

NL/B



T 5110RS / 117552

T 7110RS / 117572

T 10110RS / 117512

NEDERLANDS
Inhoudsopgave

1. Veiligheid.....	3
1.1 Symboolverklaring	3
1.2 Belangrijke aanwijzingen voor veilig gebruik	4
1.3 Gebruik volgens de bestemming	9
1.4 Gebruik niet volgens de bestemming	9
2. Algemeen	10
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring	10
2.2 Auteursrecht	10
2.3 Verklaring van Conformiteit	10
3. Transport, verpakking en bewaring	11
3.1 Controle bij aflevering	11
3.2 Verpakking	11
3.3 Bewaring	11
4. Specificaties.....	12
4.1 Eigenschappen van de combi-steamer Seria T	12
4.2 Technische Gegevens.....	13
4.3 Overzicht van onderdelen.....	19
5. Installatie en bediening	20
5.1 Aanwijzingen voor de installateur	20
5.1.1 Aanwijzingen voor de installatie	20
5.1.2 Installatieplaats	21
5.1.3 Voorbereiding van de installatie	22
5.1.4 Afstellen van de voetjes	22
5.1.5 Afstellen	23
5.1.6 Wataansluiting	23
5.1.7 Afvoerafsluiting	24
5.1.8 Aansluiting toevoerslang reinigingsmiddel	25
5.1.9 Regulatie van de vergrendelingspennen die de deur afsluiten	25
5.1.10 Elektrische aansluiting	26
5.1.11 Eerste inbedrijfstelling en ontvangst	27
5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker	29
5.2.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik.....	29
5.2.2 Aanwijzingen betreffende de bediening	30
5.3 Bakproces	31
5.3.1 Legende pictogrammen	31
5.3.2 Scherm HOME.....	33
5.3.3 Communicatie met het touch-screen	33

5.3.4	Handmatig kookproces	34
5.3.5	Gepersonaliseerde kookprogramma's	39
5.3.6	Creëren van kookprogramma's	40
5.3.7	Opslaan van het kookprogramma	41
5.3.8	Een kookprogramma wijzigen	43
5.3.9	Kopiëren, verplaatsen, hernoemen en verwijderen van kookprogramma's	43
5.3.10	Een kookprogramma uit het menu selecteren	44
5.3.11	Interface Recipe Tuner	46
5.3.12	Servicemodus Rack Control	47
5.3.13	Gebruik van de functie Easy Service in Rack Control	52
5.3.14	De geprogrammeerde start	53
5.3.15	De thermische sonde en het kookproces ΔT	54
5.3.16	Aanbevelingen betreffende de bereiding van gerechten	55
5.4	Menu FUNCTIE	56
5.4.1	WASSEN	56
5.4.2	KOELING	58
5.4.3	SERVICE	59
6.	Reiniging en onderhoud	61
6.1	Regelmatig reinigen door de gebruiker	62
6.2	Afvoer van vochtigheid	62
6.3	Reiniging van de deur	63
6.4	Reiniging van het luchtfilter	63
6.5	Onderhoud uitgevoerd door een service-bedrijf	64
7.	Beschrijving van de alarmen	64
8.	Afvalverwijdering	66



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 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**.
- 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 OPPERVLAK! 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! 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 het apparaat gebruikt of er zich geen voorwerpen in de ovenruimte bevinden, zoals plastic zakken, gebruikershandleiding of accessoires. Leg tijdens het gebruik nooit keukengerei, kleding, papier, enz. in de ovenruimte noch op de oven.
- Zorg ervoor dat de stoomuitlaat niet bedekt of geblokkeerd is.
- 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.
- In het geval van brand, voor het nemen van geschikte handelingen om de brand te blussen, het apparaat van het lichtnet halen (de stekker uit het stopcontact halen!).

Let op: Het vuur nooit blussen als de stekker in het stopcontact zit. Gevaar voor een elektrische schok!

Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

1.3 Gebruik volgens de bestemming



VOORZICHTIG!

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

Elk gebruik van het apparaat dat anders is dan en of afwijkend van de normale bestemming, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Alle claims tegen de fabrikant en / of zijn gevolmachtigden voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat tegen het beoogde doel, zijn uitgesloten.

De verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat op een manier die niet overeenkomt met het beoogde doel, is uitsluitend voor de gebruiker.

De bedrijfsveiligheid van het apparaat is alleen gegarandeerd als het wordt gebruikt in overeenstemming met het beoogde gebruik, in overeenstemming met de gegevens in de bedieningsinstructies.

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

1.4 Gebruik niet volgens de bestemming

Elk ander gebruik dan dat genoemd in **1.3 „Gebruik volgens de bestemming“** wordt beschouwd als ongepast en verboden.

Onjuist gebruik kan leiden tot ernstige schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat mogen alleen die werken worden uitgevoerd die in deze handleiding worden beschreven. Oneigenlijk gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat.

Elke inmenging in het apparaat, inclusief de montage- en onderhoudswerkzaamheden, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde service.

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 veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



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 Eigenschappen van de combi-steamer Seria T

- **Functie:** hetelucht, stoomkoken, combi-steamer, delta T-modus, stoomproductie door direct spuiten, reverse motor (ventilatorbladen), automatisch 3-traps reinigingssysteem met droogprogramma
- Besturing: touch, draairegulatie
- Aantal bakprogramma's: 99
- Aantal gaarfasen: 9
- Ventilatiekanaal
- Ventilatorsnelheid: 3 niveaus
- Reinigingssysteem
- Binnenverlichting
- Aansluiting van de thermische sonde
- Wateraansluiting 3/4
- Dubbele glazen deur
- Uitneembare geleiders

Beveiliging

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

Veiligheidsthermostaat in de ovenkamer: als de temperatuur in de ovenkamer 350 °C bereikt, zal de veiligheidsthermostaat het voedingscircuit voor de verwarming van het apparaat onderbreken.



VOORZICHTIG !

Het opnieuw aanzetten van deze beveiliging is gereserveerd voor de technische service, omdat als gevolg van de inwerkingtreding het noodzakelijk is ook andere elementen te controleren.

De deurschakelaar stopt het werk van het apparaat als de deur per ongeluk open gaat: zowel het verwarmingssysteem als het blaassysteem worden uitgeschakeld.

4.2 Technische Gegevens

Benaming	Combi-steamer 5110RS
Art. nr.:	117552
Materiaal:	Edelstaal
Versie:	<ul style="list-style-type: none">▪ Geleiders:<ul style="list-style-type: none">- Aantal: 5- Formaat: 1/1 GN of 600 x 400 mm- Soort: dwarsrichting- Afstand tussen de roosters: 74 mm
Maximale lading:	8-10 kg per rooster
Temperatuurbereik	50 °C - 300 °C
Temperatuurregulatie:	Traploos
Tijdsinstelling:	0 tot 599 minuten
Aansluitwaarden:	6,3 kW / 400 V / 50 Hz
Apparaat aansluiting:	3 NAC
Afmetingen:	B 875 x D 830 x H 660 mm
Gewicht:	90 kg
Inclusief:	1 rooster 1/1 GN 1 plaat 1/1 GN 1 afvoerpijp PVC 1 watertoevoerslang 1 toevoerslang reinigingsmiddel

Wijzigingen voorbehouden!

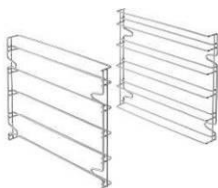
Benaming	Combi-steamer 7110RS
Art. nr.:	117572
Materiaal:	Edelstaal
Versie:	<ul style="list-style-type: none">▪ Geleiders:<ul style="list-style-type: none">- Aantal: 7- Formaat: 1/1 GN of 600 x 400 mm- Soort: dwarsrichting- Afstand tussen de roosters: 74 mm
Maximale lading:	8-10 kg per rooster
Temperatuurbereik:	50 °C - 300 °C
Temperatuurregulatie:	Traploos
Tijdsinstelling:	0 tot 599 minuten
Aansluitwaarden:	9,6 kW / 400 V / 50 Hz
Apparaat aansluiting:	3 NAC
Afmetingen:	B 875 x D 830 x H 850 mm
Gewicht:	105 kg
Inclusief:	1 rooster 1/1 GN 1 plaat 1/1 GN 1 afvoerpijp PVC 1 watertoevoerslang 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel

Wijzigingen voorbehouden!

Benaming	Combi-steamer 10110RS
Art. nr.:	117512
Materiaal:	Edelstaal
Versie:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geleiders: <ul style="list-style-type: none"> - Aantal: 10 - Formaat: 1/1 GN of 600 x 400 mm - Soort: dwarsrichting - Afstand tussen de roosters: 75 mm
Maximale lading:	8-10 kg per rooster
Temperatuurbereik:	50 °C - 300 °C
Temperatuurregulatie:	Traploos
Tijdsinstelling:	0 tot 599 minuten
Aansluitwaarden:	12,6 kW / 400 V / 50 Hz
Apparaat aansluiting:	3 NAC
Afmetingen:	B 875 x D 830 x H 1050 mm
Gewicht:	117,4 kg
Inclusief:	1 rooster 1/1 GN 1 plaat 1/1 GN 1 afvoerpijp PVC 1 watertoevoerslang 1 toevoerslang reinigingsmiddel

Wijzigingen voorbehouden!

Extra accessoires (niet meegeleverd!)



Geleiders 5 x 600x400, paar

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal geleiderparen: 5
- Geleiderformaat: 600 x 400 mm
- Afmetingen: B 360 x D 390 x H 60 mm
- Gewicht: 1,9 kg

Art.-Nr 116001



Geleiders 7 x 600x400, paar

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal geleiderparen: 7
- Geleiderformaat: 600 x 400 mm
- afmetingen: B 390 x D 360 x H 60 mm
- Gewicht: 2,2 kg

Art.-Nr 116002



Geleiders 10 x 600x400, paar

- Materiaal: CNS 18/10
- Aantal geleiderparen: 10
- Geleiderformaat: 600 x 400 mm
- afmetingen: B 725 x D 390 x H 60 mm
- Gewicht: 4,15 kg

Art.-Nr 116003



Kerntemperatuurmeterset

- Set bestaande uit: 1 thermische sonde
1 handgreep
- Lengte van de kabel: 1,8 m
- Materiaal temp. sensor: Edelstaal
- Afmetingen: B 180 x D 265 x H 25 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr 116009

Handdouche voor combi-steamer

- Materiaal: Kunststof, metaal
- Kabellengte: 2 m
- Wateraansluiting: 1/2"
- Eigenschappen: Afsluitventiel voor vaste wateraansluiting 1/2"
- Inclusief: 1 handgreep
- Afmetingen: B 2 160 x D 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg

Art.-Nr 116005



Combi-steamer bevochtigingsset

- Materiaal: Kunststof, metaal
- Elementen van de set:
 - 1 kunststof jerrycan (5 L)
 - 1 pomp
 - 1 verbindingsslang: Jerrycan-pomp (150 cm)
 - 1 verbindingsslang: pomp-bevochtigingsbuis (80 cm)
 - Installatiemateriaal
- Afmetingen (mm): B 325 x D 260 x H 140
- Gewicht: 0,98 kg

Art.-Nr 116011**Drukregulator voor combi-steamers**

- Materiaal: Messing, verchroomd
- Aansluiting: 3/4"
- Waterdruk: 1 - 6 bar (fabrieksinstelling 3 bar)
- Ingangsdruk max.: 16 bar
- Werktemperatuur max.: 65 °C
- Afmetingen (mm): B 95 x D 75 x H 50
- Gewicht: 0,4 kg.

Art.-Nr 533051**Reinigingsmiddel voor combi-steamers RS-5L**

- Ontworpen voor: Combi-steamers met reinigingssysteem, serie E-RS en serie T-RS
- Capaciteit: 5 Liter
- Afmetingen: B 195 x D 150 x H 252 mm
- Gewicht: 5 kg

Art.-Nr 116299



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

Combi-steamer verbindingskit „M, E + T“

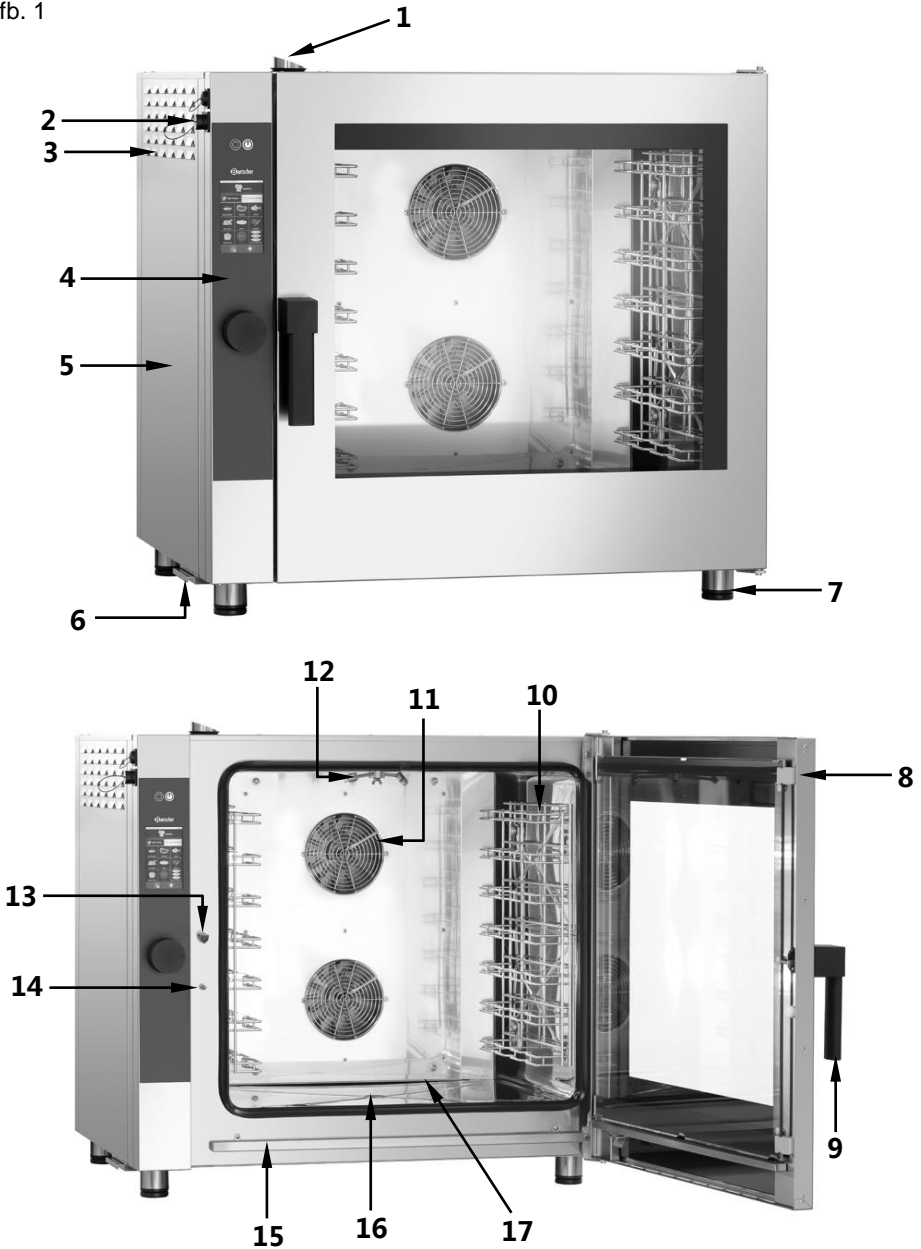


- Materiaal: Edellaal
- Set bestaande uit: 1 frame
1 buis en bevestigingsplaat voor dampafzuiging
1 verbindings slang
4 poten
Bevestigingsklemmen
schroeven
- Mogelijke combinaties: 5 x 1/1 GN op 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN op 7 x 1/1 GN
- Afmetingen (mm): B 876 x D 622 x H 114
- Gewicht: 9,2 kg

Art.-Nr 116012

4.3 Overzicht van onderdelen

Afb. 1



Beschrijving afb.1 op pagina 18

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1 Ventilatiekanaal | 10 Geleiders |
| 2 Aansluiting thermische sonde | 11 Ventilator |
| 3 Ventilatie-gaten | 12 Wassproeier |
| 4 Bedieningspaneel | 13 Deurslot |
| 5 Behuizing | 14 Contactschakelaar |
| 6 Bedieningspaneel ventilatiefilter | 15 Druipgoot |
| 7 In hoogte verstelbare poten | 16 Ovenkamer |
| 8 Deur | 17 Afvoer |
| 9 Deurgreep | |

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 fabrikant is niet aansprakelijk voor persoonlijke of materiële schade die voortvloeit uit het niet-naleven van de bovengenoemde voorschriften of interferentie in afzonderlijke delen van het apparaat en het gebruik 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.
- **LET OP:** Om het apparaat naar de installatieplaats te verplaatsen, gebruikt u een vorkheftruck om kantelen van het apparaat te voorkomen, wat schade aan voorwerpen en of letsel aan personen kan veroorzaken.

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.

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.

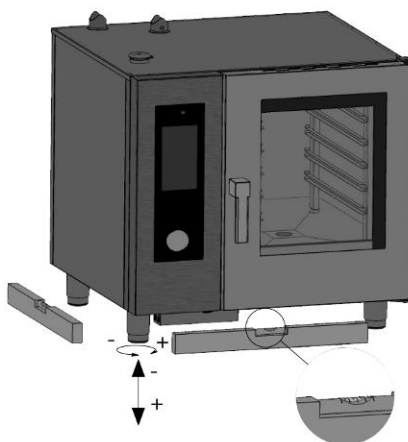
5.1.4 Afstellen van de voetjes

- 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. (Afb. 2).



VOORZICHTIG!

Gebruik het apparaat nooit zonder voetjes!

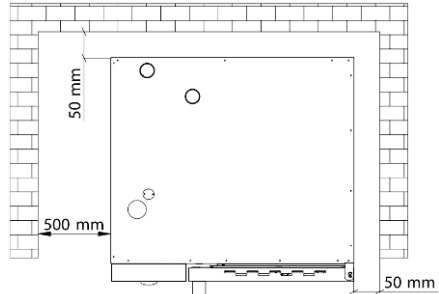


Afb. 2

- 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.

5.1.5 Afstellen

- Plaats het apparaat **nooit** direct naast muren, wanden, meubels of andere voorwerpen die zijn gemaakt van brandbaar materiaal. Zich houden aan de geldende brandvoorschriften.
- Houd een minimale afstand van **50 mm** aan tussen het apparaat en de wanden en andere apparaten of objecten aan de rechterkant, achterkant en bovenkant.
- Er moet een afstand van **500 mm** aan de linkerkant tussen het toestel en de muur overblijven om gemakkelijke toegang tot de verbindingen mogelijk te maken tijdens installatie en onderhoud.



Afb. 3

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

5.1.6 Wateraansluiting

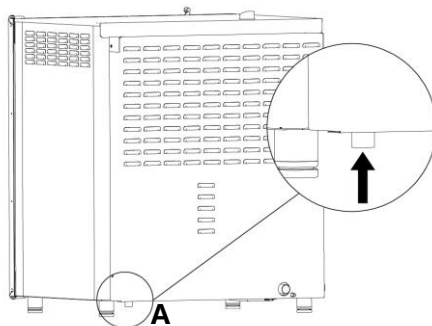
- Zorg ervoor dat de drinkwateraansluiting zich dicht bij het apparaat bevindt.
- Als een nieuwe installatie wordt aangesloten, moet de juiste hoeveelheid water worden afgetapt voordat het apparaat op het watertoevoersysteem wordt aangesloten, zodat er geen vuil in de magneetventielen kan komen.
- De minimale waterdruk moet hoger zijn dan 1,5 bar om een goede werking van het apparaat te garanderen.



VOORZICHTIG !

De hydraulische druk van water mag **max. 6 bar (600KPa)** bedragen. Als de druk hoger is, moet een geschikte drukverlager voor het apparaat worden geïnstalleerd (pagina 17).

- Sluit de bijgeleverde watertoevoerslang aan op aansluiting A (3/4 ") van het apparaat. De aansluiting bevindt zich aan de rechter achterkant onder het apparaat. Sluit het andere uiteinde van de slang aan op een **koudwaterinstallatie** met een afsluitventiel.
- Zorg ervoor dat het afsluitventiel op een gemakkelijk toegankelijke plaats voor de gebruiker is gemonteerd.



Afb. 4

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

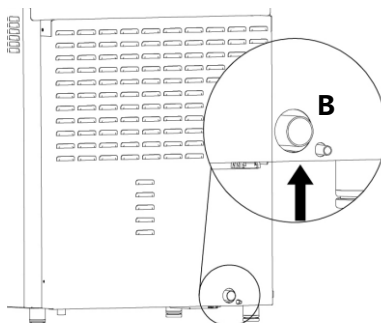


VOORZICHTIG !

Vanaf een waterhardheid van 5 °d.H. (volgens de Duitse schaal), wordt sterk aanbevolen om een geschikte waterontharder voor het apparaat aan te sluiten.

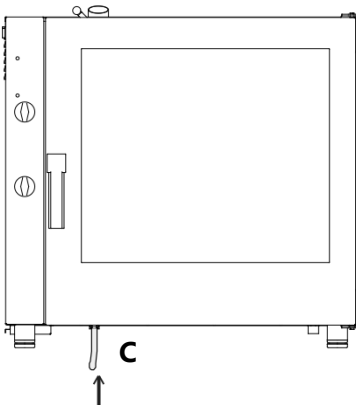
5.1.7 Afvoerafsluiting

- Monteer de meegeleverde PVC-afvoerbuys op de uitlaatopening (B) rechts onderaan, aan de achterkant van het apparaat om de afvoer van vloeistof uit de ovenkamer te garanderen.
- De afvoerbuys moet worden aangesloten op een geschikte slang (Ø 32 mm) en naar de riolering worden geleid.



Afb. 5

5.1.8 Aansluiting toevoerslang reinigingsmiddel

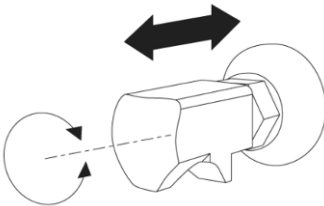


Afb. 6

De aansluiting voor de toevoerslang van het reinigingsmiddel bevindt zich in de linkeronderhoek van het apparaat. Bevestig de bijgevoegde toevoerslang op de aansluiting.

De toevoerslang voor het reinigingsmiddel (C) zo diep mogelijk in de tank met het juiste reinigingsmiddel steken (Afb. 6).

5.1.9 Regulatie van de vergrendelingspennen die de deur afsluiten



Afb. 7

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

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

Het is mogelijk om de deurdruk die op de pakking wordt uitgeoefend aan te passen. Om de druk te verhogen, moet de pen worden aangedraaid of losgedraaid om de druk te verlagen (**Afb. 7**).

Na afstelling moet de pen weer worden vastgedraaid en moet ervoor worden gezorgd dat het borganker naar beneden wijst.

5.1.10 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 meerpolige 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.

5.1.11 Eerste inbedrijfstelling en ontvangst

Voordat de elektrische apparaten voor de **eerste keer** worden **gestart**, moeten alle controles zorgvuldig worden uitgevoerd, op basis waarvan kan worden bevestigd dat het apparaat en de installaties voldoen aan de geldende voorschriften en technische gegevens, evenals aan veiligheidsaanbevelingen.

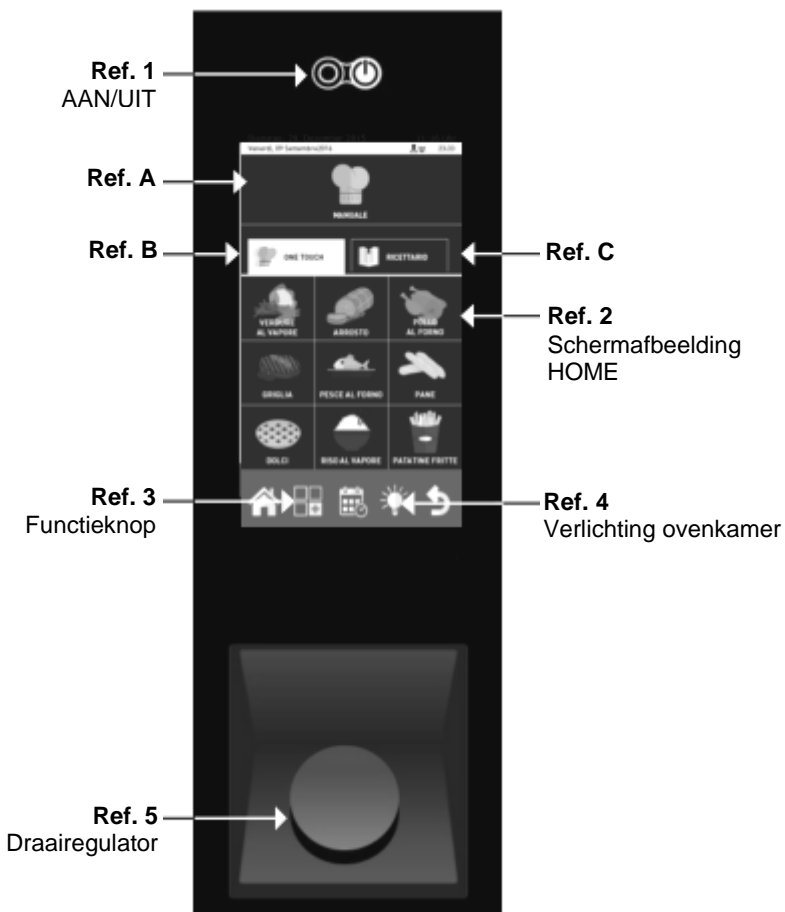
De **oplevering** van het apparaat moet worden uitgevoerd op basis van een test-kookcyclus om de correcte werking van het apparaat te controleren en eventuele schade of problemen te onthullen.

- Schakel het apparaat in met de aan / uitknop. (**Ref. 1**, Afb. 8).
- Stel de kook-/bakcyclus in:

tijd: 10 minuten temperatuur: 150 °C vochtigheid 5%.

Voer een precieze controle uit volgens de onderstaande punten:

- De verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld door op de juiste knop te drukken (Ref. 4 Afb. 8) en schakelt vervolgens automatisch uit na 45 seconden, of door nogmaals op de knop te drukken.
- Het apparaat wordt uitgeschakeld zodra de deur van het apparaat wordt geopend en wordt na het sluiten weer ingeschakeld.
- Ventilatormotoren veranderen de draairichting automatisch elke 3 minuten.
- Ventilatormotoren in de ovenkamer draaien in dezelfde richting.
- Controleer de wateruitlaat in de richting van de ventilator van de vochttoevoerleiding in de ovenkamer.
- Een geluidssignaal klinkt aan het einde van de kook- / bakcyclus.



Afb. 8

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, 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 Aanwijzingen betreffende de bediening



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.
- Vóór het gebruik zorgvuldig het apparaat en de accessoires reinigen volgens de aanwijzingen in hoofdstuk **6 „Reiniging en onderhoud”**.
- Controleer voor ingebruikname de juistheid van de montage, stabiliteit, nivellering van het apparaat en de uitvoering van de elektrische verbinding en de aansluiting op het koudwatertoevoersysteem.
- Nadat het apparaat op de voeding is aangesloten, bevindt het zich in de standby-modus.
- Het bedieningspaneel van het apparaat is uitgerust met een draai regelaar (Ref. 5, Afb. 8). Om de benodigde parameters in te stellen, draait u aan de draaischakelaar, om de ingestelde waarden te bevestigen, drukt u erop.
- Om het warmteverlies te compenseren bij het openen van de deur van het apparaat bij het laden van levensmiddelen, wordt voorverwarmen aanbevolen (**Hoofdstuk 5.3.4 „Handmatig bakken/Automatische voorverwarming instellen“, pagina 34**).

5.3 Bakproces

5.3.1 Legende pictogrammen

Begin scherm

			HANDMATIG		
			ONE TOUCH		
			RECEPTENBOEK		
					
Pasta en rijst	Vlees	Vis	Pasta en rijst	Vlees	Vis
					
Gevogelte	Brood	Groente	Gevogelte	Brood	Groente
					
Gebak	Extra	Rack Control	Gebak	Extra	Rack Control
			FUNCTIES		
					
			VERLICHTING OVENKAMER		

Afb. 9

Scherm voor handmatig bakken



Kookmethode: convectie



Kookmethode: combi



Kookmethode stoom



Modus: handhaven van de temperatuur



Automatische koeling. Alleen aanwezig vanaf de tweede fase.



Modus: bericht



Modus: roken



Tijd / Timer



Modus met kerntemperatuurmeter



Modus delta-T



Afvoerventiel vochtigheid gesloten



Afvoerventiel vochtigheid open



Percentage relatieve vochtigheid



Ontgrendelingsknop: voor het wijzigen van het programma



Indicator van programma gewijzigd door de gebruiker, of nieuw programma



Maakt het mogelijk de INSTELLINGEN van het programma tijdens het garingsproces te controleren



Knop handmatige luchtbevochtiging



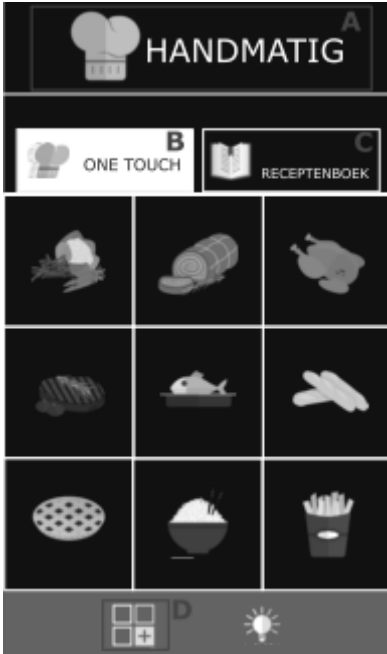
Knop voorgeprogrammeerde start



Knop Home – om terug te keren naar het startscherm

5.3.2 Scherm HOME

Het apparaat inschakelen met behulp van de AAN/UIT knop (Ref. 1, Afb. 8), op de display verschijnt het scherm „HOME“ (Ref. 2, Afb. 8).



Afb. 10

U kunt een "Handmatig kookproces" uitvoeren (Ref. **A**) of één van uw favoriete programma's selecteren die u hebt ingevoerd in het "ONE TOUCH" -programma (Ref. **B**) of het "Receptenboek" (Ref. **C**).

Bij het indrukken van knop **D** drukt, wordt toegang verkregen tot het menu "Functies", waar het mogelijk is het wasproces in te stellen, kookprogramma's te importeren en te exporteren en wijzigingen kunt aanbrengen in de systeeminstellingen van het apparaat. (Sommige van deze functies zijn beveiligd met een wachtwoord en alleen beschikbaar voor een technicus).

Via „ONE TOUCH“ (Ref. **B**) heeft u directe toegang tot uw favoriete recepten. Door op één van de pictogrammen te drukken kan het kookproces worden gestart. Onder de pictogrammen bevinden zich kookprogramma's die de gebruiker op zijn eigen manier heeft ingesteld en een pictogram in het menu heeft gegeven.

Het "Receptenboek" (Ref. **C**) bevat kookprogramma's die worden ingedeeld in soorten producten, zoals vlees, groenten, zoetwaren, enz.

5.3.3 Communicatie met het touch-screen

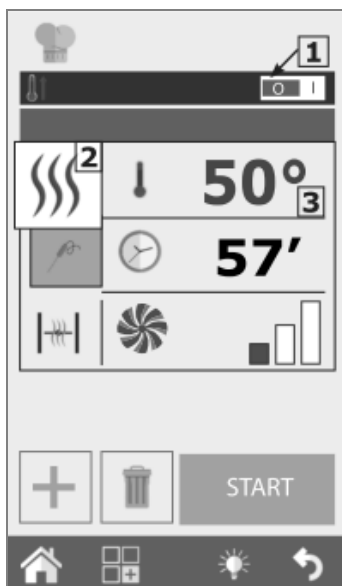
Alle processen kunnen worden geselecteerd door op de positie of op het geselecteerde pictogram te drukken.

Om de parameters van het bakproces, zoals de temperatuur, te wijzigen, drukt u op het juiste veld en draait u aan de draaigelaar (Ref. 5, Afb. 8).

Bevestig de wijziging door nogmaals op de parameter te klikken of door op de draaiknop te drukken (Ref. 5, Afb. 8).

5.3.4 Handmatig kookproces

Door te drukken op „Handmatig” vanaf het scherm „Home”, wordt toegang verkregen tot het scherm voor de instellingen van de parameters van het kookproces.



Afb. 11

In het kookproces "Handmatig" is het mogelijk om het apparaat in te stellen op een enkel kookproces met één of meerdere fasen en / of om het kookprogramma in te stellen en op te slaan in de "Receptenboek" -lijst.

Automatische instelling voorverwarming

Door middel van de functie "Voorverwarmen" wordt het apparaat verwarmd voordat de te koken gerechten in de ovenruimte worden geplaatst.

Als het apparaat een hogere temperatuur heeft dan bij verwarming, wordt het automatisch afgekoeld tot de gewenste temperatuur.

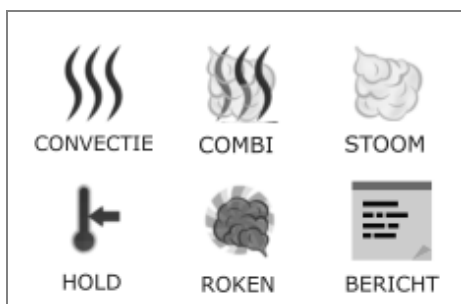
"Voorverwarmen" wordt automatisch ingesteld, maar het is mogelijk om deze functie te wijzigen als na het klikken op de knop "Start", geklikt wordt op de weergegeven temperatuur.

Bovendien kan deze functie worden geactiveerd of gedeactiveerd door knop 1 (Afb. 11) rechts of links in te drukken.

De automatische voorverwarming moet worden uitgevoerd als de ovenkamer leeg is.

Instelling van de kookmethode

Knop 2 (Afb. 11) is fabrieksmatig ingesteld in de **Convectie** kookmethode (hete lucht). Door te drukken op deze knop kan de kookmethode worden gewijzigd naar **combi** of **stoom**. Bovendien kan de **warmhoudcyclus (HOLD)**, **Bericht** of **Roken** worden ingesteld.



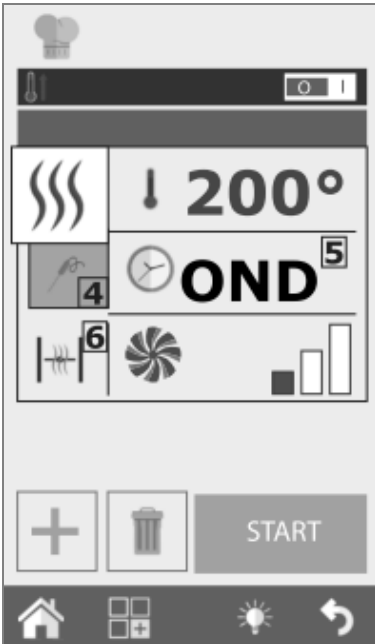
Afb. 12

Kookmethodes: convectie, combi en stoom





Instelling van de kooktemperatuur

Door op knop **3** te drukken (Afb. 11) kan de temperatuur in de ovenkamer worden ingesteld. De temperatuur die kan worden ingesteld verandert afhankelijk van de gekozen kookmethode.

Instelling van de timer / thermische sonde / Delta-T



Afb. 13

-  **4a** Kookmethode met thermische modus
-  **4b** Kookmethode met ΔT
-  **6a** Afvoerventiel gesloten
-  **6b** Afvoerventiel open

Na het selecteren van de gewenste kookmethode, kunt u "op tijd" of met behulp van een thermische sonde (kerntemperatuurmeter) bakken.

De timer (Countdown) kan worden ingesteld met knop **5** (Afb. 13).

Tijd wordt gegeven in minuten (1u 30' = 90 minuten)

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en stopt het kookproces.

Als er geen tijd is ingesteld, verloopt het bakproces "oneindig" (**OND**); het apparaat blijft bakken tot handmatig ingrijpen door de gebruiker het kookproces stopt.

Bij bereidingen met de "kerntemperatuurmeter" kan er gedozen worden tussen de thermische sonde (**4a**) en kookmethode ΔT (**4 b**).

Deze methode staat een uiterst nauwkeurige bereiding van het product toe.

Meer informatie over de kookmethode ΔT is te vinden in paragraaf 5.3.15 „**Thermische sonde en kookproces ΔT** “.

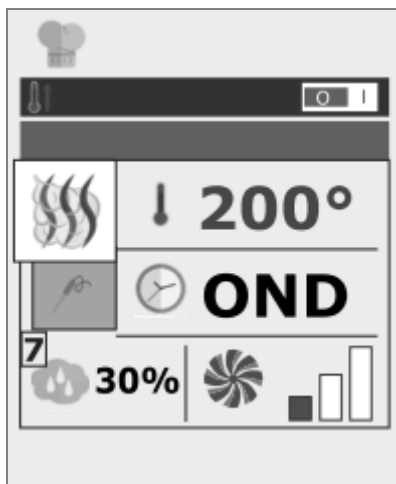
Instelling van het afvoerventiel voor het vocht

Alleen in de modus **convectie** is het mogelijk om handmatig het afvoerventiel te openen (**6b**) of te sluiten (**6a**). Als het afvoerventiel open is, wordt het vocht afgevoerd van de ovenkamer waardoor de ovenkamer en de gerechten worden gedroogd.

Druk knop **6** in (Afb. 13), om het afvoerventiel te openen of te sluiten.

Instelling van het percentage relatieve vochtigheid

In de modus **combi** bestaat de mogelijkheid om de vochtigheidsgraad in te stellen die het apparaat zal handhaven tijdens het garingsproces.



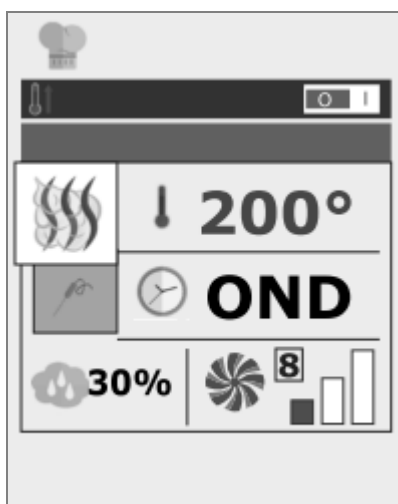
Afb. 14

Om de benodigde vochtigheidsgraad in te stellen, knop **7** indrukken (Afb. 14) en de waarde instellen.

Instelling van de rotatiesnelheid van de ventilatiemotoren

In de modi "Convectie" en "combi" is het mogelijk de parameters voor de rotatiesnelheid van de ventilatormotoren te veranderen.

In de modus "Stoom" is deze instelling automatisch ingesteld.

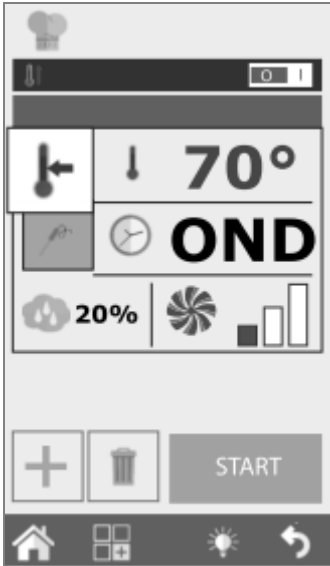


Afb. 15

De ventilatormotoren zijn ontworpen om warmte gelijkmatig in de ovenkamer te verdelen om een gelijkmatige bereiding en bruining van gerechten op verschillende oppervlakken te verkrijgen.

Om de rotatiesnelheid van de ventilatormotoren in te stellen, drukt u op knop **8** (Afb. 15) en selecteert u de gewenste instelling.

Warmhoudmodus (HOLD)



Afb. 16

Het handhaven van de temperatuur heeft tot doel het voedsel op een temperatuur te houden die voldoet aan de hygiënische veiligheidseisen ($> 65\text{ }^{\circ}\text{C}$), zonder dat het de bereidingsgraad in de productkern te veranderen. Deze modus wordt meestal gebruikt aan het einde van het nachtbakproces om de gerechten warm te houden totdat de gebruiker terugkeert.

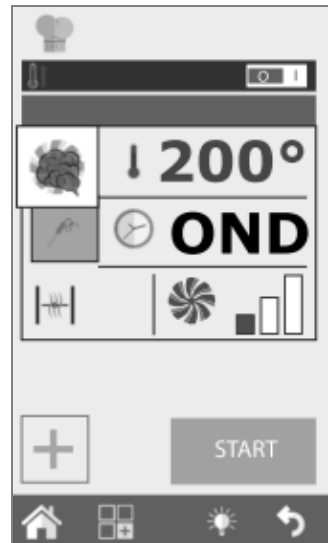
In de modus HOLD is de luchtvochtigheid fabrieksmatig ingesteld op 20% en de rotatiesnelheid van de ventilatormotoren op 1. Om de temperatuur effectief te houden, raden we aan om de rotatiesnelheid in deze modus niet te veranderen. Wanneer u braadstukken bereidt, moet de vochtigheid tussen 20% en 35% worden ingesteld, tijdens het koken of het stoven van maaltijden tussen 90% en 100%. Om de warmhoudfase te wijzigen, op de kook-methode (2, Afb. 11) drukken en HOLD (afb. 16) selecteren.

Rookmodus

Om het rookproces in de ovenkamer uit te voeren, is extra apparatuur genaamd een "Smoker" noodzakelijk en moet deze aan het begin van de rookfase in de ovenkamer op de bakplaat worden geplaatst.

Als het kookprogramma voorziet in de volgende kookfase, moet de "Smoker" uit de oven worden verwijderd. Volg de handleiding voor de extra apparatuur, waarin staat wat de aansluiting en het gebruik van de rookapparatuur is.

Na het starten van het kookproces met behulp van de **START**-knop (Afb. 17), zal het apparaat u vragen het apparaat in te voeren vóór het begin van de rookfase. Aan het einde van deze fase vereist het apparaat verwijdering van de rookapparatuur. Beide processen moeten door de gebruiker worden bevestigd. Pas na bevestiging gaat het apparaat naar de volgende kookfase.



Afb. 17

In de **rookmodus** is het mogelijk om de temperatuur, tijd, ventilatie en het afvoerventiel voor de vochtigheid in te stellen. Niettemin wordt aanbevolen om het ventiel gesloten te houden zodat er geen rook uit de kamer kan ontsnappen.

Het rookproces kan zowel koud als warm plaatsvinden, afhankelijk van het type product en het gewenste effect.

Stel in het eerste geval de temperatuur in tussen 10 °C en 30 °C. De minimumtemperatuur in de ovenkamer zal dicht bij de kamertemperatuur liggen. Het is mogelijk om de ovenkamer verder te koelen door er ijs in te plaatsen.

Bij dit soort werk is de maximale temperatuur die kan worden ingesteld 200 °C.

Berichtmodus

De modus "Bericht" wordt gebruikt om de kookfasen te besturen via berichten die fungeren als notities voor de gebruiker.

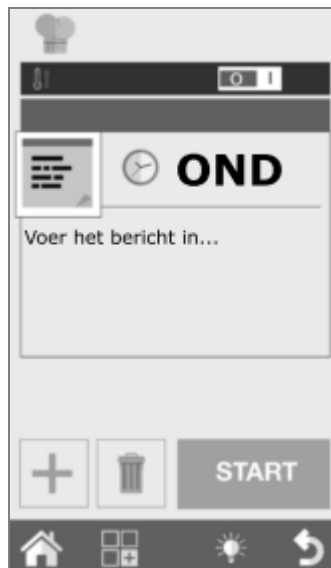
Deze instelling kan in elk kookprogramma worden gebruikt, zodat de gebruiker een beschrijving heeft van het hele kookproces dat handmatige interventie vereist.

Selecteer tussen de nieuwe kookmethodes in een nieuwe fase de modus "Bericht".

Voer in het menu dat op het scherm verschijnt het gewenste bericht in (bijvoorbeeld zwoerd insnijden ...) en de gewenste tijd.

Als de "OND"-tijd (oneindig) is geselecteerd, gaat het kookproces door totdat de gebruiker een nieuwe instelling invoert en bevestigt.

Als er echter een ander verloop wordt gekozen, duurt de kookfase voor een gegeven bericht zo lang als nodig is, en gaat vervolgens naar de volgende kookfase zonder verdere bevestiging.

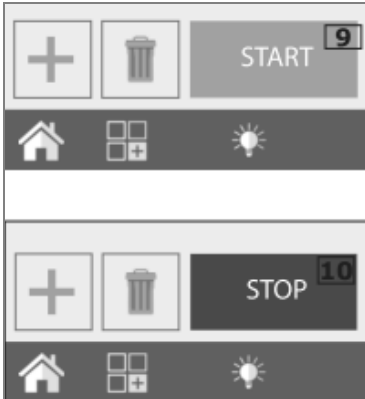


Afb. 18

Als de modus "Bericht" is geselecteerd, kunt u een bericht uit een bestaande berichtenlijst selecteren en dit toevoegen of een nieuw bericht schrijven. Het bericht wordt beheerd zoals een kookfase.

Starten en stopzetten van het kookproces

Na het instellen van de gewenste kookparameters, de knop **START (9, Afb. 19)** indrukken, om het kookproces te starten



Afb. 19

Het apparaat start in de voorverwarmingsmodus als dat eerder is geselecteerd. Anders gaat het rechtstreeks naar de kookmodus.

Wanneer u op de knop „**Geavanceerde Personalisatie**“ (Afb.20) drukt, kunt u handmatig een specifieke kookstap selecteren of deze in de kookfase van een andere kookmodus veranderen door deze kookstap te selecteren en deze te bevestigen met de **START**-knop.

Het kookproces gaat door tot de ingestelde tijd is verstreken of totdat de kerntemperatuur van het product wordt bereikt in de kookmethode met de thermische sonde.

Als de tijd ingesteld is op „oneindig“ (OND) is het noodzakelijk om handmatig het kookproces te onderbreken. Hiervoor dient de knop **STOP (10, Afb. 19)**.

5.3.5 Gepersonaliseerde kookprogramma's

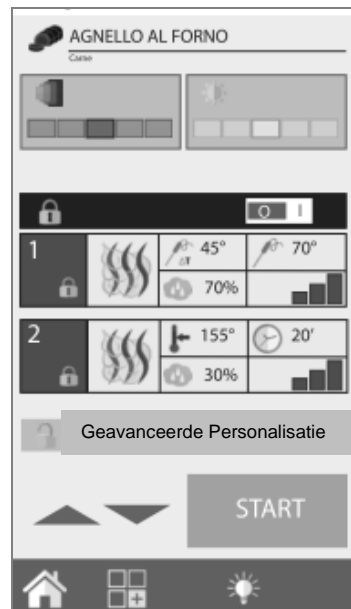
Het creëren van uw eigen gepersonaliseerde programma's die tot 9 verschillende kookfasen plus voorverwarming beslaan, is mogelijk en eenvoudig.

Elke kookfase wordt weergegeven door de kookmodus (convectie, combi, stomen, enz.) met de karakteristieke parameters voor tijd, vochtigheid, ventilatie, enz.

Voorbeeld: voor het braden is het mogelijk om een kookprogramma te maken met de volgende kookfasen:

1. Aanbraden.
2. Koken.
3. Warmhouden.

De voorwaarde voor het maken van de volgende kookfase is het instellen van een specifieke tijd voor de vorige kookfase. Als voor kookfase 1 de tijd is ingesteld op "ONEINDIG" (OND), is het niet mogelijk om stap 2 te maken, omdat de eerste fase geen definitieve eindtijd heeft.



Afb. 20

De enige uitzondering is de fase voor het warmhouden, die kan worden ingesteld op "ONEINDIG" om later te worden gebruikt voor één of meer volgende fasen. De fasen moeten echter handmatig worden aangezet, zoals in het geval van nachtbraden van bepaalde soorten broodstukken, wanneer het de voorkeur heeft dat wanneer de gebruiker terugkeert, d.w.z. na de fase van het warmhouden, deze extra bruin zijn.

Om van de ene bereidingsfase naar de andere te gaan, houdt u het gewenste kookfasennummer ingedrukt of selecteert u het gewenste kookfasennummer met de pijltjestoetsen en drukt u op de START-knop.

Het is mogelijk om het programma te starten vanaf een specifieke kookfase (anders dan ingesteld): na het selecteren van het programma, drukt u op de knop "**Geavanceerde personalisatie**" en gebruikt u de pijl om naar de gewenste kookfase te gaan. Door op de START-knop te drukken, begint het programma met deze kookfase. Als er voorverwarming is voorzien in dit kookprogramma, wordt dit niet uitgevoerd. U kunt het kookprogramma immers met de Cooking Tuner-interface wijzigen door op de knop "**Geavanceerde personalisatie**" te drukken.

5.3.6 Creëren van kookprogramma's

Het kookprogramma bestaat uit vele fasen, die achtereenvolgens door het apparaat worden uitgevoerd, in oplopende volgorde (kookfase 1, kookfase 2, kookfase 3 ...) en die automatisch van de ene fase naar de volgende worden overgebracht.



Afb. 21

Na het instellen van de parameters in de beginfase (kookfase 1), drukt u op de toets „+“ (11, afb. 21) om de volgende kookfase te creëren.

Stel de gewenste parameters in voor de 2e kookfase. Bij het maken van de volgende kookfasen gaat u te werk zoals hierboven beschreven staat.

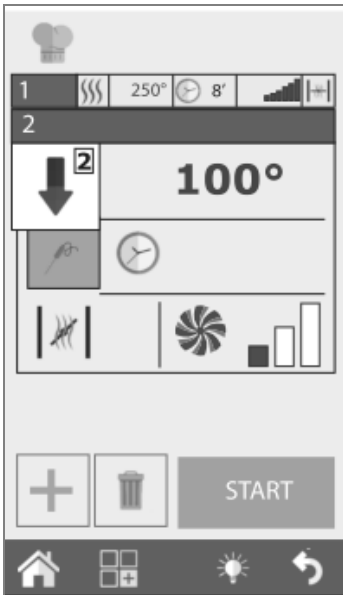
U kunt ook nieuwe kookfasen toevoegen aan de eerder aangemaakte kookfasen. De nieuwe fase wordt geplaatst onder de fase die werd geselecteerd door opnieuw op knop 11 te drukken.

Druk aan het einde van de programmering op de START-toets (afb. 21) om het kookproces te starten.

Om de kookfase te annuleren, drukt u op de knop „**Fase verwijderen**“ (12, afb. 21).

Instelling koelingsfase tussen de kookfasen

Tussen de kookfasen kan het nodig zijn om de temperatuur in de ovenkamer te verlagen. Bij roosteren is het bijvoorbeeld noodzakelijk om de temperatuur van de ovenkamer tussen de aanbraadfase (bij hoge temperatuur) en de kookfase (bij lagere temperatuur) te verlagen.



Afb. 22

Het is mogelijk om dit proces automatisch uit te laten voeren door het apparaat als de automatische afkoelfase is ingesteld.

De automatische afkoelfase is alleen mogelijk vanaf de 2e kookfase.

Na het instellen van een kookfase met hoge temperatuur, moet een nieuwe fase worden gecreëerd en moet de automatische koeling worden geselecteerd uit het kookmethodeveld (Ref. 2, afb.8).

Nadat u deze modus hebt geselecteerd, biedt het apparaat fabrieksinstellingen voor temperatuur, ventilatie en voor het afvoerventiel van het vocht. Stel de gewenste koeltemperatuur in (minimaal 100 °C, afb. 22).

Om de koeling zo snel mogelijk te laten plaatsvinden, is het aan te raden, met kleine uitzonderingen voor speciale behoeften, om de ventilatiewaarde en het vochtafvoerventiel niet te wijzigen.

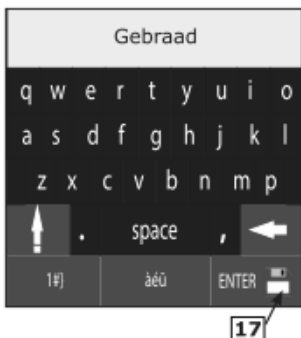
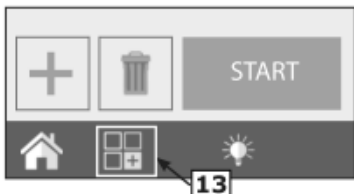
5.3.7 Opslaan van het kookprogramma

Het gemaakte kookprogramma kan worden opgeslagen in de groep „Producttype” in het klassieke "Receptenboek" (vlees, vis, gevogelte, enz.).

Nadat u het kookprogramma hebt gemaakt, drukt u op de knop Functies (13, afb. 23) om naar het scherm Programma Functies te gaan.

Selecteer de functie „Programma opslaan” (knop 14, afb. 23) en druk op de volgende pagina op de knop Opslaan (15, afb. 23) en selecteer in de lijst in welke groep het programma moet worden opgeslagen. Druk vervolgens op de knop „Vooruit” (16, afb. 23).

Voer vervolgens de programmaam in met behulp van het toetsenbord en druk op enter (knop 17, Afb. 23) om het programma op te slaan.



Afb. 23

5.3.8 Een kookprogramma wijzigen

Op het moment van levering zal de oven al verschillende kookprogramma's bevatten. Zowel de vooraf geladen kookprogramma's als de nieuw gecreëerde programma's kunnen aan persoonlijke behoeften worden aangepast.



Afb. 24

Voor de wijziging van een programma moet het eerst geselecteerd worden in één van de receptenboeken. Na het openen van het programma wordt een samenvatting van de ingestelde fasen weergegeven. In deze „leesmodus” kunnen geen wijzigingen van de kookparameters worden aangebracht. Indien men één of meerdere kookparameters wenst te wijzigen of de automatische voorverwarming wenst te activeren/deactiveren, klik dan op de toets „Geavanceerde aanpassing” (knop 18, afb. 24) om het programma te ontgrendelen en pas de gewenste wijzigingen toe.



Afb. 25

Draai aan de draaiknop (knop 19, afb. 25) om de fase te selecteren die gewijzigd moet worden en pas deze naar wens aan.

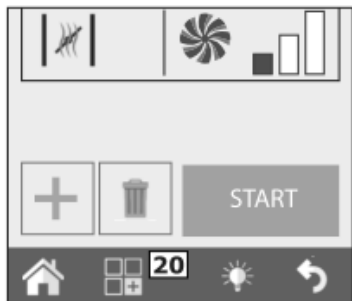
Na het voltooien van de wijziging kan het kookproces direct gestart worden (op deze manier gelden de aangebrachte wijzigingen alleen voor deze kookcyclus en worden ze niet in het geheugen opgeslagen) en/of kan een kopie van het programma worden gemaakt met een andere naam en met de aangebrachte wijzigingen.

5.3.9 Kopiëren, verplaatsen, hernoemen en verwijderen van kookprogramma's

Elk aanwezig programma kan gekopieerd, verplaatst, hernoemd of verwijderd worden, geheel of gedeeltelijk.

Kopiëren van kookprogramma's

Indien men vanuit een bestaand programma een nieuw programma wenst te maken (het oude en het nieuwe programma hebben enkele aspecten van het kookproces gemeen) is het mogelijk een kopie te maken.



Afb. 26

Een programma verplaatsen

Wanneer men een programma van de ene groep naar een andere wenst te verplaatsen, moet het gewenste programma geopend worden en moet de knop „Functies” (20, Afb. 26) worden ingedrukt. Selecteer vervolgens “Opslaan” en dan „Verplaatsen” (Afb.27). Selecteer de nieuwe groep of groepen voor de verplaatsing en bevestig met de knop Vooruit (16, Afb. 23).

Een programma hernoemen

Klik, na het openen van het programma op de knop „Functie” (20, Afb. 26), kies "Opslaan" en vervolgens “Hernoemen” (Afb. 27). Voer de nieuwe naam in en druk op Enter.

Een programma verwijderen

Klik, na het openen van het programma, op de knop „Functies” (20, Afb. 26), en vervolgens op „Opslaan” en „Verwijderen” (Afb. 27).

Bevestig de keuze door op **JA** te drukken In het weergegeven scherm.

Selecteer het basis-programma, open het en wijzig het door te klikken op „Geavanceerde personalisatie” (knop 18, Afb. 24).

Breng de gewenste wijzigingen aan en klik op de knop „Functie” (20, Afb. 26), kies „Opslaan” en vervolgens “Kopiëren”.

Kies de groep waarin het moet worden opgeslagen, voer vervolgens de naam in en druk op Enter om te bevestigen.



Afb. 27

5.3.10 Een kookprogramma uit het menu selecteren

De oven is voorzien van een reeks vooraf in het geheugen geladen kookprogramma's. Deze programma's zijn onderverdeeld op type product (vlees, vis, groenten, enz.).

Ze kunnen via het hoofdmenu op het item „receptenboek” worden weergegeven. Op het ONE TOUCH scherm kunnen echter rechtstreeks de pictogrammen worden weergegeven van de recepten die de gebruiker als favoriet heeft ingesteld.

ONE TOUCH

Na het starten van de oven worden de favoriete recepten weergegeven die door de gebruiker zijn ingesteld en geladen. Door het pictogram van het gewenste recept te selecteren, zal de oven het kookproces onmiddellijk starten, zonder dat er verdere input noodzakelijk is en worden de tijden voor het gebruik dus beperkt.

Om een programma te wijzigen in de modus "ONE TOUCH", het pictogram van het



Afb. 29

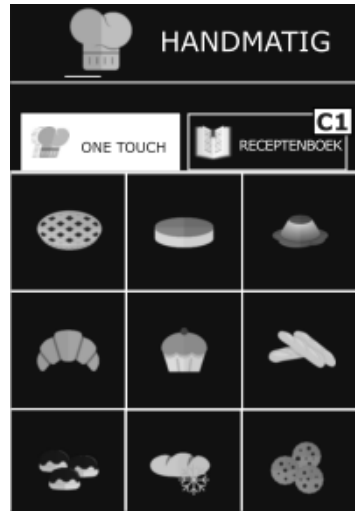
De lijst „Receptenboek”

Door te klikken op de toets receptenboek (C1, Afb. 28) worden de kookprogramma's weergegeven, onderverdeeld op type product zoals bijvoorbeeld vlees, vis, groenten.

Na het selecteren van het gewenste type product wordt er een lijst weergegeven met alle kookprogramma's die betrekking hebben op dat type product. Selecteer vervolgens op de lijst het gewenste programma.

Druk, om terug te keren naar de weergave van de favoriete kookprocessen, op de knop One Touch (C2, Afb. 30).

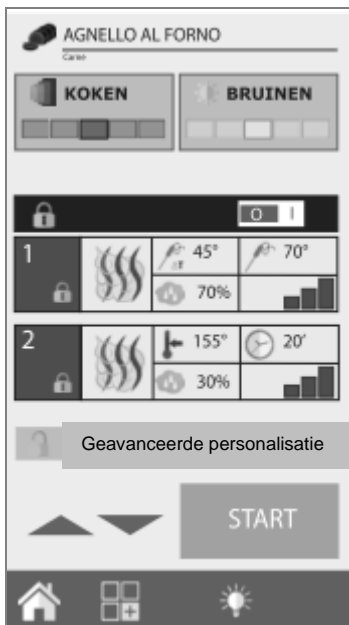
Afb. 30



Afb. 28

gewenste recept dat veranderd moet worden, selecteren. Kies uit de lijst het recept dat in het hoofdmenu ingevoerd moet worden. Kies uit de lijst een pictogram dat aan het eerder geselecteerde recept gekoppeld moet worden.





Afb. 31

5.3.11 Interface Recipe Tuner

Na het openen van een kookprogramma kan het op eenvoudige wijze gewijzigd worden met behulp van de interfaces van **RecipeTuner**.

Afhankelijk van de gekozen kookmethode is het mogelijk om op eenvoudige wijze het kookproces van een product, de bruining, de mate van rijzen, enz. te wijzigen.

De functie **RecipeTuner** is aanwezig in zowel de vooraf ingestelde programma's als in de nieuw aangemaakte programma's. Het systeem **RecipeTuner** herkent automatisch de fase die gewijzigd moet worden om te voldoen aan de behoeften van het kookproces.

Functies van de interfaces

Kookproces: voor het wijzigen van het kookproces van een product. Te beginnen met een gemiddeld kookproces met een kerntemperatuur van 60 °C worden, vanaf links, de volgende kookprocessen verkregen: "rood", "medium - rood", "medium", "medium - doorbakken" en "doorbakken".

Bruining: de bruining van het product kan over 5 niveaus worden aangepast, van zeer weinig (links), naar zeer gebruind (rechts).

Vocht: verwijst in de kookprocessen voor gesmoorde gerechten naar de restvochtigheid op het product aan het einde van het kookproces.

Rijzen: het is mogelijk om niveaus voor rijzen toe te voegen (stappen van 20 minuten) om vervolgens een automatisch programma voor rijzen en bakken uit te voeren.

Kookmethode	Interfaces	
Stomen	Koken	
Grillen	Koken	Bruinen
Braden	Koken	Bruinen
Frituren	Koken	Bruinen
Smoren	Vochtigheid	
Gratineren	Bruinen	
Bakkerijproducten	Rijzen	Bruinen
Lage temperatuur	Koken	
Roken		
Eieren	Koken	

5.3.12 Servicemodus Rack Control

De functie Rack Control is de functie door middel waarvan het mogelijk is afzonderlijk tot max. 10 verschillende niveaus te controleren tijdens het kookproces. Deze functie beheert één enkele instelling van “Kookmethode”, temperatuur, vochtigheid, enz. Elk niveau kan echter een kooktijd of kerntemperatuur hebben die onafhankelijk is van de anderen. Door te klikken op het pictogram Rack Control (21, Afb. 32) wordt een lijst geopend met de vooraf ingestelde programma's, zoals bijvoorbeeld: Ontbijt, Lunch, Multibaker, Stoom, Combi.

Elk van deze programma's bevat een reeks met programma gerelateerde gerechten. Bijvoorbeeld: het programma Lunch bevat de gerechten met betrekking tot de lunch zoals de gegrilde biefstuk, de schnitzel, de gesauteerde groenten en de gegratineerde lasagne. Het is mogelijk om andere programma's en subprogramma's (gerechten) te creëren en toe te voegen.



Afb. 32

Het gebruik van de functie Rack Control

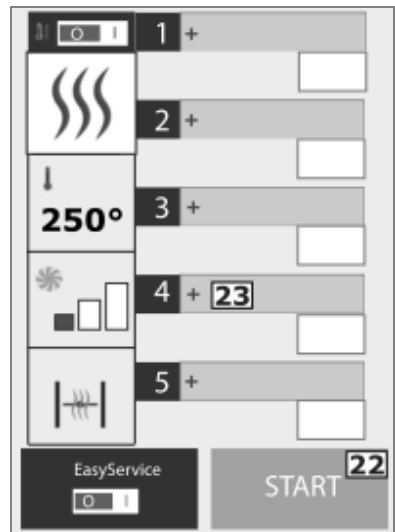
Een Rack Control-programma selecteren

Bij het selecteren op de lijst van een programma, bijvoorbeeld: “Lunch”, wordt er een schermafbeelding geopend met aan de linkerzijde de algemene instellingen van het programma: Voorverwarming, Kookmethode, Temperatuur, Ventilatie, Afvoerventiel (vochtigheid of SteamTuner indien de kook-methode Combi of Stoom is ingesteld).

Aan de rechterzijde worden de 5 lege niveaus weergegeven.

Een Rack Controle-programma starten

Alle Rack Controle-programma's functioneren standaard met de oneindige tijd.



Afb. 33

Onafhankelijk van het feit of het programma wel of geen voorverwarming behoeft, moet allereerst het programma gestart worden door te drukken op de knop START (22, Afb. 33) .

Gerechten toevoegen in de niveaus van het programma

Na het starten van het programma en na de voltooiing van de voorverwarming (indien aanwezig), klikken op het symbool „+“ (knop **23**, Afb. 33) van een willekeurig vakje rechts om de naam van een gerecht toe te voegen dat op het geselecteerde niveau moet worden ingevoerd.

Vervolgens verschijnt de lijst van de reeds ingestelde subprogramma's (gerechten); selecteer een subprogramma door erop te klikken en om het automatisch toe te voegen aan het eerder geselecteerde vakje. Voorafgaand aan de selectie van een gerecht, moet dit gerecht in de oven geplaatst worden. Ga verder met het toevoegen van de andere gerechten die men wenst te koken. Het is mogelijk om maximaal 5 niveaus per keer toe te voegen en te beheren.

Naast de naam van het niveau wordt de resterende kooktijd weergegeven of, in het geval van een kookproces met naaldsonde, de werkelijke kerntemperatuur



Afb. 34

Het creëren van nieuwe namen voor gerechten voor de niveaus

Zowel in de door de gebruiker aangemaakte programma's als in de vooraf ingestelde programma's is het mogelijk om nieuwe namen van gerechten toe te voegen. Ga naar de lijst van de gerechten door te klikken op een leeg vakje en te drukken op de knop „+“ (**24**, Afb. 34).

In het invoerscherm de naam van het gerecht, de kooktijd of de kerntemperatuur invoeren. Tenslotte drukken op het pictogram “Opslaan” (25, Afb. 35). Ga verder door te drukken op „+“ (24, Afb. 34) om andere gerechten toe te voegen.

Een gerecht van de lijst verwijderen

Het verwijderen van een gerecht vanaf de lijst gebeurt door eenvoudig op de te verwijderen naam te drukken en enkele seconden ingedrukt te houden.

Deze handeling is alleen mogelijk wanneer het kookproces van dit gerecht NIET actief is.

Direct of geprogrammeerd gebruik

RackControl kan gebruikt worden in zowel de directe als de geprogrammeerde modus..

Direct gebruik is beschreven In het voorgaande hoofdstuk „**Gerechten toevoegen in de niveaus van het programma’s**“.



Afb. 35

De gerechten worden toegevoegd na het drukken op START (en na de voltooiing van de voorverwarming, indien aanwezig) in de **geprogrammeerde** modus worden de gerechten echter toegevoegd wanneer de oven zich in STOP bevindt en dus niet aan het koken is. Hierin worden de geselecteerde niveaus niet geactiveerd. Alleen na het drukken op START (en na de voltooiing van de voorverwarming, indien aanwezig) kunnen ze handmatig één voor één geactiveerd worden door rechts op het vakje van de tijd te klikken.

De tijd of de sondetemperatuur van een gerecht wijzigen

De kooktijd of de instelling van de kernsonde voor een gerecht kunnen gewijzigd worden door er langdurig op te drukken.

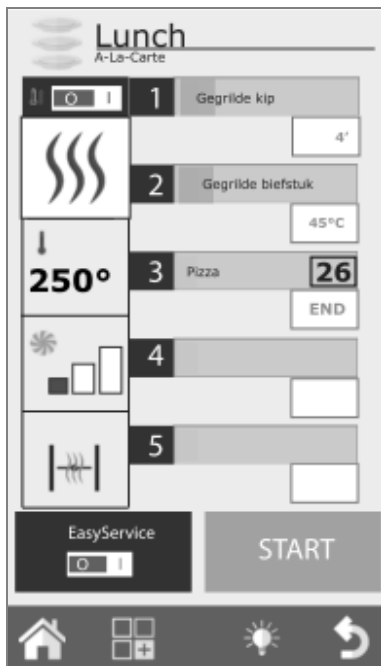
Voor een definitieve wijziging moet de lijst van de gerechten geopend worden en moet de naam van het te wijzigen gerecht geselecteerd worden door er lang op te drukken. Voer vervolgens de nieuwe tijd (of sondetemperatuur) in. In deze modus is het ook mogelijk om de naam van het gerecht te wijzigen.

Indien men echter de tijd van een gerecht tijdens het kookproces wenst te wijzigen, moet men klikken op het vakje van de resterende tijd en de nieuwe tijd of sondetemperatuur invoeren.

Einde kookproces van een gerecht

Na het verstrijken van de vooraf bepaalde tijd voor het koken van een gerecht (of bij het bereiken van de ingestelde kerntemperatuur), zal de oven een geluidssignaal laten horen en verschijnt in het vakje van de tijd het opschrift „END“ (26, Afb. 36). Het is voldoende om de deur van de oven te openen en het bereide product te verwijderen.

De opening en sluiting van de deur zal de instelling voor het niveau automatisch resetten.



Afb. 36

Snel invoegen van een gerecht

Tijdens de kook- en servicefase kan het gebeuren dat er een gerecht gekookt moet worden dat niet op de lijst staat.

Het is mogelijk om op een vlugge manier een gerecht in te voeren in de RackControl zonder het met een specifieke naam te hoeven registreren.

Klik hiervoor op een leeg niveau en kies het subprogramma met de naam „Bakblik“ (27, Afb. 37). Dit staat voor een „joker“-subprogramma waarvoor telkens een andere tijd kan worden ingesteld.

Het is mogelijk om meerdere gerechten, gebruik makend van het subprogramma „Bakblik“, gelijktijdige in de RackControl-lijst in te voeren.



Afb. 37

Een Rack Control-programma wijzigen

In geval men een RackControl- programma wenst te wijzigen, moet men na de opening van het programma handelen zoals op de in de linkerkolom weergegeven set (28, Afb. 38).

Het is mogelijk om, op ieder gewenst moment, de kookmethode, de temperatuur, de ventilatie (met uitzondering van de modus stoom) en het afvoerventiel te wijzigen.

Ook is het mogelijk de aangebrachte wijziging op te slaan of het programma te kopiëren, te hernoemen en te verwijderen. Druk in dit geval op de knop Functie (29, Afb. 37) en ga verder zoals beschreven in hoofdstuk 5.3.9 van deze gebruiksaanwijzing „**Kopiëren, Verplaatsen, Hernoemen en verwijderen van kookprogramma's**“.

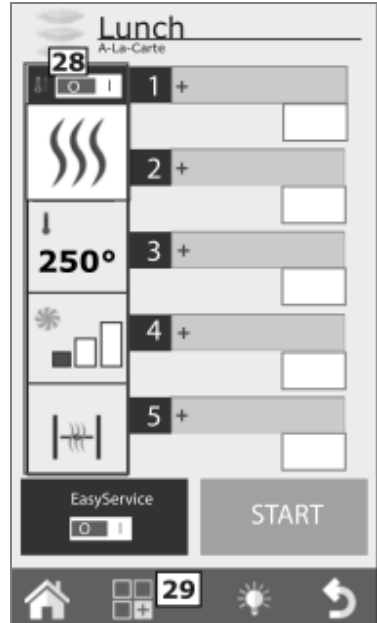
Een nieuw Rack Control-programma creëren

Naast de reeds aanwezige RackControl-programma's kunnen er gepersonaliseerde programma's worden aangemaakt.

Open de lijst van de RackControl- programma's (vanaf de schermafbeelding Home, klikken op het pictogram RackControl). Het eerste bovenaan weergegeven programma is: "Handmatig" (30, Afb 39). Met het programma "Handmatig" kan een nieuw programma worden aangemaakt en kan er ook gewerkt worden in de modus RackControl zonder het programma op te slaan. In het tweede geval zullen de instelling van het kookproces bij het afsluiten van het programma verloren gaan.

Ga voor het aanmaken van een nieuw programma naar het deel "Handmatig" van de RackControl en voer in de kolom links de gewenste instellingen van het kookproces in. Druk vervolgens op de knop functies (29, Afb.38) en sla het programma op zoals uitgelegd in hoofdstuk 5.3.7 „**Opslaan kookprogramma**“ van deze handleiding.

Pas nadat het programma is opgeslagen, is het mogelijk om de lijst van de gerechten in te voeren.



Afb. 38



Afb. 39

Gebruik van Rack Control In de modus „Handmatig“

Indien men het programma niet wenst op te slaan, is het in ieder geval mogelijk de RackControl in de handmatige modus te gebruiken. In deze modus kunnen er echter geen specifieke gerechten worden opgeslagen, maar wordt voor alle niveaus de algemene naam “Bakblik” weergegeven.

5.3.13 Gebruik van de functie Easy Service in Rack Control

RackControl is ontworpen voor het afzonderlijk koken van gerechten over verschillende niveaus. De gerechten kunnen gelijktijdig in de oven geplaatst worden of op verschillende momenten. Naar mate de ingestelde tijden verstrijken, zal de oven waarschuwen van welk niveau het kookproces voltooid is.

Met de activering van de functie EasyService is het mogelijk om alle gerechten op hetzelfde moment gereed te hebben. In deze modus zal de oven waarschuwen wanneer de gerechten in de verschillende niveaus moeten worden geplaatst om ze tegelijkertijd gereed te hebben.

In deze modus kunnen alleen niveaus geselecteerd worden met de instelling van de parameter tijd (niet met de parameter thermische sonde).

Easy Service activeren

De functie EasyService moet geactiveerd worden voordat de knop START wordt ingedrukt.

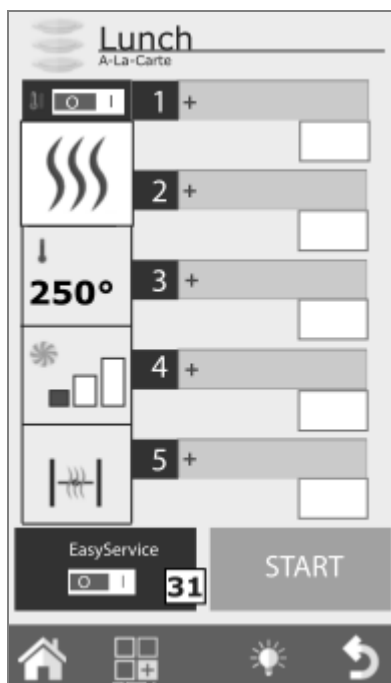
De functie is dus alleen beschikbaar wanneer de oven zich in de status STOP bevindt.

Voor de activering van de functie moet de schakelaar van de toets EasyService (31, Afb. 40) naar stand „I” verplaatst worden. Door middel van deze handeling wordt toegang verkregen tot de lijst van de gerechten van het betreffende programma RackControl.

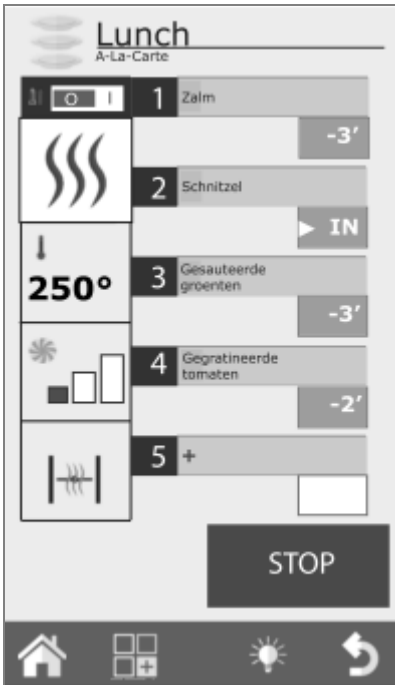
Selecteer dus de gerechten die men gelijktijdig wenst te serveren (maximaal 10) en druk op de knop START.

Na de voorverwarming (indien aanwezig) zal de oven waarschuwen dat de gerechten met de langste bereidingstijd geplaatst moeten worden. De waarschuwing bestaat uit een geluidssignaal en het opschrift „IN” in het vakje rechts. Bij de opening en sluiting van de deur wordt het geluidssignaal gereset en zal het aftellen beginnen.

In de andere niveaus wordt in groen de resttijd tot het plaatsen in de oven weergegeven. De oven zal op dezelfde wijze waarschuwen wanneer de andere gerechten geplaatst moeten worden. Een geluidssignaal klinkt 15 seconde voor de tijd afloopt.



Afb. 40



Afb. 41

We raden aan om te wachten tot de timer op 0 staat en het bericht „IN“ wordt weergegeven alvorens de gerechten in te voeren. Op deze manier zullen alle gerechten precies op hetzelfde moment gereed zijn.

Rack Control samen met Easy Service gebruiken

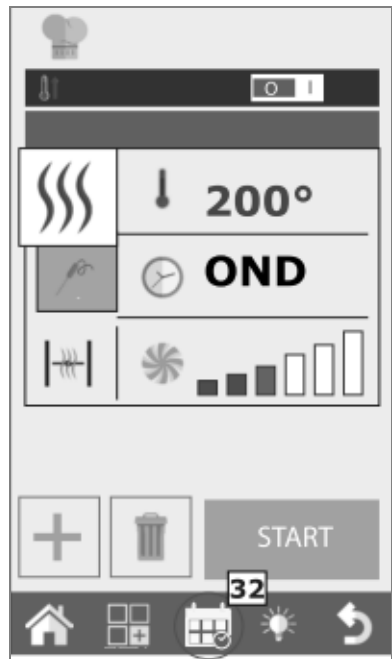
Tijdens het gebruik van EasyService is het in ieder geval mogelijk om andere gerechten in de modus RackControl toe te voegen die onafhankelijk gecontroleerd zullen worden ten opzichte van de voor EasyService geselecteerde gerechten. Beide functies kunnen gelijktijdig gebruikt worden, maar eerst moet EasyService geactiveerd worden en vervolgens kunnen er andere gerechten in RackControl worden toegevoegd. De activering van EasyService is niet mogelijk indien RackControl reeds actief is.

5.3.14 De geprogrammeerde start

Het is mogelijk om de start van een kookcyclus te programmeren door middel van de selectie van knop **32** (Afb. 42).

Selecteer op het scherm jaar, maand, dag, uren, minuten en sla de instelling op.

Na het opslaan van de instelling is het niet mogelijk om de oven uit te schakelen of om andere kookprocessen te starten.



Afb. 42

5.3.15 De thermische sonde en het kookproces ΔT

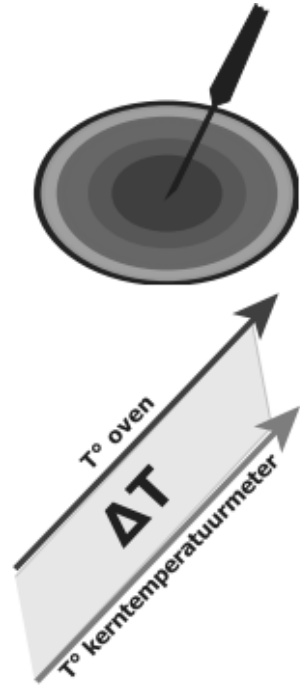
Plaatsing van de thermische sonde

De sonde detecteert de temperatuur door middel van een punt in de nabijheid van de sonde. De sonde moet derhalve zo geplaatst worden dat de punt zich in de kern van het dikste gedeelte van het product bevindt.

Kookproces ΔT (Delta-T)

De functie ΔT wordt voornamelijk uitgevoerd voor langzame kookprocessen op lage temperatuur.

In de modus ΔT wordt, in plaats van de temperatuur van de ovenkamer, de temperatuur ingesteld die de oven constant moet behouden tussen de kerntemperatuur van het product en de temperatuur van de ovenkamer. Naar mate de kerntemperatuur stijgt, zal daarmee ook de temperatuur van de ovenkamer stijgen. Voor de functie ΔT is het gebruik van de sonde vereist. We raden aan om een ΔT tussen 15°C en maximaal 30°C in te stellen.



Afb. 43

„k” Kerntemperatuur

Levensmiddel	Koken	T° Kern
Rood vlees	rood	50 °C
	medium	60 °C
	doorbakken	70 °C
Kalfsvlees, varkensvlees en wit vlees in het algemeen	doorbakken	70 °C
Kip	doorbakken	80 °C – 90 °C
Gekookt en gestoofd vlees	doorbakken	80 °C – 90 °C
Vis	doorbakken	67 °C – 72 °C

5.3.16 Aanbevelingen betreffende de bereiding van gerechten

Bakken

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

Grillen

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

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

Bakken

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

Aanbevelingen betreffende gelijkmatig kookproces

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

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

Koken In vacuümzakken

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

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

Pasteurisatie In potten

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

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

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

5.4 Menu FUNCTIE

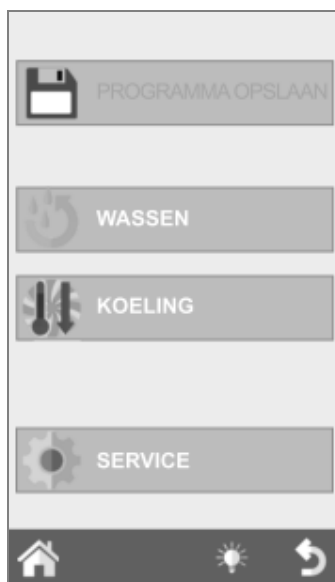
Het menu FUNCTIE, toegankelijk vanaf het scherm "HOME", biedt toegang tot de voornaamste functie voor regelmatig onderhoud en de instellingen van de oven.

5.4.1 WASSEN

In het menu FUNCTIE de functie „**WASSEN**“ (Afb. 44) selecteren.

Er kunnen 3 verschillende wasprocessen geselecteerd worden: **HARD**, **NORMAAL** en **SOFT**, of de modus **ALLEEN SPOELEN** (Afb. 45).

De keuze van één van deze wasprocessen is afhankelijk van de hoeveelheid etensresten en de vetafzettingen in de ovenkamer; **HARD** wordt gebruikt voor een grondige reiniging en voor zeer hardnekkig vuil, **SOFT** voor een lichte reiniging..



Afb. 44

De duur van het wassen en het gebruik van het reinigingsmiddel verschilt, afhankelijk van het soort wassen:

Type wasprocessen	Duur wasproces	Verbruik reinigingsmiddel
SOFT	48 min.	200 ml
NORMAAL	53 min.	300 ml
HARD	58 min.	500 ml



Afb. 45

HET GEBRUIK VAN EEN ANDER REINIGINGSMIDDEL KAN DE GARANTIE DOEN VERVALLEN!

Onderbreking van het wasproces

Het is mogelijk om het wasproces te onderbreken door de knop ingedrukt te houden en het **wachtwoord 222** in te voeren.

Als het reinigingsmiddel reeds geladen is, wordt de spoelfase gestart en vervolgens de fase voor drogen; in geval het reinigingsmiddel nog niet is geladen, wordt de cyclus onmiddellijk onderbroken.

De modus „**ALLEEN SPOELEN**“ duurt **ong. 8 minuten**.

Na deze selectie en het indrukken van de knop „OK” volgt de controle van het niveau van het reinigingsmiddel in de jerrycan (Afb. 46).

BELANGRIJK: Voor een correcte reiniging en het behoud van de kwaliteiten van de ovenkamer dient altijd **uitsluitend** het aanbevolen middel te worden gebruikt.

Reinigingsmiddel voor de combi-steamer RS-5L

Art.-Nr 116299



Afb. 46

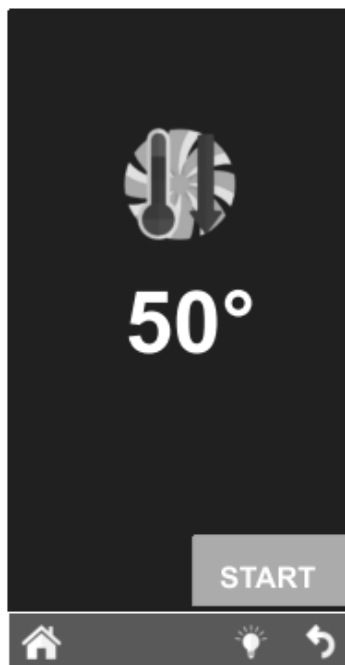
5.4.2 KOELING

Door middel van deze functie is het mogelijk om de temperatuur in de ovenkamer snel omlaag te brengen, om over te gaan van een bereidingstype met hoge temperatuur naar een meer delicaat kookproces dat lagere temperaturen vereist (bijvoorbeeld van het bereiden van gebrad naar het koken van gestoomde groenten).

Wanneer deze functie door middel van de toets START gestart wordt, wordt de ventilator in werking gesteld. Open de oven deur om de uitgang van de warme lucht en de ingang van koudere lucht te bevorderen. Op deze manier zal de gewenste temperatuur in kortere tijd bereikt worden en is het mogelijk verder te gaan met de meer delicate kookprocessen.

Om veiligheidsredenen kan de koeling alleen met gesloten oven deur geactiveerd worden. De deur kan pas na de start van dit programma geopend worden.

Voor deze functie is het apparaat fabrieksmatig ingesteld op koeling van de ovenkamer tot 50 °C. Het is ook mogelijk om een andere gewenste temperatuur in te stellen, maar minimaal 30 °C. Bij het bereiken van deze temperatuur zal de oven de koeling onderbreken en een geluidssignaal laten horen.



Afb. 47

Na de start van de koeling kan het proces handmatig versneld worden door water in de ovenkamer te voeren. Deze functie wordt handmatig geactiveerd door de toets „**Handmatige bevochtiger**“ afb. 48 gedurende de gewenste tijd ingedrukt te houden.



Afb. 48



OPGELET! Verbrandingsgevaar!

Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete lucht en stoom ontsnappen. De deur van het apparaat moet voorzichtig worden geopend. Draag handschoenen tijdens de bediening van het apparaat.

5.4.3 SERVICE

In dit menu zijn 4 functies toegankelijk: **Configuratie**, **Visualisatie LOG**, **Geavanceerde diensten**, **Importeren/Exporteren**, die het mogelijk maken de instelling en de visualisatie van een reeks functies uit te voeren en de onderhoudsprocedures van de oven te starten.



Afb. 49

1. Configuratie

Vanaf dit menu (Afb. 48) kunnen de volgende configuraties van parameters worden uitgevoerd:

- **Datum en tijd**

Met de functie Datum en Tijd kunnen deze parameters voor het gebruik van de oven worden ingesteld door ze op de huidige datum en tijd in te stellen.



Afb. 50

▪ **Systeeminformatie**

Door middel van deze functie is het mogelijk de op de oven geïnstalleerde softwareversie weer te geven en het serienummer van de oven.

▪ **Taal**

Met deze functie kan de taal gekozen worden voor de weergave van de opdrachten en de berichten op het display.

▪ **Verlichting**

Met de functie Verlichting kan de helderheid van het display worden aangepast. Selecteer deze functie, stel de helderheid in en druk op "Opslaan".

▪ **Volume zoemer**

Door middel van deze functie kan het volume van de zoemer worden aangepast.



Afb. 51

2. Visualisatie LOG

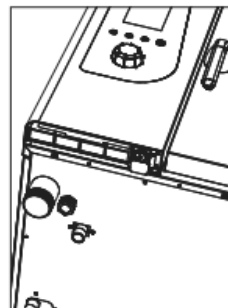
Deze functie toont een chronologische lijst van de LOG ALARMEN en de LOG WASSEN.

De eerste lijst, LOG ALARMEN, bevat alle tijdens de werking van de oven gedetecteerde en op het display weergegeven fouten.

De tweede lijst, LOG WASSEN, toont alle door de oven uitgevoerde wasprocessen en hun type, met aanduiding van de datum en de starttijd.

3. Geavanceerde diensten

Deze functie is beveiligd met een wachtwoord en verleend toegang tot de functies voor configuratie, instelling en testen die zijn voorbehouden aan het gekwalificeerde technische personeel.



Afb. 52

4. Importeren / Exporteren

Door aan de zijkant van het bedieningspaneel een USB-stick te plaatsen (Afb.52) en door met de toets "Home" naar de pagina "Service" te gaan, worden de functies voor importeren en exporteren van enkele van de bovenstaande functies geactiveerd.

Bij het plaatsen van een LEGE USBstick kan GEËXPORTEERD worden: het RECEPTENBOEK, de LOGS HACCP (indien geactiveerd registreert deze functie het kookproces met al zijn gegevens: tijden, temperatuur ovenkamer, temperatuur kernsonde, de start en de wijzigingen van fase, enz.) en de LOG REINIGEN.

Bij het plaatsen van een USB-stick met daarop bijvoorbeeld: nieuwe recepten, nieuwe parameters of nieuwe talen, is het mogelijk deze gegevens in de software van de oven te IMPORTEREN.



Afb. 53

6. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Ontkoppel het apparaat voor het reinigen van de voeding, sluit de waterafsluitklep en laat de ovenruimte volledig afkoelen.

Maak het apparaat nooit schoon met water onder druk!

Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt.



VOORZICHTIG!

Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor combi-steamers. Het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kan leiden tot beschadiging van het reinigingssysteem en de ovenkamer, bovendien verliest men de garantie.

6.1 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.

- De geleiders uit het apparaat nemen en zorgvuldig reinigen met warm waer en een mild reinigingsmiddel, spoelen met schoon water en tot slot drogen.

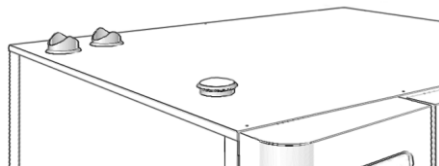


Afb. 54

- 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.

6.2 Afvoer van vochtigheid

De afvoer van de vochtigheid verdrijft de in de ovenkamer geproduceerde dampen. Zorg ervoor dat de afvoer altijd schoon en vrij van obstakels is, en wanneer nodig reinigen.



Afb. 55

6.3 Reiniging van de deur

Dubbele beglazing maakt het gemakkelijker om de deur van het apparaat te reinigen.

Als het nodig is, kunt u het binnenvenster kantelen. Schroef hiervoor de aanslag los, die het binnenste paneel vasthoudt, met de wijzers van de klok mee (afb. 56).

Kantel het binnenglas.

Reinig het binnenglas aan beide zijden en de deur van het apparaat met een geschikt reinigingsmiddel.

Gebruik geen agressieve en ruwe reinigingsmiddelen.

Na het reinigen, sluit u de binnenruit opnieuw en bevestigt u de aanslag in de originele positie door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien.



Afb. 56

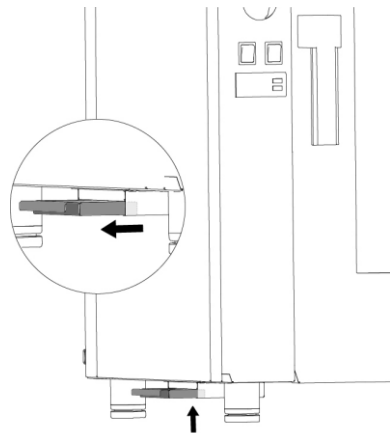
6.4 Reiniging van het luchtfilter

De reiniging van het luchtfilter van het paneel van de oven (Afb. 57) moet ten minste eenmaal per maand worden uitgevoerd door het met de hand met een oplossing van water en zeep te reinigen.

Om het filter te verwijderen, moet aan de buitenkant aan beide zijden worden getrokken en daarbij tegelijkertijd de greep op de juiste manier worden ingedrukt.

Het filter moet ten minste eenmaal per jaar vervangen worden, of vaker indien de oven werkt in een omgeving met een hoge concentratie van meel of soortgelijke stoffen.

In ieder geval moet het filter vervangen worden wanneer het versleten of beschadigd is; het reservefilter moet worden aangevraagd bij de leverancier.



Afb. 57

6.5 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. Beschrijving van de alarmen

In geval van een alarm verschijnt op het display van de temperatuur en op het display van de tijd, de naam van het actieve alarm.

De volgende alarmen kunnen zich voordoen::

Alarm/ Bericht	Beschrijving	Wat is er gebeurd	Oplossing
E01 -sensor ovenkamer	Fout sensor ovenkamer	Onderbreking kookproces, automatische hernieuwing van het werk	Vervang sensor ovenkamer
E17 -sensor thermische sonde	Fout sensor thermische sensor	Handmatige hernieuwing van het werk	Vervang de sensor van de thermische sonde
E05 -beveiliging motor	Alarm motor	Onderbreking kookproces, automatische hernieuwing van het werk	Voer handmatig de hernieuwing van het werk uit (druk op draaiknop van de motor), als het opnieuw gebeurt, contact opnemen met de service
E11 -beveiliging motor 2	Alarm motor	Onderbreking kookproces, automatische hernieuwing van het werk	Als dit opnieuw gebeurt, contact opnemen met de service

Alarm/ Bericht	Beschrijving	Wat is er gebeurd	Oplossing
E06- beveiliging van de ovenkamer	Thermische beveiliging ovenkamer	Onderbreking kook- proces, automatische hernieuwing van het werk	Als dit opnieuw gebeurt, contact opnemen met de service
E14- Hoge temperatuur	Te hoge temperatuur technisch compartment	Onderbreking kook- proces, automatische hernieuwing van het werk	Controleer of het ventilatiefilter en de ventilatieopeningen van de oven (sleuven) schoon zijn en de correcte werking van de koelventilatoren van de onderdelen.
E21- geen water	Geen water voor het produceren van stoom	Onderbroken kookproces	Controleer de verbindingen met het waternet, zich ervan verzekeren dat de afsluitkraan open staat.
E16- Communicatie	Communicatiefout PWM hoofdkaart	Onderbroken kookproces	Aan-en uitzetten van de spanning, als het opnieuw gebeurt, contact opnemen met de service
E22- Stroomstoring	Onderbreking van de elektrische voeding	Onderbroken kookproces	Controleer de stroomtoevoer.

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);
 - aankoopdatum.

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.