	224
7. Mogelijke storingen	229
8. Afvalverwijdering	230



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

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.

Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

1. Veiligheid

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.

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

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 ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING!

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.



HEET OPPERVLAK!

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



Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!

Wanneer de containers zijn gevuld met vloeistof of tijdens de bereiding vloeibaar geworden gerechten, gebruik dan niet de hogere inschuifniveaus voor containers, met uitzondering van de niveaus waarop de bediener in de uitgeschoven container kan kijken.



VOORZICHTIG!

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.



TIP!

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

1.2 Belangrijke aanwijzingen voor veilig gebruik

- Het apparaat 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 moeten zich onder toezicht bevinden, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen of hem aanzetten.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**

- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Het apparaat is niet bestemd voor aansluiting op een tijdschakelaar of werking met een afstandsbediening.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het in ideale en veilige gebruiksstaat is. In geval van defecten onmiddellijk het apparaat van het lichtnet halen en contact opnemen met de service.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- 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.
- 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.



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen. Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.

- De voedingskabel niet bedekken. Houd de voedingskabel verwijderd van de werkplek en dompel hem niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat **gevaar voor elektrische schokken**.
- Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet,
 - als u het apparaat niet gebruikt,
 - als er tijdens het gebruik storingen optreden,
 - vóór reiniging van het apparaat.



HEET OPPERVLAKE! Gevaar voor verbranding!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om gevaar te voorkomen.

- De oppervlakte van het apparaat is tijdens de werking erg heet! Raak de hete oppervlakte van het apparaat niet aan met blote handen! Raak tijdens de bediening van het apparaat alleen de hiervoor bestemde handvatten en bedieningselementen aan.
- Ook na uitschakeling blijven de oppervlakte van het apparaat, de gaarruimte en de gerechten in de containers nog langere tijd heet. Gebruik altijd beschermende handschoenen om de gerechten uit de gaarruimte te halen.

- Wees bijzonder voorzichtig bij het openen van de deur van de combi steamer, er kan namelijk hete stoom ontsnappen.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u begint met reinigen.



Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Tijdens het voorbereiden van gerechten of vloeistoffen in bakken, dient men extra voorzichtig te zijn voor eventueel lekken, zowel tijdens het koken als wanneer de bak uit de gaarruimte wordt gehaald.
- Als de combi-steamer op een andere combi-steamer staat of op een gepast onderstel, wordt het **niet aanbevolen** om de bovenste geleiders te gebruiken wanneer in dit geval de gebruiker geen mogelijkheid heeft om in de bak te kijken. Voor de veiligheid dient, na het plaatsen van het apparaat, de



bij de set geleverde sticker „**Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!**“ op het apparaat geplakt worden op een hoogte van **1,6 m** vanaf de grond.



WAARSCHUWING! Brand- of explosiegevaar!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Controleer voordat u begint met het gebruik van het apparaat of er zich in de gaarruimte geen voorwerpen bevinden (accessoires, verpakkingsfolie, gebruiks-aanwijzing etc.). Plaats tijdens de werking van het apparaat **nooit** keukengerei, handdoeken, papier, etc. in de gaarruimte of op het apparaat.
- Zorg ervoor dat de stoomafvoer niet is bedekt of verstopt.

- Gebruik het apparaat **nooit** in de buurt van brandbare en licht ontvlambare materialen (bv. benzine, spiritus, alcohol etc.). Door de hoge temperatuur verdampen ze en kunnen ze ontploffen bij contact met ontstekingsbronnen, waardoor ernstig persoonlijk letsel en materiële schade kan ontstaan.
- Maak de gaarruimte regelmatig schoon: resten vet en bakresten kunnen ontbranden.
- Koppel bij brand eerst het apparaat los van het elektriciteitsnet, voordat u passende brandbestrijdende maatregelen neemt.
Opgelet: Besproei het apparaat niet met water als het nog onder spanning staat: **Gevaar voor elektrische schokken!**

1.3 Reglementair gebruik



VOORZICHTIG!

Het apparaat is ontworpen en gemaakt voor industrieel gebruik en mag in keukens alleen worden bediend door gekwalificeerd personeel.

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

De **combi-steamer** is uitsluitend bestemd voor **het bereiden van geschikte gerechten**.



VOORZICHTIG!

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.

2. Algemeen

2.1 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.



VOORZICHTIG!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

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

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van 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.

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.



TIP!

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.

2.3 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.

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.



Indien u de verpakking wilt weggoien, 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 algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren, indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Kenmerken van de combi-steamer

- Uitvoering: CNS
- Elektronische besturing met 99 programma's en de mogelijkheid van 9 verschillende kookfasen.
- Inhoud van 5 x 1/1 GN, 7 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN of bakplaten 600 x 400 mm met geschikte geleiders voor bakplaten
- **Functie:** convectie, stomen, combi-stomen, delta-T koken (kerntemperatuur sensor beschikbaar als optie) automatisch 3-traps reinigingssysteem met droogprogramma
- Omkerende draaiende motor (vooruit/achteruit) voor optimaal kookklimaat
- Ventilatorsnelheid in 3 niveaus instelbaar
- Stoomgeneratie door middel van directe injectie
- Reguleerbare stoomafzuiging
- Verlichting van de gaarruimte
- Praktische schuine geleiders voor GN
- LED display voor de temperatuur, tijd, stomen, kerntemperatuur
- Mogelijkheid voor het plaatsen van de kerntemperatuur sensor (**116009**).
- Mogelijkheid voor het plaatsen van een handdouche (**116005**).
- Deuren van dubbel glas, de binnendeur is gemakkelijk te openen om te reinigen
- Uitneembare geleiders voor de planken

Beveiliging

Het apparaat is uitgerust met de volgende veiligheids- en beveiligingsmechanismen:

Veiligheidsthermostaat in de gaarruimte: als de temperatuur in de gaarruimte 350 °C bereikt, onderbreekt de veiligheidsthermostaat de stroomtoevoer naar de verwarming van het apparaat.



WAARSCHUWING

Deze beveiliging kan alleen worden teruggesteld door gekwalificeerd personeel, omdat hiervoor vereist is dat ook andere elementen worden gecontroleerd.

De deurschakelaar onderbreekt het werk van het apparaat wanneer de deur wordt open gedaan: zowel het verwarmingssysteem als de ventilator wordt uitgeschakeld.

4.2 Technische Gegevens

Benaming	Combi-steamer
Model:	E 5110RS
Art.-Nr.:	116526W
Volume:	tot 5 x 1/1 GN of 5 x 600 x 400 mm bakplaten
Afstand tussen de geleiders:	74 mm
Hoeveelheid voedingsmiddelen per paar geleiders:	max. 10 kg
Totale hoeveelheid voedingsmiddelen:	max. 25 kg
Temperatuurbereik:	50 °C – 280 °C
Vermogen:	6,3 kW / 400 V 3 NAC / 50 Hz
Watersaansluiting:	3/4"
Waterdruk:	max. 3 bar
Afmetingen:	B 890 x D 815 x H 635 mm
Gewicht:	90,2 kg
Uitrusting:	1 rooster 1/1 GN 1 bakplaat 1/1 GN 1 watertoevoerslang 1 PVC afvoerbuis 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel

Wijzigingen voorbehouden!

Benaming	Combi-steamer
Model:	E 7110RS
Art.-Nr.:	116528W
Volume:	tot 7 x 1/1 GN of 7 x 600 x 400 mm bakplaten
Afstand tussen de geleiders:	74 mm
Hoeveelheid voedingsmiddelen per paar geleiders:	max. 10 kg
Totale hoeveelheid voedingsmiddelen:	max. 35 kg
Temperatuurbereik:	50 °C – 280 °C
Vermogen:	9,6 kW / 400 V 3 NAC / 50 Hz
Wateraansluiting:	3/4"
Waterdruk:	max. 3 bar
Afmetingen:	B 890 x D 815 x H 815 mm
Gewicht:	110,8 kg
Uitrusting:	1 rooster 1/1 GN 1 bakplaat 1/1 GN 1 watertoevoerslang 1 PVC afvoerbus 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel

Wijzigingen voorbehouden!

Benaming	Combi-steamer
Model:	E 10110RS
Art.-Nr.:	116531W
Volume:	tot 10 x 1/1 GN of 10 x 600 x 400 mm bakplaten
Afstand tussen de geleiders:	74 mm
Hoeveelheid voedingsmiddelen per paar geleiders:	max. 10 kg
Totale hoeveelheid voedingsmiddelen:	max. 45 kg
Temperatuurbereik:	50 °C – 280 °C
Vermogen:	12,6 kW / 400 V 3 NAC / 50 Hz
Wateraansluiting:	3/4"
Waterdruk:	max. 3 bar
Afmetingen:	B 890 x T 815 x H 1010 mm
Gewicht:	125 kg
Uitrusting:	1 rooster 1/1 GN 1 bakplaat 1/1 GN 1 watertoevoerslang 1 PVC afvoerbus 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel

Wijzigingen voorbehouden!

Uitrusting (hoort niet bij de levering)



Set van de kerntemperatuurmeter STL

In de set zitten een de kerntemperatuurmeter en een juiste greep om aan de combi-steamer te bevestigen

- Lengte van de kabel: ong. 1,8 m
- Magnetische greep:
B 130 x D 35 x H 30 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr.: 116009



Handmatige sproeier

Lengte slang: 2 m
met afsluiter voor een vaste wateraansluiting 1/2"
met greep voor het bevestigen aan de combi-steamer

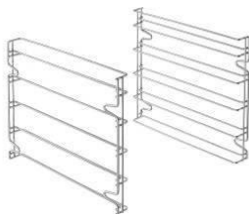
Art.-Nr.: 116005



Drukbeperker voor convectie ovens en combi-steamer

- Uitgevoerd in verchromd messing
- Aansluiting 3/4"
- Voorinstelling 3 bar, regulatie van 1 tot 6 bar
- Toelaatbare druk max. 16 bar
- Maximale werktemperatuur 65 °C

Art.-Nr.: 533051



1 paar gestandaardiseerde geleiders voor de oven

voor gebruik van 5 bakplaten 600 x 400
voor combi-steamer 116526W

Art.-Nr.: 116001



1 paar gestandaardiseerde geleiders voor de oven

voor gebruik van 7 bakplaten 600 x 400
voor combi-steamer 116528W

Art.-Nr.: 116002



1 paar gestandaardiseerde geleiders voor de oven

voor gebruik van 10 bakplaten 600 x 400

voor combi-steamer 116531W

Nr. art.: 116003

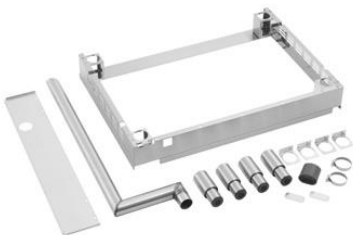


Luchtbevochtigingsset voor combi-steamers

Ongecompliceerd alternatief: de luchtbevochtigingsset maakt het mogelijk de lucht te bevochtigen zelfs als er geen vaste wateraansluiting is.

- De set bestaat uit:
 - Kunststof jerrycan (5 l),
 - pomp,
 - installatie-elementen,
 - 2 aansluitslangen:
 - 150 cm (jerrycan - pomp)
 - 80 cm (pomp – bevochtigingsbuisje)

Art.-Nr.: 116011



Aansluitset voor de combi-steamers "E"

Compacte oplossing voor grote keukens.

De aansluitset maakt het mogelijk 2 elektrische combi-steamers 1/1 GN te stapelen

- Materiaal: RVS
- De set bestaat uit:
 - frame (B 876 x D 622 x H 114 mm), 4 poten,
 - buizen en plaatwerk bevestigd aan een stoomuitlaat,
 - aansluitslang, bevestigingsring, schroeven

Art.-Nr.: 116012



Onderbouw voor combi-steamers 10 x 1/1 GN

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal geleiderparen: 10
- Geleiderformaat: GN 1/1
- Soort geleiders: lengterichting
- Poten: In hoogte verstelbaar, 741 mm tot 790 mm
- Afmetingen (mm): B 850 x D 700 x H 741
- Gewicht: 25 kg

Art.-Nr 115069



Onderbouw ME 10E11640

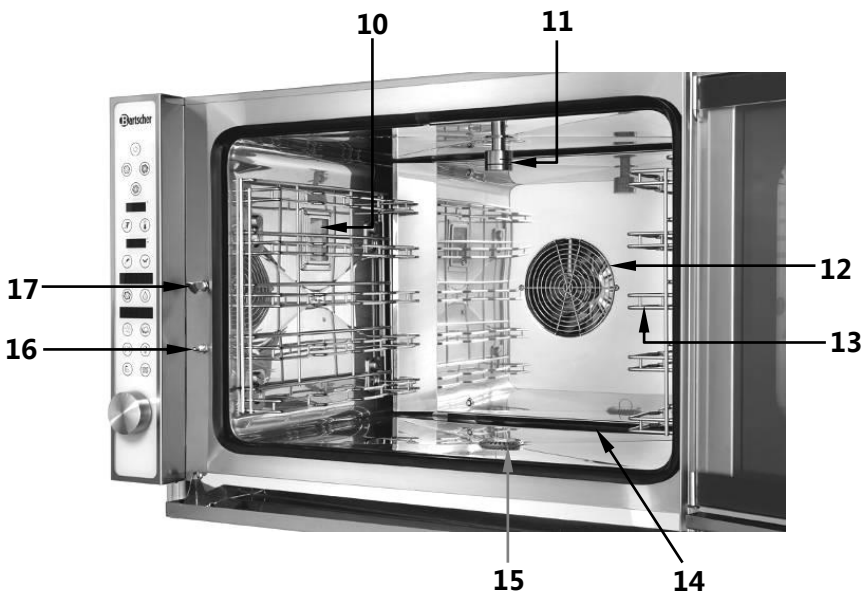
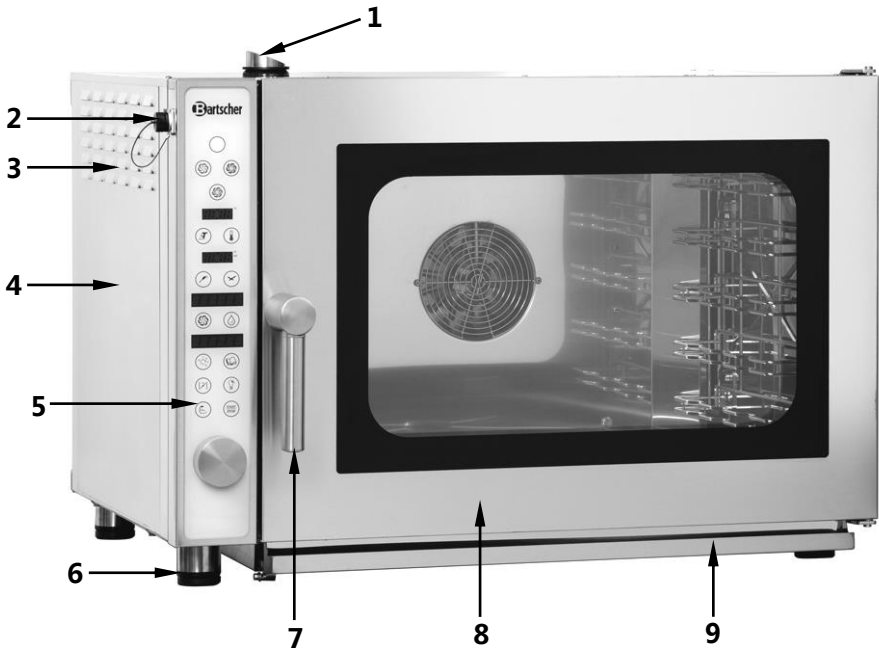
- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal geleiderparen: 10
- Geleiderformaat: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Soort geleiders: lengterichting
- Poten: In hoogte verstelbaar, 745 mm tot 790 mm
- Afmetingen (mm): B 950 x D 700 x H 745
- Gewicht: 24 kg

Art.-Nr 115079

4.3 Overzicht van onderdelen

Beschrijving tek. pagina 201

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1 Ventilatiekanaal | 10 Binnenverlichting |
| 2 Kerntermometer aansluiting | 11 Reinigingsmondstuk |
| 3 Ventilatieopeningen | 12 Ventilator |
| 4 Ombouw | 13 Geleiders voor planken |
| 5 Bedieningspaneel | 14 Gaarruimte |
| 6 In hoogte verstelbare poten | 15 Afvoer |
| 7 Handgreep deur | 16 Deurslot |
| 8 Deur | 17 Schakelaar |
| 9 Lekbak | |



5. Installatie en bediening

5.1 Aanwijzingen voor de installateur



VOORZICHTIG!

Alle werkzaamheden in verband met de installatie, montage, bediening en het onderhoud moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat beschikt over de noodzakelijke beroepskwalificaties (bevestigd door een onderneming van de producent of door de verkoper), rekening houdend met de geldende voorschriften in het land van installatie, de veiligheidsvoorschriften van het product en de voorschriften voor veiligheid op de werkplek.

5.1.1 Aanwijzingen voor de installatie

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt.
- Gebrekkige installatie en fouten bij de bediening, het onderhoud en de reiniging van het apparaat, alsmede eventuele aanpassingen en modificatie kunnen storingen bij het gebruik, beschadigingen en letsel veroorzaken.
- De producent is niet aansprakelijk voor persoonlijke of materiële schade die is ontstaan als gevolg van het niet opvolgen van de bovengenoemde voorschriften of ingrijpen, ook in losse onderdelen van het apparaat, en het toepassen van niet-originele reserveonderdelen.
- Controleer het apparaat en de verpakking direct na ontvangst op transportschade. Neem bij beschadigingen of het ontbreken van onderdelen direct contact op met het transportbedrijf of de verkoper/producent onder vermelding van het **artikelnummer en het serienummer** (typeplaatje op de achterkant van het apparaat) en toevoeging van fotografische documentatie.
- Zorg ervoor dat de installatieplaats goed toegankelijk is en er geen elementen zijn die het transport door deuren, gangen of andere doorgangen bemoeilijken.
- **OPGELET:** Het apparaat kan tijdens het transport omvallen, waardoor het apparaat zelf beschadigd kan raken en verdere materiële schade en persoonlijk letsel kan ontstaan. Gebruik tijdens het transport van het apparaat hulpmiddelen die geschikt zijn voor zijn gewicht. Trek niet aan het apparaat en houd het niet schreef, maar til het loodrecht omhoog en verplaats het horizontaal.

5.1.2 Installatieplaats

- Plaats het apparaat in een gesloten en goed geventileerde ruimte (niet in de open lucht!).
- Controleer voordat u de combi steamer plaatst de afmetingen en de exacte positie van de elektrische aansluiting, de wateraansluiting en de dampafzuigaansluiting.
- We raden aan om de combi steamer te plaatsen onder een afzuigkap of om de hete dampen en geuren uit de ovenruimte af te voeren naar buiten.
- Plaats de combi steamer op een vlakke ondergrond om te voorkomen dat hij wegglijdt of omvalt.
- De ondergrond van de combi steamer moet een draagvermogen hebben dat geschikt is voor het gewicht van het volledig gevulde apparaat.
- Plaats het apparaat op een stabiele, droge en wervastevaste ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen. De opstelplaats moet makkelijk toegankelijk en voldoende groot zijn om vrije bediening van het apparaat en goede luchtcirculatie mogelijk te maken.
- Plaats het apparaat zodanig dat de achterkant van het apparaat makkelijk toegankelijk is voor het aansluiten van elektriciteit en water en voor onderhoudswerkzaamheden.
- Plaats het apparaat niet dicht bij muren, keukenmeubels of andere voorwerpen die van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Leef de geldende brandveiligheidsvoorschriften na.
- Houd aan de linkerkant, de rechterkant en de achterkant van het apparaat een minimale afstand van **100 mm** aan tot muren of andere voorwerpen, en aan de bovenkant een afstand van **150 mm**.
- **Het apparaat is niet geschikt voor inbouw!**

5.1.3 Voorbereiding van de installatie

- Verwijder de buitenverpakking (houten krat en/of karton) en verwijder dit volgens de voorschriften die gelden in het land van installatie.
- Verwijder de beschermingsfolie van het apparaat voordat u het inschakelt. Doe dit voorzichtig om te voorkomen dat er lijmresten op de oppervlakte van het apparaat achterblijven. U kunt eventuele lijmresten verwijderen met behulp van een geschikt oplosmiddel.
- Haal de accessoires, alle informatiematerialen en plastic zakjes uit de oven.



VOORZICHTIG!

Verwijder nooit het typeplaatje en waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.

Afstellen van de voetjes

- De verstelbare voetjes zijn meegeleverd met het apparaat en moeten worden vastgeschroefd op de onderkant. U zorgt voor goede werking van het apparaat door het juist waterpas te zetten. U zet het apparaat waterpas met behulp van de voetjes en een waterpas. Draai hiertoe de voetjes in of uit.



VOORZICHTIG!

Gebruik het apparaat nooit zonder voetjes!

- Als u het apparaat gebruikt zonder voetjes, blokkeert u de doorstroom van de lucht die gebruikt wordt voor het koelen van de elektronische componenten en de buitenwanden van de behuizing. Dit kan leiden tot oververhitting en beschadiging van de componenten van het apparaat.

5.1.4 Elektrische aansluiting




GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Onjuiste installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken!

Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het type-plaatje!) voordat u het installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!

- Controleer voordat u het apparaat aansluit, of de spanningswaarden en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met de waarden van de bestaande elektrische installatie. **Een maximale afwijking van de spanning van $\pm 10\%$ is toelaatbaar.**
- Controleer of er een SL-aansluiting voorhanden is, die voldoet aan de geldende normen. Zorg ervoor dat u bij de aansluiting van het apparaat op het lichtnet een kabel gebruikt van voldoende doorsnede.
- Gebruik bij de aansluiting een meerpole schakelaar tussen het apparaat en het lichtnet, die past bij de belasting. Deze schakelaar moet een afstand tussen de contacten hebben van minimaal 3 mm. Installeer de schakelaar op een makkelijk toegankelijke plaats.
- De aansluiting op het lichtnet moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften.

Aansluiting potentiaalvereffening

- De aansluiting van de installatie voor het vereffenen van het potentiaal tussen verschillende apparaten dient te worden gerealiseerd met behulp van een klem met daarop het symbool . De klem bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.
- De klem maakt het mogelijk de kabel voor de potentiaalvereffening (kleur geel-groen) met een diameter van 4 tot 10 mm² aan te sluiten.
- Het apparaat moet worden aangesloten op het circuit van de potentiaalvereffening, waarvan de effectiviteit beantwoordt aan de aanbevelingen in de geldende regelgeving.

5.1.5 Wataansluiting

- De aansluiting op het drinkwater moet zich dicht bij het apparaat bevinden.
- Tijdens het aansluiten van de nieuwe installatie, voordat het apparaat wordt aangesloten wordt op de waterleiding, dient een geschikte hoeveelheid water door de installatie te worden gevoerd, zodat er geen verontreinigingen in de magneetkleppen kunnen komen.
- De geleverde watertoevoerslang dient in een hoek van 90° te worden aangesloten op de aansluiting (3/4") van het apparaat. Ligging van de aansluiting: aan de achterkant aan de rechterkant onder het apparaat. Het andere eind van de watertoevoerslang dient te worden aangesloten met behulp van een aftapkraan op de waterleiding.



VOORZICHTIG!

De waterdruk mag **max. 3 bar** bedragen. In het geval van een hogere druk, dient een drukreductor te worden gebruikt (pagina 198).

- Om zich van probleemloos functioneren van het apparaat te verzekeren, dient, om kalkafzet te voorkomen in de gaarruimte, drinkwater te worden gebruikt met een hardheid **tot 7° dH**.

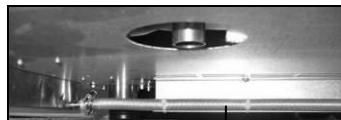


VOORZICHTIG!

In het geval de waterhardheid groter is dan 7° dH **moet** een geschikte installatie voor het verzachten van het water worden geïnstalleerd.

5.1.6 Aansluiting van de afvoer

- In de opvangbak voor het water, aan de voorkant van het apparaat, bevindt zich de afvoerslang (diameter aan de binnenkant 10 mm), die dient voor het afvoeren van overtollige hoeveelheid vloeistof van de opvangbak voor het water en wordt geleid naar de achterkant onder het apparaat. (A – tek. rechts).

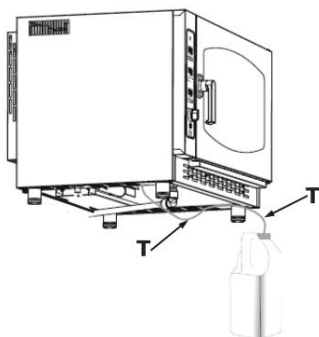


Voor het aansluiten op een geschikt afvoersysteem, dient de geleverde slang verlengd te worden.

- De bij de set geleverde afvoerbuis (B) dient te worden gemonteerd op de afvoeropening onder het apparaat, om er zich te verzekeren van de doorstroom van vloeistof uit de gaarruimte. De afvoerbuis moet worden geïnstalleerd met behulp van een geschikte slang (\varnothing 22 mm) en naar het afvoersysteem worden geleid.



5.1.7 Aansluiting van de toevoerslang reinigingsmiddel



De toevoerslang voor het reinigingsmiddel is vast aangesloten in het onderste gebied van het apparaat aan de pomp.

De toevoerslang voor het reinigingsmiddel (T) dient zo diep mogelijk in de bak met het geschikte reinigingsmiddel te worden gestoken (tek. links).

5.1.8 Eerste inbedrijfstelling en ontvangst

Voor de **ingebruikname** van een elektrisch apparaat moeten zorgvuldig alle vereiste controles worden uitgevoerd, die de conformiteit van het apparaat en de installatie met de wetsvoorschriften, de technische gegevens en veiligheidsvoorschriften bevestigen.

Volgende voorwaarden **moeten** worden vervuld:

- De temperatuur op de installatieplaats moet meer dan + 4 °C bedragen.
- De gaarruimte moet leeg zijn.
- Alle verpakkingsonderdelen moeten volledig verwijderd zijn, met inbegrip van de beschermingsfolie aan de buitenkant.
- De ventilatieopeningen mogen niet afgeschermd of geblokkeerd zijn.
- Onderdelen van het apparaat, die eventueel voor de installatie werden gedemonteerd, moeten opnieuw worden gemonteerd.
- De hoofdschakelaar van de elektrische voeding moet ingeschakeld zijn en de waterkraan die voor het apparaat is geïnstalleerd, moet open zijn.

De **overdracht** van elektrische apparatuur moet worden voltooid met een proefkookcyclus, waardoor u kunt controleren of het apparaat zonder storingen en problemen werkt.

- Zet het apparaat aan en druk de knop **T1**.
- Stel de volgende kook/bakcyclus in:

tijd: 10 minuten temperatuur 150 °C stoominjectie: niveau 1.

Druk op **T 16** om **START/STOP** in te schakelen.

Bij de overdracht moet zijn voldaan aan de volgende punten:

- De verlichting van het apparaat gaat aan met behulp van de betreffende knop en schakelt automatisch na 45 seconden uit, tenzij ze eerder is uitgeschakeld door de knop opnieuw in te drukken.
- Het apparaat schakelt uit zodra de u deur opent en gaat verder met functioneren wanneer u de deur weer sluit.
- De thermostaat voor temperatuurstelling treedt in werking zodra de gewenste temperatuur is bereikt. Het/de verwarmingselement/en worden tijdelijk uitgeschakeld.
- De motor van de ventilator/en verandert iedere 3 minuten automatisch van draairichting.
- Bij apparaten met twee ventilatoren in de gaarruimte hebben beide motoren dezelfde draairichting.
- Controleer de afvoer van het water uit de leiding naar de bevochtigingsopening (bevindt zich in de gaarruimte) in de richting van de ventilator.
- Na afloop van de kook/bakcyclus hoort u gedurende ca. 15 sec. een geluidssignaal.

TIP!

Bij het inschakelen van het apparaat kan een geluidssignaal klinken. Dit is normaal en na enkele seconden stopt het automatisch.



WAARSCHUWING!

Wanneer het kook/bakproces tijdens de instelling van de fase blokkeert of wanneer het bedieningspaneel om andere redenen niet reageert, kunt u dit opheffen door meerdere keren op de knop T 15 te drukken.

5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker



VOORZICHTIG!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, omdat hij belangrijke aanwijzingen bevat voor de veiligheid en het gebruik van de combi steamer. Bewaar de gebruiksaanwijzing, zodat u er altijd gebruik van kunt maken. Gebrekkige installatie en fouten bij de bediening, het onderhoud en de reiniging van het apparaat, alsmede eventuele aanpassingen en modificaties kunnen storingen bij het gebruik, beschadigingen en letsel veroorzaken.

5.2.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik

- Zet het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen als een grill of frituurpan.
- Plaats **nooit** brandbare materialen in de buurt van het apparaat. **Brandgevaar!**
- De containers voor voedingsmiddelen of andere voorwerpen kunnen tijdens en na het koken bijzonder heet zijn; wees daarom heel voorzichtig bij het beetpakken ervan om verbrandingen te voorkomen. Raak ze alleen aan met geschikte beschermende handschoenen. **Gevaar voor verbranding!**
- Wees bijzonder voorzichtig tijdens het openen van deur van de combi steamer. **Verbrandingsgevaar** door het ontsnappen van hete dampen.
- Plaats geen brandbare voorwerpen, noch alcoholhoudende voedingsmiddelen in de combi steamer: zij veroorzaken zelfontbranding en brand, die kunnen leiden tot ontploffingsverschijnselen.
- Vermijd het zouten van gerechten in de gaarruimte van de combi steamer. Als u dit niet kunt vermijden, moet u zo snel mogelijk de oven reinigen, anders kan de gaarruimte beschadigd raken.



De temperatuur van de onderdelen aan de buitenkant van de combi steamer kan hoger worden dan 60 °C. Raak de oppervlakken en onderdelen die zijn gemerkt met het symbool hiernaast niet aan om verbrandingen te voorkomen!

- Bij beschadiging of breuk van de glazen onderdelen van de deur moet u ze onmiddellijk vervangen (neem contact op met de klantenservice).
- Laat de deur een klein beetje openstaan wanneer u de combi steamer tijdelijk niet gebruikt (bv. 12 uur).
- Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt (bv. een aantal dagen), sluit dan de watertoevoer af en koppel het apparaat los van het lichtnet.
- Als de combi steamer geplaatst wordt op een tafel van roestvrij staal of een andere combi steamer, **raden wij** het gebruik van de niveaus waarop de gebruiker de inhoud van de containers niet meer kan zien af.
- Uit veiligheidsoverwegingen moet na plaatsing van het apparaat de meegeleverde



sticker „**Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!**“ op de combi steamer worden geplaatst op een hoogte van **1,6 m** van de grond.

5.2.2 Bediening

- Maak het apparaat en zijn accessoires voor het eerste gebruik zorgvuldig schoon (zie **6 „Reiniging en onderhoud“**).
- Controleer voor de ingebruikname of het apparaat op de juiste wijze is geïnstalleerd, of het apparaat stabiel en waterpas staat en controleer tevens de uitvoering van de elektrische aansluiting en de koudwateraansluiting.

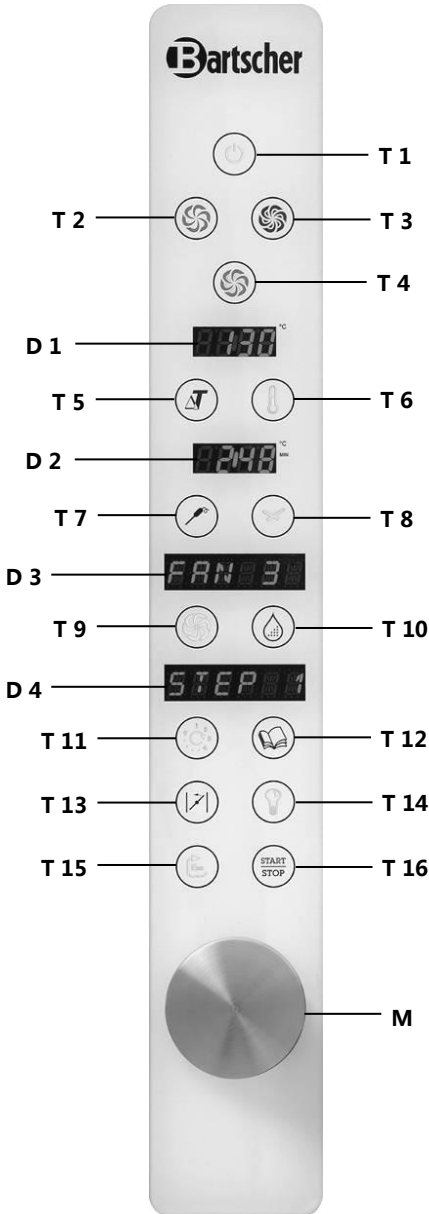


VOORZICHTIG!

Verwarm het apparaat voorafgaand aan het kook/bakproces eerst voor met behulp van de automatische voorverwarmingsfunctie (zie het hoofdstuk „Voorverwarming“, blz. 218).

- Zodra u het apparaat aansluit op het lichtnet bevindt het zich in de stand-by modus.
- Op het bedieningspaneel bevindt zich de draaiknop **M**. Draai aan de draaiknop **M** om de gewenste parameters in te stellen. U bevestigt de ingestelde waarden door op de draaiknop te drukken.

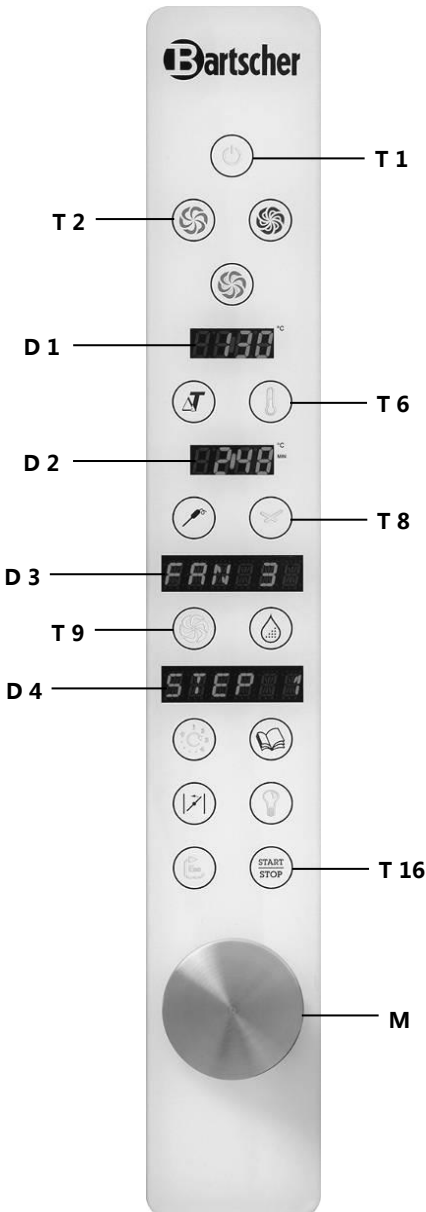
5.2.3 Functies van de bedieningselementen en indicatoren



T 1	AAN/UIT-knop.
T 2	Knop voor koken/bakken met hetelucht
T 3	Knop voor koken/bakken met stoominjectie
T 4	Knop voor combi-stoom
T 5	Activering Delta-T-koken ΔT
T 6	Activering temperatuur
T 7	Activering kerntemperatuurmeter
T 8	Activering tijd
T 9	Activering ventilatorsnelheid
T 10	Activering stoominjectie
T 11	Activeren/deactiveren van de kookfasen en de voorverwarming
T 12	Activering programma's
T 13	Wasemafoer
T 14	Knop voor binnenverlichting
T 15	Terugschakelknop
T 16	START/STOP-knop / Reiniging
D 1	Led-display voor temperatuur / Delta-T-koken
D 2	Led-display voor tijd /kerntemperatuur
D 3	Led-display voor de ventilatorsnelheid / stoominjectie
D 4	Led-display voor kookfasen / programma's
M	Func tiedraaiknop

5.2.4 Instellingen

Koken/bakken met hetelucht



Druk op de knop **T 1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking).

Voor het instellen van koken/bakken met **HETELUCHT** gebruikt u de knop **T 2**.

U stelt de gewenste **temperatuur** in met knop **T 6**.

Zodra de knop **T 6** knippert, kunt u met de draaiknop **M** de kook/baktemperatuur (50 °C - 280 °C) instellen.

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T 6** of draaiknop **M**. De ingestelde temperatuur verschijnt op led-display **D 1**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **kook/baktijd** (knop **T 8** gaat knipperen).

Stel de gewenste tijd in met de draaiknop **M** en bevestig de instelling met de knop **T 8** of draaiknop **M**. De ingestelde tijd verschijnt op de led-display **D 2**.

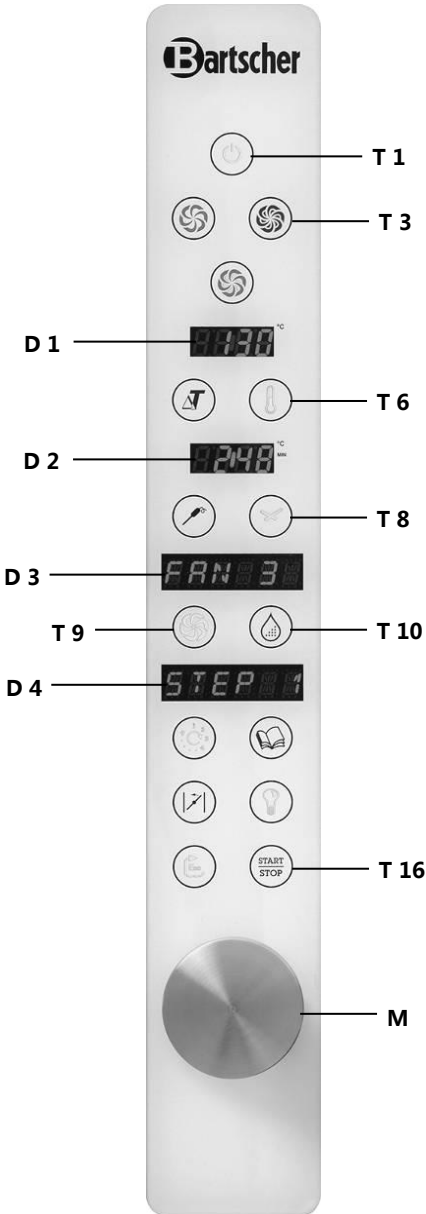
Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **ventilatorsnelheid** (knop **T 9** gaat knipperen).

Kies de gewenste ventilatorsnelheid met draaiknop **M** (er zijn 3 snelheden beschikbaar) en bevestig uw keuze met knop **T 9** of draaiknop **M**.

De ingestelde ventilatorsnelheid verschijnt op de led-display **D 3**.

Gebruik knop **T 16** om het apparaat te starten.

Koken/bakken met stoominjectie



Druk op de knop **T 1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking).

Voor het instellen van koken/bakken met **STOOMINJECTIE** gebruikt u de knop **T 3**.

U stelt de gewenste **temperatuur** in met knop **T 6**.

Zodra de knop **T 6** knippert, kunt u met de draaiknop **M** de kook/baktemperatuur (50 °C - 120 °C) instellen.

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T 6** of draaiknop **M**. De ingestelde temperatuur verschijnt op led-display **D 2**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **kook/baktijd** (knop **T 8** gaat knipperen).

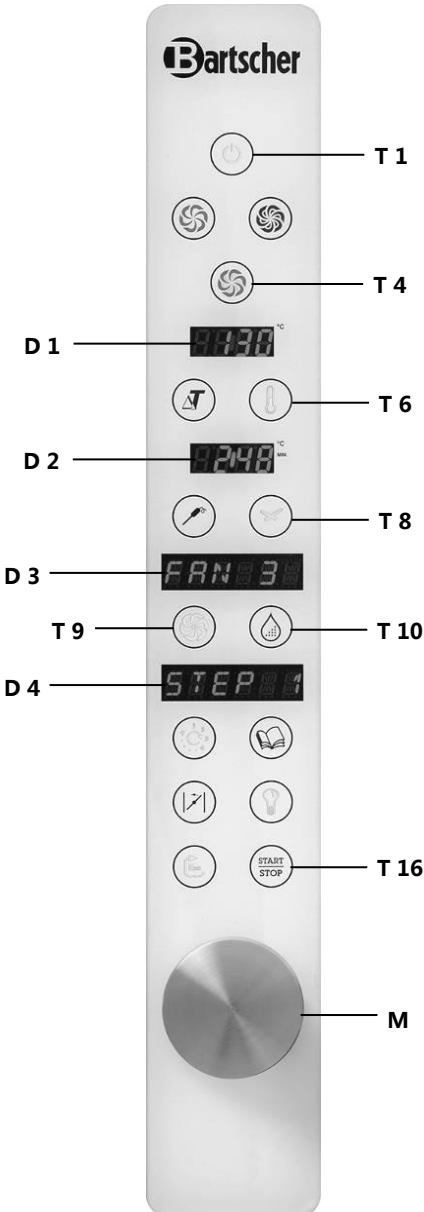
Stel de gewenste tijd in met de draaiknop **M** en bevestig de instelling met de knop **T 8** of draaiknop **M**. De ingestelde tijd verschijnt op de led-display **D 3**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **ventilatorsnelheid** (knop **T 9** gaat knipperen). Kies de gewenste ventilatorsnelheid (er zijn 3 snelheden beschikbaar) en bevestig uw keuze met knop **T 9** of draaiknop **M**.

De ingestelde ventilatorsnelheid verschijnt op de led-display **D 4**.

Gebruik knop **T 16** om het apparaat te starten.

Combi-stomen (koken/bakken met hetelucht/stoominjectie)



Druk op de knop **T 1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking). Voor het instellen van **COMBISTOMEN** gebruikt u de knop **T 4**.

U stelt de gewenste **temperatuur** in met knop **T 6**. Zodra de knop **T 6** knippert, kunt u met de draaiknop **M** de kook/baktemperatuur (50 °C - 270 °C) instellen.

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T 6** of draaiknop **M**. De ingestelde temperatuur verschijnt op led-display **D 1**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **kook/baktijd** (knop **T 8** gaat knipperen).

Stel de gewenste tijd in met de draaiknop **M** en bevestig de instelling met de knop **T 8** of draaiknop **M**. De ingestelde tijd verschijnt op de led-display **D 2**.

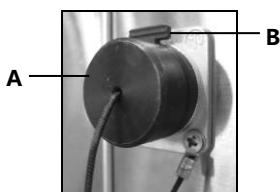
Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de ventilatorsnelheid (knop **T 9** gaat knipperen). Kies de gewenste **ventilatorsnelheid** (er zijn 3 snelheden beschikbaar) en bevestig uw keuze met knop **T 9** of draaiknop **M**. De ingestelde ventilatorsnelheid verschijnt op de led-display **D 3**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **bevochtiging**. De knop **T 10** knippert. Druk op deze knop en kies met de draaiknop **M** de gewenste bevochtiging: **1-10** bij handmatige werking en **0 - 100** (in 10 stappen) bij geprogrammeerde werking. Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T 10** of draaiknop **M**.

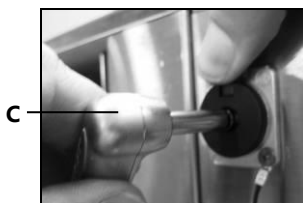
Gebruik knop **T 16** om het apparaat te starten.

Koken/bakken met kerntemperatuurmeter

Kerntemperatuurmeter bevestigen / verwijderen



Om de kerntemperatuurmeter aan te sluiten verwijdt u het afdekkapje **A** (zie afbeelding links) van de aansluitplaats die zich aan de linkerkant van het apparaat bevindt. Houd de rode pal **B** ingedrukt en steek de kerntemperatuurmeter **C** in de hiervoor bestemde opening.



Laat de pal **B** los. Om de kerntemperatuurmeter weer te verwijderen drukt u de pal **B** in. Vervolgens trekt u de kerntemperatuurmeter **C** eruit en laat u de pal **B** weer los. Bevestig opnieuw het afdakkapje **A**.



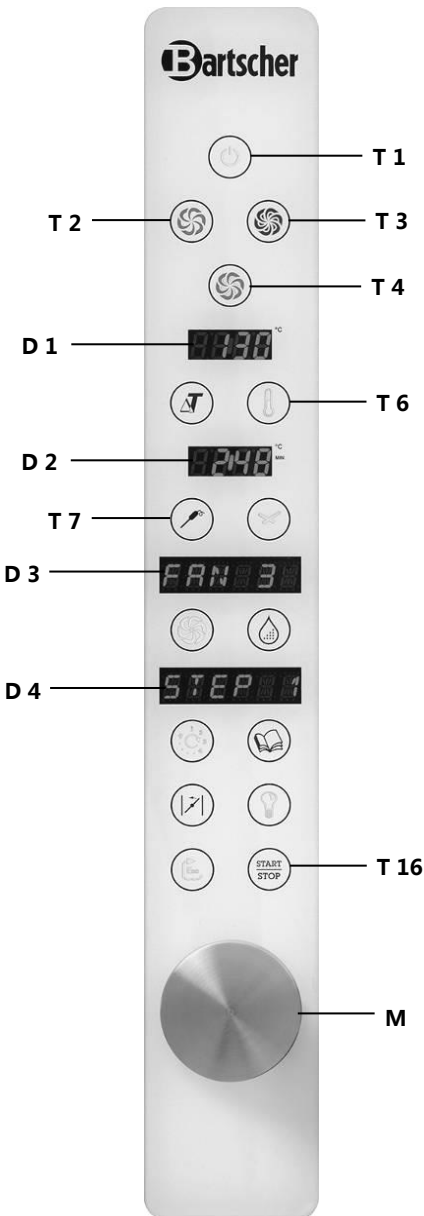
VOORZICHTIG!

Voer de kerntemperatuurmeter alleen boven de glazen deur het apparaat binnen om beschadiging te voorkomen.



TIP!

U plaatst de kerntemperatuurmeter door hem zodanig in het te bereiden gerecht te steken dat de punt zich in het midden van het product bevindt (het dikste gedeelte).



Druk op de knop **T1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T2 - T3 - T4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking).

Kies de gewenste kook/bakvariant door het indrukken van de corresponderende knop **T2 - T3 - T4**.

Stel de gewenste **temperatuur** in met knop **T6**. Zodra de knop **T6** knippert, kunt u met de draaiknop **M** de kook/baktemperatuur (50 °C - 280 °C) instellen.

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T6** of draaiknop **M**. De ingestelde temperatuur verschijnt op led-display **D1**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **kook/baktijd**. Nu kiest u niet voor instelling van de tijd maar voor de modus **koken/bakken met KERNTEMPERATUUR-METER** door het indrukken van knop **T7**.

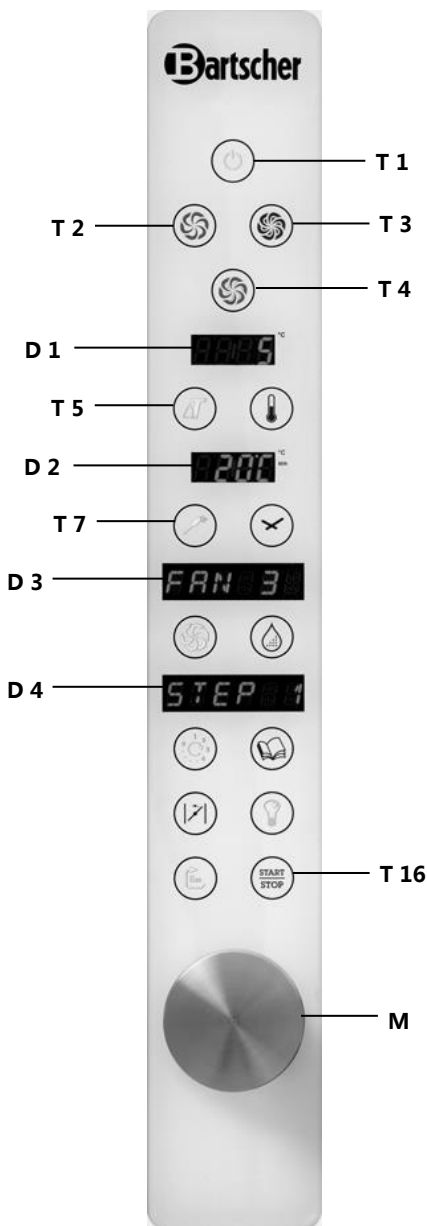
Stel met draaiknop **M** de gewenste **kerntemperatuur** van het product in binnen het bereik van 20 °C – 110 °C. (**Belangrijk: de temperatuur in het apparaat moet minimaal 5 °C hoger zijn dan die van de kerntemperatuurmeter**).

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T7** of draaiknop **M**. De ingestelde temperatuur verschijnt op led-display **D2**.

Stel vervolgens de verdere parameters in, afhankelijk van de aard van de te bereiden gerechten.

Gebruik knop **T16** om het apparaat te starten.

Koken/bakken met de functie Delta-T (ΔT)



Druk op de knop **T 1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking). Kies de gewenste kook/bakvariant door het indrukken van de corresponderende knop **T 2 - T 3 - T 4**.

Gebruik van de kook-bakmodus ΔT :

De modus ΔT is met name geschikt voor het bereiden van middelgroot tot groot gebraad. Deze bereidingswijze kenmerkt zich door een oventemperatuur die lager ligt dan bij traditionele kook/bakmethoden. Dit vereist een langere kook/baktijd en de gerechten worden mals. Tegelijkertijd vermindert het gewichtsverlies van het gerecht.

Activeer de functie **Delta-T (ΔT)** door op de knop **T 5** te drukken. Zodra de knop knippert, kiest u met draaiknop **M** het gewenste **temperatuurverschil** tussen de kooktemperatuur en de kerntemperatuur van het gerecht.

Wij bevelen een ΔT aan van 30 - 40 °C.

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T 5** of draaiknop **M**. Het ingestelde temperatuurverschil verschijnt op de led-display **D 1**.

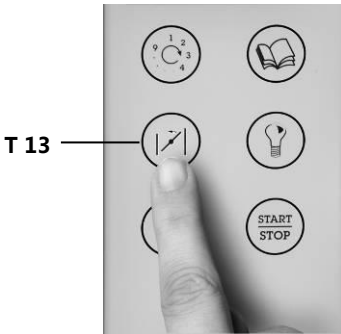
Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **kerntemperatuur** (knop **T 7** gaat knipperen). Stel de temperatuur in met draaiknop **M**. Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T 7** of draaiknop **M**.

De ingestelde kerntemperatuur verschijnt op de led-display **D 2**.

Stel vervolgens de verdere parameters in, afhankelijk van de aard van de te bereiden gerechten.

Gebruik knop **T 16** om het apparaat te starten.

Wasemafvoer



De wasemafvoer heeft als taak om de vochtigheid die tijdens het kook/bakproces in de gaarruimte te verwijderen.

Bij inschakeling van het apparaat is de wasemafvoer altijd gesloten. Aan het einde van de kook/baktijd blijft hij in de positie staan, waarin hij zich op dat moment bevindt.

U opent of sluit de wasemafvoer met de knop **T 13**.

U kunt geen andere opdrachten invoeren terwijl de wasemafvoer zich in de gewenste positie plaatst (knop **T 13** gaat knipperen).

Aan de toestand van de knop **T 13** kunt u zien of de wasemafvoer geopend is:

Ingeschakeld: WASEMAFVOER OPEN

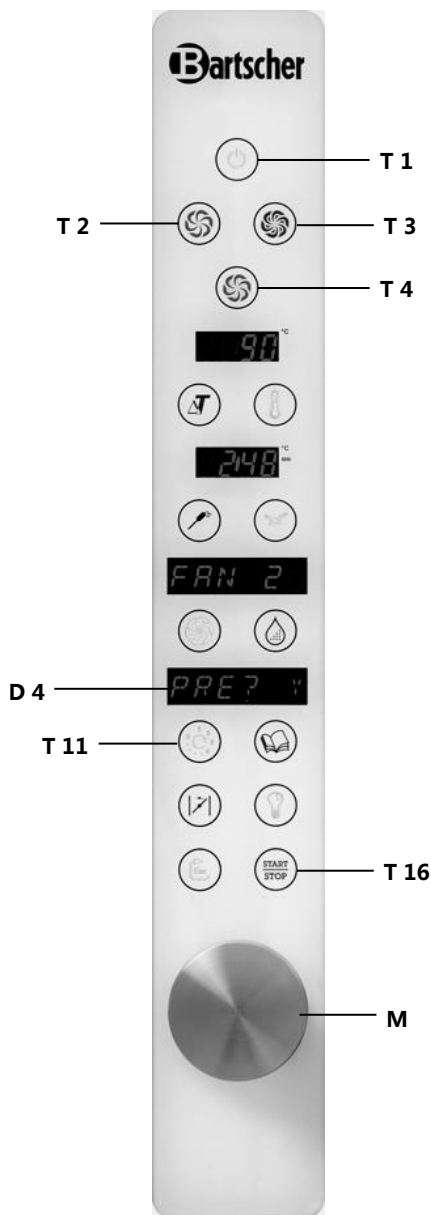
Uitgeschakeld: WASEMAFVOER GESLOTEN

Er bestaat geen gevaar voor het ontstaan van overdruk in de gaarruimte, ook niet wanneer de wasemafvoer is gesloten, omdat deze altijd zelf de binnendruk in de gaten houdt.

In de modus **COMBI-STOMEN** wordt de wasemafvoer automatisch aangestuurd. U kunt echter altijd met de hand ingrijpen.

In de modus koken/bakken met **STOOM** blijft de wasemafvoer gesloten.

Voorverwarming



Druk op de knop **T1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T2 - T3 - T4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking). Kies de gewenste kook/bakvariant door het indrukken van de corresponderende knop **T2 - T3 - T4** en stel de gewenste parameters in.

In de basisinstellingen van het apparaat is de voorverwarming uitgeschakeld. Om de voorverwarming van het apparaat te starten drukt u op de knop **T11** en draait u de draaiknop **M** naar links. Op de led-display **D4** verschijnt „**PRE? N**“ (**N** – nee). Draai de draaiknop **M** naar rechts totdat op de led-display **D4** „**PRE? Y**“ verschijnt (**Y** - ja). Om dit te bevestigen drukt u op de draaiknop **M**. Draai vervolgens de draaiknop **M** naar rechts om terug te keren naar het programmeren van het recept.

Wanneer u het kookprogramma start door op de knop **T16** te drukken, verschijnen op de led-displays **D3** en **D4** respectievelijk de boodschappen „**PRE**“ en „**HEAT**“ .

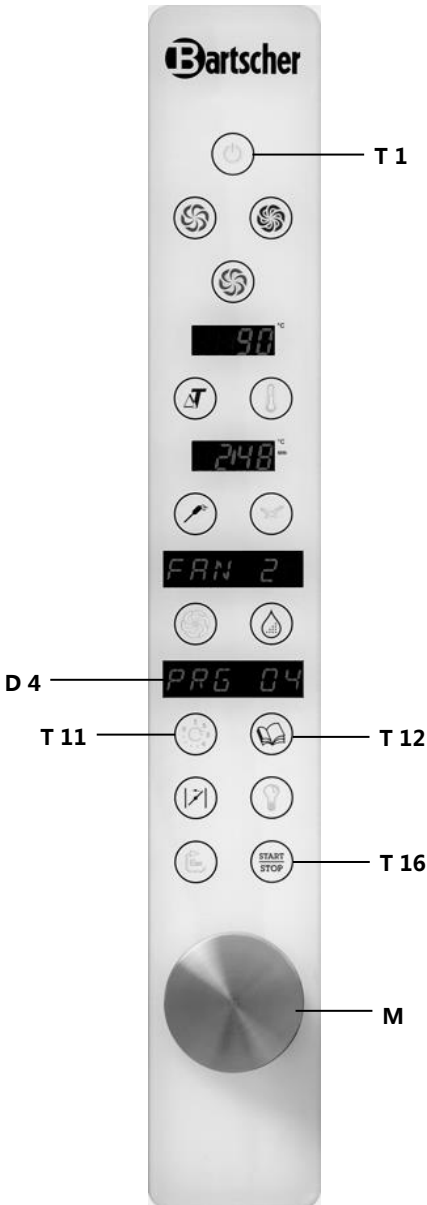
Het apparaat begint automatisch met voorverwarmen op een temperatuur die 20% hoger is dan de temperatuur die is ingesteld voor de eerste fase van het recept. Na afloop van het voorverwarmingsproces hoort u een geluidssignaal. U kunt nu het gerecht dat u wil bereiden in de gaarruimte plaatsen.

Attentie:

Plaats het gerecht altijd pas na afloop van het voorverwarmen in de gaarruimte. Zo bereikt u het beste resultaat.

Daarnaast kunt u altijd gebruik maken van de functie voorverwarmen, wanneer u het vermogen van het apparaat wilt vergroten (afgezien van enkele uitzonderingen waarvoor de bereiding 'koud' moet beginnen).

Programmeren en in het geheugen opslaan van kook/bakprogramma's



U kunt tot **99 kook/bakprogramma's** programmeren en opslaan in het geheugen van het apparaat, zodat u ze later opnieuw kunt gebruiken.

Druk op de knop **T 1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt „**MANUAL**“ (handmatige instelling) Stel vervolgens de afzonderlijke parameters in, afhankelijk van de aard van de te bereiden gerechten.

- kook- en bakmodus,
- temperatuur of koken met ΔT ,
- tijd of kerntemperatuur,
- snelheid van de ventilator,
- bevochtiging.

Druk na het aanmaken van het gewenste programma enkele seconden op knop **T 12**.

Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van het eerste vrije programma in het geheugen (wanneer er bijvoorbeeld al 3 programma's zijn opgeslagen op de posities 1, 2 en 3, dan ziet u „**PRG 04**“ als eerste vrije geheugenpositie).

Houd de knop **T 12** opnieuw enige seconden ingedrukt totdat „**MEM**“ op de led-display **D 4** verschijnt.

U kunt in ieder programma (recept) tot **9 kookfasen** en **voorverwarming** opnemen.

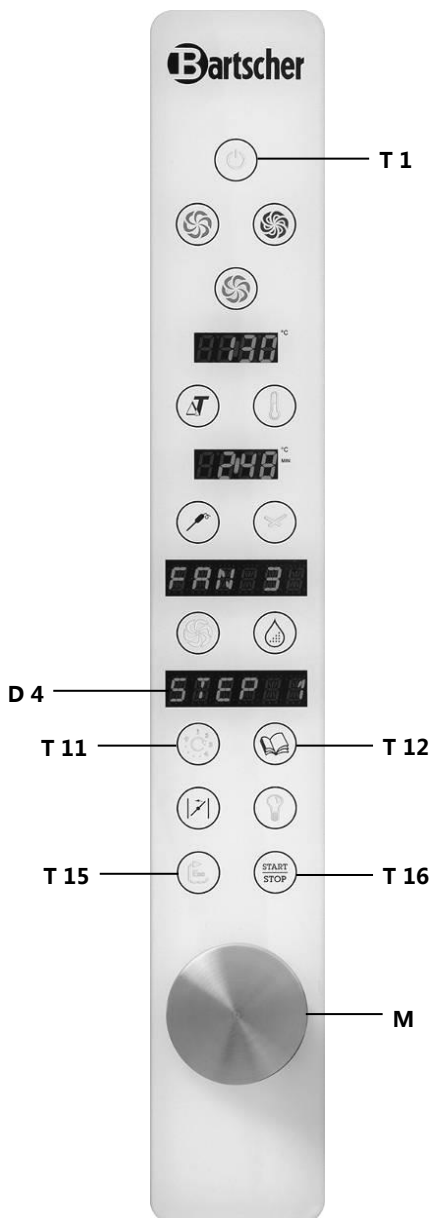
Druk op de knop **T 11** om de afzonderlijke kookfasen te programmeren.

Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van de kookfase „**STEP 1**“. Stel de parameters voor deze kookfase in. Druk opnieuw enige seconden op de knop **T 12** totdat „**MEM**“ op de led-display **D 4** verschijnt.

Draai de draaiknop **M** naar rechts om de volgende kookfase te programmeren.

Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van de nieuwe kookfase „**STEP 2**“. Nu kunt u de parameters van de nieuwe fase invoeren.

Navigeren tussen de opgeslagen programma's



Om een opgeslagen programma te kiezen, drukt u op de knop **T 12** en stelt u het programmanummer in door de draaiknop **M** naar rechts of links te draaien. Bevestig uw keuze met de knop **T 12**, wanneer het gewenste programma zichtbaar is.

De knop **T 11** knippert en de instellingen van de kook/bakfasen kunnen getoond worden. Zet het apparaat op fase 1 (**STEP 1**) en druk op knop **T 16** om het programma te starten.

U kunt het proces ook starten in een latere fase dan fase 1, door het nummer van de gewenste fase te kiezen en op knop **T 16** te drukken.

In dat geval begint het programma niet met voorwarmen, zelf als het programma hierin voorziet.

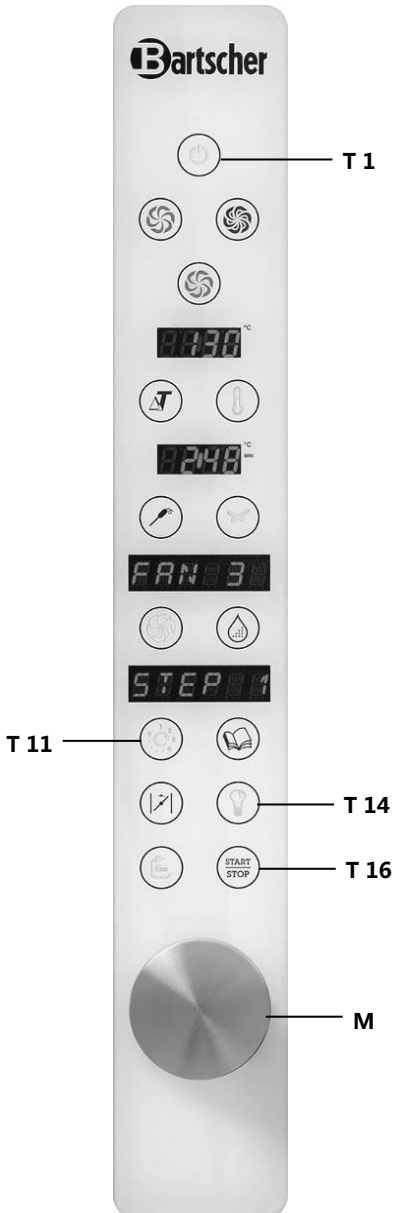
Wijzigen/verwijderen van een kook/bakprogramma

Als u een opgeslagen programma wilt veranderen, kiest u het nummer van het betreffende programma (punt "**Navigeren tussen de opgeslagen programma's**"). Kies vervolgens de kookfase die u wilt veranderen en programmeer de kookfase naar wens.

Na afloop van het wijzigen van de instellingen kunt u het gewijzigde programma opslaan door de knop **T 12** enkele seconden in te drukken, totdat „MEM“ op de led-display **D 4** verschijnt.

Het is ook mogelijk om het gegeven programma geheel of gedeeltelijk te verwijderen.

Wanneer u een bepaalde kookfase uit het programma wilt verwijderen, stel het programma dan in op de fase die verwijderd moet worden en houd de knop **T 11** enkele seconden ingedrukt totdat op de led-display **D 4** de boodschap "**dEL ?N**" verschijnt.



Draai de draaiknop **M** naar links. Zodra op de led-display **D 4** de boodschap "**dEL?Y**" verschijnt, drukt u op de draaiknop **M**. Op de led-display **D 4** verschijnt „**dEL**“. Te beginnen vanaf de kookfase waarop het programma was ingesteld, worden alle volgende fasen van het gekozen programma verwijderd (bijv. een keuze voor kookfase 3 veroorzaakt het verwijderen van de fasen 3, 4, 5 etc.).

Het is niet mogelijk om een enkele fase die zich tussen andere fasen bevindt te verwijderen (het is bijv. niet mogelijk om alleen kookfase 3 te verwijderen zonder fase 4, 5, etc. ook te verwijderen).

Wanneer u het hele programma wilt verwijderen, stel het programma dan in op kookfase 1 (**STEP1**) en houd de knop **T 11** enkele seconden ingedrukt totdat op de led-display **D 4** de boodschap "**dEL?N**" verschijnt. Draai de draaiknop **M** naar links. Zodra op de led-display **D 4** de boodschap "**dEL?Y**" verschijnt, drukt u op de draaiknop. Op de led-display **D 4** verschijnt „**dEL**“.

Verlichting van de gaarruimte

Gebruik knop **T 14** om de verlichting van de gaarruimte van het apparaat in te schakelen. De verlichting gaat na 45 seconden uit.

U kunt de verlichting ook uitschakelen voordat dit automatisch gebeurt, druk hiervoor opnieuw op knop **T 14**.

Uitschakelen van het apparaat

Druk op de knop **T 16**, wanneer u een kook/bakprogramma wilt beëindigen dat is ingesteld op onbepaalde duur of voordat de ingestelde tijd is verstreken. Om het apparaat uit te schakelen drukt u enkele seconden op de knop **T 1**.

COOLING DOWN-functie (koeling van de gaarruimte)

- Het apparaat is extra uitgerust met een „**COOLING DOWN**“-functie.
- Wanneer na een kookproces bij hoge temperatuur het apparaat snel moet worden afgekoeld voor een kookproces bij een lagere temperatuur, dan kunt u deze functie inschakelen door eerst op de knop **T 15** en vervolgens op de knop **T 16** te drukken. Op de led-display **D 4** verschijnt: „**COOLING DOWN**“.
- U kunt het afkoelproces versnellen door de glazen deur open te zetten. In dit geval schakelt het apparaat niet uit vanwege de open deur en het afkoelproces wordt niet onderbroken.
- **Bij handmatige werking** wordt deze functie **niet** automatisch uitgeschakeld. Zodra de gewenste lagere temperatuur is bereikt (de temperatuur wordt op de led-display **D 1** getoond), drukt u op de knop **T 15** om het proces te onderbreken, omdat het apparaat anders verder gaat met koelen tot de vooraf ingestelde temperatuur van 50 °C.
- **Bij geprogrammeerde werking** schakelt het apparaat automatisch uit, zodra de temperatuur in de gaarruimte met ca. 40 °C is afgenomen. Wanneer de gewenste temperatuur in de gaarruimte nog niet is bereikt, herhaalt u het hele proces.
- Bij het inschakelen van deze functie gaat de uitlaat automatisch open.

Koken/bakken met meerdere kookfasen bij handmatige werking

- Ook bij **handmatige werking** kunt u een programma uitvoeren met meerdere kookfasen (tot 9 kookfasen).
- Druk op de knop **T1** om het apparaat in te schakelen.

De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt „**MANUAL**“ (**handmatige werking**)

- Stel vervolgens de afzonderlijke parameters in, afhankelijk van de aard van de te bereiden gerechten.
 - kook- en bakmodus,
 - temperatuur of koken met ΔT ,
 - tijd of kerntemperatuur,
 - snelheid van de ventilator,
 - bevochtiging.
- Druk na het aanmaken van het gewenste programma enkele seconden op knop **T 12**. Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van het eerste vrije programma in het geheugen (wanneer er bijvoorbeeld al 3 programma's zijn opgeslagen op de posities 1, 2 en 3, dan ziet u „**PRG 04**“ als eerste vrije geheugenpositie).

- Nu gaat u over tot het programmeren van de verschillende fasen van het programma door kort op de knop **T 11** te drukken. Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van de kookfase „**STEP 1**“. Stel de parameters voor deze kookfase in.
- Voor de invoering van de volgende kookfase drukt u opnieuw kort op de knop **T 11**. Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van de kookfase „**STEP 2**“. Voer ook de gewenste parameters voor deze kookfase in.
- Druk na invoering van alle kookfasen op de knop **T 16** en het ingevoerde programma met de kookfasen wordt uitgevoerd.



TIP!

Het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit als het ingestelde programma is afgelopen. Na uitschakeling van het apparaat kunt u dit programma niet meer opstarten omdat het bij handmatige werking niet kan worden opgeslagen in het geheugen.

5.2.5 Aanwijzingen en raadgevingen



Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!

Tijdens het bereiden van levensmiddelen en vloeistoffen, dient in het bijzonder te worden gelet op eventueel lekken, zowel tijdens het koken, als wanneer de container uit de ovenruimte wordt gehaald.

Het wordt niet aanbevolen gebruik te maken van de bovenste geleiders, wanneer de gebruiker geen mogelijkheid heeft in de container te kijken.

- Tijdens het koken of bakken van levensmiddelen is het noodzakelijk om op de bodem van de oven een lekbak te plaatsen voor olie en baksappen.
- Voor het perfect en gelijkmatig koken van de voedingsmiddelen, wordt het aanbevolen gebruik te maken van bakplaten of GN-containers met een juiste hoogte, wat garandeert dat de luchtcirculatie goed is. Tussen de bovenste bakplaat en het gerecht moet een afstand worden behouden van minstens 2 cm.
- De bakplaten en GN-containers niet te veel vullen, de voedingsmiddelen gelijkmatig verdelen om een bevredigend resultaat te verkrijgen.
- Men dient zich ervan te verzekeren dat op de juiste manier gebruik wordt gemaakt van de kerntemperatuur sensor: invoeren in het dikste gedeelte van het voedingsmiddel van boven naar beneden, tot de punt van de kerntemperatuur sensor in het midden zit.
- Om de gevolgen van het warmteverlies, door het openen van de deur voor het in de oven zetten van voedingsmiddelen, te verminderen, wordt aanbevolen voor te verwarmen (**Hoofdstuk „Voorverwarmen“, pag. 218**).

6. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Voordat u begint met schoonmaken moet u het apparaat loskoppelen van het lichtnet en wachten tot het apparaat is afgekoeld.

Maak de oven in geen geval met een rechtstreekse waterstraal of hogedrukreiniger schoon.

Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.

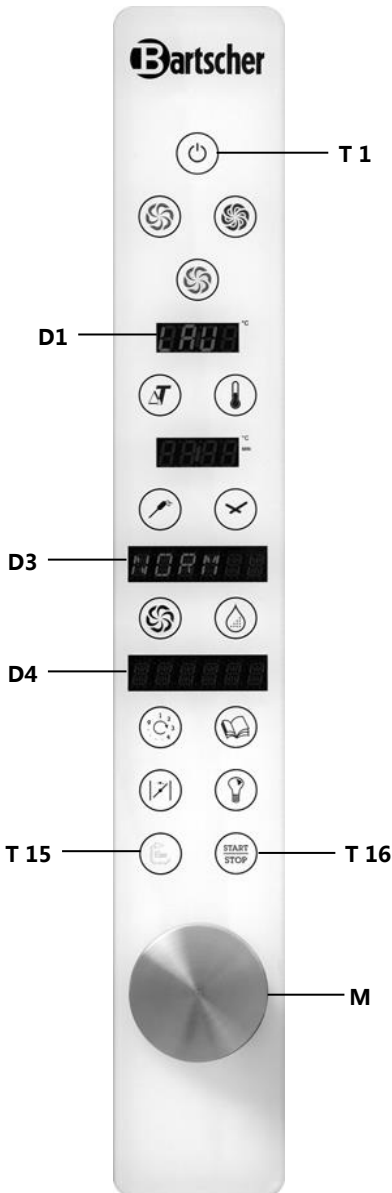
Regelmatig reinigen door de gebruiker

- Maak het apparaat aan het einde van iedere werkdag schoon om juist functioneren, hygiëne en vermogen van het apparaat te waarborgen.
- Onderbreek voordat u het apparaat gaat schoonmaken de stroomtoevoer, draai de waterkraan dicht en laat de gaarruimte afkoelen.
- Haal de oplegrails uit het apparaat en reinig ze grondig met warm water en een zacht schoonmaakmiddel, spoel ze af met zuiver water en droog ze af.
- Gebruik lauw water en een geschikte schoonmaakmiddel voor het reinigen van de gaarruimte. Spoel de ruimte zorgvuldig uit met schoon water en let erop dat er geen resten schoonmaakmiddel achterblijven. Maak de gaarruimte vervolgens droog.
- Gebruik uitsluitend speciale **middelen voor het schoonmaken van roestvrij staal**, het gebruik van ongeschikte schoonmaakmiddelen kan corrosie van de oven veroorzaken.
- Gebruik **geen** chloorhoudende middelen (bleekmiddelen, zoutzuur etc.).
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak te drogen en te polijsten.

Automatische reiniging

- Het apparaat is uitgerust met een automatisch reinigingssysteem, dat 3 verschillende reinigingsprogramma's aanbiedt: „**SOFT**“, „**NORMAL**“ en „**STARK**“, en ook een droogprogramma.
- Het reinigingsmiddel wordt in de gaarruimte gepompt met behulp van de vaste aansluiting van de toevoerslang. Het reinigingsmiddel wordt met water verdeeld met behulp van een sproeikop in het bovenste deel van de gaarruimte.
- Voordat de automatische reiniging wordt geactiveerd, dienen de volgende stappen te worden uitgevoerd:
 - Open de deur en verwijder het afvoerfilter van de bodem van de gaarruimte;
 - Controleer of de geschikte toevoerslang voor het reinigingsmiddel op de juiste manier is aangesloten en of deze wordt geleid naar de container met het juiste reinigingsmiddel;

- Het apparaat aanzetten met de knop **T1**.



- o Tegelijkertijd de knop **T15** (Clean) indrukken en de draaiknop **M**.
- o Op de digitale display **D3** verschijnt het soort reiniging. Door aan de draaiknop **M** te draaien, kan het gewenste programma worden uitgekozen: **SOFT** (delicaat), **NORMAL** (gemiddeld) of **STARK** (intensief), al naar gelang het verontreinigingsniveau in de gaarruimte.
- o Na het kiezen van het gewenste reinigingsprogramma dient de knop **T16** (Start) te worden ingedrukt. De automatische reiniging start. De reiniging start alleen als de deur dicht is.
- o Tijdens het reinigen verschijnen op de digitale display **D3** te volgende berichten:

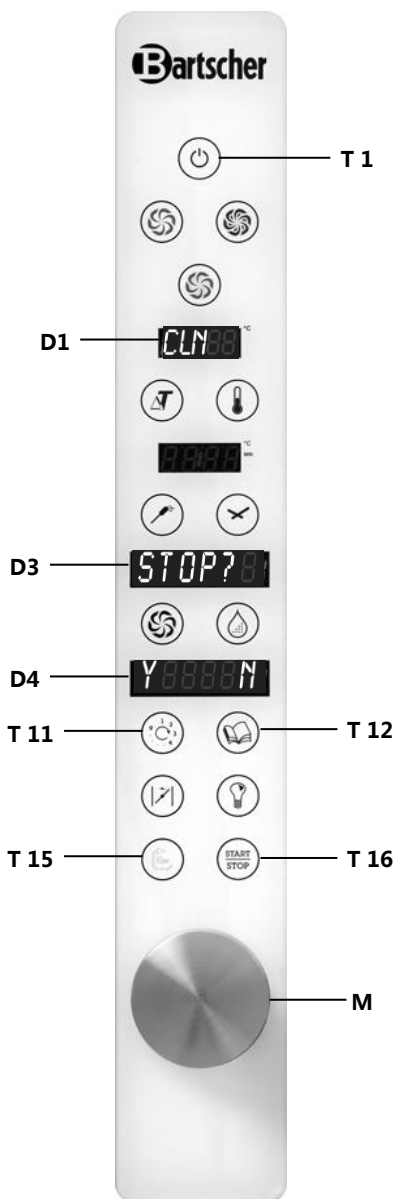
WASCH Vooraf reinigen - reinigen

SPULEN Spoelen

TROCK Drogen

FERTIG Reinigen beëindigd

- o Voordat met een nieuwe bakcyclus kan worden begonnen, dient de gaarruimte met de hand te worden gespoeld met behulp van de sproeikop. Hierdoor worden eventuele resten van het reinigingsmiddel verwijderd.
- o Monteer het afvoerfilter in de bodem van de gaarruimte.



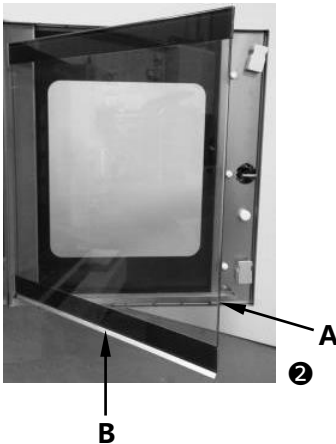
- Om de automatische reiniging uit te zetten voor het einde van de cyclus, dient als volgt te worden gehandeld:
 - Druk de knop **T16** in (**Stop**).
 - Op de digitale display **D3** verschijnt „**STOP?**“ en op de digitale display **D4** „**Y-----N**“.
 - Druk de knop **T11** in om de reiniging te stoppen of **T12** om de reiniging te continueren.
 - Als na het stoppen van de reiniging de reiniging moet worden gecontinueerd, zal het apparaat automatisch inschakelen bij de vorige reinigingsfase.
- Voordat kan worden begonnen aan een nieuwe bakcyclus, dient de gaarruimte handmatig te worden gespoeld met behulp van de sproeikop. Hierdoor verwijderen eventuele restjes van het reinigingsmiddel.
- Monteer het afvoerfilter in de bodem van de gaarruimte.

**VOORZICHTIG!**

Voor combi-steamers uitsluitend reinigingsmiddelen voor combi-steamers gebruiken. Het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kan leiden tot beschadiging van het reinigingssysteem en de gaarruimte, bovendien vervalt de garantie.

Reinigen van de glazen deur

- Het dubbele glas zorgt voor vergemakkelijking van het schoon maken van de deur van het apparaat. Het buitenste raam kan worden open geklapt en indien nodig verwijderd.
- Hiervoor dienen de bovenste en onderste blokkade te worden los gemaakt. De plaatjes volgens de wijzers van de klok draaien (afb. ❶).



- Het binnenste raam open klappen (afb. ❷).
- Het binnenste raam en de deur aan beiden zijden reinigen met behulp van de juiste schoonmaakmiddelen.
- Gebruik **geen** agressieve en schurende schoonmaakmiddelen.
- Reinig en droog de afvoergoot (A) condensatiewater tussen het binnen- en buiten raam.
- Na het beëindigen van het reinigen, opnieuw sluiten of plaatsen (als het raam eruit is gehaald) van het binnenraam en blokkeren door het draaien van de blokkades tegen de wijzers van de klok in naar de beginpositie.

**VOORZICHTIG!**

Tijdens het plaatsen van het binnenste raam ervoor zorgen dat de afvoergoot (B) richting ovenkamer wordt geplaatst, anders de deur niet goed sluiten.

Onderhoud uitgevoerd door een service-bedrijf

- Regelmatig (**in ieder geval één keer per jaar**) de controle van het apparaat laten uitvoeren door een gekwalificeerd en bevoegd onderhoudsmonteur. Neem hiervoor contact op met uw service-provider.
- Voor het uitvoeren van wat voor onderhoud dan ook dient de stroomtoevoer en de watertoevoer te worden afgesloten. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Voor het verplaatsen van het apparaat zich ervan verzekeren of de stroom-, en watertoevoer op de juiste manier zijn afgesloten.
- Als het apparaat op een sokkel met wieltjes is geplaatst, dient men zich ervan te verzekeren of er tijdens het verplaatsen geen beschadiging van elektrische kabels, buizen of andere elementen kan optreden.
- Na het realiseren van de operatie en de plaatsing van het apparaat op een nieuwe plaats, dient men zich ervan te verzekeren dat de stroom-, en watertoevoer volgens de normen zijn aangesloten.

7. Mogelijke storingen

Koppel bij een storing het apparaat los van de stroomvoorziening en sluit de watertoevoer. Controleer eerst of zich een van de storingen uit onderstaande tabel heeft voorgedaan, voordat u de hulp van de servicedienst inroept.

Probleem	Hulp
Het apparaat gaat niet aan.	<ul style="list-style-type: none">• Controleer de stroomvoorziening.• Controleer of de zekeringen van het apparaat niet beschadigd zijn.• Controleer of de deur van het apparaat goed gesloten is.• Controleer of de parameters van het gaar-/ bakproces correct ingesteld zijn.• Controleer of het apparaat geen foutmeldingen geeft.
Indien het apparaat na deze maatregelen niet aangaat, neem dan contact op met de klantendienst.	
De ventilator stopt tijdens het werk van het apparaat.	<ul style="list-style-type: none">• Schakel het apparaat uit en wacht tot de oververhittingsbeveiliging van de motor zichzelf opnieuw automatisch inschakelt.• Controleer of de ventilatieopeningen niet afgedekt of verstopt zijn.
Als het defect weer optreedt, neem dan contact op met de klantendienst.	
De binnenverlichting werkt niet.	<p>Gebruik enkel hittebestendige gloeilampen!</p> <p>Vervang de gloeilamp als volgt:</p> <ul style="list-style-type: none">• Controleer of de meerpolige schakelaar van de oven open is en of het apparaat afgekoeld is.• Open de ruit van de binnendeur (Hoofdstuk 6 „Reiniging en onderhoud“).• Verwijder het veiligheidsglas van de gloeilamp.• Vervang de gloeilamp.
Als het defect weer optreedt, neem dan contact op met de klantendienst.	
Er komt geen water uit de slang.	<ul style="list-style-type: none">• Controleer of de op het apparaat aangesloten waterkraan open is.
Als het defect weer optreedt, neem dan contact op met de klantendienst.	

Indien u de storingen niet kunt verhelpen:

- maak de behuizing **niet** open;
- informeer de klantenservice of neem contact op met de leverancier. Hierbij vermeldt u:
 - de aard van de storing;
 - het artikelnummer en het serienummer van het apparaat (deze gegevens staan op het typeplaatje op de achterwand van het apparaat).

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Als het apparaat niet langer gebruikt kan worden, is elke consument verplicht om elektrische apparaten afzonderlijk naar de aangewezen inzamelplaats van zijn gemeente te brengen.



TIP!

Elektrische apparaten moeten op de juiste manier gerecycled en verwijderd worden om de effecten op het milieu te vermijden.

- Koppel het apparaat los van het lichtnet en de voedingskabel van het apparaat.