Silversteam 5230D - 5110D - 7110D - 10110D



117623 - 117625 - 117627 - 117630

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versie: 1.0
Datum van opmaak: 2021-02-03

Originele gebruiksaanwijzing

1 Veiligheid ... 2
1.1 Symboolverklaring ... 2
1.2 Veiligheidsaanwijzingen ... 3
1.3 Gebruik volgens bestemming ... 6
1.4 Oneigenlijk gebruik ... 6
2 Algemeen ... 7
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring ... 7
2.2 Auteursrecht ... 7
2.3 Conformiteitsverklaring ... 7
3 Transport, verpakking en opslag ... 8
3.1 Transportinspectie ... 8
3.2 Verpakking ... 8
3.3 Opslag ... 8
4 Technische Gegevens ... 9
4.1 Technische Gegevens ... 10
4.2 Functies van het apparaat ... 14
4.3 Onderdelenoverzicht ... 15
5 Montage-instructie ... 16
5.1 Installatie ... 16
5.2 Controle en acceptatietest ... 21
6 Gebruiksinstructie ... 23
6.1 Bediening ... 26
6.2 Koken ... 30
6.3 Menu Functie ... 56
7 Reiniging en onderhoud ... 59
7.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen ... 59
7.2 Reiniging ... 60
7.3 Onderhoud ... 62
8 Mogelijke storingen ... 63
9 Verwijdering ... 64

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

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

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

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

1 Veiligheid

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

1.1 Symboolverklaring

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

 **GEVAAR!**

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

WAARSCHUWING!

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

VOORZICHTIG!

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

ATTENTIE!

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

OPMERKING!

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

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 verbindingskabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingskabel niet.
- Altijd de verbindingskabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingskabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.

- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Brandbare materialen

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

Hete oppervlakken

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

Bedienend personeel

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

Exploitatie alleen onder toezicht

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

Onjuist gebruik

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

1.3 Gebruik volgens bestemming

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

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

– Voorbereiden van geschikte gerechten.

1.4 Oneigenlijk gebruik

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

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding.

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

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

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

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. Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

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

3.2 Verpakking

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

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

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

3.3 Opslag

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

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

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

4 Technische Gegevens

Versie / kenmerken combisteamer 117623, 117625, 117627, 117630

- Serie: Silversteam
- Bedrijfsmodus: elektrisch
- Apparaataansluiting: stekkerklaar (117623) / 3NAC (117625, 117627, 117630)
- Functie:
  - convectie
  - stomen
  - combi-steamen
  - op lage temperatuur bereiden
  - omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
  - stoomvorming door directe inspuiting
- Functie Rack Control
- Temperatuurregulatie: traploos
- Soort geleiderparen: overlangs
- Continue werking
- Kerntemperatuurvoeler-aansluiting: aan de zijkant
- USB-aansluiting
- Ventilatiekanaal
- Binnenverlichting
- LED-bericht:
  - stomen
  - Delta-T-garen
  - gaarfasen
  - kerntemperatuur
  - ventilatorsnelheid
  - programma
  - temperatuur
  - tijd
- Besturing: touch
- Eigenschappen:
  - Afgeronde gaarruimte
  - Uitneembare geleiders
  - Deuren van dubbel glas, de binnendeur is gemakkelijk te openen om te reinigen

  - Led-verlichting in de deur
  - Contactdoos (500 W) voor de aansluiting van een afzuigkap (behalve 117623)
- **Belangrijke aanwijzing:** Vanaf waterhardheid 5° d.H adviseren wij uitdrukkelijk de voorschakeling van een geschikte waterontharder en een waterdruk van maximaal 3 bar.

4.1 Technische Gegevens

Benaming:	**Combi-steamer Silversteam 5230D**
Art. nr.:	**117623**
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal kookruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	5
Geleiderformaat:	2/3 GN
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 599
Aantal gaarprogramma's:	99
Aantal gaarfasen:	8
Aantal motoren:	1
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4“
Aansluitingswaarde:	3,3 kW / 230 V / 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	620 x 775 x 675
Gewicht in kg:	58,6

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

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

Benaming:	**Combi-steamer Silversteam 5110D**
Art. nr.:	**117625**
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal kookruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	5
Geleiderformaat:	1/1 GN, 600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 599
Aantal gaarprogramma's:	99
Aantal gaarfasen:	8
Aantal motoren:	1
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4“
Aansluitingswaarde:	6,3 kW / 400 V / 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	885 x 835 x 675
Gewicht in kg:	87,2

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 rooster 1/1 GN
- 1 plaat 1/1 GN
- 1 PVC afvoerbuis
- 1 watertoevoerslang

Benaming:	**Combi-steamer Silversteam 7110D**
Art. nr.:	**117627**
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal kookruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	7
Geleiderformaat:	1/1 GN, 600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 599
Aantal gaarprogramma's:	99
Aantal gaarfasen:	8
Aantal motoren:	2
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4“
Aansluitingswaarde:	9,6 kW / 400 V / 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	890 x 830 x 865 mm
Gewicht in kg:	106,8

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 rooster 1/1 GN
- 1 plaat 1/1 GN
- 1 PVC afvoerbuis
- 1 watertoevoerslang

Benaming:	**Combi-steamer Silversteam 10110D**
Art. nr.:	**117630**
Materiaal:	CNS 18/10
Materiaal kookruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	10
Geleiderformaat:	1/1 GN, 600 x 400
Afstand tussen geleiderparen in mm:	74
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 599
Aantal gaarprogramma's:	99
Aantal gaarfasen:	8
Aantal motoren:	2
Aantal snelheidsstappen ventilator:	3
Wateraansluiting:	3/4“
Aansluitingswaarde:	12,6 kW / 400 V / 50 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	890 x 830 x 1.065
Gewicht in kg:	120,2

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

In de levering:

- 1 rooster 1/1 GN
- 1 plaat 1/1 GN
- 1 PVC afvoerbuis
- 1 watertoevoerslang

Beveiliging

De combi-steamers zijn uitgerust met de volgende beschermings- en veiligheidsmechanismen:

Veiligheidsthermostaat in de warmtebehandelingskamer:

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

WAARSCHUWING!

Het opnieuw aanzetten van deze beveiliging mag alleen worden gedaan door de technische service, omdat het noodzakelijk is ook andere elementen te controleren.

De deurcontactschakelaar

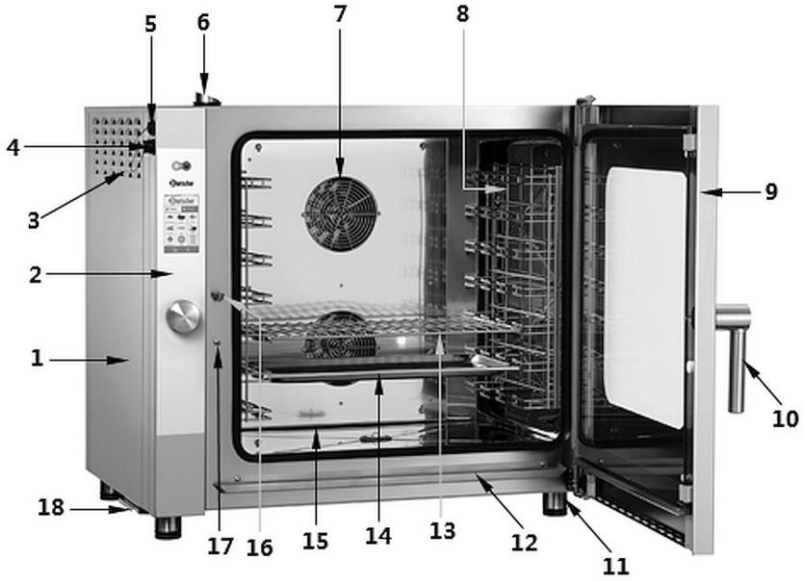
onderbreekt de werking van het apparaat wanneer de deur wordt geopend: zowel het verwarmingssysteem als de ventilator worden uitgeschakeld. Het apparaat gaat weer werken nadat de deur van het apparaat is gesloten.

NL

4.2 Functies van het apparaat

De Silversteam combi-steamer met elektronische bediening is ontworpen voor het bereiden en warm houden van gerechten met behulp van de juiste accessoires. Dankzij de Rack Control functie bereid u een grote variatie aan gerechten op verschillende tijdstippen.

4.3 Onderdelenoverzicht



Afb. 1

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

5 Montage-instructie

5.1 Installatie

VOORZICHTIG!

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

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

AANWIJZING!

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

Plaats van installatie

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

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

Uitpakken / plaatsing

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

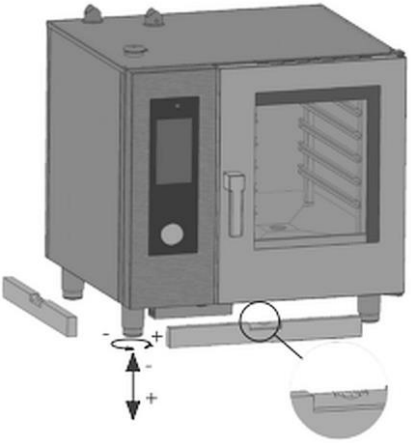
VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

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

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

NL



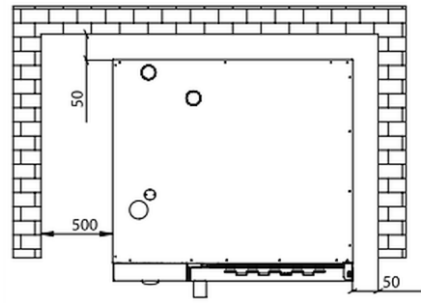
Afb. 2

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

OPGELET!

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

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



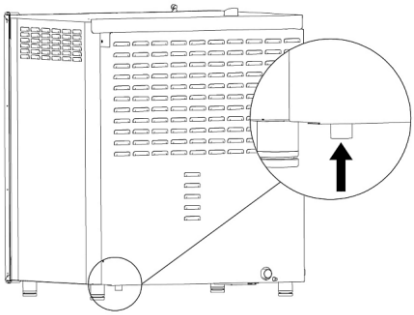
Afb. 3

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

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

Wateraansluiting

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



Afb. 4

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

OPGELET!

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

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

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

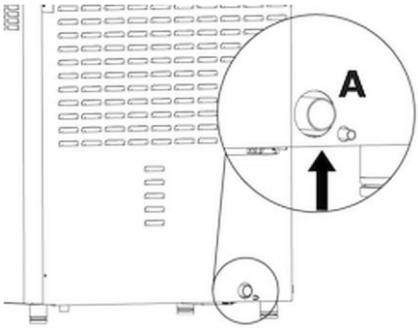
Om ervoor te zorgen dat het apparaat zonder problemen functioneert, en om te voorkomen dat er kalkaanslag in de warmtebehandelingskamer achterblijft, moet er drinkwater beschikbaar zijn met een hardheid tot 5° d.H (volgens Duitse schaal).

OPGELET!

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

NL

Aansluiting op de uitlaat



Afb. 5

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

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

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

Elektrische aansluiting

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje. Het apparaat alleen aansluiten als de bovenstaande gegevens overeenstemmen!

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

- De 117623 is in de fabriek voorzien van een aansluitkabel en stekker (230 V eenfasig).
- Om het apparaat op het lichtnet aan te sluiten, steekt u de stekker gewoon in een enkel geaard stopcontact.
- Het apparaat zo plaatsen dat de stekker toegankelijk is zodat als dat nodig mocht zijn, het apparaat snel van het lichtnet kan worden gehaald.
- Het elektriciteitscircuit en het stopcontact moeten minimaal 16A beveiligd zijn. Sluit het apparaat rechtstreeks aan op een stopcontact, gebruik geen meervoudige stekkers of meervoudige stopcontacten.

WAARSCHUWING!

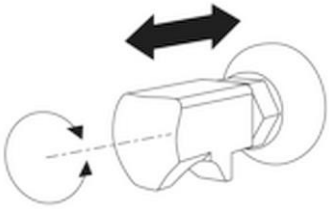
Het apparaat wordt geleverd met een gecertificeerde aansluitkabel en stekker: er mag niet mee worden geknoeid noch veranderd worden.

Equipotentiaalverbinding

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

Regulatie van de vergrendelingspennen die de deur afsluiten

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



Afb. 6

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

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

NL

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

5.2 Controle en acceptatietest

Controle vóór inbedrijfstelling

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

Er moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- De temperatuur op de plaats van installatie moet hoger zijn dan + 4 ° C.
- De warmtebehandelingskamer moet leeg zijn.

- Alle verpakkingsonderdelen moeten volledig worden verwijderd, inclusief de beschermfolie op de buitenwanden.
- De ventilatieopeningen mogen niet worden geblokkeerd of belemmerd.
- Onderdelen die tijdens de installatie van het apparaat zijn verwijderd, moeten opnieuw op het apparaat worden bevestigd.
- De hoofdschakelaar van het elektrische systeem moet uitgeschakeld zijn en de waterafsluiter vóór van het apparaat moet open staan.

Eerste inbedrijfstelling

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. (1, Afb. 7).

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

Tijd: 10 minuten

Temperatuur: 150 °C

Stomen: 5%

NL

Controle bij ontvangst

Bij ontvangst moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld door op de juiste knop te drukken (3 Afb. 7) 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.
- Bij apparaten met twee ventilatoren hebben de motoren dezelfde draairichting.
- Ventilatormotoren draaien automatisch elke 3 minuten om (tijd hangt af van de tijd van de warmtebehandeling)
- Nadat de bevochtiging is ingesteld, stroomt het water van de waterslang in de warmtebehandelingskamer naar de ventilator.
- Aan het einde van de kookcyclus klinkt gedurende ca. 15 seconden een geluidssignaal. Het wordt automatisch na een paar seconden uitgeschakeld.

6 Gebruiksinstructie

WAARSCHUWING!

Risico op brandwonden!

Tijdens gebruik worden de behuizing en het deur van het apparaat erg heet en blijven ze na het uitschakelen nog enige tijd heet.

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

Open en sluit de deur van het apparaat alleen met de deurgreep.

Gebruik voor het bedienen alleen de daarvoor bestemde bedieningselementen.

Er kan hete stoom ontsnappen als de deur van het apparaat wordt geopend.

Wees zeer voorzichtig bij het openen van de deur van het apparaat: open de deur van het apparaat in twee stappen: laat hem 4-5 seconden halfopen (3-4 cm) staan en open hem dan volledig.

Tijdens het gebruik worden het rooster en de voedselcontainers erg heet en blijven ze nog een tijdje heet nadat het kook- / bakproces is voltooid.

Gebruik beschermende handschoenen of een vaatdoek om hete containers met voedsel uit de oven te halen.

- Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen, zoals bijv. een grill of friteuse.
- Laat nooit brandbare materialen in de buurt van het apparaat liggen. **Gevaar voor brand!**
- Plaats geen brandbare voorwerpen of etenswaren die alcohol bevatten in de combi-steamer: dit kan spontane ontbranding en brand veroorzaken, wat een explosie kan veroorzaken.
- Vermijd het zouten van het voedsel in de kookkamer. Als dit niet kan worden vermeden, moet het apparaat zo snel mogelijk worden gereinigd, anders kan de warmtebehandelingskamer beschadigd raken.
- Als de glaselementen (deur van het apparaat) beschadigd of gebarsten zijn, moeten deze onmiddellijk worden vervangen. Neem hiervoor contact op met de service.
- Laat de deur van het apparaat open als het apparaat niet wordt gebruikt (bijv. 12 uur).
- Als het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt (bijv. meerdere dagen), sluit u de watertoevoer af en koppelt u het apparaat los van het lichtnet.

- Als de combi-steamer op een andere combi-steamer of op een geschikte ondergrond moet worden geplaatst, is het niet aan te raden om hogere geleiders te gebruiken dan die waar de gebruiker in de container kan kijken.



Om veiligheidsredenen is het noodzakelijk om na de installatie van het apparaat de sticker **"Gevaar voor brandwonden! Hete vloeistof in de container!"** die bij de levering is inbegrepen op het apparaat te plakken op 1600 mm van de grond.

- Bij het grillen of bakken van voedselproducten op het rooster, is het noodzakelijk om een bakje voor het opvangen van vet of sappen op een niveau onder de voedselproducten of op de bodem van de kamer te plaatsen.
- Om een perfecte en gelijkmatige thermische verwerking van het voedsel te garanderen, raden we aan om niet te hoge bakplaten, GN-bakken of bakvormen te gebruiken om goede en voldoende luchtcirculatie te garanderen. Er moet een ruimte van minimaal 2 cm zijn tussen de bovenste schaal en het voedsel.
- Overvul platen of containers niet en verdeel de te verwerken producten gelijkmatig om een bevredigend resultaat te bereiken.
- Let op het juiste gebruik van de thermische sonde: Plaats de thermische sonde op het dikste punt van het voedsel, van boven naar beneden, tot de punt van de thermische sonde het midden van het product bereikt.

NL

- Als het bakproces moet worden onderbroken, moet de deur van het apparaat zo kort mogelijk worden geopend om te voorkomen dat de temperatuur in de verwarmingskamer zo ver daalt dat het kookresultaat verslechtert.
- Om de effecten van warmteverlies te compenseren, raden wij u aan het apparaat voor te verwarmen.

  AANWIJZING!

  Verwarm het apparaat voor het koken / bakken tot een temperatuur die 20-25% hoger is dan de werkelijk benodigde kook- / baktemperatuur. Wanneer de voorverwarmingstemperatuur is bereikt, kan het apparaat worden geladen.

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

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 nive**u 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.

6.1 Bediening

Het voorbereiden van het apparaat

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

Aanzetten van het apparaat

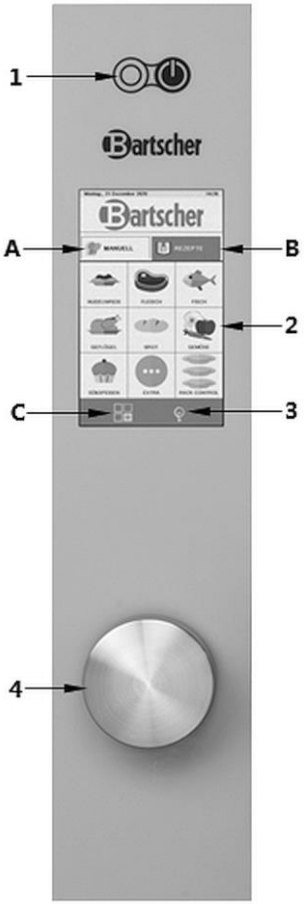
1. Schakel het apparaat in met de aan / uitknop. (1, Afb. 7) op het bedieningspaneel.

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 (4, Afb.7) 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 (Hoodstuk **"Handmatig bakken/Automatische voorverwarming instellen**").

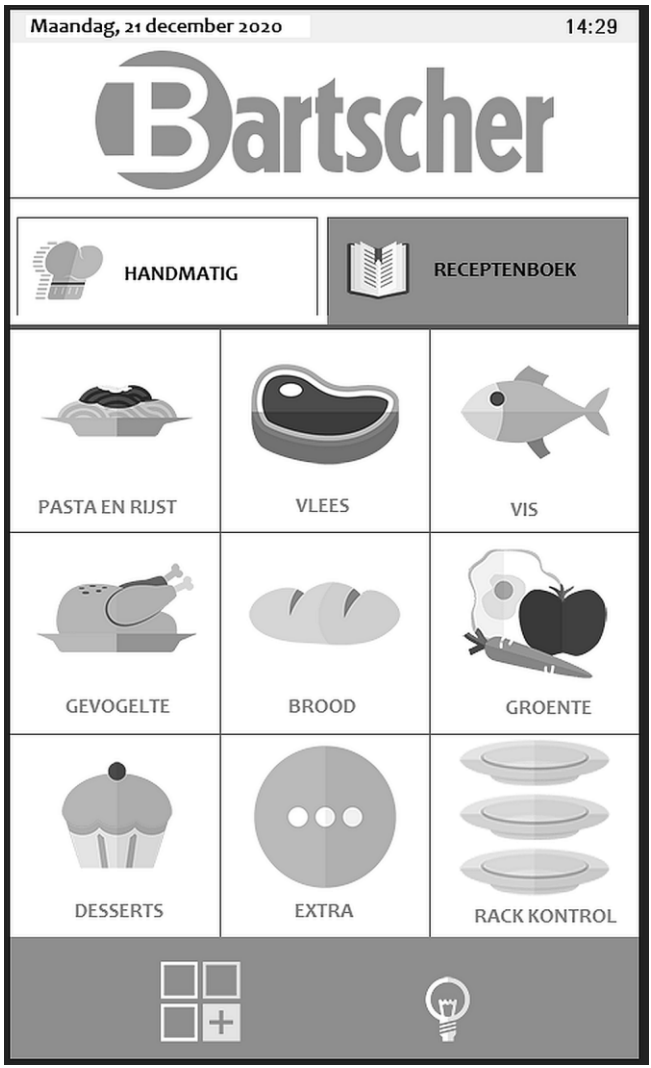
Bedieningselementen



Afb. 7

1 Aan/Uit knop
A Bedieningsveld “Handmatig”
C Bedieningsveld functieknoppen
4 Draaiknop
B Bedieningsveld "Receptenboek”
2 Schermafbeelding HOME
3 Verlichtingsknop

Beginscherm



Afb. 8

NL

Pictogrammen op het handmatige bakscherm

	Kookmethode: convectie
	Kookmethode: combi-steamen
	Kookmethode stoom
	Warmhoudmodus
	Automatische koeling (alleen aanwezig vanaf de tweede fase)
	Berichtmodus
	Rookmodus
	Tijd / Timer
	Modus met kerntemperatuurmeter
	Modus delta-T

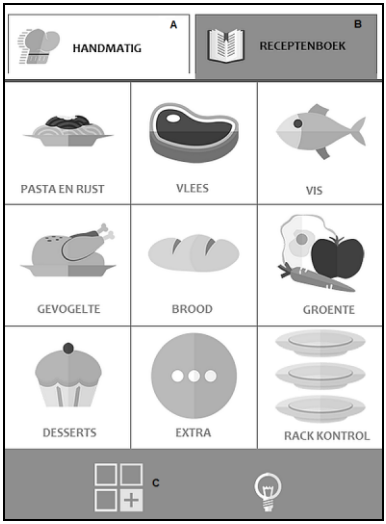
	Afvoerventiel vochtigheid gesloten
	Afvoerventiel vochtigheid open
	Percentage relatieve vochtigheid
	Ontgrendelingsknop: voor het wijzigen van het programma
	Indicator van programma gewijzigd door de gebruiker, of nieuw programma
	Maakt het mogelijk de INSTEL-LINGEN van het programma tijdens het garingsproces te controleren
	Knop handmatige luchtbevochting
	Knop voorgeprogrammeerde start
	Knop Home: keren naar het startscherm

NL

Schermafbeelding HOME

1. Schakel het apparaat in met de aan / uitknop. (1, Afb. 7).

Op de display verschijnt het scherm ”HOME” (2, Afb.7).



Afb. 9

2. Selecteer het programma uit "Handmatig” **A** (Afb. 9) of in de lijst "Receptenboek” **B** (Afb. 9).

Het "Receptenboek” **(B)** bevat kookprogramma's die worden ingedeeld in soorten producten, zoals vlees, groenten, desserts, enz.

Door op het bedieningsveld **C (Afb. 9)** te drukken, krijgt u toegang tot het menu "Functies" (bijv. aanmaken, importeren en exporteren van bakprogramma's, Rack Control, Easy Service etc.) en tot de systeeminstellingen van het apparaat.

AANWIJZING: Sommige van deze functies zijn beveiligd met een wachtwoord en alleen beschikbaar voor een technicus.

NL

Communicatie met het touch-screen

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

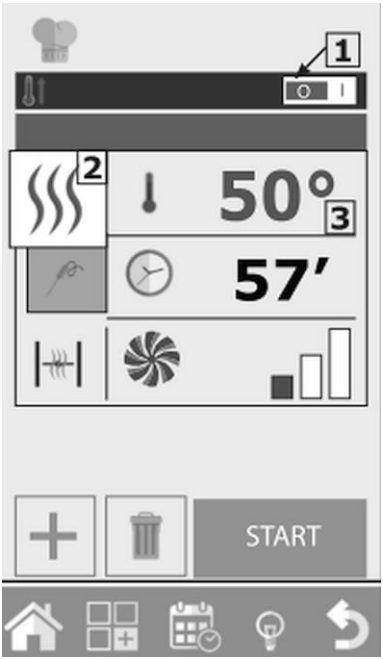
1. **Druk** op het betreffende veld om parameters voor het bakproces te wijzigen, zoals temperatuur, en **draai** aan de draaiknop (4, Afb. 7) tot de gewenste temperatuurinstelling wordt weergegeven.
2. Bevestig de wijziging door nogmaals op de parameter te klikken of door op de draaiknop te drukken (4, Afb. 7).

6.2 Koken

Handmatig kookproces

Door te drukken op „Handmatig” (A, Afb.7) vanaf het scherm „HOME”, wordt toegang verkregen tot het scherm voor de instellingen van de parameters van het kookproces.

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.



Afb. 10

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.

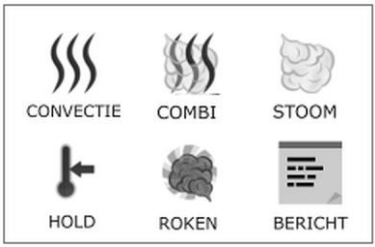
"Voorverwarmen" wordt automatisch ingesteld, maar het is mogelijk om deze functie te wijzigen als na het klikken op de knop "Start", geklikt wordt op de weergegeven temperatuur.

Bovendien kan deze functie worden geactiveerd of gedeactiveerd door knop 1 (Afb. 10) rechts of links in te drukken.

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

Instelling van de kookmethode

Knop 2 (Afb. 10) is fabrieksmatig ingesteld in de **Convectie** kookmethode. Door te drukken op deze knop kan de kookmethode worden gewijzigd naar **combi** of **stoom**. Bovendien kunt u de kookmodi instellen voor **Warmhouden**, **Bericht** of **Roken** (Afb.11)



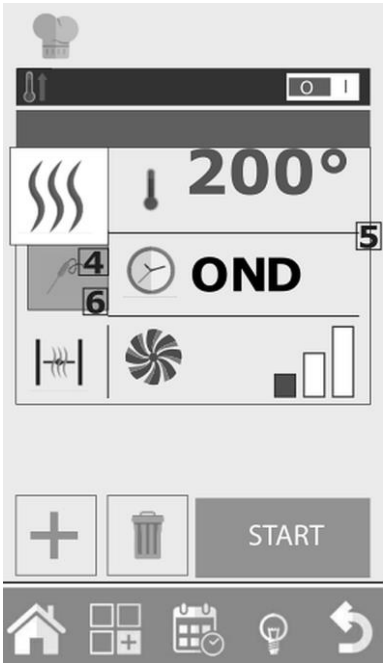
Afb. 11

Kookmethode: convectie, stoom of combi

Instelling van de kooktemperatuur

Door op knop 3 te drukken (Afb. 10) kan de temperatuur in de ovenkamer worden ingesteld. De temperatuur die kan worden ingesteld veranderd afhankelijk van de gekozen kookmethode.

Instelling van de timer / thermische sonde / Delta-T



Afb. 12

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. 12). 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.

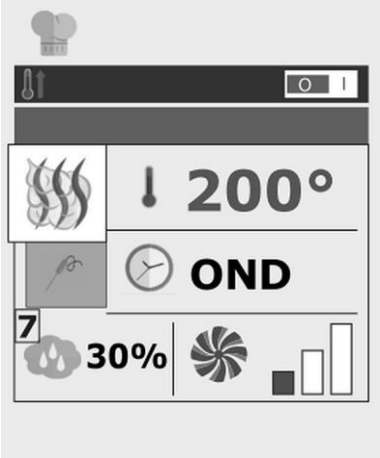
Meer informatie is te vinden in paragraaf "Thermische sonde en kookmethode ΔT".

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

Instelling van het afvoerventiel voor het vocht

Alleen in de Convectie kookmodus is het mogelijk om handmatig de opening (6b) of de sluiting (6a) van de vochtafvoerklep in te stellen. 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. 12), om het afvoerventiel te openen of te sluiten.

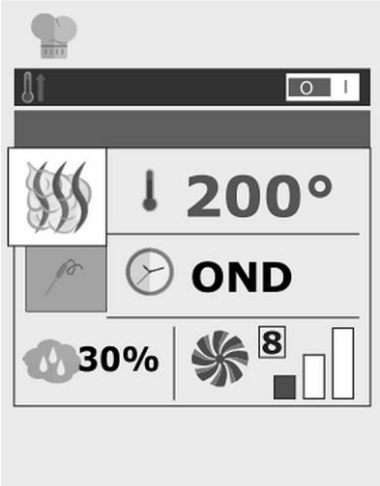


Afb. 13

Instelling van het percentage relatieve vochtigheid

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

1. Om de benodigde vochtigheidsgraad in te stellen, knop 7 indrukken (Afb. 13) en de waarde instellen.



Afb. 14

Instelling van de snelheid van de ventilator

In de kookmodi "Combi" en "Convectie" kunt u de parameters van de ventilatorsnelheid wijzigen.

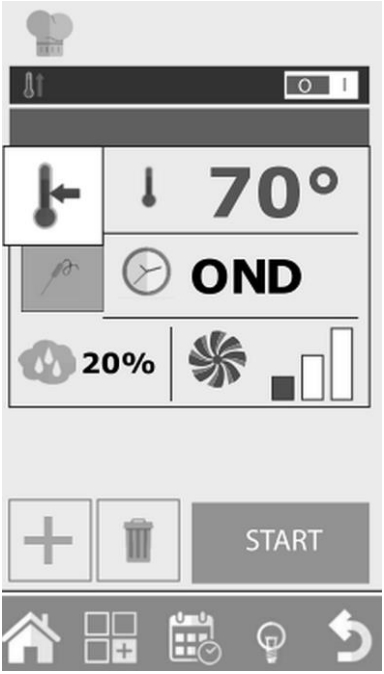
In de modus “Stoom” is deze instelling automatisch ingesteld.

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.

1. Om de rotatiesnelheid van de ventilator in te stellen, drukt u op knop 8 (Afb. 14) en selecteert u de gewenste instelling.

NL

Warmhoudmodus (HOLD)



Afb. 15

Het handhaven van de temperatuur (HOLD) heeft tot doel het voedsel op een temperatuur te houden die voldoet aan de hygiënische veiligheidseisen (> 65 ° C), zonder dat het de bereidingsgraad in de productkern te veranderen.

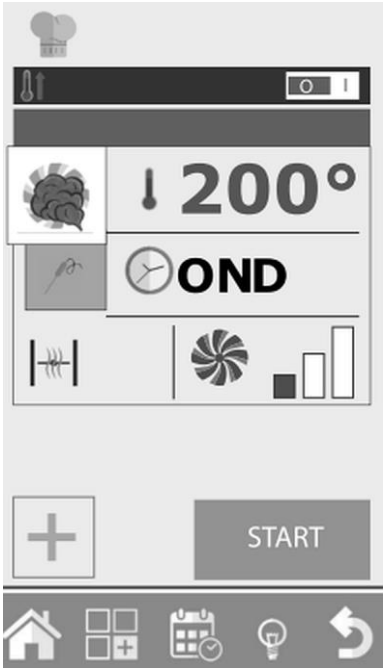
Deze modus wordt meestal gebruikt aan het einde van het nachtbakproces om de gerechten warm te houden totdat de gebruiker terugkeert.

In de modus HOLD is de luchtvochtigheid fabrieksmatig ingesteld op 20% en de rotatiesnelheid van de ventilator op 1.

Om de temperatuur effectief te houden, raden we aan om de rotatiesnelheid in deze modus niet te veranderen.

1. 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%.
2. Om de warmhoudfase te wijzigen, op de kookmethode (2, Afb. 10) drukken en HOLD (afb. 15) selecteren.

Rookmodus



Afb. 16

Om het rookproces in de ovenkamer uit te voeren, is extra apparatuur genaamd een "Smoker" noodzakelijk (niet in de levering inbegrepen!). 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.
AANWIJZING: 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. 16), 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.

NL

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 ovenkamer 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 minimum-temperatuur 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.

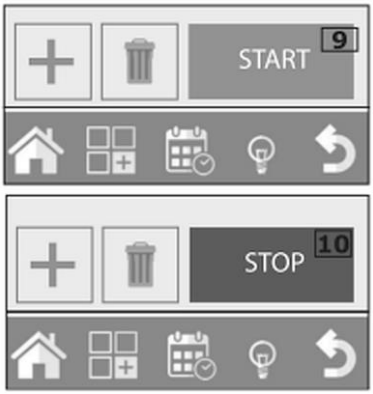
Als er echter een ander verloop wordt gekozen, duurt de kookfase voor een gegeven bericht zo lang als nodig is, en gaat vervolgens naar de volgende kookfase zonder verdere bevestiging.

Afb. 17

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

1. Na het instellen van de gewenste kookparamaters, de knop START (9, Afb. 18) indrukken, om het kookproces te starten.



Afb. 18

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.19) 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.

2. Hiervoor dient de knop STOP (10, Afb. 18).

Kookprogramma's

Gepersonaliseerde kookprogramma's

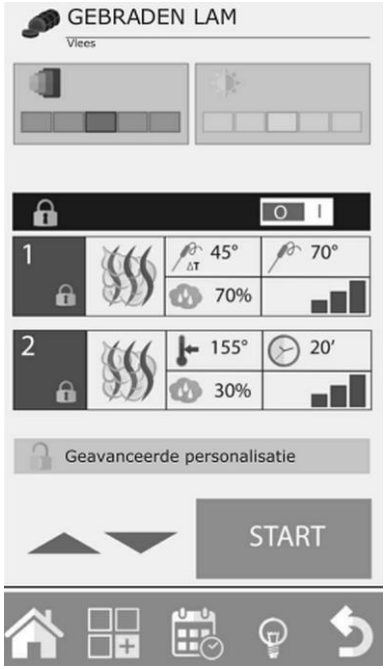
Het creëren van uw eigen gepersonaliseerde programma's die tot 9 verschillende kookfasen plus voorverwarming beslaan, is mogelijk en eenvoudig.

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:

- aanbraden
- bakken
- 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. 19

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 braadstukken, wanneer het de voorkeur heeft dat wanneer de gebruiker terugkeert, d.w.z. na de fase van het warmhouden, deze extra bruin zijn.

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

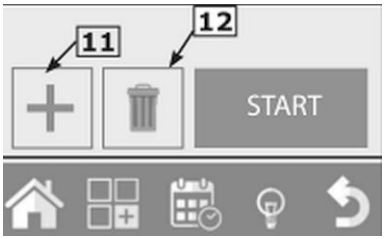
Het is mogelijk om het programma te starten vanaf een specifieke kookfase (anders dan ingesteld):

2. 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.
3. 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.

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. 20

1. Na het instellen van de parameters in de beginfase (kookfase 1), drukt u op de toets **"+"** (11, Afb. 20) om de volgende kookfase te creëren.
2. Stel de vereiste parameters in voor de 2e kookfase.
3. Stel de gewenste parameters in voor de 2e kookfase.Bij het maken van de volgende kookfasen gaat u te werk zoals hierboven beschreven staat.

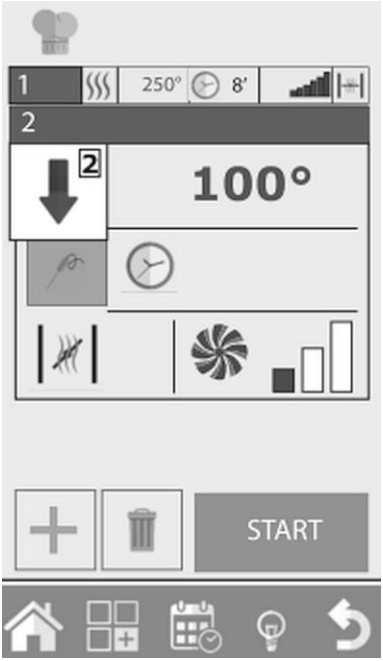
NL

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.

4. Druk aan het einde van de programmering op de START-toets (Afb. 20) om het kookproces te starten.
5. Om de kookfase te annuleren, drukt u op de knop ""Fase verwijderen" (12, Afb. 20).

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. 21

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

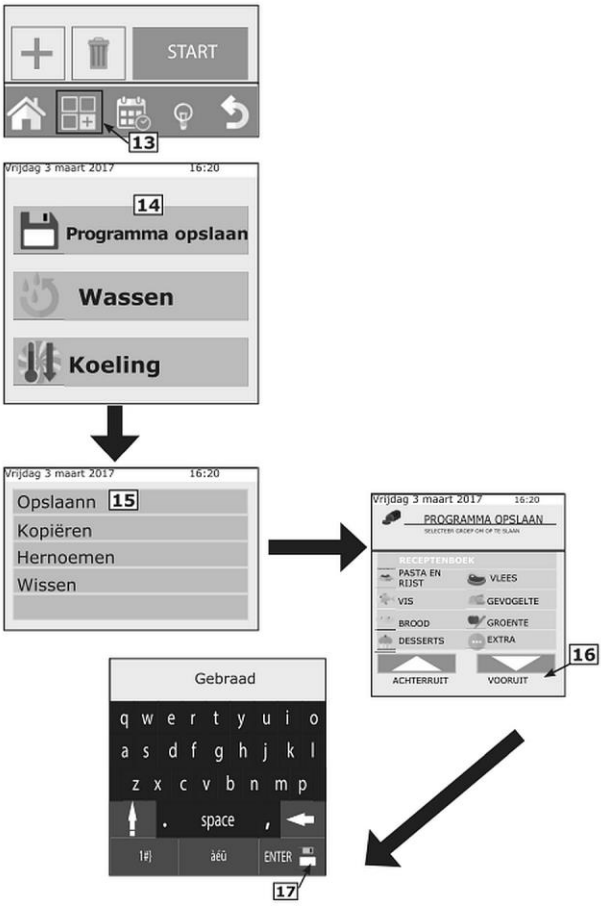
De automatische afkoelfase is alleen mogelijk vanaf de 2e kookfase.

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 (2, Afb. 7).

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. 21).

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.

Opslaan van het kookprogramma



Afb. 22

Het nieuw gemaakte kookprogramma kan worden opgeslagen in de groep "Producttype" in het klassieke "Receptenboek" (vlees, vis, gevogelte, enz.). Ga als volgt te werk:

- nadat u het kookprogramma hebt gemaakt, drukt u op de knop Functies (13, Afb. 22) om naar het scherm Programma Functies te gaan;
- selecteer de functie "Programma opslaan" (knop 14, Afb. 22);
- druk op de volgende pagina op de knop Opslaan (15, Afb. 22);

– selecteer in de lijst in welke groep het programma moet worden opgeslagen;
– druk vervolgens op de knop "Vooruit" (16, Afb. 22);
– voer vervolgens de programmanaam in met behulp van het toetsenbord;
– druk op enter (knop 17, Afb. 22) om het programma op te slaan.

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. 23

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.

1. 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. 23).



Afb. 24

Het programma is ontgrendeld en u kunt de gewenste wijzigingen aanbrengen.

2. Draai aan de draaiknop (knop 19, Afb. 24) 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.

3. Indien nodig kan een kopie van het programma worden gemaakt met een andere naam en met de aangebrachte wijzigingen.

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 apecten van het kookproces gemeen) is het mogelijk een kopie te maken.

1. Kies de groep waarin het programma moet worden opgeslagen, voer vervolgens de naam in.
2. Druk op Enter om te bevestigen.



Afb. 25

3. Selecteer het basis-proramma, open het en wijzig het door te klikken op "Geavanceerde personalisatie" (knop 18, Afb. 23).
4. Breng de gewenste wijzigingen aan.
5. Selecteer „Functie" in het menu (20, Afb. 26), kies "Opslaan" en vervolgens "Kopiëren".
6. Kies de groep waarin het programma moet worden opgeslagen, voer vervolgens de naam in en druk op Enter om te bevestigen.

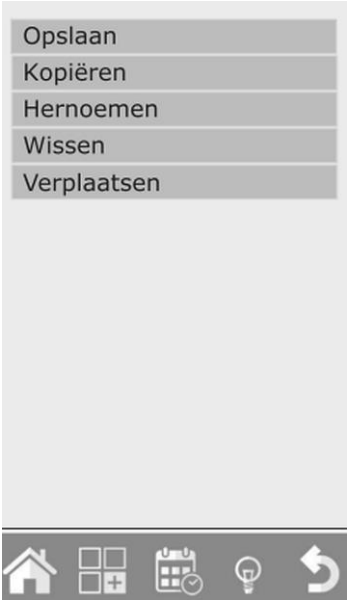
NL

Een programma verplaatsen

1. 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. 25) worden ingedrukt.
2. Selecteer vervolgens “Opslaan” en dan “Verplaatsen” (Afb. 27).
3. Selecteer de nieuwe groep voor de verplaatsing en bevestig met de knop “Vooruit” (16, Afb. 22).

Een program ma hernoemen

Klik, na het openen van het programma op de knop „Functie“ (20, Afb. 25), kies "Opslaan” en vervolgens “Hernoemen” (Afb. 27). Voer de nieuwe naam in en druk op Enter.



Afb. 26

Een programma verwijderen

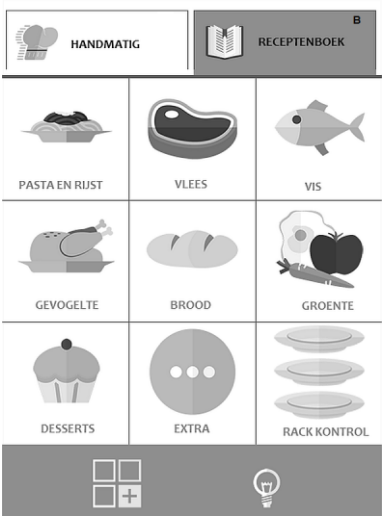
1. Na het openen van het kookprogramma dat u wilt verwijderen, drukt u op de toets "Functies" (20, Afb. 25), vervolgens op "Opslaan" en "Verwijderen" (Afb. 26).
2. Bevestig de selectie door op **JA** te drukken in het venster dat op het display wordt weergegeven.

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 item "Receptenboek" (**B**, Afb. 27) worden weergegeven.

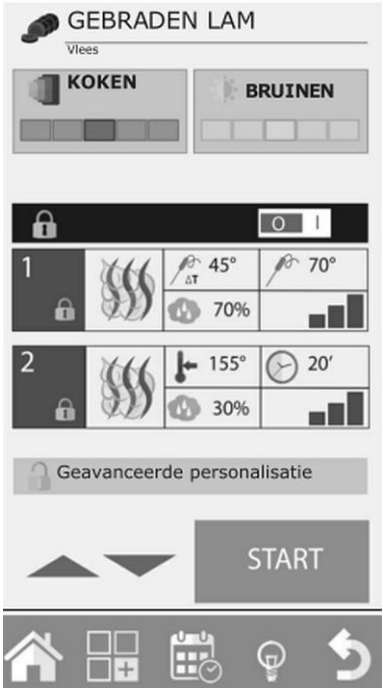
Door op het bedieningsveld "Receptenboek" (**B**, Afb. 27) te drukken, worden de kookprogramma's gesorteerd op productcategorie weergegeven, zoals vlees, vis, groenten etc.

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



Afb. 27

Selecteer vervolgens op de lijst het gewenste programma op te klikken.



Afb. 28

Interfaces van RecipeTuner

Na het openen van een kookprogramma kan het op eenvoudige 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.

NL

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”.

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

Vochtigheid: 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	Bakken	
Grillen	Bakken	Bruinen
Bakken	Bakken	Bruinen
Frituren	Bakken	Bruinen
Smoren	Vochtigheid	
Gratineren	Bruinen	
Bakkerijproducten	Rijzen	Bruinen
Lage temperatuur	Bakken	
Roken		
Eieren	Bakken	

Functie 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. 29) wordt een lijst geopend met de vooraf ingestelde programma’s, zoals bijvoorbeeld: Ontbijt, Lunch, Multibaker, Combi-stoom. Elk van deze programma’s bevat een reeks met programma gerelateerde gerechten.



Afb. 29

Afb. 27: het programma “Lunch” bevat de volgende gerechten: 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.

NL

Het gebruik van de functie Rack Control

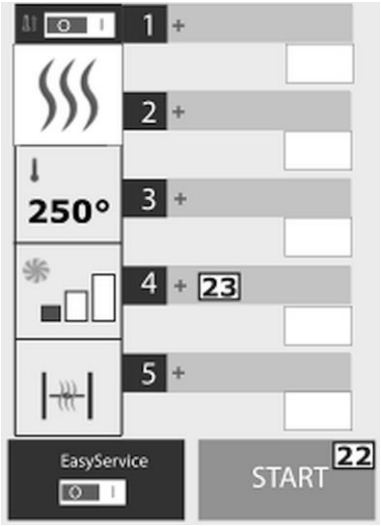
Selecteren van het kookprogramma

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 kookmethode Combi of Stoom is ingesteld).

Aan de rechterzijde worden de 5 lege niveaus weergegeven.

Starten van het kookprogramma

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



Afb. 30

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. 30) .

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. 30) van een willekeurig vakje rechts om de naam van een gerecht toe te voegen dat op het geselecteerde niveau moet worden ingevoerd.

Op de digitale display 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.

De resterende tijd tot het einde van het kookproces wordt weergegeven naast de naam van het niveau. Bij het bakken met de thermische sonde wordt de actuele kerntemperatuur weergegeven.



Afb. 31

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.

1. Selecteer een leeg veld in de lijst met gerechten.
2. Druk de knop **„+“** (24, Afb. 31).
3. In het invoerscherm de naam van het gerecht, de kooktijd of de kerntemperatuur invoeren.

4. Na beëindiging de knop “Opslaan” (25, Afb. 32) indrukken.
5. Ga verder door te drukken op **“+”** (24, Afb. 31) om andere gerechten toe te voegen.



Afb. 32

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 nieveaus van het programma’s“.

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 kooktijd / de instelling van de kernsonde wijzigen

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

1. Roep de lijst met gerechten op om wijzigingen aan te brengen
2. Moet de naam van het te wijzigen gerecht geselecteerd worden door er lang op te drukken.
3. Voer de nieuwe baktijd (of temperatuur kernsonde) in.

In deze modus is het ook mogelijk om de naam van het gerecht te wijzigen.

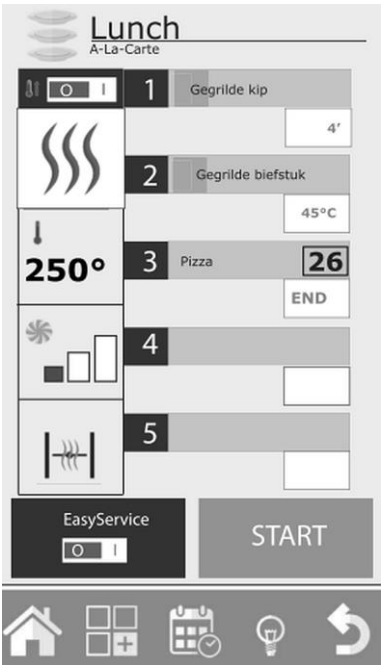
4. Indien men echter de tijd van een gerecht tijdens het kookproces wenst te wijzigen, moet men klikken op het vakje van de resterende tijd en de nieuwe tijd of sondetemperatuur invoeren.

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. 33).

1. 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. 33

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 gericht in te voeren in de RackControl zonder het met een specifieke naam te hoeven registreren.

1. Klik hiervoor op een leeg niveau en kies het subprogramma met de naam “Bakblik” (27, Afb. 34).

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. 34

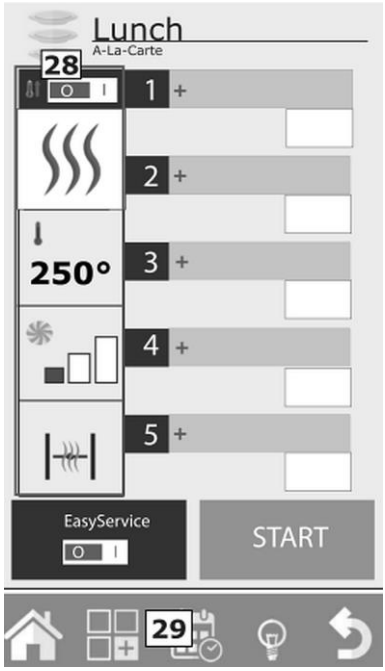
Een Rack Control-programma wijzigen

1. 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. 35).

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.

2. Druk in dit geval op de knop Functie (29, Afb. 35) en ga verder zoals beschreven in hoofdstuk van deze gebruiksaanwijzing “Kopiëren, Verplaatsen, Hernoemen en verwijderen van kookprogramma’s”.



Afb. 35

Een nieuw Rack Control-programma creëren

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

1. Open de lijst van de Rack Control-programma’s en vanaf de schermafbeelding HOME, klikken op het pictogram Rack Control.

Het eerste bovenaan weergegeven programma is: “Handmatig” (30, Afb. 36). 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.



Afb. 36

In het tweede geval zullen de instelling van het kookproces bij het afsluiten van het programma verloren gaan.

2. 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.
3. Druk vervolgens op de knop functies (29, Afb. 35) en sla het programma op zoals uitgelegd in hoofdstuk “Opslaan kookprogramma” van deze handleiding.

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

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.

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

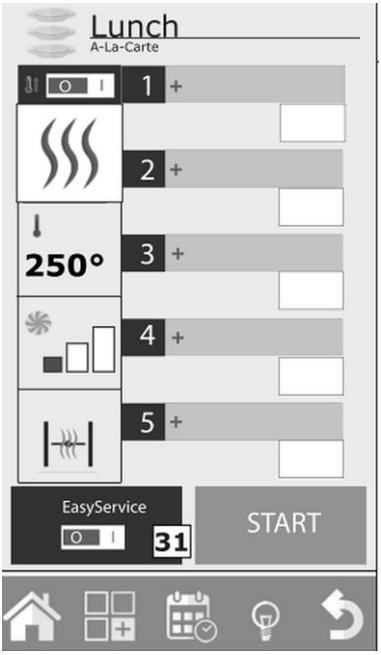
De functie EasyService moet geactiveerd worden voordat de knop START wordt ingedrukt. De functie is dus alleen beschikbaar wanneer de oven zich in de status STOP bevindt.

1. Voor de activering van de functie moet de schakelaar van de toets Easy Service (31, Afb. 37) naar stand “**I”** verplaatst worden.

Door middel van deze handeling wordt toegang verkregen tot de lijst van de gerechten van het betreffende programma RackControl.

2. Selecteer dus de gerechten die men gelijktijdig wenst te serveren (maximaal 10).
3. 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**” (Afb. 38) in het vakje rechts. Bij de opening en sluiting van de deur wordt het geluidssignaal gereset en zal het aftellen beginnen.



Afb. 37

In de andere niveaus wordt in groen de resttijd tot het plaatsen in de oven weergegeven.

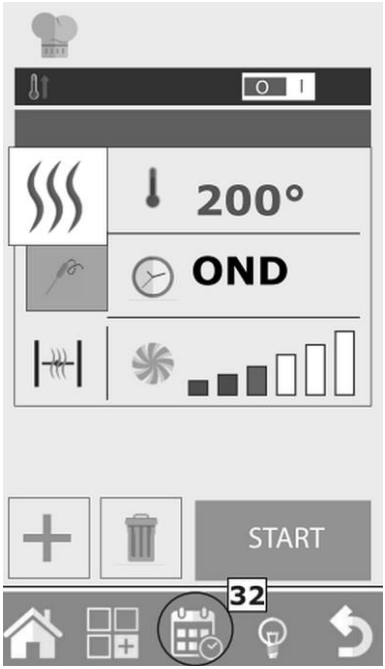
De oven zal op dezelfde wijze waarschuwen wanneer de andere gerechten geplaatst moeten worden. Een geluidssignaal klinkt 15 seconde voor de tijd afloopt. We raden aan om te wachten tot de timer op **“0”** staat en het bericht **“IN”** wordt weergegeven alvorens de gerechten in te voeren. Op deze manier zullen alle gerechten precies op hetzelfde moment gereed zijn.

NL

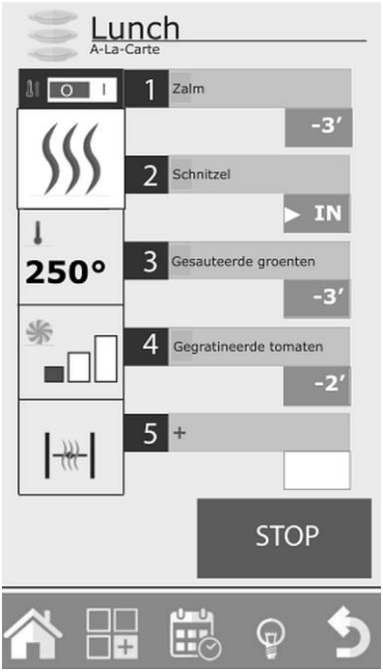
NL

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.



Afb. 39



Afb. 38

De geprogrammeerde start

Het is mogelijk om de start van een kookcyclus te programmeren door middel van de selectie van knop 32 (Afb. 39).

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

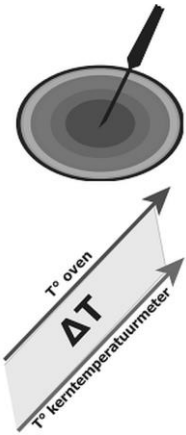
Na het opslaan van de instelling is het niet mogelijk om de oven uit te schakelen of om andere kookprocessen te starten.

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.



Afb. 40

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.

Kerntemperatuur

Levensmiddel	Koken	Kerntemperatuur
Rood vlees	rood	50 °C
	medium	60 °C
	doorbakken	70 °C
Kalfsvlees, varkenvlees 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	80 °C – 90 °C

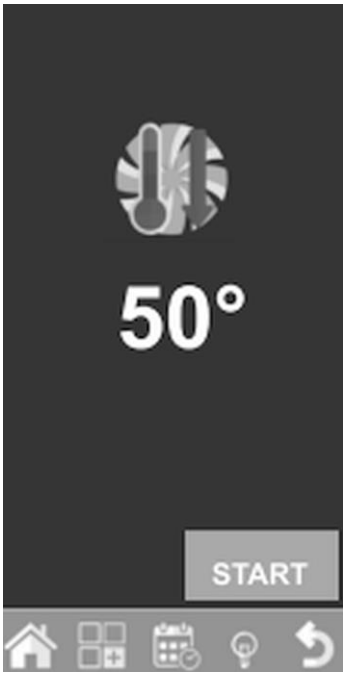
6.3 Menu Functie

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 gebraad 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 ovendeur 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 ovendeur geactiveerd worden. De deur kan pas na de start van dit programma geopend worden.



Afb. 41

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.

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"** gedurende de gewenste tijd ingedrukt te houden.



Afb. 42

WAARSCHUWING!

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.

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. 43

1. Configuratie

Vanaf dit menu 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. 44

NL

Informatie over het systeem

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. 45

NL

2. Visualisatie LOG

Deze functie toont een chronologische lijst van de LOG ALARMEN.
De lijst LOG ALARMEN bevat alle tijdens de werking van de oven gedetecteerde en op het display weergegeven fouten.

3. Geavanceerde werkfuncties

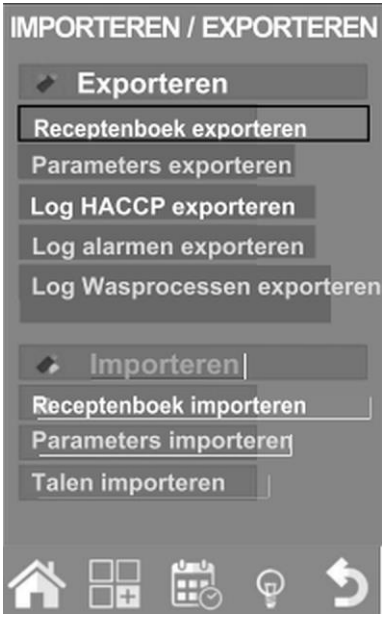
Deze functie is beveiligd met een wachtwoord en verleend toegang tot de functies voor configuratie, instelling en testen die zijn voorbehouden aan het gekwalificeerde technische personeel.

4. Importeren / Exporteren

Door aan de zijkant van het bedieningspaneel een USB-stick te plaatsen 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. 46

NL

7 Reiniging en onderhoud

7.1 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.

7.2 Reiniging

Regelmatige reiniging door de gebruiker

1. Om een goede werking, hygiëne en efficiëntie te garanderen, moet het apparaat aan het einde van de werkdag regelmatig worden gereinigd, indien nodig tussentijds of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt..

Door regelmatig te reinigen, kunt u voorkomen dat de bak- en braadresten verschroeien.

2. Gerechten uit het apparaat verwijderen.
3. Als ze gebruikt zijn, verwijder dan het rooster, de platen en de GN-bakken.
4. Reinig de warmtebehandelingskamer met lauw zeepsop en een zachte doek of spons. Spoel grondig af met schoon water en zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddel achterblijft. Droog ten slotte de warmtebehandelingskamer grondig af.
5. Gebruik bij hardnekkig vuil speciale reinigingsmiddelen. Zich houden aan de beschrijving van de producent van het desinfecterende middel.
6. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek. De gereinigde oppervlakken zorgvuldig drogen. Gebruik indien nodig alleen speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kan corrosie van het apparaat veroorzaken.
7. Maak de afzuigkap regelmatig schoon.

Geleiders



Afb. 47

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

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

Apparaatdeur / binnenglas



Afb. 48



Afb. 49

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

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

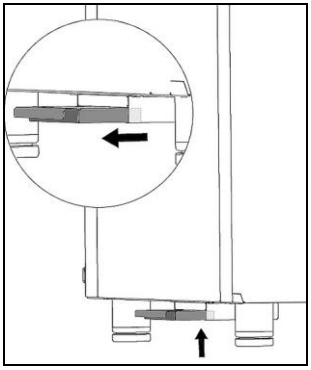
OPGELET!

Gebruik geen agressieve en ruwe reinigingsmiddelen.

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

NL

Ventilatiefilter bedieningspaneel



Afb. 50

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

1. Trek het ventilatiefilter uit de houder en houd het aan de zijkanten vast met uw vingers.

2. Reinig het ventilatiefilter met de hand met water en zeep. Afspoelen met schoon water en daarna laten drogen.

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

Als het ventilatiefilter beschadigd of versleten is, moet het worden vervangen. Het moet als vervangingselement bij de verkoper worden besteld.

7.3 Onderhoud

- Laat het apparaat regelmatig (minimaal één keer per jaar) controleren door geautoriseerd en gespecialiseerd personeel. Neem hiervoor contact op met de service.
- Voordat u met onderhoudswerkzaamheden begint, dient u de stroomtoevoer af te sluiten, de watertoevoer af te sluiten en het apparaat volledig te laten afkoelen.
- Koppel de stroom- en waterleidingen correct los voordat u het apparaat naar een nieuwe locatie verplaatst.
- Als het apparaat op een rolsysteem staat, controleer dan of elektrische bedrading, leidingen of slangaansluitingen tijdens het rijden niet beschadigd zijn.
- Nadat u het apparaat naar een nieuwe plaats heeft verplaatst, moet u zich ervan vergewissen dat alle elektrische aansluitingen en wateraansluitingen zijn gemaakt in overeenstemming met de geldende normen voordat u het apparaat opstart.

8 Mogelijke storingen

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

De alarmen die zijn geactiveerd, worden weergegeven in de temperatuur- en tijdweergave op het bedieningspaneel. De volgende alarmen kunnen zich voordoen:

Alarm/ bericht	Beschrijving	Wat is er gebeurd	Oplossingen
E01- Sensor ovenkamer	Fout sensor ovenkamer	Onderbreking kookproces, automatische hernieuwing van het werk	Vervang sensor ovenkamer
E17- Thermische sonde	Fout thermische sonde	Handmatige hernieuwing van het werk	Vervang thermische sonde
E05- Motorveiligheid	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- Motorveiligheid 2	Alarm motor	Onderbreking kookproces, automatische hernieuwing van het werk	Als dit opnieuw gebeurt, contact opnemen met de service
E06- Beveiliging van de ovenkamer	Thermische beveiliging ovenkamer	Onderbreking kookproces, automatische hernieuwing van het werk	Als dit opnieuw gebeurt, contact opnemen met de service

Alarm/ bericht	Beschrijving	Wat is er gebeurd	Oplossingen
E14- Hi temp	Te hoge temperatuur technisch compartiment	Onderbreking kookproces, automatische hernieuwing van het werk	Controleer of het ventiltiefilter en de ventilatieopeningen van de oven (sleuven) schoon zijn en de correcte werking van de koelventilatoren
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- Communi-catie	Communicatie-fout PWM-hoofdbesturings-kaart	Onderbroken kookproces	Aan-en uitzetten van de spanning, als het opnieuw gebeurt, contact opnemen met de service
E22- Stroom-storing	Onderbreking van de elektrische voeding	Onderbroken kookproces	Controleer de stroomtoevoer. Houd de draaiknop 4 (Afb. 7) 1 sec. ingedrukt.

9 Verwijdering

Elektrische apparaten

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

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.