



**M 7110G / 1166281**



**M 10110G / 1166311**

---

**NEDERLANDS**
**Inhoudsopgave**

<b>1. Veiligheid .....</b>	<b>154</b>
1.1 Belangrijke aanwijzingen voor veilig gebruik .....	154
1.2 Symboolverklaring .....	158
1.3 Reglementair gebruik .....	159
<b>2. Algemeen .....</b>	<b>160</b>
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	160
2.2 Auteursrecht .....	160
2.3 Verklaring van Conformiteit .....	160
<b>3. Transport, verpakking en bewaring.....</b>	<b>161</b>
3.1 Controle bij aflevering.....	161
3.2 Verpakking .....	161
3.3 Bewaring .....	161
<b>4. Specificaties .....</b>	<b>162</b>
4.1 Eigenschappen van de combi-steamers.....	162
4.2 Technische Gegevens.....	163
<b>5. Installatie en bediening.....</b>	<b>166</b>
5.1 Aanwijzingen voor de installateur .....	166
5.1.1 Aanwijzingen voor de installatie.....	166
5.1.2 Installatieplaats.....	167
5.1.3 Voorbereiding van de installatie.....	167
5.1.4 Elektrische aansluiting .....	168
5.1.5 Wateraansluiting.....	169
5.1.6 Waterafvoer.....	170
5.1.7 Aansluiting op het gasnet .....	170
5.1.8 Eerste inbedrijfstelling en ontvangst.....	175
5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker .....	177
5.2.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik.....	177
5.2.2 Bediening.....	178
5.2.3 Functies van de bedieningselementen en indicatoren .....	179
5.2.4 Instellingen.....	180
5.2.5 Aanwijzingen en raadgevingen.....	186
<b>6. Reiniging en onderhoud.....</b>	<b>186</b>
<b>7. Mogelijke storingen.....</b>	<b>189</b>
<b>8. Afvalverwijdering .....</b>	<b>190</b>

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

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



**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 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 dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- 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 gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen.  
**Verstikkingsgevaar!**
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- 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 kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- 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**.
- Dompel de aansluitkabel en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- 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 en verwondingen!**

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 bakjes, dient eraan te worden gedacht dat het kan overstromen of spatten zowel tijdens het bereiden, als op het moment dat de bakjes uit het apparaat worden gehaald.

Aanbevolen om gebruik te maken van een hoogte waarbij de gebruiker in de bakjes kan kijken.



### **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 (trek de stekker eruit!), voordat u passende brandbestrijdende maatregelen neemt. **Opgelet:** Besproei het apparaat niet met water als het nog onder spanning staat: **Gevaar voor elektrische schokken!**

## 1.2 Symboolverklaring

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



**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.

### 1.3 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 verbeteringen.



#### **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.



**TIP!**

**Indien u de verpakking wilt weggoaien, 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 Eigenschappen van de combi-steamers

- Uitvoering in CNS 18/10
- Besturing met draaiknoppen
- Volume tot max. 10 GN 1/1 of bakkerijnorm 600 x 400 mm
- Functies: heteluchtcirculatie, stomen, combinatie van heteluchtcirculatie en stomen
- Wisselende motorrichting (rechts-/linksom draaiend) voor een optimaal klimaat in de gaarruimte
- Ventilatorsnelheid instelbaar op 2 niveaus
- Rechtstreekse vochtinjectie
- Dampafzuiger regelbaar
- Gaarruimteverlichting
- Ledindicator voor kerntemperatuur van het gerecht
- Geschikt voor de montage van een kerntemperatuurmeter **(116009)**
- Voorbereid voor bevestiging van handsproeier **(116005)**
- Dubbele deurbeglazing, binnendeur voor reiniging gemakkelijk te openen
- Uitneembare opleg rails

### Beveiligingsinrichtingen

Het apparaat is uitgerust met volgende beschermende en veiligheidsinrichtingen:

**Veiligheidsthermostaat** in de gaarruimte: zodra de temperatuur in de gaarruimte tot 350°C stijgt, onderbreekt de veiligheidsthermostaat de stroomvoorziening van de verwarmingselementen van het apparaat.



**VOORZICHTIG!**

**De beveiligingsinrichting mag enkel opnieuw worden opgestart door gekwalificeerd technisch personeel, want er dienen verdere controles te worden uitgevoerd.**

**De deurschakelaar** onderbreekt de werking van het apparaat zodra de deur wordt geopend: zowel het verwarmingssysteem als de ventilator worden uitgeschakeld.

## 4.2 Technische Gegevens

<b>Naam</b>	<b>Gas combi-steamer</b>	
Model:	<b>M 7110G</b>	<b>M 10110G</b>
Nr. art.:	<b>1166281</b>	<b>1166311</b>
Inhoud:	tot 7 x 1/1 GN of bakkerijnorm 600 x 400 mm	tot 10 x 1/1 GN of bakkerijnorm 600 x 400 mm
Afstand tussen de bakplaten:	74 mm	
Temperatuurbereik :	50° – 280°C	
Vermogen (gas):	R 1/2" 16,5 kW	R 1/2" 19,0 kW
Aansluitwaarde:	0,8 kW / 230 V 50 Hz	0,8 kW / 230 V 50 Hz
Wateraansluiting:	3/4"	
Waterdruk:	max. 3 bar	
Afmetingen:	B 890 x D 850 x H 930 mm	B 890 x D 850 x H 1150 mm
Gewicht:	119,8 kg	137,8 kg
Uitrusting:	1 rooster 1/1 GN, 1 bakplaat 1/1 GN;	
	1 afvoerbuis, 1 waterdrukslang	

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:  
breedte 130 x diepte 35 x hoogte 30 mm
- Gewicht: 0,57 kg

**Nr. art.: 116009**



### Handmatige sproeier

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

**Nr. art.: 116005**



### 1 paar gestandaardiseerde geleiders voor de oven

voor gebruik van 7 bakplaten 600 x 400  
voor combi-steamer 1166281

**Nr. art.: 116002**



### 1 paar gestandaardiseerde geleiders voor de oven

voor gebruik van 10 bakplaten 600 x 400  
voor combi-steamer 1166311

**Nr. art.: 116003**

**Drukbeperker voor convectie ovens en combi-steamer**

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

**Nr. art.: 533051**

**Sokkel voor combi-steamer 1/1 GN**

- Chroom-nikkel 18/10
- Mogelijke plaatsing: 10 x 1/1 GN
- Afmetingen:  
breedte 850 x diepte 700 x hoogte 741 mm
- Gewicht: 25 kg

**Nr. art.: 115069**

## 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 watervaste 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 typeplaatje) 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.
- Het apparaat dient zo te worden geplaatst dat de stekker altijd makkelijk bereikbaar is om het apparaat snel te kunnen uitschakelen als dat nodig is.

## 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 mm<sup>2</sup> 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 Wateraansluiting

- Zorg ervoor dat de wateraansluiting zich in de buurt van het apparaat bevindt.
- Als u een nieuwe installatie maakt, laat dan eerst voldoende water uit de waterleiding lopen voordat u het apparaat aansluit, om te voorkomen dat de magnetische ventielen verontreinigd raken.
- Sluit de meegeleverde waterdrukslang aan op het aansluitstuk (3/4") van het apparaat met behulp van het haakse aansluitprofiel. Plaatsing van het aansluitstuk: op de achterkant, aan de rechterkant van het apparaat. Sluit het andere uiteinde van de waterdrukslang aan op de **waterleiding (koud water)** met behulp van een afsluitkraan.



#### **VOORZICHTIG!**

De waterdruk mag max. 3 bar bedragen.

Sluit bij een hogere druk een drukreducer-ventiel aan.

- Voor storingsvrije werking van het apparaat en het voorkomen van kalkaanslag in de gaarruimte mag het water niet harder zijn dan 7° dH.

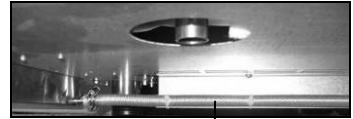


#### **VOORZICHTIG!**

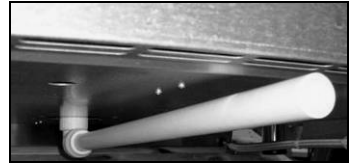
Indien de waterhardheid hoger is dan 7° dH, dan moet u een wateronthardingsinstallatie aansluiten.

## 5.1.6 Waterafvoer

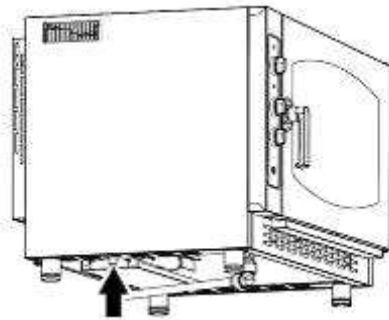
- Bij het condensaatbakje aan de voorzijde van het apparaat bevindt zich een afvoerbuisje (met een binnendoorsnede van 10 mm). Dit buisje dient voor de afvoer van overmatige vloeistof uit het condensaatbakje en loopt onder het apparaat door naar de achterzijde (zie **A** - afb. rechts). Verleng naar behoefte de afvoerbuis om het water af te voeren naar het waterafvoersysteem.
- Monteer de meegeleverde afvoerbuis aan de afvoeropening aan de onderkant van het apparaat, zodat het water uit de gaarruimte kan worden afgevoerd. Koppel de afvoerbuis aan een geschikte slang ( $\varnothing 22$  mm) die naar het afvoersysteem leidt.



**A**



## 5.1.7 Aansluiting op het gasnet



Een gasapparaat moet op de gasvoorziening worden aangesloten met een speciale leiding R 1/2" met een binnendiameter van minstens 16 mm.

Gebruik een metalen aansluiting en buis of slang.

Gebruik afsluitkranen of -schuifstukken waarvan de binnendiameter min. overeenstemt met die van de aansluitleiding.

Controleer na aansluiting op de gasvoorziening of de fittingen en aansluitingen goed afgedicht zijn. Gebruik hiervoor zeepwater of een speciaal schuimende product om eventuele lekken te vinden.

**Gasapparaten moeten eenmaal per jaar door een erkend technicus volgens de geldende normen aan een periodieke keuring worden onderworpen. In het kader van deze keuring wordt een analyse van de verbrandingsgassen en een controle van het verwarmingsvermogen uitgevoerd.**


**VOORZICHTIG!**

Het apparaat werkt alleen goed, wanneer de druk in de gasinstallatie binnen de waarden valt die voor de verschillende gascategorieën staan vermeld in onderstaande tabel.

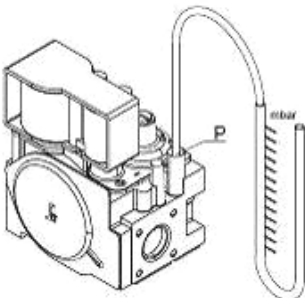
Land van bestemming		Categorie	Gassoort	Gasdruk (mbar)
AL	Albanië	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
AT	Oostenrijk	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	België	II <sub>2E+3+</sub>	G20 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarije	II <sub>2H3B/P</sub>	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CY	Cyprus	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HR	Kroatië	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
DK	Denemarken	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estland	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FI	Finland	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Frankrijk	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
DE	Duitsland	II <sub>2ELL3B/P</sub>	G20 - G25 - G30/G31	20 - 20 - 50/50
GR	Griekenland	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
IE	Ierland	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	IJsland	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
IT	Italië	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LV	Letland	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LT	Litouwen	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
LU	Luxemburg	I <sub>2E</sub>	G20	20
MT	Malta	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
NO	Noorwegen	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NL	Nederland	II <sub>2L3B/P</sub>	G25 - G30/G31	25 - 30/30
PL	Polen	II <sub>2ELwLs3B/P</sub>	G20 - G27 - G2:350 G30/G31	20 - 20 - 13 - 37/37
PT	Portugal	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GB	Groot-Brittannië	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Land van bestemming		Categorie	Gassoort	Gasdruk (mbar)
CZ	Tsjechische Republiek	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
MK	Macedonië	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
RO	Roemenië	II <sub>2H3B/P</sub> II <sub>2E3B/P</sub> II <sub>2L3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30 20 - 30/30
SK	Slowakije	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30 20 - 50/50
SI	Slovenië	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
ES	Spanje	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
SE	Zweden	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Zwitserland	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turkije	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HU	Hongarije	II <sub>2HS3B/P</sub>	G20 - G25.1 - G30/G31	25 - 25-30/30

Bij afwijkingen van de opgegeven waarden garanderen we geen correcte werking en correcte ingebruikname van het apparaat. Laat de gasvoorziening door de installateur controleren (controle van de gasleiding, ventielen en eventueel drukreducerventielen). Neem indien nodig contact op met het gasbedrijf.

## Gasdrukcontrole

Controleer of er gaskoppen gemonteerd zijn, die aangepast zijn aan de druk van de gasvoorziening. Indien de gaskoppen moeten worden vervangen, gaat u tewerk volgens de aanwijzingen in de volgende paragraaf. Controleer na het aansluiten van het apparaat de gasdruk terwijl het apparaat ingeschakeld is.



De gasdruk wordt rechtstreeks op het regelventiel gecontroleerd. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Draai de schroef op het gasmeetventiel los.
- Sluit de manometer op het gasmeetventiel aan.
- Stel de gasdruk zo in dat hij overeenstemt met de waarden die in de tabel op pagina 171 - 172 zijn aangegeven. De gasdruk wordt op de drukregelaar aan de buitenkant van het apparaat ingesteld.
- Als de gasdruk correct is, schakel dan het apparaat uit, verwijder de manometer en draai de schroef opnieuw stevig aan.

## Vervanging van mondstukken (wijziging van gassoort)

### 1166281 (7 GN 1/1)

Gassoort + gasdruk	Gassoort + gasdruk	Mondstuk
G30 28--30 mbar	G31 30..37 mbar	145
G30 37 mbar	G31 37 mbar	135
G30 50 mbar	G31 50 mbar	125
G20 20 mbar		195R
G25 25 mbar		215R
G25 20 mbar		230R
G20 25 mbar		185R
G25.1 25 mbar		225R
G2.350 13 mbar		290R
G27 20 mbar		235R

### 1166311 (10 GN 1/1)

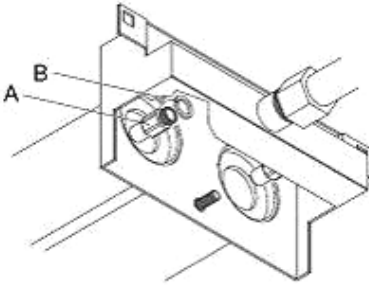
Gassoort + gasdruk	Gassoort + gasdruk	Mondstuk
G30 28..30 mbar	G31 30..37 mbar	155
G30 37 mbar	G31 37 mbar	145
G30 50 mbar	G31 50 mbar	135
G20 20 mbar		225R
G25 25 mbar		235R
G25 20 mbar		245R
G20 25 mbar		215R
G25.1 25 mbar		245R
G2.350 13 mbar		320R
G27 20 mbar		255R



## VOORZICHTIG!

Gebruik enkel originele gaskoppen!

Het is verboden om het even welk soort veranderingen aan te brengen!



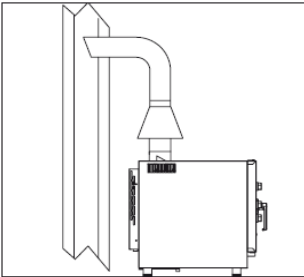
Als het apparaat moet worden aangesloten op een gastype dat niet op het typeplaatje is vermeld, moeten de gaskoppen van de brander als volgt worden vervangen:

- Draai de kop los en vervang hem door een gepaste kop die in de tabel met gastypes is aangegeven.
- Breng de afdichtring aan (fig. links/**B**).
- De koppen zijn met honderdsten van een millimeter gemarkeerd.
- Na het vervangen van de kop moet de gasdruk opnieuw worden gecontroleerd.

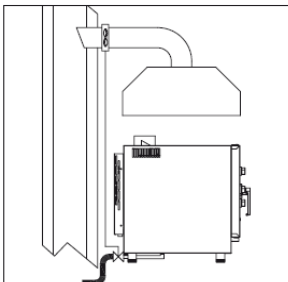
## Afvoer van verbrandingsgassen

Gasapparaten moeten in overeenstemming met de installatievoorschriften worden geïnstalleerd op een plaats die geschikt is om verbrandingsgassen af te voeren.

Er zijn twee mogelijkheden om een afvoersysteem voor verbrandingsgassen van gasapparaten aan te sluiten.



- **Aansluiting op een natuurlijke leiding**, zoals bijvoorbeeld een afvoer met natuurlijke afzuiging, die voldoende goed moet werken om de verbrandingsgassen direct naar buiten af te voeren. De afvoer moet naar buiten of naar een schoorsteen leiden. Hiervoor kan een geleideplaat of windbescherming worden gebruikt, die op aanvraag verkrijgbaar is. De afvoer van verbrandingsgassen moet zo worden aangelegd dat de afvoer niet wordt belemmerd door vernauwingen enz. of door een overmatig lange afvoerbuis (max. 3 m).



- **Installatie van een systeem voor gedwongen afvoer**, zoals een afzuigkap met mechanische luchtafvoer.

In dit geval moet de gasvoorziening direct door het afzuigstelsel worden gecontroleerd en worden onderbroken als de doorlaatcapaciteit van het afvoersysteem onder de voorgeschreven grenswaarden daalt.

Als het apparaat onder een afzuigkap wordt geïnstalleerd, moeten volgende voorwaarden worden vervuld:

- a) Het aangezogen volume moet groter zijn dan het volume geproduceerde verbrandingsgassen (zie geldende normen);
- b) Het materiaal waaruit de filter van de afzuigkap bestaat, moet bestand zijn tegen de temperatuur van de verbrandingsgassen, die aan het einde van de geleideplaat tot 300 °C kan oplopen;
- c) Het uiteinde van de buis voor verbrandingsgasafvoer moet in de ombouw aan de basis van de afzuigkap worden geplaatst;
- d) Het gas (de gastoevoer) in het apparaat mag enkel manueel mogelijk zijn.

### 5.1.8 Eerste inbedrijfstelling en ontvangst

Voor de **ingebruikname** van gasapparaten moeten alle vereiste controles worden uitgevoerd, die de conformiteit van het apparaat en de installatie met de wetsvoorschriften en de instructies in deze handleiding 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 water- en gaskranen die voor het apparaat zijn geïnstalleerd, moeten open zijn.

Zodra het apparaat op de stroomvoorziening is aangesloten, kan er een geluidssignaal weerklinken. Dit is normaal en na enkele seconden gaat dit signaal automatisch uit.



Voor de **oplevering** van een gasapparaat dient er een testkookcyclus te worden uitgevoerd, die toelaat om te controleren of het apparaat correct werkt en geen eventuele beschadigingen of problemen vertoont.

**Stel de temperatuurregelaar in op 150 °C, en de tijdgeregelaar op 10 min.**

Controleer zorgvuldig volgende zaken:

- De verlichting in de gaarruimte gaat automatisch aan.
- Het apparaat gaat uit zodra de deur wordt geopend, en werkt verder zodra de deur weer wordt gesloten.
- De thermostaat voor de temperatuur in het apparaat grijpt in zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, en de verwarmingselementen worden tijdelijk uitgeschakeld. Het inschakelen van de thermostaat wordt aangegeven door het tijdelijke uitgaan van het controlelampje **LED 2** op het bedieningspaneel.
- De motor van de ventilator verandert automatisch van draairichting. De draairichting verandert elke 2 minuten en tussen de richtingwissel stopt de motor telkens voor 20 seconden.
- De verwarmingselementen worden tijdelijk uitgeschakeld wanneer de motor voor 20 seconden stopt. Het uitschakelen van de verwarmingselementen wordt aangegeven door het tijdelijke uitschakelen van het controlelampje **LED 2** op het bedieningspaneel.
- Voor apparaten met 7 of 10 schuifelementen: beide ventilatoren in de gaarruimte draaien in dezelfde richting.
- Op het einde van de gaar-/bakcyclus gaat de zoemer van het apparaat voor ong. 15 seconden aan.
- Als het apparaat uitgerust is met een vochtinjectiesysteem, controleer dan of er na het instellen van de juiste knop geen water uit de slang in de richting van de ventilator in de gaarruimte loopt.

## 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 modificatie kunnen storingen bij het gebruik, beschadigen 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 1600 mm van de grond.

## 5.2.2 Bediening

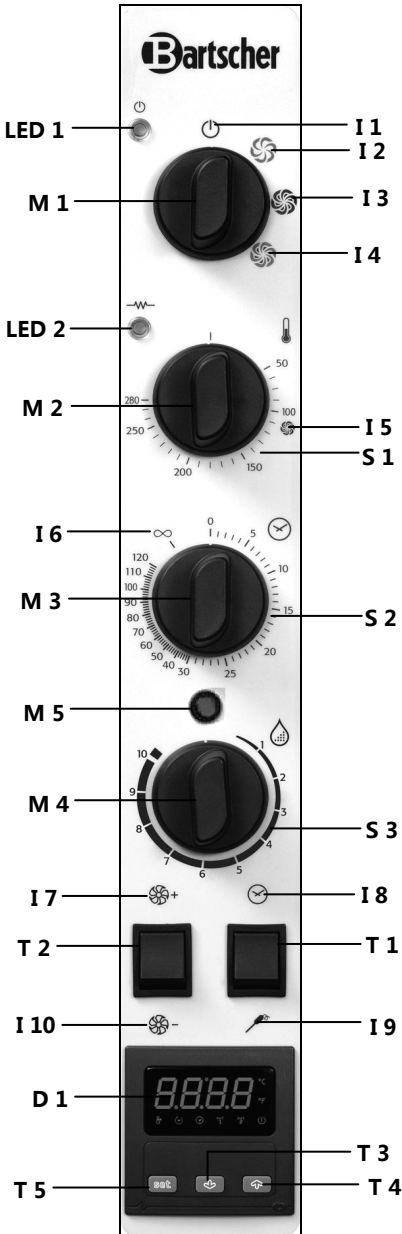
- Maak het apparaat en zijn accessoires voor het eerste gebruik zorgvuldig schoon (zie 6 „**Reiniging en onderhoud**“).
- Controleer voor de ingebruikname of het apparaat op de juiste wijze is geïnstalleerd, of het apparaat waterpas en stabiel staat en controleer ook de uitvoering van de elektrische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



### **VOORZICHTIG!**

Verwarm het apparaat voor het garen/bakken voor tot een temperatuur die met 20-25% de gepaste gaar-/baktemperatuur overschrijdt. Nadat het apparaat voorverwarmd is, kunt u het te bereiden gerecht in de gaarruimte plaatsen. Verminder daarna de temperatuur tot de gepaste temperatuur om het gerecht te bereiden.

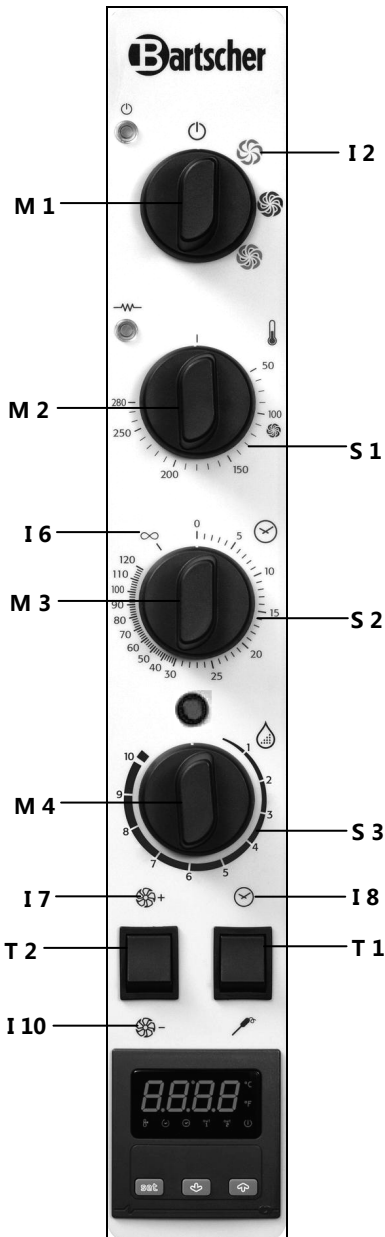
### 5.2.3 Functies van de bedieningselementen en indicatoren



<b>M 1</b>	Functieknop
<b>I 1</b>	Stand <b>UIT</b>
<b>I 2</b>	Garen/bakken met hete lucht
<b>I 3</b>	<b>Garen/bakken met stoom</b>
<b>I 4</b>	Combi-stomen
<b>M 2</b>	Temperatuurregelaar
<b>I 5</b>	Max. gaar-/baktemperatuur <b>met stoom</b> (ong. 110 °C)
<b>S 1</b>	Temperatuurbereik in °C (50 °C – 280 °C)
<b>M 3</b>	Tijdregelaar
<b>I 6</b>	Stand - tijd onbeperkt
<b>S 2</b>	Tijdbereik in minuten (0 – 120)
<b>M 5</b>	Knop voor de gasbrander
<b>M 4</b>	Vochtinjectieregelaar
<b>S 3</b>	Vochtinjectiebereik (1 – 10)
<b>T 1</b>	Tuimelschakelaar activering tijd / kerntemperatuurmeter
<b>I 8</b>	Activering tijd
<b>I 9</b>	Activering kerntemperatuurmeter
<b>T 2</b>	Tuimelschakelaar instelling ventilatorsnelheid
<b>I 7</b>	Ventilatorsnelheid niveau 2
<b>I 10</b>	Ventilatorsnelheid niveau 1
<b>D 1</b>	Digitale indicator kerntemperatuur
<b>T 3</b>	Toets voor temperatuurverlaging kerntemperatuurmeter
<b>T 4</b>	Toets voor temperatuurverhoging kerntemperatuurmeter
<b>T 5</b>	<b>SET</b> -toets voor temperatuurinstelling kerntemperatuurmeter
<b>LED 1</b>	Indicator <b>AAN/UIT</b>
<b>LED 2</b>	Indicator werkmodus verwarmingselement(en): <b>AAN/UIT</b>

## 5.2.4 Instellingen

### Garen/bakken met hete lucht



Draai de functieknop **M 1** in de richting van de klok in stand **I 2** om de instelling garen/bakken met **HETE LUCHT** in te stellen.

Stel daarna de gaar-/baktemperatuur in door de temperatuurregelaar **M 2** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

Stel vervolgens de gaar-/baktijd in door de tijdregelaar **M 3** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, weerklinkt een geluidssignaal. Het apparaat schakelt zichzelf uit en eindigt de bereiding.

Om de tijdsbesturing uit te schakelen, stelt u de tijdregelaar in op het symbool **I 6** (onbepaalde tijd).

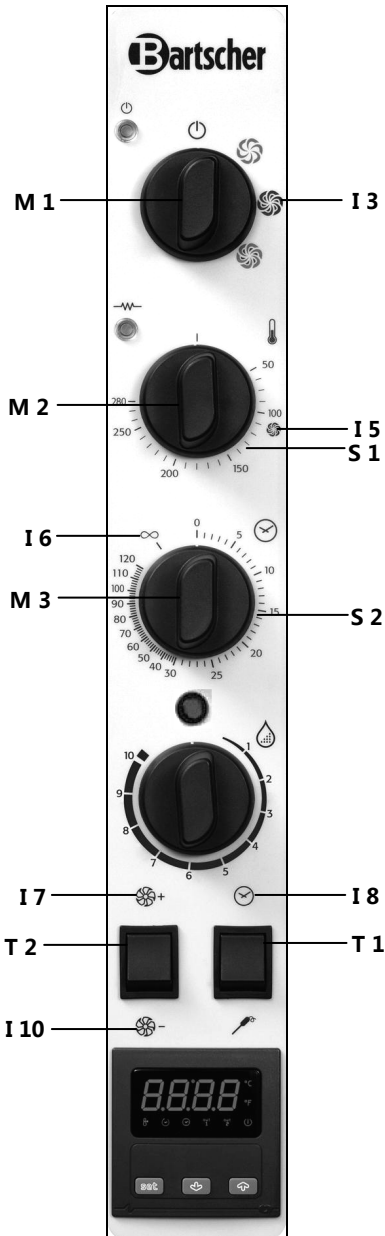
De ventilatorsnelheid wordt ingesteld door op de schakelaar **T 2** te drukken. Kies het gewenste niveau en stel de schakelaar in op stand **I 7** of **I 10**.

#### Opgelet:

**Controleer of de schakelaar T 1 in stand I 8 (activering tijd) staat.**

#### Garen/bakken met hete lucht en vochtinjectie

Om bij het gaar-/bakproces met **HETE LUCHT** vocht toe te voegen, stelt u de knop **M 4** in de gewenste stand (1 – 10). Draai de knop in de richting van de klok om de vochtinjectie in de gaarruimte te verhogen, en tegen de richting van de klok in om de vochtinjectie te verminderen. Als de knop verticaal naar boven gedraaid is, is de vochtinjectie uitgeschakeld.

**Garen/bakken met stoom**

Draai de functieknop **M 1** in de richting van de klok in stand **I 3** om de instelling garen/bakken met **STOOM** in te stellen.

Stel daarna de gaar-/baktemperatuur in door de temperatuurregelaar **M 2** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

Voor traditioneel garen/bakken met stoom wordt een temperatuur van 110 °C in het apparaat aanbevolen, die op het temperatuurbereik is aangeduid met het symbool I 5.

Stel vervolgens de gaar-/baktijd in door de tijdregelaar **M 3** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, weerklinkt een geluidssignaal. Het apparaat schakelt zichzelf uit en eindigt de bereiding.

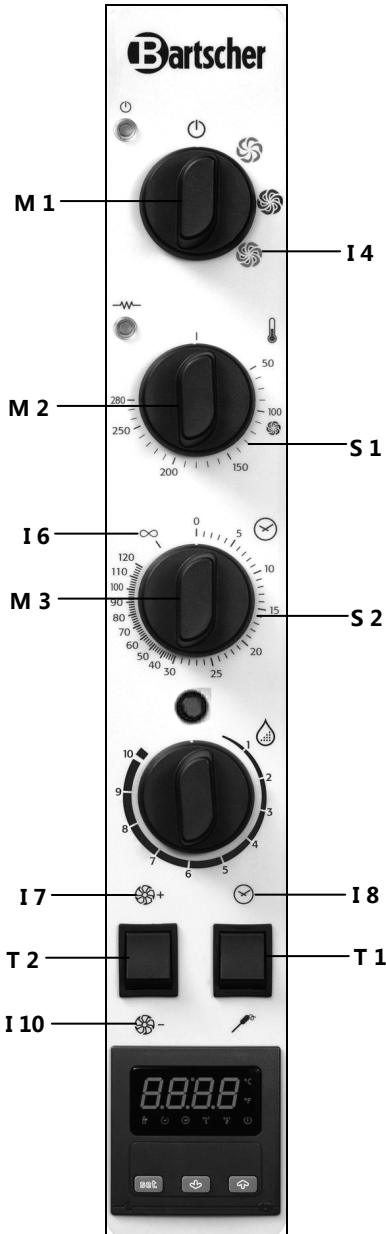
Om de tijdsbesturing uit te schakelen, stelt u de tijdregelaar in op het symbool **I 6** (onbeperkte tijd).

De ventilatorsnelheid wordt ingesteld door de schakelaar **T 2** te drukken. Kies het gewenste niveau en stel de schakelaar in op stand **I 7** of **I 10**.

**Opgelet:**

**Controleer of de schakelaar T 1 in stand I 8 (activering tijd) staat.**

## Combi-stomen (garen/bakken met hete lucht/stoom)



Draai de functieknop **M 1** in de richting van de klok in stand **I 4** om de instelling **COMBI-STOMEN** (garen/bakken met hete lucht/stoom) in te stellen.

Stel daarna de gaar-/baktemperatuur in door de temperatuurregelaar **M 2** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

Stel vervolgens de gaar-/baktijd in door de tijdregelaar **M 3** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, weerklinkt een geluidssignaal. Het apparaat schakelt zichzelf uit en eindigt de bereiding.

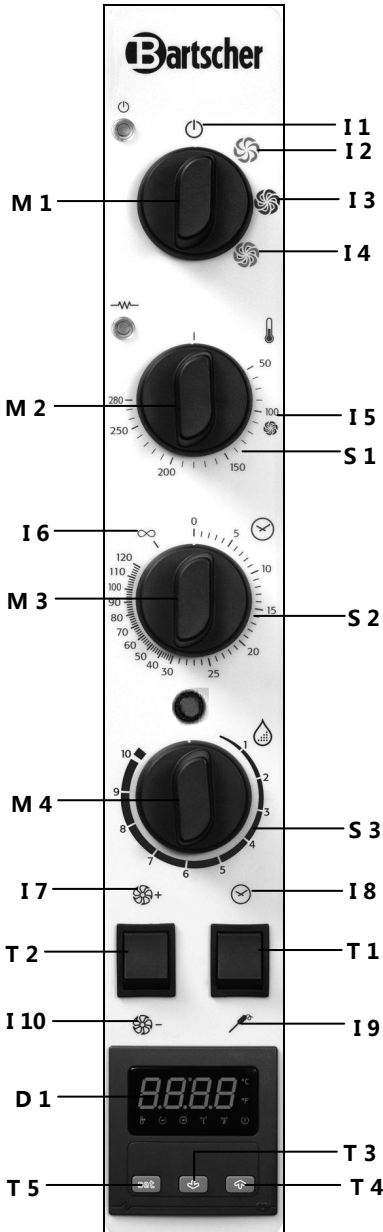
Om de tijdsbesturing uit te schakelen, stelt u de tijdregelaar in op het symbool **I 6** (onbeperkte tijd).

De ventilatorsnelheid wordt ingesteld door de schakelaar **T 2** te drukken. Kies het gewenste niveau en stel de schakelaar in op stand **I 7** of **I 10**.

### Opgelet:

**Controleer of de schakelaar T 1 in stand I 8 (activering tijd) staat.**

## Garen/bakken met de kerntemperatuurmeter



Nadat u de gewenste gaar-/bakstand hebt gekozen en de functieknop in een van de standen **I 2 – I 3 – I 4** hebt ingesteld, stelt u de temperatuur in.

Draai de temperatuurregelaar **M 2** in de richting van de klok in de gewenste stand.

**Draai de tijdregelaar M 3 bij garen/bakken met de kerntemperatuurmeter altijd in stand I 6 (onbeperkte tijd).**

Stel de andere parameters (vochtinjectie / ventilatorsnelheid) in naar wens.

Stel de schakelaar **T 1** in stand **I 9** om de kerntemperatuurmeter te activeren.

Kies als volgt de gewenste kerntemperatuur van het gerecht met behulp van de display **D 1**:

- Druk de **SET**-toets **T 5** in. De display **D 1** knippert.
- Druk de gewenste toets **T 3** of **T 4** in om de kerntemperatuur van het gerecht te verhogen of te verlagen.
- Bevestig de instellingen door opnieuw op de **SET**-toets **T 5** te drukken.

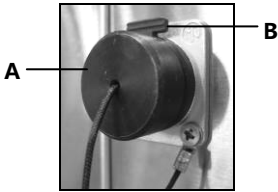
Zodra de ingestelde kerntemperatuur van het gerecht is bereikt, weerklinkt een geluidssignaal. Het apparaat schakelt zichzelf uit en eindigt de bereiding.

### Opmerking:

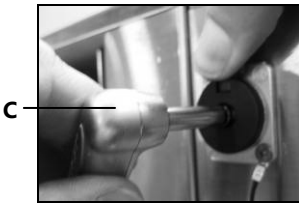
**De kerntemperatuurmeter** dient zo in het te bereiden product te worden aangebracht dat de top zich in het midden van het product (dikste deel) bevindt.



## 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.

## Dampafzuiger



Het is de taak van de dampafzuiger om het vocht te verwijderen dat zich tijdens het koken/bakken in de ovenruimte heeft gevormd.

Zet de hefboom van de dampafzuiger naar behoefte in de volgende positie:

- Naar links: **Gesloten/Cloesd**
- Naar rechts: **Open/Open**

Ook wanneer de dampafzuiger is gesloten, bestaat er geen gevaar dat in de ovenruimte overdruk ontstaat, omdat dit altijd door de uitlaat gecontroleerd wordt.

Wij bevelen aan om bij het koken/bakken met **STOOM** en voor het koken/bakken met een **COMBINATIE VAN HETELUCHTCIRCULATIE EN STOOM** de hefboom van de dampafvoer in de positie "**Gesloten/Closed**" te zetten.

## Knop voor de gasbrander



### VOORZICHTIG!

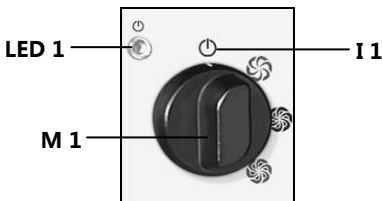
Bij een storing van de hoofdgasbrander gaat na drie vergeefse pogingen om het gas aan te steken, op het bedieningspaneel de rode knop voor gasbrander M5 branden. Druk deze knop in om de storing op te heffen (resetten).

Neem contact op met de leverancier wanneer de storing zich opnieuw voordoet.

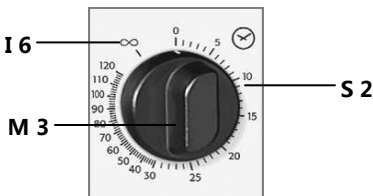
## Binnenverlichting

De verlichting van de gaarruimte is geautomatiseerd en verbonden met de werking van het apparaat. Aan het einde van de gaar-/bakcyclus (bv. tijdregelaar op "0" of kerntemperatuur bereikt de ingestelde waarde) gaat de verlichting uit.

## Het apparaat uitschakelen



Om de bereiding van een gerecht te beëindigen, plaatst u de temperatuurregelaar **M 3** in stand "0" (ook bij garen/bakken met de kerntemperatuurmeter).



Schakel het apparaat uit en plaats de knop **M 1** in stand **I 1 (UIT)**.

**LED 1** gaat uit.

## 5.2.5 Aanwijzingen en raadgevingen



### **Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!**

Tijdens het voorbereiden van gerechten of vloeistoffen in bakjes, dient te worden gedacht aan de mogelijkheid van overstromen of spatten, zowel tijdens het bereiden als bij het uit het apparaat halen van de bakjes.

**Aanbevolen** wordt gebruik te maken van de hoogte waarbij de gebruiker in staat is in de bakjes te kijken.

- Tijdens het grillen of bakken van voedingsmiddelen is het noodzakelijk om op de bodem van de oven een bak te plaatsen zodat sap of vet daarin kunnen druipen.
- Om perfect en gelijkmatig gebakken gerechten te verkrijgen, bevelen wij aan niet te hoge bakplaten of bakken GN te gebruiken, om ervoor te zorgen dat er goed en genoeg luchtverplaatsing is. Tussen de hoger liggende bakplaat en het gerecht moet een afstand van in ieder geval 2 cm bewaard blijven.
- Om tevredenstellende effecten te bereiken, dienen de bakplaten/bakken GN niet te vol en gelijkmatig te worden gevuld.
- Gebruik de kerntemperatuurmeter op de juiste manier. De de kerntemperatuurmeter moet worden geplaatst in het dikste gedeelte van het product van boven tot onder om het midden te bereiken met het puntje van de de kerntemperatuurmeter.
- Om het effect van het verlies van warmte te verminderen bij het openen van de deur om etenswaar erin te plaatsen, bevelen wij het aan om de oven voor te verwarmen (pag. 178).

## 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**

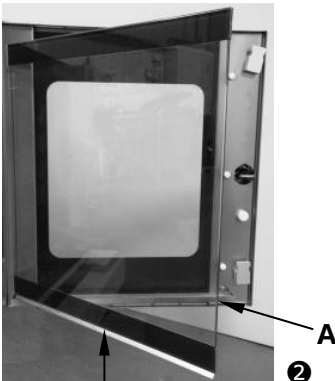
- Maak het apparaat aan het einde van iedere werkdag schoon om juist functioneren, hygiëne en vermogen van het apparaat te waarborgen.
- Onderbreek voordat u het apparaat gaat schoonmaken de stroomtoevoer, draai de waterkraan, gaskraan dicht en laat de gaarruimte afkoelen.

- 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.

## Reinigen van de glazen deur



- Het dubbele glas zorgt voor vergemakkelijking van het schoonmaken 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

- **Tenminste één keer per jaar moet de gasaansluiting worden gecontroleerd door een gekwalificeerd technicus volgens de geldende normen. Als onderdeel van de uitgevoerde controle moet een analyse van de uitlaatgassen en een controle van de warmteafgifte worden gemaakt.**
- Vóór het uitvoeren van welke onderhoudswerkzaamheden dan ook, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald en de gas-, en watertoevoer dicht te worden gedraaid. Wacht tot het apparaat totaal is afgekoeld.
- Vóór het verplaatsen van het apparaat, dient men zich ervan te verzekeren dat de elektrische installatie en de gas-, en waterinstallatie op de juiste manier zijn afgekoppeld.
- Als het apparaat zich bevindt op een basis uitgerust met wielen, dient men zich ervan te verzekeren dat tijdens het verplaatsen de elektrische kabels, buizen of andere elementen niet zullen worden beschadigd.
- Na het realiseren van de operatie en het plaatsen van het apparaat, dient men zich ervan te verzekeren dat de elektrische installatie en de gas-, en waterinstallatie worden aangesloten volgens de normen.

## 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"> <li>• Controleer de stroomvoorziening.</li> <li>• Controleer of de op het apparaat aangesloten gaskraan open is.</li> <li>• Controleer of de zekeringen van het apparaat niet beschadigd zijn.</li> <li>• Controleer of de deur van het apparaat goed gesloten is.</li> <li>• Controleer of de parameters van het gaar-/ bakproces correct ingesteld zijn.</li> <li>• Controleer of het apparaat geen foutmeldingen geeft.</li> </ul>
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"> <li>• Schakel het apparaat uit en wacht tot de oververhittingsbeveiliging van de motor zichzelf opnieuw automatisch inschakelt.</li> <li>• Controleer of de ventilatieopeningen niet afgedekt of verstopt zijn.</li> </ul>
Als het defect weer optreedt, neem dan contact op met de klantendienst.	
De binnenverlichting werkt niet.	<p><b>Gebruik enkel hittebestendige gloeilampen!</b></p> <p>Vervang de gloeilamp als volgt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de meerpolige schakelaar van de oven open is en of het apparaat afgekoeld is.</li> <li>• Open de ruit van de binnendeur (6 „Reiniging en onderhoud“).</li> <li>• Verwijder het veiligheidsglas van de gloeilamp.</li> <li>• Vervang de gloeilamp.</li> </ul>
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"> <li>• Controleer of de op het apparaat aangesloten waterkraan open is.</li> </ul>
Als het defect weer optreedt, neem dan contact op met de klantendienst.	
De kerntemperatuurmeter werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de tijdregelaar in stand <b>I6</b> (onbepaalde tijd) ingesteld is.</li> </ul>
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

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



### **WAARSCHUWING!**

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



### **VOORZICHTIG!**



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