



**117261 / D6110 Digital**



**117201 / D10110 Digital**

## NEDERLANDS

### Vertaling

### van de originele gebruiksaanwijzing



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

<b>1. Algemeen .....</b>	<b>155</b>
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing .....	155
1.2 Symboolverklaring .....	155
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	156
1.4 Auteursrecht .....	156
1.5 Verklaring van Conformiteit .....	156
<b>2. Veiligheid .....</b>	<b>157</b>
2.1 Algemeen .....	157
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat .....	157
2.3 Reglementair gebruik .....	158
<b>3. Transport, verpakking en bewaring .....</b>	<b>159</b>
3.1 Controle bij aflevering .....	159
3.2 Verpakking .....	159
3.3 Bewaring .....	159
<b>4. Specificaties .....</b>	<b>160</b>
4.1 Overzicht van onderdelen .....	160
4.2 Technische Gegevens .....	161
<b>5. Installatie .....</b>	<b>164</b>
5.1 Algemeen aanwijzingen voor de veiligheid .....	164
5.2 Opstelling .....	165
5.3 Wataansluiting .....	167
5.4 Waterafvoer .....	168
5.5 Elektrische aansluiting .....	168
5.6 Inwerkingstelling en oplevering van het apparaat .....	169
<b>6. Gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>171</b>
6.1 Aanwijzingen voor de veiligheid van de gebruiker .....	171
6.2 Bediening .....	172
6.3 Inleidende informatie over het gebruik van het apparaat .....	174
6.4 Handmatig programmeren .....	176
6.4.1 Temperatuur instellen .....	176
6.4.2 Keuze werkingsmodus .....	176
6.4.3 Instelling van de snelheid van de ventilator .....	177
6.4.4 Keuze werkingsmodus .....	177
6.4.5 Koken met de kerntemperatuurmeter (optie) .....	179
6.4.6 Bereiden van gerechten met de functie Delta-T .....	180

6.4.7	Het programmeren van meerdere kookfasen .....	181
6.4.8	Instelling automatisch voorverwarmen van de ovenruimte .....	182
6.4.9	Openen en sluiten van de stoomuitlaat .....	183
6.5	Programmeren .....	184
6.5.1	Opslaan van een kookprogramma in het geheugen .....	184
6.5.2	Laden van een opgeslagen kookprogramma .....	184
6.5.3	Wijzigen van een opgeslagen kookprogramma .....	185
6.5.4	Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van een opgeslagen programma .....	185
6.5.5	Importeren en exporteren van recepten van een USB-stick .....	186
<b>7.</b>	<b>Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>187</b>
7.1	Veiligheidsvoorschriften .....	187
7.2	Reiniging .....	187
7.3	Reiniging van het luchtfilter .....	188
<b>8.</b>	<b>Mogelijke storingen .....</b>	<b>189</b>
<b>9.</b>	<b>Afvalverwijdering .....</b>	<b>190</b>

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Service-hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

## 1. Algemeen

### 1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

### 1.2 Symboolverklaring

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



#### **WAARSCHUWING!**

*Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volg u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.*



#### **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

*Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.*



#### **OPGELET!**

*Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.*



#### **AANWIJZING!**

*Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.*



#### **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!**

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

## 1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



### **AANWIJZING!**

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

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

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

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

## 1.4 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.



### **AANWIJZING!**

***De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.***

## 1.5 Verklaring van Conformiteit



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

## **2. Veiligheid**

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten. Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

### **2.1 Algemeen**

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

### **2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat**

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

## 2.3 Reglementair gebruik



### **OPGELET!**

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

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

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



### **OPGELET!**

*Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.*

*Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.*

*Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.*

## 3. Transport, verpakking en bewaring

### 3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

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

### 3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



#### **AANWIJZING!**

***Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.***

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

### 3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

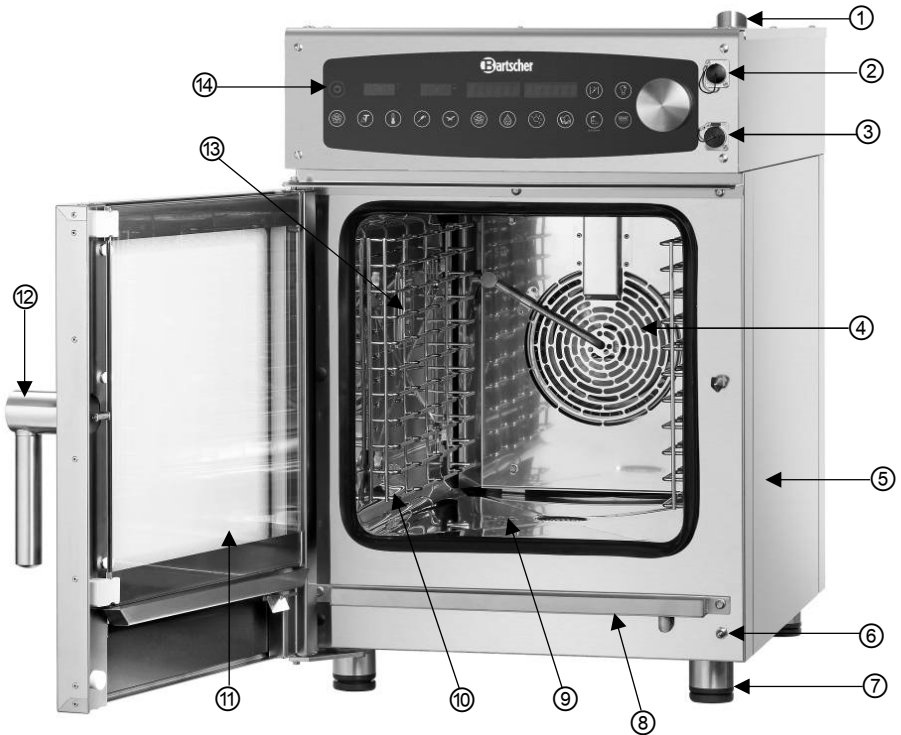
Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.



## 4. Specificaties

### 4.1 Overzicht van onderdelen



① Stoomuitlaat

② USB-aansluiting

③ Aansluiting kerntemperatuurmeter

④ Ventilator

⑤ Behuizing

⑥ Microschakelaar

⑦ In hoogte verstelbare voetjes

⑧ Lekgoot

⑨ Ovenruimte

⑩ Oplegrails

⑪ Glazen deur

⑫ Handgreep van de glazen deur

⑬ Ovenruimteverlichting

⑭ Bedieningspaneel

## 4.2 Technische Gegevens

Naam	Combi-steamer compact	
Model:	<b>D6110 Digital</b>	<b>D10110 Digital</b>
Art.-Nr:	<b>117261</b>	<b>117201</b>
Inhoud:	tot 6 x 1/1 GN	tot 10 x 1/1 GN
Temperatuurbereik:	50 °C - 280 °C	
Aansluitwaarden:	6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Vaste wateraansluiting:	3/4"	
Waterdruk:	max. 3 bar	
Afmetingen:	B 519 x D 803 x H 770 mm	B 519 x D 803 x H 1010 mm
Gewicht:	85,0 kg	95,0 kg
Uitrusting:	1 reservevetfilter voor de elektronische koelventilator, 1 rooster 1/1 GN, 1 plaat 1/1 GN, 1 watertoevoerslang	

Wijzigingen voorbehouden!

### Beveiliging

**Het apparaat is uitgerust met de volgende beschermings- en beveiligingsmechanismen:**

#### **Microschakelaar van de deur**

De **microschakelaar** onderbreekt de werking van het apparaat zodra de deur geopend wordt: zowel het verwarmingssysteem als de ventilatoren schakelen uit. Na het sluiten van de deur wordt de onderbroken cyclus voortgezet. Het is verboden om de microschakelaar bij geopende deur handmatig aan te zetten.

#### **Oververhittingsbeveiliging van de motor**

De motor van de ventilator is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting. Dit mechanisme onderbreekt de werking wanneer de motor te heet wordt. De werking van de motor van de ventilator wordt automatisch hervat wanneer de temperatuur daalt tot een veilige waarde.

## Veiligheidsthermostaat van de ovenruimte

Zodra de temperatuur in de ovenruimte de 350 °C bereikt, onderbreekt de veiligheidsthermostaat de voeding van de verwarmingselementen van het apparaat.

Alleen de technische service is gerechtigd om deze beveiliging opnieuw in te schakelen, omdat de werking duidt op de noodzaak om andere elementen te controleren.



### **ATTENTIE!**

***Alleen de technische service is gerechtigd om deze beveiliging opnieuw in te schakelen, omdat de werking duidt op de noodzaak om andere elementen te controleren.***

## Eigenschappen van de combi-steamer compact Digital

- Uitvoering CNS
- Maximale capaciteit tot 6 x 1/1 GN resp. 10 GN 1/1
- Elektronische besturing met 99 programma's programmeerbaar, elk programma tot 9 gaarfasen
- Compact overlans inschuiven van GN-containers
- **Functies:**
  - Hetelucht / stomen / combi-stomen / delta-T-bereiding/ regeneratieprogramma / koken bij lage temperaturen / regeneratieprogramma / snelkoeling / Combi-steamer met automatisch reinigingssysteem op bestelling leverbaar
- Reverserende werking van de motor (naar links/naar rechts) voor een optimaal ovenruimteklimaat
- Stoomproductie op basis van directe inspuiting
- Regeling van de ventilatorsnelheid in 3 trappen
- Regelbare stoomafzuiging
- Ovenruimteverlichting
- Dubbele deurbeglazing, binnendeur makkelijk te openen om te reinigen
- Uitneembare oplegrails
- Aansluiting op de voorkant voor de optionele kerntemperatuurmeter
- USB-aansluiting op de voorkant

## Extra uitrusting (niet meegeleverd)

### Drukreducerder voor hete luchtovens en stoomovens

- Uitgevoerd in verchromd messing, aansluiting 3/4"
- Voor instelling op 3 bar, instelbaar van 1 tot 6 bar
- Ingangsdruk max. 16 bar
- Maximale gebruikstemperatuur 65 °C
- Gewicht: 0,4 kg

**Art.-Nr. 533051**



### Handdouche

- Slanglengte 2 m
- Met afsluitkraantje voor vaste wateraansluiting 1/2"
- Inclusief houder om aan de combi-steamer te bevestigen

**Art.-Nr. 116005**



### Kerntemperatuurmeter

- Kabel lengte: ca. 1,8 m

**Art.-Nr. 116000**

De ideale aanvulling:  
de passende houder, **Art.-Nr. 116008**



### Kerntemperatuurmeter set

Bestaat uit kerntemperatuurmeter en de passende houder voor bevestiging aan de combi-steamers

- Magnetische houder: B 130 x D 35 x H 30 mm

**Art.-Nr. 116009**



## 5. Installatie

### 5.1 Algemeen aanwijzingen voor de veiligheid



#### **OPGELET!**

***Alle installatie-, aansluit- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en bevoegd technicus, volgens de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften.***

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.
- Alle handelingen in verband met de installatie, montage, bediening en onderhoud moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel dat **beschikt over de vereiste bevoegdheden (een autorisatie van de producent of de leverancier). De vereiste handelingen moeten worden uitgevoerd met inachtneming van de installatievoorschriften die gelden in het betreffende land, de veiligheidsvoorschriften van het product en de voorschriften voor arbeidshygiëne en veiligheid op het werk.**
- Gebruik geen accessoires of reserveonderdelen die niet door de producent zijn aanbevolen. Deze leveren gevaar op voor de gebruiker en andere personen, kunnen leiden tot beschadiging van het apparaat en bovendien tot het verlies van garantie.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Gebrekkige installatie en fouten bij de bediening, het onderhoud en de reiniging van het apparaat, alsmede eventuele aanpassingen en modificatie kunnen storingen bij het gebruik, beschadigingen en letsel veroorzaken.
- De producent is niet aansprakelijk voor persoonlijke of materiële schade die is ontstaan als gevolg van het niet opvolgen van de bovengenoemde voorschriften of ingrijpen, ook in losse onderdelen van het apparaat en het toepassen van niet-originele reserveonderdelen.
- Schakel het apparaat uit bij storingen of wanneer het niet goed werkt. De noodzakelijke reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een door de producent geautoriseerde service, waarbij uitsluitend originele reserveonderdelen mogen worden toegepast.
- Plaats geen andere warmtebronnen in de buurt van het apparaat, zoals friteuses of kookplaten.
- Bewaar of gebruik geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat.
- Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, sluit dan de watertoevoer en de elektriciteit af.

- Alle eventueel noodzakelijke wijzigingen in de installatie van het apparaat moeten worden goedgekeurd en uitgevoerd door geautoriseerd specialistisch technisch personeel.
- Het **aanbrengen van wijzigingen in de bekabeling** van het apparaat is niet toegestaan.
- Wanneer u zich niet houdt aan de hier vermelde veiligheidsaanwijzingen, kan dit leiden tot afname van de veiligheid van het apparaat.

Het apparaat voldoet aan de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG.

Bovendien voldoet het apparaat ook aan de volgende normen voor het gebruik van elektriciteit:

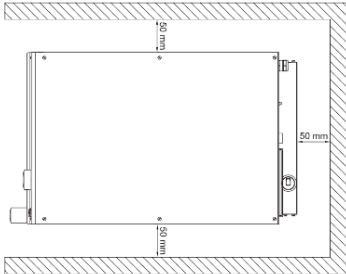
- EN 60335 algemeen gedeelte;
- EN 60335-2-42.

Het apparaat voldoet aan de eisen uit de richtlijn inzake elektromagnetische compatibiliteit 2004/108/EG.

## 5.2 Opstelling

- Zorg ervoor dat de installatieplaats goed toegankelijk is en er geen elementen zijn die het transport door deuren, gangen of andere doorgangen bemoeilijken.
- **OPGELET:** Het apparaat kan tijdens het transport omvallen, waardoor het apparaat zelf beschadigd kan raken en verdere materiële schade en persoonlijk letsel kan ontstaan. Gebruik hulpmiddelen die geschikt zijn voor het gewicht van het apparaat. Trek niet aan het apparaat en houd het niet schreef, maar til het loodrecht omhoog en verplaatst het horizontaal.
- Controleer voordat u het apparaat plaatst de afmetingen en de exacte positie van de elektrische aansluiting, de wateraansluiting en de dampafzuigaansluiting.
- Plaats het apparaat in een ruimte met voldoende ventilatie (niet in de openlucht), om overmatige accumulatie van schadelijke stoffen voor de gezondheid te voorkomen.
- We raden aan om de combi-steamer te plaatsen onder een afzuigkap of om de hete dampen en geuren uit de ovenruimte af te voeren naar buiten.
- Verwijder de buitenverpakking (houten krat en/of karton) en verwijder dit volgens de voorschriften die gelden in het land van installatie.
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd en zet het vervolgens op zijn plaats.
- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van licht ontvlambare materialen of containers met licht ontvlambare materialen (zoals wanden, meubelen, scheidingswandjes, gasflessen), dit kan leiden tot brandgevaar. Als dit niet mogelijk is, moet u de brandbare elementen isoleren met behulp van onbrandbare warmte-isolerende materialen en u daarbij strikt houden aan de brandpreventievoorschriften.

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond om te voorkomen dat het wegglijdt of omvalt.
- De vloer op de plaats van installatie moet een draagvermogen hebben dat geschikt is voor het gewicht van het apparaat, het onderstel en het maximale laadgewicht van de oven.

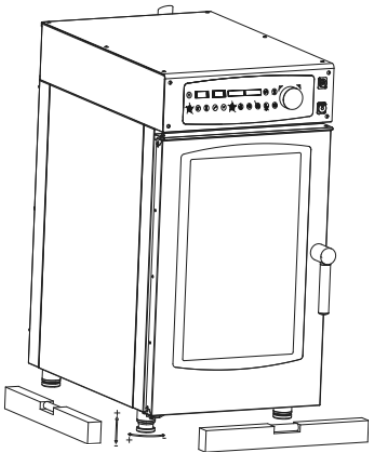


Afb. 1

Het apparaat is **niet geschikt voor inbouw** en u dient een **minimale afstand van 50 mm** aan te houden tot muren en andere apparaten (**afb. 1**).

Zorg ervoor dat de glazen deur volledig (180°) geopend kan worden.

Plaats het apparaat zodanig dat de achterkant van het apparaat makkelijk toegankelijk is voor het aansluiten van elektriciteit en water en voor onderhoudswerkzaamheden.



Afb. 2

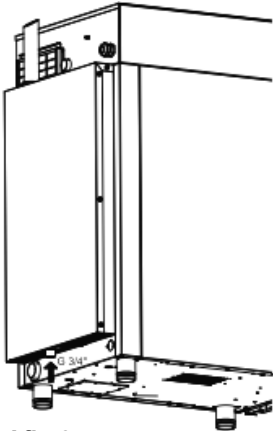
Zet het apparaat waterpas. Gebruik hiervoor een waterpas en stel de stelvoetjes indien nodig bij (**afb. 2**).

Hoogteverschillen of scheefstand kunnen negatieve invloed hebben op de werking van het apparaat.

Verwijder de beschermingsfolie voorzichtig van de buitenoppervlakken en zorg ervoor dat er geen lijmrestjes achterblijven.

Controleer of de ventilatieopeningen en de dampafvoer niet verstopt of geblokkeerd zijn.

## 5.3 Wateraansluiting



Afb. 3

Zorg ervoor dat de drinkwateraansluiting zich in de buurt van het apparaat bevindt.

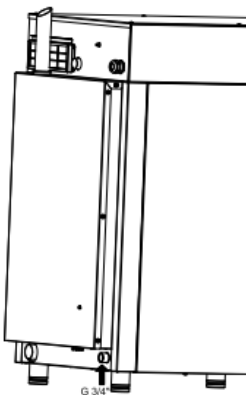
De waterdruk mag niet hoger zijn dan 3 bar (300 kPa). Bij een hogere waterdruk in de waterleiding moet u een drukregelaar installeren vóór het apparaat.

De waterdruk moet zich bevinden tussen 1,8-3 bar.

Wijl bevelen de installatie van een waterontharder/ waterontkalker aan, zodat water met een hardheid tussen 3° en 7° dH (0,6-1,2 mmol/l) naar het apparaat wordt gevoerd.

**Vanaf een waterhardheid van 7 °dH raden wij nadrukkelijk aan om een waterontharder vóór de aansluiting te installeren en te zorgen voor een waterdruk die niet hoger is dan 3 bar.**

De oven is uitgerust met een aansluiting voor de meegeleverde watertoevoerslang. Bij een apparaat met 6 oplegrails bevindt de aansluiting zich links op de onderkant (**afb. 3**), en bij een apparaat met 10 oplegrails rechts op de onderkant (**afb. 4**).



Afb. 4

Laat voordat u het water aansluit eerst een hoeveelheid water door de installatie lopen om eventuele ijzerdeeltjes te verwijderen.

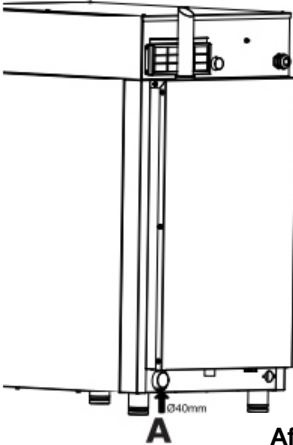
Sluit de aansluiting „Aqua“ aan op de koudwaterinstallatie en monteer er een afsluitkraantje en een filter tussen.

Zorg ervoor dat het afsluitkraantje goed toegankelijk is voor het bedienend personeel.

**Opmerking:** Vervang bij beschadiging de toevoerleiding door een nieuwe en gebruik de oude leiding niet meer.



## 5.4 Waterafvoer



Afb. 5

Het water dat uit de afvoer van het apparaat loopt kan bijzonder hoge temperaturen bereiken (90 °C). De afvoerslang moet bestand zijn tegen dergelijke temperaturen.

De waterafvoer bevindt zich op de onderkant van het apparaat, gemaakt op de achterkant, en is uitgerust met een buis voor het maken van de aansluiting (Ø 40 mm).

Koppel de aansluiting aan het afvoerelement (afb. 5, aand. A).

Het afvoerelement is een sifon, maar wij bevelen aan om hem toch te verbinden met een open trechter.

Controleer of de interne sifon is gevuld met water. Zo nee, vul hem dan met water via de afvoer in de ovenruimte.

## 5.5 Elektrische aansluiting



**WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!**

**Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijke letsel veroorzaken!**

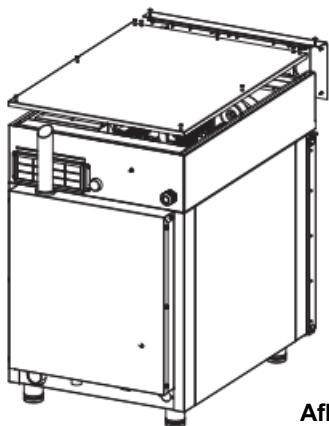
**Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert.**

**Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!**

De elektrische installatie moet zijn voorzien van een geschikte aarding die voldoet aan de geldende voorschriften. Alleen wanneer de elektrische aansluiting voldoet aan de normen, kunnen wij de elektrische veiligheid van het apparaat garanderen.

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. **Een maximale afwijking van de spanning van ± 10% is toelaatbaar.**

Om het apparaat direct op het lichtnet aan te kunnen sluiten, moet u tussen het apparaat en de elektrische installatie een mechanisme installeren dat past bij het vermogen van het apparaat en loskoppeling van de elektrische installatie mogelijk maakt. De afstand tussen de contacten van dit mechanisme moet dusdanig zijn, dat volledige uitschakeling is gegarandeerd met betrekking tot de voorwaarden voor overspanningscategorie III. Plaats dit mechanisme op een goed toegankelijke plaats, zodat het bedienend personeel er op ieder moment bij kan.



**Afb. 6**

Zet de hoofdschakelaar waar de voedingskabel aan wordt verbonden in de positie „0” (nul). Controleer of de doorsnede van de kabel voldoende is voor het vermogen dat door het apparaat wordt gebruikt.

In onderstaande tabel vindt u de aansluitingswaarden:

	400 V 3N 50/60 Hz	230 V 3 50/60 Hz	230 V 50/60 Hz	230 V 2 50/60 Hz
		208 V 3 50/60 Hz		208 V 2 50/60 Hz
<b>117261/ D6110</b>	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> 4 x 12 AWG	3 x 6 mm <sup>2</sup>	// //
<b>117201/ D10110</b>	5 x 4 mm <sup>2</sup>	4 x 6 mm <sup>2</sup> 4 x 8 AWG	//	// //



**Afb. 7**

Het apparaat moet worden aangesloten op een potentiaal-vereffeningssysteem, waarvan de effectiviteit overeenkomt met de aanbevelingen uit de geldende voorschriften.

De aansluiting hiervoor is een klem die is bevestigd op het frame en gemerkt met het symbool uit **afb. 7**.

## 5.6 Inwerkingstelling en oplevering van het apparaat

- Vóór de inwerkingstelling van het apparaat moeten alle controles worden uitgevoerd die zijn vereist voor het garanderen van de conformiteit van de installatie en de montage van het apparaat met de wettelijke bepalingen en de in dit handboek opgenomen technische gegevens en veiligheidsaanwijzingen.

Houd u daarnaast aan de volgende aanwijzingen:

- De temperatuur op de plaats waar het apparaat wordt opgesteld, moet hoger zijn dan +4°C;
- De ovenruimte moet leeg zijn.

- Alle verpakkingselementen moeten volledig verwijderd zijn, inclusief de beschermfolie op de buitenwanden van het apparaat;
- De ventilatie- en ontluchtingsopeningen mogen niet bedekt of verstopt zijn;
- Ovenonderdelen die tijdens de installatie zijn gedemonteerd, moeten opnieuw gemonteerd worden;
- De hoofdschakelaar van de elektrische voeding moet ingeschakeld zijn en de afsluitkraan voor water die vóór het apparaat gemonteerd is, moet open staan.

## Controle bij oplevering

- Voor de goedkeuring voor ingebruikname van het apparaat moet een proefkookcyclus uitgevoerd worden waardoor controle van de juiste werking van het apparaat zonder functiestoringen of problemen mogelijk is.
- Schakel het apparaat in met behulp van de hoofdschakelaar **T1 (afb. 8, blz. 172)**.
- Stel de **kookcyclus** in op een **temperatuur van 150°C**, met een tijd van **10 minuten** en een **bevochtiging van 25%**.
- Druk op de knop **T14 (Afb. 8) „Start/Stop“**.
- Controleer nauwkeurig de volgende punten:
  - De ovenverlichting gaat aan na het indrukken van de knop **T13 (afb. 8)** en dooft automatisch na 45 seconden, wanneer hij niet eerder met behulp van de knop **T13** is uitgeschakeld;
  - Het apparaat schakelt uit zodra de glazen deur geopend wordt en schakelt opnieuw in zodra de deur gesloten wordt;
  - De thermostaat van de temperatuurregeling in de ovenruimte moet bij het bereiken van de ingestelde temperatuur gaan werken en zorgen voor het tijdelijk uitschakelen van het (de) verwarmingselement(en);
  - De motor/en van de ventilator/en verandert/veranderen iedere 3 minuten automatisch van draairichting (de tijd is afhankelijk van de bereidingstijd);
  - Bij apparaten met twee ventilatoren in de ovenruimte hebben beide motoren dezelfde draairichting;
- Controleer de richting waarin het water uit de bevochtigingsslang de ovenruimte ingaat ten opzichte van de ventilator;
- Aan het einde van de kookcyclus klinkt een geluidssignaal.

## 6. Gebruiksaanwijzing

### 6.1 Aanwijzingen voor de veiligheid van de gebruiker



#### **OPGELET!**

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



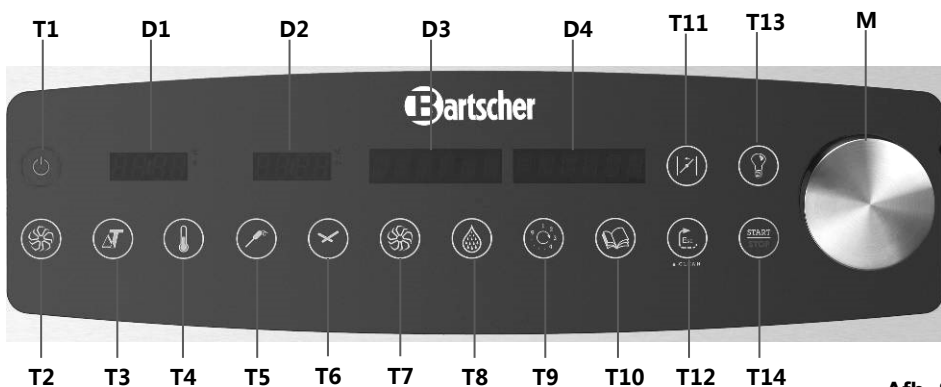
#### **OPGELET!**

*Het apparaat is alleen bestemd voor professioneel gebruik en mag uitsluitend bediend worden door gekwalificeerd keukenpersoneel.*

- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.
- Het apparaat mag uitsluitend worden bediend door geschoold personeel. Om het risico op ongevallen of beschadiging van het apparaat te beperken, is het van belang om het personeel regelmatig precieze veiligheidsinstructies te geven.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, tenzij dit onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor de veiligheid gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over veilig gebruik van het apparaat.
- Kinderen moeten onder toezicht staan, om er zeker van te zijn dat zij niet met het apparaat gaan spelen of het aanzetten.
- Plaats **nooit** brandbare materialen in de buurt van het apparaat. **Brandgevaar!**
- De containers voor voedingsmiddelen of andere voorwerpen kunnen tijdens en na het koken bijzonder heet zijn; wees daarom voorzichtig bij het beetpakken ervan om verbrandingen te voorkomen. Raakt ze **alleen** aan met beschermende handschoenen. **Gevaar voor verbranding!**
- Wees bijzonder voorzichtig bij het openen van de deur van het apparaat, tijdens en na het kookproces: **gevaar voor verbranding** door het ontsnappen van stroom uit het apparaat.
- Kijk tijdens de werking uit voor de buitenoppervlakken van het apparaat, hun temperatuur kan stijgen tot meer dan 60 °C.
- Plaats geen brandbare voorwerpen, noch alcoholhoudende voedingsmiddelen in het apparaat: zij veroorzaken zelfontbranding en brand, die kunnen leiden tot ontploffingsverschijnselen.

- Vermijd het zouten van gerechten in de ovenruimte. Wanneer dit onvermijdelijk is, maak dan het apparaat zo snel mogelijk schoon: anders kan schade aan de ovenruimte ontstaan.
- Open de deur voorzichtig als de ovenruimte heet is. **Gevaar voor verbranding!**
- Bij beschadiging of breuk van de glazen onderdelen van de deur moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice. Gebruik het apparaat niet voordat de deur vervangen is.
- Laat de deur een klein beetje openstaan wanneer u het apparaat tijdelijk niet gebruikt (bv. 12 uur).
- Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt (bv. een aantal dagen), sluit dan de watertoevoer en de elektriciteit af.

## 6.2 Bediening



Afb. 8

Knop	Naam	Knopfunctie
T1	AAN/UIT	In- en uitschakelen van het apparaat
T2	Keuze werkingsmodus	Instelling hetelucht / stoom / combi-stomen
T3	$\Delta T$ (delta T koken)	Koken in de $\Delta T$ -modus
T4	Temperatuur	Koken met vaste temperatuur
T5	Kerntemperatuurmeter	Instelling van de temperatuur van de kerntemperatuurmeter (optie)

<b>T6</b>	Tijd	Instellen van de kooktijd of keuze voor onbeperkte kooktijd
<b>T7</b>	Ventilator	Instelling van de snelheid van de ventilator 1 - 3
<b>T8</b>	Vochtinjectie	Instelling van de bevochtiging in de COMBI- en VOCHTINJECTIE-modus
<b>T9</b>	Kookfasen / voorverwarming	Programmeren / activeren en deactiveren van kookfasen en instellen van voorverwarming
<b>T10</b>	Programma's	Selectie van opgeslagen programma's
<b>T11</b>	Stoomuitlaat	Openen / sluiten van de stoomuitlaat
<b>T12</b>	ESC-knop	Knop voor terugkeren
<b>T13</b>	Ovenruimteverlichting	Inschakelen / uitschakelen ovenruimteverlichting
<b>T14</b>	Start / Stop	Inschakelen / uitschakelen van het kookproces
<b>D1</b>	Temperatuuraanduiding	Aanduiding van de temperatuur in de ovenruimte of $\Delta T$
<b>D2</b>	Tijdaanduiding aanduiding kerntemperatuurmeter	Aanduiding van de kooktijd of de temperatuur van de kerntemperatuurmeter
<b>D3</b>	Aanduiding van de ventilatorsnelheid / vochtigheid	Aanduiding van de ventilatorsnelheid en de ingestelde vochtigheid
<b>D4</b>	Aanduiding kookfasen / programma's	Aanduiding van het programmanummer of kookfasenummer
<b>M</b>	Draaiknop / ENCODER	Door aan de knop te draaien stelt u de gewenste waarde in. Met een druk op de knop bevestigt u de ingestelde waarde.

## 6.3 Inleidende informatie over het gebruik van het apparaat

Het apparaat is ontworpen voor het bereiden van levensmiddelen in gesloten ruimten en mag uitsluitend voor dit doel gebruikt worden. Iedere andere toepassing van het apparaat is niet in overeenstemming met zijn bestemming, gevaarlijk en verboden.

Tijdens de werking moet toezicht gehouden worden op het apparaat.

Wij raden aan om voordat u begint met koken het apparaat voor te verwarmen met de automatische voorverwarmingsfunctie (**hoofdstuk 6.4.8, blz. 182**).

Het display is uitgerust met een touchscreen. Druk op de betreffende knop om de gewenste functie te kiezen. Voor het instellen van de gekozen kookparameter drukt u op de knipperende knop.

**Opgelet: het gebruik van dikke handschoenen kan het goed aanraken van de knoppen bemoeilijken**

Door te draaien aan de knop **M (Afb. 9)** kunt u de waarde van de gekozen functie instellen (bv. de temperatuur/tijd/vochtigheid verhogen of verlagen).

U bevestigt de ingevoerde waarde door op de knop **M (Afb. 9)** te drukken of de betreffende knop op het scherm.

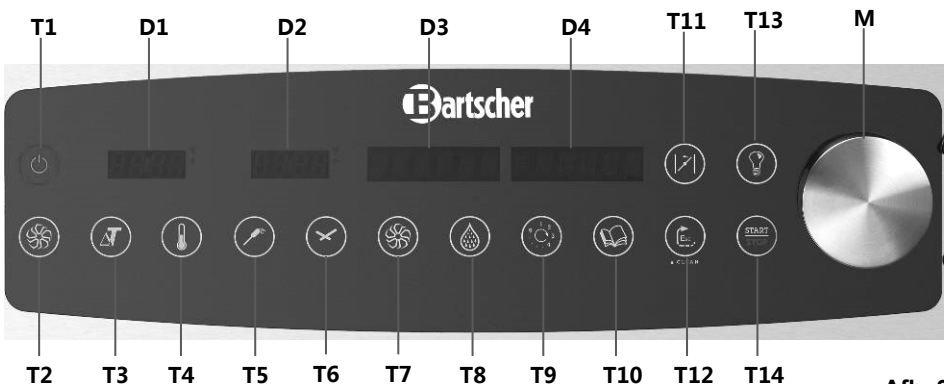
**Aanwijzing: door op de knop M (Afb. 9) te drukken kunt u het alarm uitschakelen.**

### In- en uitschakelen van het apparaat

Door de knop **T1 (Afb. 9)** gedurende 3 seconden ingedrukt te houden kunt u het apparaat in- of uitschakelen. Na inschakeling bevindt het apparaat zich in de stand-bystand en wacht op de instelling van de kookparameters.

Na uitschakeling van het apparaat door de hoofdschakelaar **T1 (Afb. 9)** enige tijd ingedrukt te houden, wordt de afsluitkraan vóór het apparaat gesloten.

Het is mogelijk dat na het uitschakelen van het apparaat de ventilator nog draait om de elektronica die zich boven de ovenruimte bevindt, af te koelen.



Afb. 9

### **Starten/stoppen van het koken**

Door op de knop **T14 (Afb. 9)** te drukken kunt u het kookproces starten of stoppen. Het openen van de deur onderbreekt het kookproces. Na het sluiten van de deur wordt een reeds gestart kookproces voortgezet vanaf het moment dat het werd onderbroken. U kunt een lopend kookproces onderbreken door op de knop **T14 (Afb. 9)** te drukken.

### **Koelen van de ovenruimte**

Houd de Esc-knop **T12 (Afb. 9)** net zo lang ingedrukt totdat de oorspronkelijke instellingen zijn hersteld. Druk vervolgens op de knop **T14 „Start/Stop“ (Afb.9)** om de koeling in te schakelen. **Sluit** daarna pas de **deur**.

De koeling van de ovenruimte werkt alleen wanneer de temperatuur die in de ovenruimte is gemeten, hoger is dan 50 °C.

### **Ovenruimteverlichting**

Voor het inschakelen van de ovenruimteverlichting drukt u op de knop **T13 (Afb. 9)**.

De ovenruimteverlichting schakelt automatisch uit na verloop van de ingeprogrammeerde tijd of na het indrukken van de knop **T13 (Afb. 9)**.



## 6.4 Handmatig programmeren

### 6.4.1 Temperatuur instellen

Schakel het apparaat in door op de knop **T1 (Afb. 10)** te drukken. Na inschakeling bevindt het apparaat zich in de stand-bystand en wacht op de instelling van de kookparameters.

Druk op de knop **T4 (Afb. 10)** om de **kooktemperatuur** in te stellen. Draai vervolgens aan de knop **M**: om de waarde te verhogen met de richting van de klok mee, om de waarde te verlagen tegen de richting van de klok in. Druk de knop **M** of de knop **T4 (Afb. 10)** in om de ingestelde waarde te bevestigen. De ingestelde temperatuur wordt getoond op de aanduiding **D1 (Afb. 10)**. De kooktemperatuur is afhankelijk van de gekozen werkingsmodus (**hoofdstuk 6.4.4, blz. 177**) en bedraagt:

**Hete lucht:** min. 50 °C - max. 280 °C

**Combi:** min. 50 °C - max. 250 °C

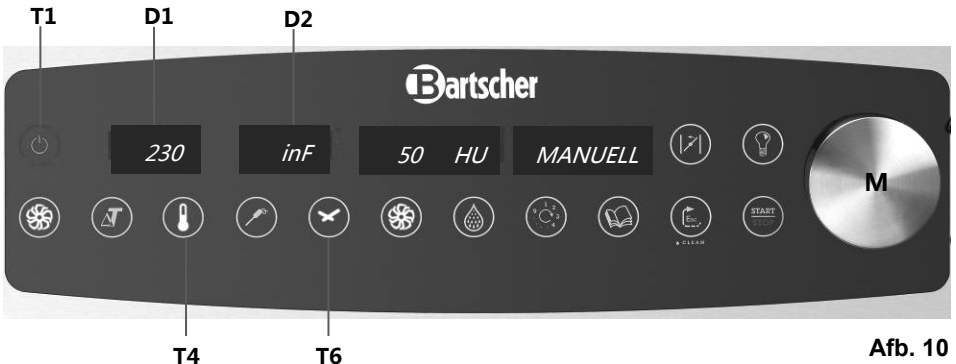
**Stoom:** min. 50 °C - max. 120 °C

### 6.4.2 Keuze werkingsmodus

Met de knop **T6 (Afb. 10)** kunt u de kooktijd instellen op de gewenste waarde of kiezen voor de modus „**onbeperkt**“. Na inschakeling van het apparaat wordt op de aanduiding **D2 (Afb. 10)** standaard de instelling „**inF**“ („**onbeperkt**“) getoond.

U kunt deze waarde wijzigen door op de knop **T6 (Afb. 10)** te drukken. Draai vervolgens aan de knop **M**: om de waarde te verhogen met de richting van de klok mee, om de waarde te verlagen tegen de richting van de klok in.

De instelling „**onbeperkt**“ is mogelijk door de knop **M** tegen de richting van de klok in te draaien, totdat op de aanduiding **D2 (Afb. 10)** „**inF**“ verschijnt. Druk de knop **M (Afb. 10)** of de knop **T6 (Afb. 10)** in om de ingestelde waarde te bevestigen.



### 6.4.3 Instelling van de snelheid van de ventilator

U kunt de werking van de ventilator instellen op een van de drie volgende beschikbare snelheden:

SNELHEID 1 (laag)

SNELHEID 2 (gemiddeld)

SNELHEID 3 (hoog)

Druk op de knop **T7** (Afb. 11) om de **ventilatorsnelheid** in te stellen.

Draai vervolgens aan de knop **M**: om de waarde te verhogen met de richting van de klok mee, om de waarde te verlagen tegen de richting van de klok in. Druk de knop **M** (Afb. 11) of de knop **T7** (Afb. 11) in om de ingestelde waarde te bevestigen. De ingestelde ventilatorsnelheid wordt getoond op de aanduiding **D3** (Afb. 11).

### 6.4.4 Keuze werkingsmodus

U kunt op het apparaat een van de drie volgende werkingsmodi kiezen

**HETELUCHT**

**COMBI**

**STOOM**

In de werkingsmodus **HETELUCHT** wordt bij de bereiding van gerechten alleen gebruikgemaakt van hete lucht. Er wordt geen vochtigheid in de vorm van stoom in de ovenruimte gebracht (de vochtigheid van het product neemt af).

In de werkingsmodus **STOOM** wordt de lucht verrijkt met stoom (vochtigheid 100%).

In de werkingsmodus **COMBI** wordt zowel gebruik gemaakt van hete lucht als van stoom in een vooraf ingestelde verhouding (ingesteld door de gebruiker).



Afb. 11

T7

Na inschakeling bevindt het apparaat zich standaard in de modus **HETE LUCHT**.

Druk op de knop **T8 (Afb. 12)** om deze modus te gebruiken.

De aanduiding **D3 (Afb. 12)** toont een vochtigheid van 0 = **0 HU**. Door aan de knop **M (Afb. 12)** te draaien stelt u de gewenste waarde in. Druk de knop **M (Afb. 12)** of de knop **T8 (Afb. 12)** in om de ingestelde waarde te bevestigen.

U kunt kiezen voor de werkingsmodus **STOOM** met behulp van de knop **T8 (Afb. 12)**.

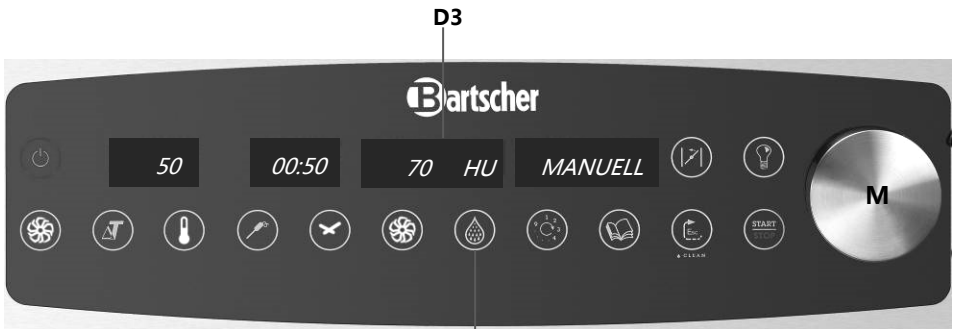
Op de aanduiding **D3 (Afb. 12)** verschijnt de waarde 100 = **100 HU**. Door aan de knop **M (Afb. 12)** te draaien stelt u de gewenste waarde in. U bevestigt uw keuze door de knop **M (Afb. 12)** of de knop **T8 (Afb. 12)** in te drukken.

U kunt kiezen voor de werkingsmodus **COMBI** met behulp van de knop **T8 (Afb. 12)**.

De aanduiding **D3 (Afb. 12)** toont een vochtigheid van tussen 10 en 90 = **10 HU / 90 HU**. Druk op de knop **T8 (Afb. 12)** en draai aan de knop **M (Afb. 12)** om de gewenste waarde in te stellen. Druk de knop **M (Afb. 12)** of de knop **T8 (Afb. 12)** in om de ingestelde waarde te bevestigen.

Overeenkomstig de bovenstaande omschrijving kan de werkingsmodus wijzigen, afhankelijk van de ingestelde vochtigheid:

Vochtigheid = 0	HETELUCHT	Bereiding van gerechten met hete lucht.
Vochtigheid = 10-90	COMBI	Bereiding van gerechten met hete lucht in aanwezigheid van stoom.
Vochtigheid = 100	STOOM	Bereiding van gerechten in aanwezigheid van stoom.



**Afb. 12**

**T8**

### 6.4.5 Koken met de kerntemperatuurmeter (optie)

Een alternatief voor de kooktijd voor een kookprogramma / kookfase is het monitoren van het bereidingsproces door middel van het meten van de temperatuur in het product. Deze werkwijze is bijzonder geschikt voor het klaarmaken van vlees, gevogelte en vis.

Druk op de knop **T5 (Afb. 13)**, de ingestelde temperatuur wordt getoond op de aanduiding **D2 (Afb. 13)**. Draai vervolgens aan de knop **M (Afb. 13)**: om de temperatuur te verhogen met de richting van de klok mee, om de temperatuur te verlagen tegen de richting van de klok in. Druk de knop **M (Afb. 13)** of de knop **T5 (Afb. 13)** in om de ingestelde waarde te bevestigen.

**Aanwijzing: de bereidingstemperatuur van het gerecht moet altijd 5 °C hoger zijn dan de ingestelde temperatuur in het product.**

**Positie kerntemperatuurmeter (optie):**

Plaats de kerntemperatuur zodanig in het voorbereide product dat het uiteinde zich in het midden van het dikste gedeelte van het gerecht bevindt.

**Oriëntatiewaarden van de kerntemperatuur:**

SOORT GERECHT	BEREIDINGSWIJZE	TEMPERATUUR
Rundvlees	rare	50 °C
	medium	60 °C
	doorbakken	70 °C
Kippenpoot	doorbakken	80 °C
Kipfilet	doorbakken	73 °C
Wit vlees	doorbakken	70-75 °C
Algemene bereiding	doorbakken	85-90 °C
Vis	gaar	67-72 °C



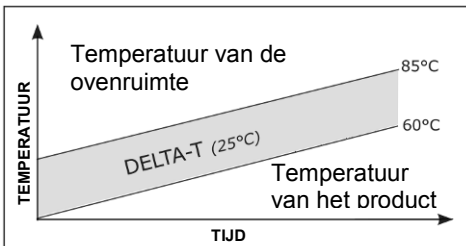
**Afb. 13**

## 6.4.6 Bereiden van gerechten met de functie Delta-T

Het bereiden van gerechten met toepassing van de functie **Delta-T** vindt niet plaats bij een vaste temperatuur, maar op basis van een temperatuurstijging van de ovenruimte die gelijk opgaat met de temperatuurstijging in het product die gemeten wordt met behulp van de kerntemperatuur, altijd in overeenstemming met de ingestelde waarde Delta-T.

Delta-T verwijst naar het temperatuurverschil tussen het binnenste van het product en de ovenruimte die door het apparaat in stand wordt gehouden tot het einde van het bereidingsproces (Afb. 14). **Voor het bereiden van gerechten met de functie Delta-T is een kerntemperatuurmeter noodzakelijk.** Druk op de knop **T3** (Afb. 15).

Op de aanduiding **D1** (Afb. 15) wordt  $\Delta T$  (Delta-T).



Afb. 14

Draai aan de knop **M**: om de temperatuur te verhogen met de richting van de klok mee, om de temperatuur te verlagen tegen de richting van de klok in.

Druk de knop **M** of de knop **T5** (Afb. 15) in om de ingestelde waarde te bevestigen. Stel vervolgens de binnentemperatuur van het product in op de manier die is beschreven in het voorgaande punt.

### Toepassing van de werkingsmodus $\Delta T$ :

De werkingsmodus  $\Delta T$  is met name geschikt voor het bereiden van gebrad of ham van gemiddelde tot grote omvang. Bij deze bereidingswijze wordt een ovenruimtetemperatuur toegepast die lager is dan de temperatuur die bij traditionele bereidingswijzen gangbaar is. Dankzij de langere bereidingstijd is het product malser en wordt een groot gewichtsverlies van het product voorkomen.

Wij bevelen de volgende  $\Delta T$ -temperatuur aan:

- 30 °C voor rood vlees met een binnentemperatuur tussen 45 °C en 55 °C.
- 25 °C voor wit vlees met een binnentemperatuur tussen 75 °C en 85 °C.



Afb. 15

### 6.4.7 Het programmeren van meerdere kookfasen

Ieder kookprogramma kan bestaan uit meerdere fasen waarvoor verschillende instellingen worden gedefinieerd (bereidingswijze, temperatuur, tijd, etc.). Ieder programma mag uit niet meer dan 9 fasen bestaan.

Na het invoeren van de parameters voor de eerste kookfase op de manier die eerder is omschreven, drukt u op de knop **T9 (Afb. 16)** en draait u de knop **M** in de richting van de klok. Op de aanduiding **D4 (Afb. 16)** verschijnt de tweede fase **STEP 2**. Druk op de knop **T2 (Afb. 16)** om te bevestigen dat u een volgende kookfase wilt inprogrammeren.

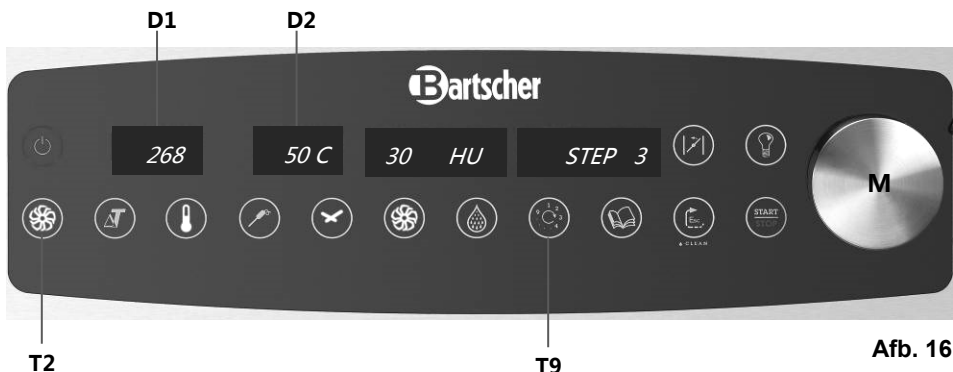
Voer de parameters voor de tweede kookfase in en herhaal de eerder beschreven stappen om een volgende fase aan het programma toe te voegen.

**Aanwijzing:** het is alleen mogelijk om een volgende kookfase toe te voegen, wanneer een eindtijd of een binnentemperatuur van het product is ingesteld. Als geen van deze twee parameters is ingesteld, is het niet mogelijk om tijdens de bereiding van het gerecht over te gaan naar de volgende fase.

**Aanwijzing:** als u overgaat naar de volgende kookfase begint de knop **T2 (Afb. 16)** te knippen totdat hij wordt ingedrukt. Het knippen van deze knop betekent dat deze fase niet is ingeprogrammeerd en dat het apparaat hem daarom niet kan uitvoeren.

#### Programmavoorbeelden:

Fase 1:	STOOM	110 °C	15 min.	VENTILATOR 3	100 HU
Fase 2:	STOOM	205 °C	6 min.	VENTILATOR 1	0HU
Fase 3:	COMBI	168 °C	50 °C	VENTILATOR 1	30 HU



## 6.4.8 Instelling automatisch voorverwarmen van de ovenruimte

Voor het beste kookresultaat bevelen wij aan de ovenruimte voor te verwarmen met behulp van de voorverwarmingsfunctie.

Deze handeling kan automatisch worden gericht bij de start van het kookprogramma. Na het invoeren van de parameters voor de eerste kookfase op de manier die eerder is omschreven, drukt u op de knop **T9** (Afb. 17) en draait u de knop **M** (Afb. 17) tegen de richting van de klok in totdat op de aanduiding **D4** (Afb. 17) het opschrift **PRE? N** verschijnt. Om de automatische voorverwarmingsfunctie te activeren drukt u op de knop **M** (Afb. 17). Op de aanduiding **D4** (Afb. 17) verschijnt het opschrift **PRE? Y**. Draai vervolgens de knop **M** (Afb. 17) in de richting van de klok om terug te keren naar de gekozen kookfase of om een nieuwe fase in te stellen.

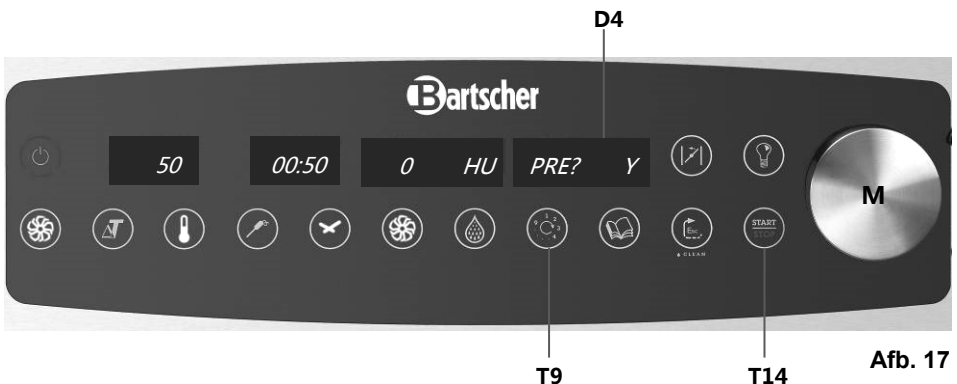
Zodra u het programma activeert met de knop **T14** (Afb. 17) begint het apparaat met voorverwarmen.

De automatische voorverwarmfunctie warmt het apparaat op tot een temperatuur die 25 °C hoger is dan de temperatuur die is ingesteld voor fase 1, zodat de beste temperatuur is gegarandeerd nadat u de deur heeft geopend en het koude product in de oven geplaatst.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt hoort u een geluidssignaal. U kunt nu het gerecht in de ovenruimte plaatsen.

**Opgelet: voor het voorverwarmen uit met een lege ovenruimte. Wacht met het plaatsen van het gerecht in de oven tot een geluidssignaal klinkt.**

**PRE? Y STEP 1 STEP 2 STEP 3 STEP 4** →



### 6.4.9 Openen en sluiten van de stoomuitlaat

In de modus **HETE LUCHT** kunt u het openen en sluiten van de stoomuitlaat te regelen. Het is de taak van de stoomuitlaat om de vochtigheid uit de ovenruimte af te voeren zodra de uitlaat wordt geopend.

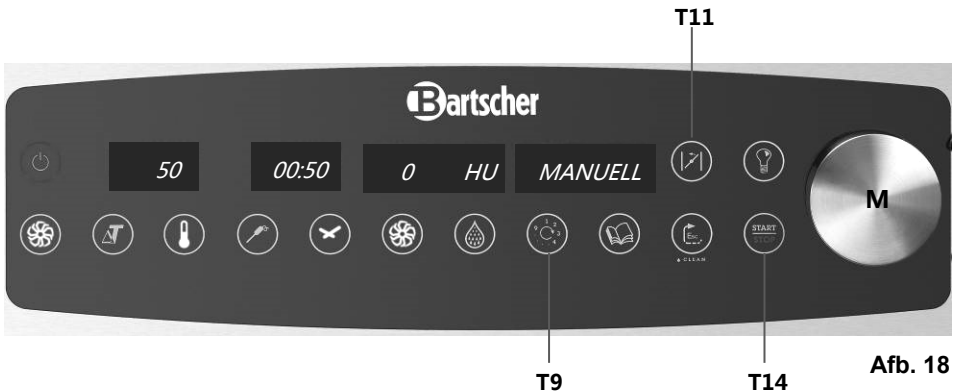
Druk op de knop **T11 (Afb. 18)** om de stoomuitlaat te openen.

Via de status van de knop **T11 (Afb. 18)** kunt u controleren of de stoomuitlaat open of dicht staat:

INGESCHAKELD = STOOMUITLAAT OPEN

UITGESCHAKELD = STOOMUITLAAT DICHT

**Aanwijzing: u kunt alleen de modus HETE LUCHT het openen en sluiten van de stoomuitlaat regelen. In de modi COMBI en STOOM wordt de stoomuitlaat automatisch bestuurd door het apparaat.**



Afb. 18



## 6.5 Programmeren

### 6.5.1 Opslaan van een kookprogramma in het geheugen

Ieder kookprogramma dat handmatig is gedefinieerd en bestaat uit 1 of meer kookfasen kan worden opgeslagen in het interne geheugen van het apparaat, zodat u het in de toekomst via het programmamenu opnieuw kunt gebruiken.

Na het invoeren van alle vereiste kookparameters moet u hiertoe de knop **T10 (Afb. 19)** 3 seconden ingedrukt houden. Op de aanduiding **D4 (Afb. 19)** verschijnt het nummer van het eerste vrije programma (indien er bijvoorbeeld al 3 programma's zijn opgeslagen onder de nummers 1, 2 en 3, verschijnt het nummer 4 als de volgende vrije geheugenplaats).

Door aan de knop **M (Afb. 19)** kiest u een programmanummer.

Sla vervolgens het ingestelde programma in door de knop **T10 (Afb. 19)** 3 seconden ingedrukt te houden. Op de aanduiding **D4 (Afb. 19)** verschijnt het opschrift **MEM.**

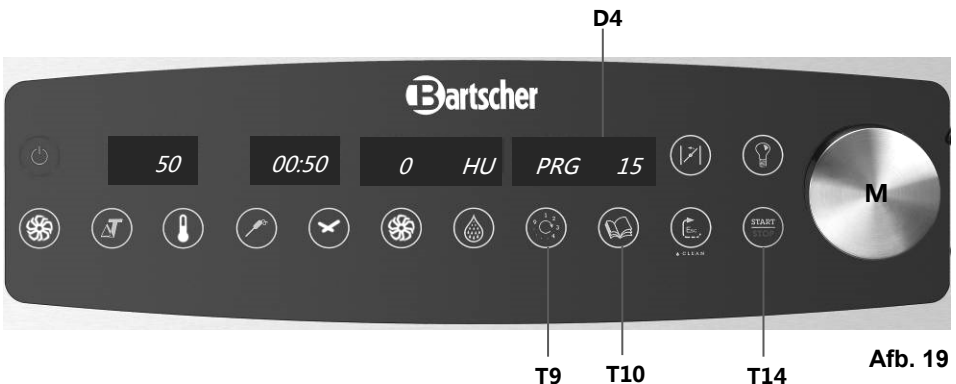
### 6.5.2 Laden van een opgeslagen kookprogramma

Druk in de stand-bymodus op de knop **T10 (Afb. 19)** en draai met de knop **M (Afb. 19)** om het nummer te kiezen van het programma dat moet worden geladen en dat op de aanduiding **D4 (Afb. 19)** verschijnt.

Start vervolgens het kookproces door op de knop **T14 „Start/Stop“ (Afb. 19)** te drukken.

**Aanwijzing:** u kunt de kookfase van het betreffende programma en bekijken door op de knop **T9 (Afb. 19)** te drukken en aan de knop **M (Afb. 19)** te draaien.

Op de display **D4 (Afb. 19)** wordt de kookfase (*STEP*) getoond waarin het apparaat zich op dat moment bevindt.



### 6.5.3 Wijzigen van een opgeslagen kookprogramma

Na het kiezen van een bepaald kookprogramma kunt u zijn kookparameters wijzigen op de manier die is beschreven in **hoofdstuk 5 „Handmatig programmeren“**.

Om wijzigingen in te voeren moet u de knop **T10 (Afb. 20)** 3 seconden lang indrukken. Het gewijzigde programma wordt opgeslagen in plaats van de eerdere versie.

### 6.5.4 Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van een opgeslagen programma

Een opgeslagen programma kan geheel of gedeeltelijk worden verwijderd.

Om een **kookprogramma in zijn geheel te verwijderen**, voert u de volgende handelingen uit:

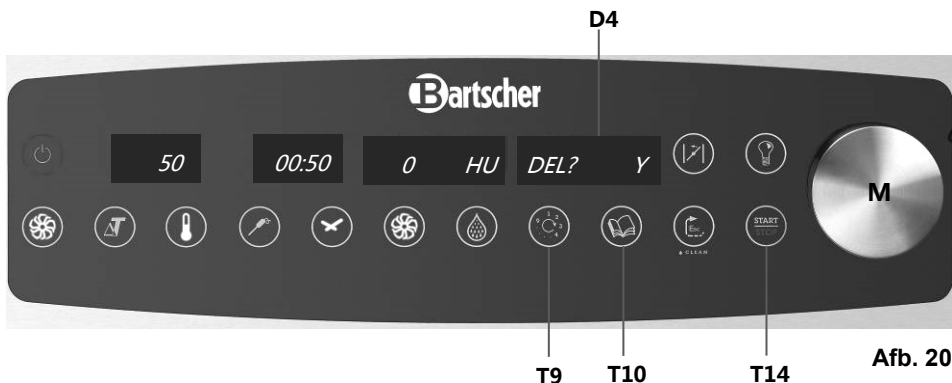
1. Kies het te verwijderen programma
2. Kies de eerste kook fase (*STEP 1*)
3. Houd de knop **T9 (Afb. 20)** ingedrukt
4. Op de aanduiding **D4 (Afb. 20)** verschijnt het opschrift **DEL? N**
5. Draai met de knop **M (Afb. 20)**, op de aanduiding **D4 (Afb. 20)** verschijnt de vraag **DEL? Y**. Bevestig uw keuze door op de knop **M** te drukken.

Om een **deel van een kookprogramma te verwijderen** kiest u de kookfase die moet worden verwijderd en drukt u op de knop **T9 (Afb. 20)** Handel verder als hierboven beschreven in de punten 4 en 5.

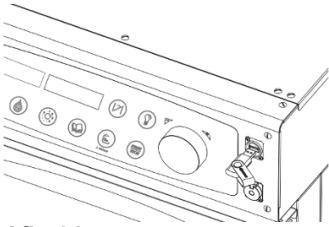
**Aanwijzing 1:** het verwijderen van een kookfase veroorzaakt tevens het verwijderen van alle volgende kookfasen.

**Voorbeeld:** wanneer een kookprogramma bestaat uit 5 kookfasen, worden als gevolg van het verwijderen van fase 3 ook de fasen 4 en 5 verwijderd.

**Aanwijzing 2:** na verwijdering van slechts een deel van het programma wordt het resterende deel in het geheugen opgeslagen als laatste record (dat wil zeggen zonder verwijderde fasen).



## 6.5.5 Importeren en exporteren van recepten van een USB-stick



**Afb. 21**

Het is mogelijk om op het apparaat kookprogramma's te importeren en exporteren via een USB-stick.

### Importeren van kookprogramma's:

1. Zet het apparaat aan.
2. Plaats een compatibele USB-stick in de USB-aansluiting (**Afb. 21**) van het apparaat.
3. Druk tegelijkertijd op de knop **M** (**Afb. 22**) en de knop **T10** (**Afb. 22**).

4. Het importeren is beëindigd zodra op de aanduidingen van het display de volgende informatie verschijnt:



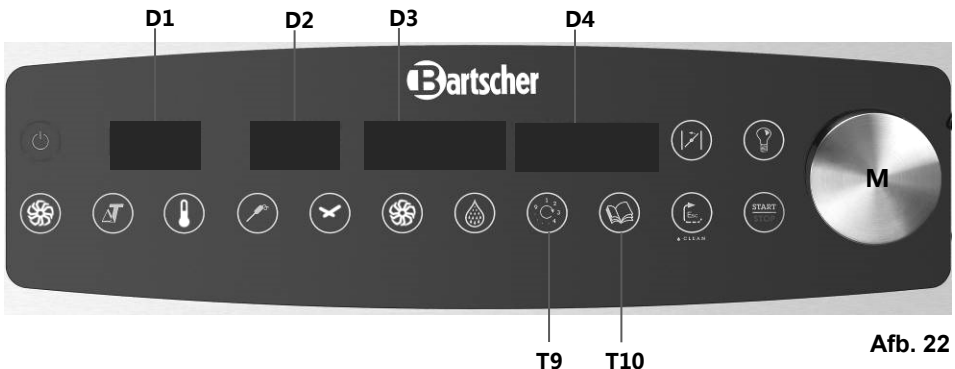
5. U kunt nu de USB-stick uit het apparaat halen.

### Exporteren van kookprogramma's:

1. Zet het apparaat aan.
2. Plaats een compatibele USB-stick in de USB-aansluiting van het apparaat.
3. Druk tegelijkertijd op de knop **M** (**Afb. 22**) en de knop **T9** (**Afb. 22**).
4. Het exporteren is beëindigd zodra op de aanduidingen van het display de volgende informatie verschijnt:



5. U kunt nu de USB-stick uit het apparaat halen.



**Afb. 22**

## 7. Reiniging en onderhoud

### 7.1 Veiligheidsvoorschriften



#### **OPGELET!**

***Voordat u begint met om het even welke handeling in verband met het reinigen van het apparaat, moet u het loskoppelen van het lichtnet, de watertoevoer afsluiten en wachten tot het apparaat volledig is afgekoeld***

- Maak het apparaat **dagelijks** na afloop van de werkdag schoon, om te zorgen voor storingsvrije werking, hygiëne en goede prestaties.
- Gebruik geen zuurhoudende producten, schuurmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen die zand of natronloog bevatten.
- Gebruik geen stalen schuursponsjes, borsteltjes of schrapers van staal.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel, noch de stekker **nooit** onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.



#### **OPGELET!**

***Het apparaat is niet geschikt om met een directe waterstraal af te spoelen. In verband hiermee mag u geen hogedruk waterstraal gebruiken om het apparaat te reinigen (van binnen en van buiten).***

### 7.2 Reiniging

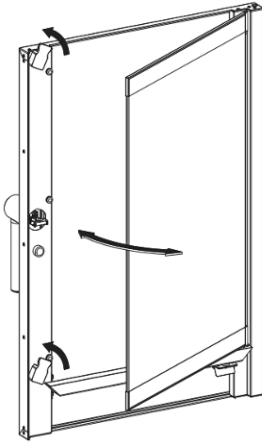
#### ***Regelmatig reinigen van de ovenruimte***

- Om het schoonmaken van het apparaat te vereenvoudigen, kunt u de oplegrails verwijderen. Maak hiertoe de bevestigingsschroeven los en neem de oplegrails uit het apparaat.
- Gebruik voor het reinigen van de ovenruimte alleen lauw water met een mild schoonmaakmiddel. Spoel vervolgens alle schoongemaakte oppervlakten af met schoon water en maak ze goed droog. Zorg ervoor dat er geen resten schoonmaakmiddel achterblijven.

#### ***Schoonmaken van de buitenkant***

- Gebruik voor het schoonmaken van de buitenoppervlakken van het apparaat alleen een vochtig doekje.
- Gebruik uitsluitend speciale middelen voor het schoonmaken van roestvrij staal voor het schoonmaken van de buitenkant, het gebruik van ongeschikte schoonmaakmiddelen kan corrosie van het apparaat veroorzaken.
- Gebruik **geen** chloorhoudende middelen (bleekmiddelen, zoutzuur, etc.).
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om de oppervlakten droog te maken en te polijsten.

## Reiniging van de deur van het apparaat



Afb. 23

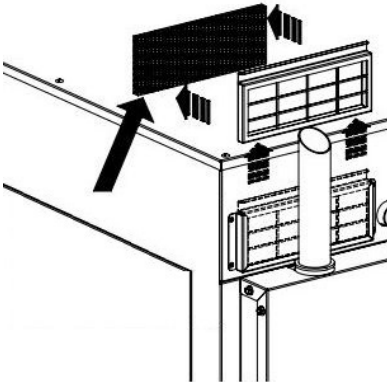
- Voordat u begint met het schoonmaken van de glazen deur moet het apparaat volledig zijn afgekoeld.
- De dubbele beglazing maakt het schoonmaken van de deur van het apparaat makkelijker. U kunt de binnenruit opendraaien.
- Maak hiertoe het bovenste en onderste staalplaatje dat de binnenruit blokkeert los. Draai de plaatjes met de richting van de klok mee.
- Klap de binnenruit open (Afb. 23).
- Maak de binnenruit aan beide kanten en de deur van het apparaat schoon met een geschikt schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen agressieve of grove schoonmaakmiddelen.
- Sluit de binnenruit en plaats de staalplaatjes weer in hun uitgangspositie.



### **OPGELET!**

**Let er op dat de binnenruit goed wordt vastgehouden door de staalplaatjes, anders is het niet mogelijk om de deur te sluiten.**

## 7.3 Reiniging van het luchtfilter



Afb. 24

Om ervoor te zorgen dat de elektronische onderdelen van het apparaat niet oververhit raken, moet het luchtfilter regelmatig, **minimaal één keer per maand**, worden schoongemaakt.

Het luchtfilter bevindt zich in het achterste gedeelte van het apparaat (Afb. 24). Hiervoor dienen de volgende handelingen te worden uitgevoerd:

1. Pak het lipje van het luchtfilter en trek hem omhoog uit de spleet.
2. Haal het luchtfilter uit zijn behuizing, maak hem schoon met lauw water en een neutraal schoonmaakmiddel en droog hem af met een schoon doekje.
3. Plaats het luchtfilter opnieuw in de behuizing en schuif hem in de spleet.



### **OPGELET!**

**Wanneer het alarm „Hi Temp“ afgaat, is de oorzaak meestal gelegen in vuilophoping op het luchtfilter. Maak het luchtfilter onmiddellijk schoon!**

## 8. Mogelijke storingen

Storing	Oplossing
Het apparaat schakelt niet in.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of er spanning staat op het lichtnet en of de hoofdschakelaar is ingeschakeld.</li> <li>• Controleer de smeltzekeringen van het apparaat.</li> <li>• Controleer of de glazen deur juist is gesloten.</li> <li>• Controleer of de parameters van de gekozen bereidingscyclus goed zijn ingesteld.</li> <li>• Controleer of er geen melding is gemaakt van fouten in de werking van het apparaat</li> </ul>
Als het apparaat na de genomen maatregelen nog steeds niet aangaat, neem dan contact op met de servicedienst.	
De ventilator schakelt uit tijdens de werking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schakel het apparaat uit en wacht tot de beveiliging tegen oververhitting de motor weer automatisch inschakelt.</li> <li>• Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn.</li> </ul>
Indien de storing opnieuw optreedt, neem dan contact op met de servicedienst.	
De verlichting van de ovenruimte werkt niet.	<p><b>Gebruik enkel hittebestendige gloeilampen!</b></p> <p>Vervang het lampje van de binnenverlichting op de volgende wijze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zorg ervoor dat de automatische zekering vóór het apparaat is ingeschakeld,</li> <li>- maak de schroeven los en verwijder de oplegrails die zich aan de linker binnenkant van het apparaat bevinden,</li> <li>- maak de schroeven van het interne verlichtingsscherm los,</li> <li>- verwijder het scherm, het ruitje en de dichting,</li> <li>- vervang het kapotte lampje door een nieuw halogeenlampje van 25 W,</li> <li>- bevestig het scherm, het ruitje en de dichting opnieuw,</li> <li>- maak de oplegrails vast.</li> </ul>
Indien de storing opnieuw optreedt, neem dan contact op met de servicedienst.	
Er komt geen water uit de stoomslang.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de waterkraan openstaat.</li> </ul>
Indien de storing opnieuw optreedt, neem dan contact op met de servicedienst.	



## **OPGELET!**

De bovengenoemde problemen moeten worden beschouwd als voorbeelden. Als er zich dergelijke of vergelijkbare problemen voordoen, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen en niet verder gebruiken. Wanneer het niet lukt om de storingen te verhelpen, dient u zich onverwijld te melden bij de klantenservice of het verkooppunt om het apparaat te laten nakijken en herstellen. Zorg ervoor dat u het artikelnummer en het serienummer van het apparaat bij de hand heeft. Deze gegevens staan op het typeplaatje op de achterkant van het apparaat. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

## **9. Afvalverwijdering**

### **Oude apparaten**

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



### **WAARSCHUWING!**

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



### **AANWIJZING!**



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

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Service-hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)