

**1160**



**117712**

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

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Infolinia service:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versie: 2.0

Datum van opmaak: **2024-11-04**

---

## Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid .....	2
1.1	Symboolverklaring .....	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen .....	3
1.3	Gebruik volgens bestemming .....	6
1.4	Oneigenlijk gebruik .....	6
2	Algemeen .....	7
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	7
2.2	Auteursrecht .....	7
2.3	Conformiteitsverklaring .....	7
3	Transport, verpakking en opslag .....	8
3.1	Transportinspectie .....	8
3.2	Verpakking .....	8
3.3	Opslag .....	8
4	Technische Gegevens .....	9
4.1	Technische Gegevens .....	9
4.2	Onderdelenoverzicht .....	10
4.3	Functies van het apparaat .....	11
5	Installatie en bediening .....	11
5.1	Installatie .....	11
5.2	Bediening .....	13
6	Reiniging en onderhoud .....	18
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen .....	19
6.2	Reiniging .....	19
7	Mogelijke storingen .....	19
8	Verwijdering .....	20



**Lees de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname en het op een goed bereikbare plaats bij het apparaat bewaren!**

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt om letsel en schade aan eigendommen te vermijden. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

In elke fase van het gebruik moet alle relevante informatie in de gebruiksaanwijzing beschikbaar zijn voor het relevante personeel. Hun beschikbaarheid is de verantwoordelijkheid van de bediener.

Naast de bedieningsinstructies moeten algemene, wettelijke en andere toepasselijke veiligheids- en milieuvoorschriften worden nageleefd.

## 1 Veiligheid

NL

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

### 1.1 Symboolverklaring

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



**GEVAAR!**

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



### **WAARSCHUWING!**

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



### **VOORZICHTIG!**

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

### **ATTENTIE!**

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

### **OPMERKING!**

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

## 1.2 Veiligheidsaanwijzingen

### **Elektrische stroom**

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingskabel.

- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

### Brandbare materialen

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen, zoals een fornuis, een kachel, open vuur, apparaten voor het behouden van warmte, enz.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Het apparaat niet bedekken met bijv. aluminiumfolie of doeken.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen, bijv. benzine, spiritus, alcohol. Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- In geval van brand, vóór het blussen het apparaat ontkoppelen van de voeding. Blus het vuur nooit met water als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

### Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

### Verantwoordelijkheid van de bediener

De bediener is verantwoordelijk voor de naleving van de geldende wetten, voorschriften, verordeningen en bestaande nationale bepalingen inzake ongevalpreventie, milieubescherming en de interne werk-, bedienings- en veiligheidsinstructies die van toepassing zijn op de installatielocatie.

Verantwoordelijkheden van de bediener:

- Gebruik het apparaat en de aangesloten componenten alleen in een onberispelijke technische toestand met goed functionerende beveiligings- en veiligheidscomponenten.
- Voorbereiding van risicobeoordelingen op werkplekken.
- Instructie en regelmatige training van personeel. Vooral het veiligheidshoofdstuk en de veiligheidsinstructies moeten worden gelezen en opgevolgd.
- Verstrekking van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (PPE)
- Naleving van onderhouds- en schoonmaakschema's.
- Documentatie van training/instructie, vervanging van apparatuuronderdelen.

### Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

### Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

## Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

## 1.3 Gebruik volgens bestemming

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbeoogd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- Geschikt voedsel roken in de combi-steamer.

## 1.4 Oneigenlijk gebruik

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

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Roken van ongeschikte voedingsmiddelen.



## 2 Algemeen

### 2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de huidige stand van de techniek en de erkende veiligheidsrichtlijnen. Desondanks kunnen er tijdens het gebruik risico's ontstaan voor de gezondheid en het leven van de gebruiker of omstanders of bestaat er gevaar voor schade aan de apparatuur of andere bedrijfsmiddelen.. Garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor persoonlijk letsel/eigendomsschade en storingen zijn uitgesloten als deze kunnen worden toegeschreven aan een of meer van de volgende oorzaken:

- Onbeoogd gebruik
- Niet-naleving/veronachtzaming van instructies en alle bijbehorende informatie
- Ongeoorloofde structurele of technische wijzigingen aan het apparaat
- Inschakelen van onvoldoende opgeleid en onvoldoende gekwalificeerd personeel
- Gebruik met defecte of verkeerd gemonteerde veiligheids- en beschermingsuitrusting
- Onvoldoende onderhoud of reiniging
- Onopgeloste defecten
- Gebruik van ongeautoriseerde media, schoonmaakproducten, enz.
- Gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen
- Handelingsfouten of ander verkeerd gebruik
- Rampen veroorzaakt door vreemde voorwerpen of overmacht
- Vernietiging van typeplaatje en stickers die relevant zijn voor bediening en veiligheid

### 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.

### 2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

### 3 Transport, verpakking en opslag

#### 3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

#### 3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

#### 3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

## 4 Technische Gegevens

### 4.1 Technische Gegevens

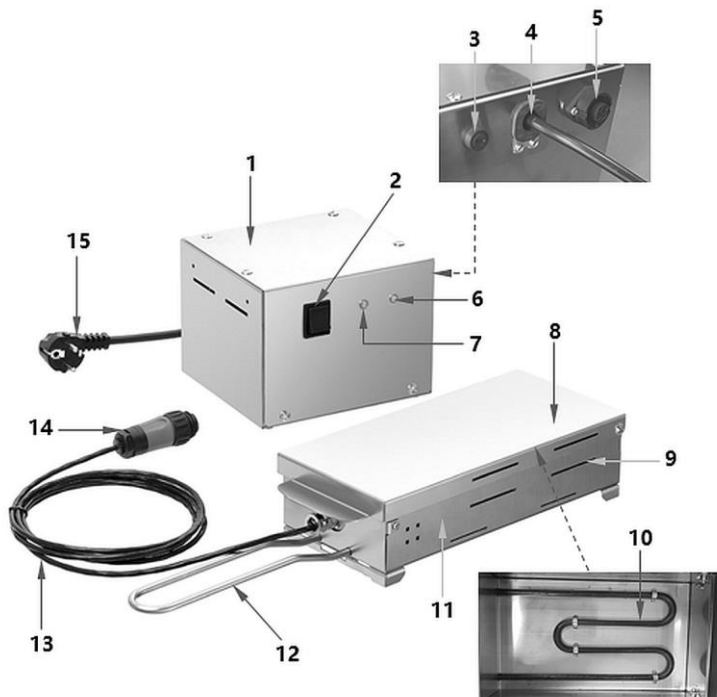
<b>Benaming:</b>	<b>Smoker-Box 1160</b>
Art. nr.:	<b>117712</b>
Materiaal:	roestvrij staal
Versie:	met verwarmingsspiraal
Inhoud in liters	1,16
Afmetingen Smoker-Box (b x d x h) in mm:	125 x 470 x 75
Max. rooktemperatuur in °C:	200
Aansluitingswaarde:	0,2 kW   230 V   50-60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	130 x 470 x 75
Gewicht in kg:	6,6

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

#### Versie / eigenschappen

- Ontworpen voor: combi-steamer
- Bestaat uit:
  - voeding
  - Smoker-Box
- Geschikte brandstof: standaard rookmateriaal
- Aan/uit-schakelaar
- Controlelampje:
  - klaar om te werken
  - verwarmen

## 4.2 Onderdelenoverzicht



Afb. 1

- |                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Voeding                       | 2. Aan/Uit toets               |
| 3. Zekering                      | 4. Kabelaansluiting            |
| 5. Stekkerverbinding             | 6. Controlelampje LED oranje   |
| 7. Controlelampje LED groen      | 8. Afdekking van de Smoker-Box |
| 9. Ventilatie-openingen          | 10. Verwarmingsspiraal         |
| 11. Behuizing van de Smoker-Box  | 12. Handvat van de Smoker-Box  |
| 13. Aansluitkabel                | 14. Stekker                    |
| 15. Aansluitkabel met netstekker |                                |

### 4.3 Functies van het apparaat

Rookaroma's geven een unieke smaak aan vlees, vis en ook groenten. Dankzij de Smoker-Box krijgt het voedsel dat speciale tintje in de thermische fase. De eenvoud van de bediening spreekt voor zich: sluit de Smoker-Box aan op de stroomvoorziening en u bent klaar om te beginnen roken in de combi-steamer.

## 5 Installatie en bediening



### VOORZICHTIG!

**In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.**

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

### AANWIJZING!

**De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.**

NL

### 5.1 Installatie

#### Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en de transportbeveiliging.



### VOORZICHTIG!

#### Gevaar op verstikking!

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

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.

- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatielocatie:
  - Het montageoppervlak moet vlak, voldoende draagkrachtig, waterdicht, droog en hittebestendig zijn.
  - Zorg ervoor dat de vluchtwegen vrij blijven.
  - Zorg voor een stabiele positie.
  - Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.
  - Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.
  - Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.

### Aansluiting op het lichtnet

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Sluit het apparaat aan op een enkele, voldoende beschermde aansluiting met een beveiligd contact. Sluit het apparaat niet aan op een meervoudige aansluiting.
- Leg de verbindingkabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.

### 5.2 Bediening



#### VERWITTIGING

##### **Risico op brandwonden!**

**Tijdens het gebruik wordt de Smoker-Box erg heet en blijft deze nog een tijdje warm nadat hij is uitgenomen en uitgeschakeld.**

Raak het apparaat nooit aan tijdens het gebruik en direct na het uitschakelen.

Wees heel voorzichtig bij het uitnemen van de Smoker-Box. Gebruik handschoenen die bestand zijn tegen hoge temperaturen.

##### **Gevaar voor brand!**

**Houtsnippers of pelletresten kunnen zeer heet zijn.**

Zorg ervoor dat houtsnippers of pellets niet in contact komen met ontvlambare of brandbare materialen of vloeistoffen.

#### **Het apparaat klaarmaken**

1. Reinig voor het gebruik het apparaat en de uitrusting volgens de instructies in het hoofdstuk "**Reiniging**".
2. Droog het apparaat.

### Vullen van de Smoker-Box



Afb. 2



Afb. 3

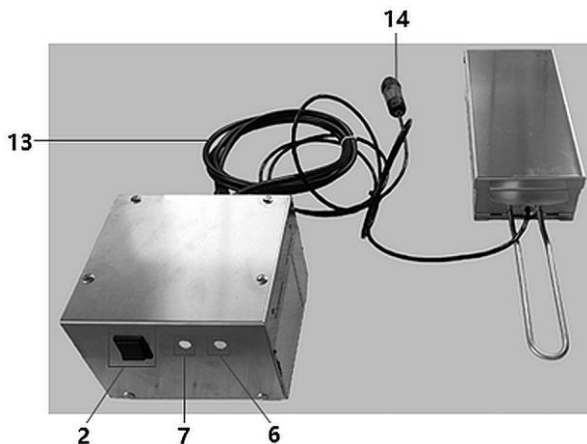
1. Open de Smoker-Box door het deksel op te heffen.
2. Vul de Smoker-Box met een voldoende hoeveelheid houtsnippers.

### WAARSCHUWING!

Gebruik uitsluitend natuurlijke, onbewerkte producten zoals houtsnippers of geschikte pellets die niet schadelijk zijn voor de gezondheid.

NL

### Verbinding van de voeding met de Smoker-Box.



Afb. 4

1. Sluit de Smoker-Box aan op de stroomvoorziening met de aansluitkabel (13) en de stekker (14) (fig. 4).
2. Sluit de voeding aan op een geschikt enkelvoudig stopcontact.



## Installatie en bediening

Wanneer de voedingseenheid is aangesloten, gaat het groene LED-lampje (7) branden.

### De Smoker-Box in de combi-steamer plaatsen

#### AANWIJZING!

**Wij raden u aan de Smoker-Box alleen te gebruiken op modellen met een automatische reinigingsfunctie.**



Afb. 5

NL

1. Plaats de Smoker-Box in onderstaande volgorde in de onderstaande volgorde in de kookkast van de combi-steamer:
  - plaats de Smoker-Box op de bakplaat,
  - plaats de bakplaat met de Smoker-Box in de bovenste positie om te voorkomen dat het kookvocht op de Smoker-Box druppelt,
  - leid de aansluitkabel tussen de pakking van de combi-steamer en het binnenste deurglas van het apparaat.

#### LET OP!

**De aansluitkabel kan vervormen of beschadigd raken als deze niet correct wordt geplaatst.**

Leid de aansluitkabel tussen het binnenste deurglas van het apparaat en de pakking van de combi-steamer, weg van de condensbak in de deur van het apparaat.

Als de aansluitkabel beschadigd is, gebruik de combi-steamer dan niet en neem contact op met de klantenservice.

### De combi-steamer instellen voor de rookcyclus

Voer de volgende instellingen voor de combi-steamer in voor de rookstand:

**Soort voorbereiding: Convectie**

**Temperatuur: max. 200 °C**

**Rookafzuiging: gesloten**

**Ventilatorsnelheid: max. 3**

Als de temperatuur is ingesteld op minder dan 90 °C, moet de ventilatorsnelheid worden ingesteld tussen 1 en 2.

#### **AANWIJZING!**

**Volg de aanwijzingen in de handleiding van de combi-steamer om de rookstand in te stellen.**

#### **OPGELET!**

**Te hoge temperaturen in de combi-steamer kunnen de aansluitleiding beschadigen.**

Stel in de combi-steamer tijdens de rookcyclus nooit een hogere temperatuur in dan 200 °C.

NL

### Inbedrijfstelling van het toestel

1. Om Smoker-Box te starten moet u drukken op de Aan/Uit toets (2, afb. 4). Het oranje LED-lampje (3) gaat branden en de Smoker-Box wordt verwarmd. Na ongeveer 10 - 15 minuten, afhankelijk van het gebruikte hout, ontstaat er rook.

### Einde van de rook- cyclus

1. Schakel de Smoker-Box uit wanneer de rookcyclus is voltooid.
2. Haal de Smoker-Box voorzichtig met hittebestendige handschoenen uit de combi-steamer.
3. Koppel de voedingseenheid los van het elektriciteitsnet en de rookoven van de voedingseenheid.
4. Als de Smoker-Box is afgekoeld, maakt u hem leeg.

**Aanbeveling voor het roken**

Afhankelijk van het te roken voedsel worden verschillende soorten hout gebruikt. Zowel droog hout als hout dat korte tijd (10-20 minuten) in water is geweekt, kan worden gebruikt.

<b>Houtsoort</b>	<b>Eigenschappen</b>	<b>Aanbevolen voedingsmiddelen</b>
ELS	Zeer delicaat, licht zoet	Vis, varkensvlees, kip, wit vlees van gevogelte
AMANDELBOOM	Zoet	Alle vleessoorten
APPELBOOM	Lichte, specifieke nasmaak	Vis en rood vlees
ES	Nasmaak vergelijkbaar met esdoorn	Varkensvlees en gevogelte
BEUKELAAR	Wordt beschouwd als het beste hout om te roken	Gevogelte, varkensvlees en rundsvlees
KERSELAAR	Zurig, sterk rokerig Sappig en fruitig	Gevogelte, varkensvlees en rundsvlees
WIJNSTRUIK	Zurig, sappig en fruitig	Gevogelte, rood vlees, lamsvlees
ZWART NOTELAAR	Zoet en sterk, met een nasmaak van spek	Varkensvlees, ham en rundsvlees
SYRINGA	Zeer lichte, licht bloemige nasmaak	Schelpdieren, zeevruchten en lamsvlees
ESDOORN	Delicaat en licht zoet	Varkensvlees, gevogelte, klein wild en kazen
PEULVRUCHTEN	Sterke nasmaak	Rundsvlees, vis, gevogelte en wild
MOERBEIHOUT	Zoeterige geur, doet denken aan appel	Schelpdieren, gevogelte en lamsvlees

Houtsoort	Eigenschappen	Aanbevolen voedingsmiddelen
EIK	Sterke nasmaak	Varkensvlees, rood vlees, vis en grof wild
EIK WHISKY	Nasmaak van whisky	Varkensvlees, rood vlees, vis en grof wild.
SINAASAPPEL-BOOM	Lichte nasmaak	Rundsvlees, varkensvlees, vis en gevogelte
PERELAAR	Zeer licht	Gevogelte en varkensvlees
PECANHOUT	Zoeterig en licht	Gevogelte, rundsvlees, varkensvlees en kazen
PRUIMELAAR	Delicate geur.	Optimaal voor wit en rozig vlees
OKKERNOOT-BOOM	Zware rook, gebruiken met andere houtsoorten	Rozig vlees en wild

### Warm en koud roken

Het rookproces kan zowel koud als warm plaatsvinden, afhankelijk van het type product en het gewenste effect. Warm roken betekent: roken en thermische behandeling. Daartoe kan de combi-steamer worden ingesteld op Delta-T-warmtebehandeling of op een vaste temperatuur.

In het geval van koud roken, zoals gerookte zalm, is het raadzaam een ijsbakplaat op de onderste plank van de combi-steamer te plaatsen om de temperatuur laag te houden.

## 6 Reiniging en onderhoud

De bediener moet ervoor zorgen dat de apparatuur en de veiligheidsonderdelen in goede staat worden gehouden. De effectiviteit van controle- en veiligheidssystemen moet worden gecontroleerd.

Onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door goed opgeleid en gespecialiseerd personeel.

Als het nodig is om veiligheidsvoorzieningen te verwijderen voor onderhoud, reiniging en reparatie, moeten ze onmiddellijk na voltooiing van de werkzaamheden weer worden geïnstalleerd en moet de werking ervan worden gecontroleerd.

Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd volgens de gebruiksaanwijzing en met de voorgeschreven intervallen.

### 6.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

### 6.2 Reiniging

1. Om hygiënische redenen en om storingen te voorkomen, moet het apparaat regelmatig aan het einde van de werkdag worden gereinigd.
2. Maak de Smoker-Box schoon met warm water, een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek of spons.

#### **OPGELET!**

**Gebruik nooit staalwol, staalborstels of stalen spatels om de Smoker-Box schoon te maken, om het oppervlak niet te beschadigen.**

3. Veeg de buitenkant van de Smoker-Box, de voeding en het aansluitsnoer af met een licht vochtige doek.
4. Droog alle gedroogde oppervlakken af met een zachte doek.

## 7 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door voldoende gekwalificeerd technisch personeel.

Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen. Vermeld heel zeker het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
De Smoker-Box wordt niet warm, hoewel het oranje LED-lampje op de voeding brandt.	De stekker is niet geplaatst	Steek de stekker in een geschikt stopcontact
	De zekering aan de achterkant van de voedingseenheid is doorgebrand	Koppel de connector los en controleer de zekering (3, fig. 1) aan de achterkant van de voedingseenheid, stel deze indien nodig opnieuw in met een schroevendraaier. Als het probleem zich nog steeds voordoet, contact opnemen met de service

## 8 Verwijdering

### Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.