



120791

NEDERLANDS**Inhoudsopgave**

1. Veiligheid	134
1.1 Symboolverklaring	134
1.2 Veiligheidsaanwijzingen	135
1.3 Reglementair gebruik	139
2. Algemeen	140
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring	140
2.2 Auteursrecht	140
2.3 Verklaring van Conformiteit	140
3. Transport, verpakking en bewaring	141
3.1 Controle bij aflevering	141
3.2 Verpakking	141
3.3 Bewaring	141
4. Specificaties	142
4.1 Overzicht van onderdelen	142
4.2 Technische Gegevens	143
5. Installatie en bediening	144
5.1 Installatie	144
5.2 Bediening	145
6. Reiniging	152
7. Mogelijke storingen	153
8. Afvalverwijdering	154

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

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



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

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

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

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

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

Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

1. Veiligheid

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

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

1.1 Symboolverklaring

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



GEVAAR!

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING!

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.



HEET OPPERVLAK!

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



VOORZICHTIG!

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.



TIP!

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen moeten zich onder toezicht bevinden om er zeker van te zijn dat zij niet met het apparaat spelen en hem ook niet aan zetten.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als hij in perfecte staat is en veilig in gebruik. In geval van defecten in de werking, het apparaat van het lichtnet halen (de stekker uit het stopcontact halen) en contact opnemen met de service.

- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsels.
- Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Om het gevaar te vermijden dient men zich te houden aan de onderstaande aanwijzingen:

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen. Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De voedingskabel niet bedekken. Houd de voedingskabel verwijderd van de werkplek en dompel hem niet onder in water of andere vloeistoffen.

- 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.
- Trek de voedingskabel altijd aan de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat nooit aan de voedingskabel verplaatsen, optillen of voortbewegen.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat **gevaar voor elektrische schokken**.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Trek de stekker uit het stopcontact
 - als u het apparaat niet gebruikt;
 - als er tijdens het gebruik storingen optreden;
 - vóór reiniging van het apparaat.



HEET OPPERVLAKE! Risico op verbranding!

Om het gevaar te vermijden dient men zich te houden aan de onderstaande aanwijzingen:

- Tijdens het werk is het oppervlak van het apparaat erg heet! Om verbranding van handen en vingers te voorkomen het hete oppervlak alleen aanraken aan de handgrepen en bedieningselementen.

- Ook na het uitschakelen van het apparaat zijn het oppervlak, de GN containers en het rooster nog lange tijd heet. Met het reinigen van het apparaat en de accessoires dient te worden gewacht tot hij voldoende is afgekoeld.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!

Om het gevaar te vermijden dient men zich te houden aan de onderstaande aanwijzingen:

- Er bestaat een risico op verbranding door damp die opstijgt uit de gaarruimte en in het bijzonder dient men uiterst voorzichtig te zijn bij het openen van de glazen deur.



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand of explosie!

Om het gevaar te vermijden dient men zich te houden aan de onderstaande aanwijzingen:

- Het apparaat **nooit** gebruiken dichtbij brandbare en gemakkelijk vlambare materialen (bijv. benzine, spiritus, alcohol). De hoge temperatuur kan er voor zorgen dat het verdampt en in aanraking komend met ontstekingsbronnen kan het leiden tot deflagratie en als consequentie daarvan letsel en schade aan voorwerpen.
- Het apparaat niet gebruiken in de buurt van lichtontvlambare voorwerpen, bijv. gordijnen of onder hangende kasten. **Risico op vuur en brand!**
- Tijdens het werk is het nooit toegestaan het apparaat af te dekken noch voorwerpen erop te plaatsen.
- In het geval van brand, voor het aanwenden van handelingen om het vuur te doven, het apparaat van het lichtnet halen.

Let op: Geen water gieten op het apparaat dat nog onder stroom staat. **Gevaar voor een elektrische schok!**

1.3 Reglementair gebruik

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

De **compact combi-steamer** is uitsluitend bestemd voor de volgende doeleinden:

- bereiden van vlees, vis en groente;
- bakken van brood, deegwaren en taarten;
- opwarmen van gerechten;
- ontdooien van diepgevroren producten;
- bakken;
- bereiden van gekoelde en bevroren gerechten;

De **compact combi-steamer** mag niet worden gebruikt voor:

- verwarming van ruimten;
- drogen van kleding
- bewaren van brandbare voorwerpen;
- opwarmen en verhitten van brandbare, voor de gezondheid schadelijke, vluchtige en daarmee vergelijkbare vloeistoffen en materialen.



VOORZICHTIG!

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

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

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

2. Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

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

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

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



VOORZICHTIG!

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

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

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

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

2.2 Auteursrecht

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



TIP!

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

2.3 Verklaring van Conformiteit



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

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

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

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

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

3.2 Verpakking

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



Indien u de verpakking wilt 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

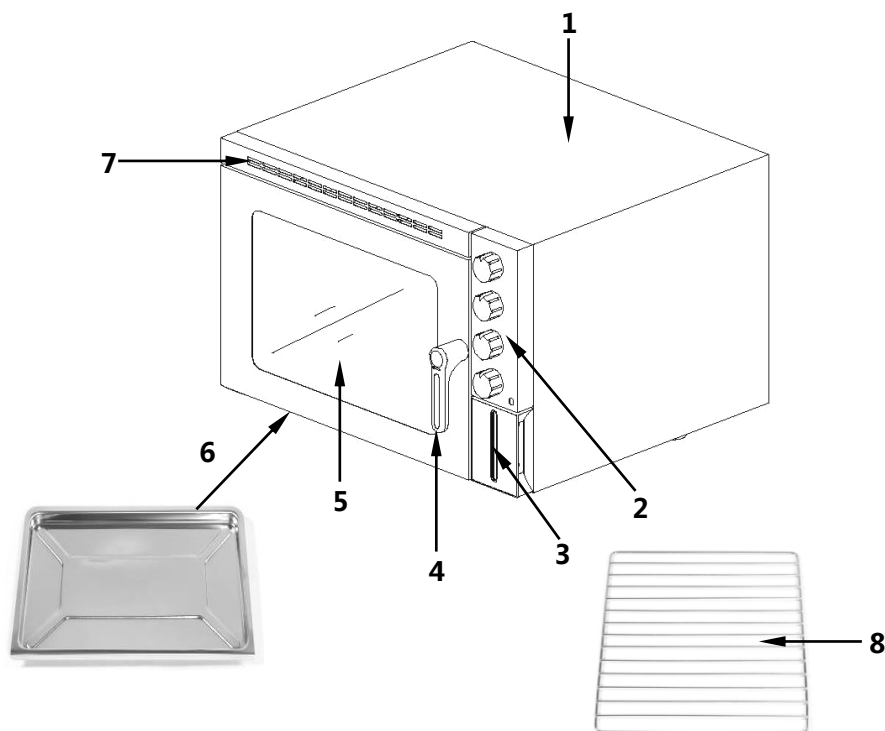
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

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.

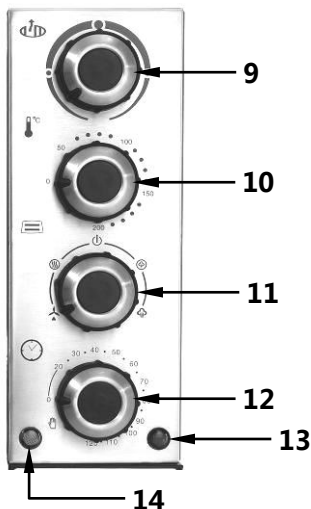
4. Specificaties

4.1 Overzicht van onderdelen



- 1** Behuizing
- 2** Bedieningspaneel
- 3** Watercontainer
- 4** Handgreep deur
- 5** Glazen deur
- 6** Schaal voor condenswater
- 7** Ventilatie-openingen
- 8** Rooster

Bedieningspaneel



- 9** Dampaflaatregelaar
- 10** Temperatuurregelaar
- 11** Functieknop
- 12** Timer
- 13** Controlelampje (rood)
- 14** Functiecontrolelampje (groen)

4.2 Technische Gegevens

Naam	Compact combi-steamer
Art. Nr.:	120791
Materiaal:	RVS
Uitvoering:	▪ voor 4 x GN 2/3 ▪ 4 functies: ontdooien / hete lucht / gemengde warmtebehandeling / stomen ▪ Container voor water 1,3 liter ▪ Schaal voor condenswater
Temperatuurbereik:	50 °C – 200 °C
Timer:	tot 120 Min.
Aansluitwaarde:	2,5 kW / 230 V 50 Hz
Afmetingen:	buiten: B 550 x D 545 x H 380 mm binnen: B 360 x D 330 x H 260 mm
Gewicht:	20 kg
Accessoires:	1 rooster

Wijzigingen voorbehouden!

5. Installatie en bediening

5.1 Installatie

Plaatsing

- Het apparaat uitpakken en het verpakkingsmateriaal verwijderen volgens de milieuwetgeving.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, droge en watervaste ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Plaats het apparaat **nooit** in een vochtige of natte omgeving.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Plaats het apparaat zodanig, dat de ventilatieopeningen aan de achterkant niet bedekt of geblokkeerd worden.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van muren of voorwerpen die gemaakt zijn van brandbaar materiaal. Zorg dat aan alle kanten een vrije ruimte is van minimaal 20 cm.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.
- Trek voorzichtig het beschermfolie van de binnenwanden.



VOORZICHTIG!

Verwijder nooit het typeplaatje en waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.

Aansluiting



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijk 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!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stopcontacten.

- Elk elektrisch circuit van stopcontacten moet met minstens 16A afgezekerd worden. Sluit het toestel enkel direct op een wandstopcontact aan; verdelers of meervoudige stopcontacten mogen niet gebruikt worden.

5.2 Bediening

Vorbereitung van het apparaat

- Maak het apparaat voordat u het aanzet van binnen en van buiten schoon met een zacht, vochtig doekje en een mild schoonmaakmiddel.
- Maak het rooster, de GN-container en de watercontainer voor gebruik schoon met een mild schoonmaakmiddel. Spoel de onderdelen in schoon water en maak ze droog met een zachte, droge theedoek.
- Plaats de gevulde watercontainer in het apparaat.
- Warm het apparaat voor het eerste gebruik gedurende 5 minuten op, zonder accessoires en op de hoogste temperatuur, om de industriële vetten uit het apparaat te verwijderen. Open vervolgens de glazen deur, zodat de rookresten kunnen ontsnappen. Bij het volgende gebruik van het apparaat is voorverwarming niet meer nodig.

Geschikte accessoires

- Maak voor de bereiding van gerechten in de combi-steamer gebruik van geschikte GN 2/3 containers (geperforeerd of ongeperforeerd).
- Voor vis bevelen wij ongeperforeerde GN containers aan, om de sappen die tijdens het kookproces ontstaan op te vangen. Gebruik voor groenten en aardappelen geperforeerde GN 2/3 containers.
- Past u tijdens het bereiden van de gerechten een geperforeerde GN container toe, plaats dan een ongeperforeerde GN container in een van de lagere inschuifposities om de sappen of de vetten die tijdens het kookproces ontstaan op te vangen.
- Geschikte 2/3 GN containers kunnen in of op de geleiders worden geschoven.



Alleen GN-containers uit het Bartscher-assortiment passen optimaal in de oven.

Mogelijke uitrustingsvarianten:

- 3 x 2/3 GN container, diepte 40 mm + 1 x 2/3 GN container, diepte 20 mm;
- 4 x 2/3 GN container, diepte 40 mm;
- 2 x 2/3 GN container, diepte 65 mm + 1 x 2/3 GN container, diepte 40 mm (of 1 x 2/3 GN container, diepte 20 mm).



In principe is de juiste keuze van GN containers voor de uitrusting van het apparaat afhankelijk van de vulhoogte van de container.

- U kunt ook andere vormen die geschikt zijn voor gebruik bij hoge temperaturen gebruiken voor het bakken van taart, vlees of soufflés. Plaats de vorm op het rooster op de gewenste hoogte in de combi-steamer.
- U bereikt het beste resultaat als u kleinere vormen gebruikt voor het bakken van taart, vlees of soufflés.
- Let er op dat u de juiste accessoires kiest zodat de warmte gelijkmatig verspreid kan worden over de containers en in de oven.

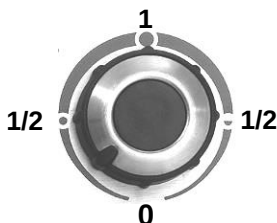


TIP!

**Gebruik alleen vuurvaste vormen voor het bakken van vlees en taarten.
Let op de gegevens die door de producent zijn verstrekt!**

Instellingen

Stoom



Met de dampaflaatregelaar stel je in hoeveel damp uit de kookkamer wordt gelost. Hierdoor bepaal je de intensiteit van de damp in de kookkamer. Bij stomen of gecombineerd koken kan je met de dampaflaatregelaar de dampsterkte (hoeveelheid damp) instellen.

Kies, afhankelijk van de aard van het klaar te maken gerecht, tussen:

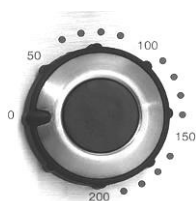
- 0 - (geen dampaflaat),**
- 1/2 - (●) halve kracht of**
- 1 - (●) veel dampaflaat.**



TIP!

Ook bij gesloten regulator van de stoomtoevoer (positie „0”) kan er door de ventilatieopeningen stoom ontsnappen. In dat geval is de vochtigheid in het apparaat bijna 100% is, en wordt alleen overtollige stoom afgevoerd.

Temperatuur



U kunt met behulp van de temperatuurregelaar de temperatuur instellen tussen 50 °C en 200 °C.

De gekozen temperatuurstelling blijft constant gedurende het gehele kookproces.

In de positie „0“ werkt het apparaat niet.

Functies

U kunt met behulp van de functieknop verschillende bereidingsfuncties kiezen (zie de symbolen op de functieknop):



- „“ - voor **ontdooien** (alleen de ventilator werkt, niet de verwarmingselementen);
- „“ - voor **bereiding** met toepassing van **circulatie** (de ventilator en de verwarmingselementen werken);
- „“ - voor **uitschakelen van de bereiding**;
- „“ - voor **gecombineerde garing** (alle verwarmingselementen werken en de ventilator werkt volgens de stand stromgaring);
- „“ - voor het **opwarmen** met staande damp (zonder ventilator).

Tijd



U kunt de tijd instellen tot 120 minuten met behulp van de timer. In de stand „0“ schakelt het apparaat zich uit en het bereidingsproces stopt.

U kunt ook kiezen voor handmatige instelling „“, zonder tijdsbegrenzing.

Als u de exacte bereidingstijd weet, kunt u deze direct instellen met behulp van de timer.

Hij kan tijdens het bereidingsproces vrij aangepast worden.

Als de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en schakelt de combi-steamer zich automatisch uit.



Het apparaat onderbreekt het werk bij geopende deur, de verwarmings-elementen en de ventilator schakelen uit, de geprogrammeerde tijd gaat echter niet over op een pauze.

Bereidingswijzen

Ontdooien

1. Plaats het rooster op de middelste inschuifposities van de oven. Plaats de bevroren gerechten in geschikte containers op het rooster of doe ze in een GN 2/3 container en schuif deze in de inschuifposities. Sluit de glazen deur van het apparaat.
2. Stel de functie „“ in.



TIP!

Om het apparaat in te schakelen moet de timer aan staan!

3. Stel met behulp van de timer een ontdooitijd in die bij de grootte en hoeveelheid van de gerechten past. Het rode controlelampje gaat branden.
4. Controleer regelmatig de voortgang van het ontdooien.
5. Na het verstrijken van de ingestelde tijd dooft het rode controlelampje en het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit. Het ontdooiproces is beëindigd.

Koken/Bakken

1. Plaats het rooster of de GN container met gerechten op de juiste hoogte in het apparaat. U bereikte de beste resultaten als u de gerechten klaarmaakt op de hoogste of middelste inschuifposities van de combi-steamer.



TIP!

Bij deze bereidingswijze is het niet nodig om de combi-steamer voor te verwarmen.

2. Sluit de deur van het apparaat.
3. Zet de functieknop op de positie „“
4. Stel de gewenste temperatuur in.



TIP!

Om het apparaat in te schakelen moet de timer aan staan!

5. Stel de gewenste tijd in. Het rode controlelampje gaat branden.
6. Het groene functiecontrolelampje gaat branden zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Als de temperatuur in het apparaat daalt, gaat dit lampje uit.
7. Na het verstrijken van de ingestelde tijd doven beide controlelampjes. U hoort een geluidssignaal en het bereidingsproces is beëindigd.
8. Deze functie van het apparaat kan worden gebruikt voor het bakken van brood, kaarten, pastetjes, banketbakkersproducten, het bakken/koken van vlees etc.

Stoomgaring

1. Stomen vindt plaats bij een temperatuur tussen 60 °C en 120 °C.
2. Voordat u begint met de stoomgaring, vult u de watercontainer met water en plaatst hem in het apparaat.



VOORZICHTIG!

Voor de juiste werking van het apparaat moet u ervoor zorgen dat er geen kalkaanslag ontstaat in het reservoir. Gebruik hiertoe drinkwater met een hardheid die niet hoger is dan 7°dH.

3. Kies de functie „“ om de combi-steamer op te warmen. Stel de temperatuur in op 100 °C.



TIP!

Om het apparaat in te schakelen moet de timer aan staan!

4. Stel de gewenste tijd in. Het rode controlelampje gaat branden.
5. Het groene functiecontrolelampje gaat branden zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
6. Plaats nu de gerechten op de gewenste hoogte. U bereikt de beste resultaten als u de gerechten klaarmaakt op de hoogste of middelste inschuifposities van de combi-steamer.
7. Deze bereidingswijze is met name geschikt voor groenten, aardappelen en vis.
8. Kies voor bereiding met stoom de functie „“.
9. Stel de temperatuur en tijd in die past bij het gerecht. Het stoomgaringsproces begint.
10. Het groene functiecontrolelampje gaat branden zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Als de temperatuur in het apparaat daalt, gaat dit lampje uit en het apparaat warmt zichzelf opnieuw op tot de ingestelde temperatuur.
11. Met behulp van de stoomregulator het juiste stoomvermogen uitkiezen. Als ondanks de gesloten stoomregulator nog steeds stoom uit de ventilatieopeningen komt, dan bedraagt de vochtigheid in het apparaat bijna 100%.
12. Deze functie kan worden gebruikt voor het opwarmen van gerechten op borden, zonder kwaliteitsverlies van de gerechten.
13. Tijdens de stoomgaring kan op ieder moment de temperatuur, bereidingstijd en het stoomvermogen worden bijgesteld.

Een volle watercontainer volstaat voor ca. 110 minuten stoomgaring.

Koken/bakken gecombineerd

1. Wanneer u kiest voor deze functie, vul dan de watercontainer met water en plaats hem in het apparaat.
2. Kies de functie „“ om het apparaat op te warmen.
3. Stel de gewenste temperatuur in.



TIP!

Om het apparaat in te schakelen moet de timer aan staan!

4. Stel de tijd in. Voor het voorverwarmen kunt u ook kiezen voor de instelling „“. Het rode controlelampje gaat branden.
5. Het groene functiecontrolelampje gaat branden zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
6. Plaats nu de gerechten in de combi-steamer.
7. Gebruik geschikte GN 2/3 containers of andere vormen voor het bakken van gerechten. U bereikte de beste resultaten als u de gerechten klaarmaakt op de hoogste of middelste inschuifposities van de combi-steamer.
8. Kies voor de gecombineerde garing de functie „“.
9. Stel de voor het gerecht geschikte temperatuur en tijd in. Het groene functiecontrolelampje gaat branden zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Het lampje dooft als de temperatuur in het apparaat weer daalt.
10. Met behulp van de stoomregulator het juiste stoomvermogen uitkiezen. Als ondanks de gesloten stoomregulator er nog steeds stoom uit de ventilatieopeningen opstijgt, dan is de vochtigheid in het apparaat bijna 100%.
11. Deze functie van het apparaat kan worden gebruikt voor de gecombineerde garing van kip, varkensvlees, vis, garnalen, gevogelte etc.
12. Tijdens de gecombineerde garing kan op ieder moment de temperatuur, bereidingstijd en het stoomvermogen worden bijgesteld.

Een volle watercontainer volstaat voor ca. 110 minuten stoomgaring.



WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar!

Tijdens het werk ontsnapt hete stoom uit de voorste ventilatieopeningen. Voorzichtig zijn bij het openen van de deur. Gebruik pannenlappen of beschermende handschoenen om de gerechten eruit te nemen om te vermijden dat handen en vingers verbranden.

13. Zet alle regelaars op “0” en koppel het apparaat los van het lichtnet (trek de stekker uit het stopcontact!) als het apparaat niet meer gebruikt wordt.
14. Na iedere thermische bewerking dient de schaal voor condenswater die zich onder het apparaat bevindt, te worden geleegd.



WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar!

Het condenswater op de schaal kan heel heet zijn, en men moet voorzichtig zijn bij het eruit halen en legen.

Adviezen en tips

- Plaats gerechten in containers evenredig verdeeld in de oven, om een gelijkmatige bereiding te bereiken.
- Kruid de gerechten voor het bereidingsproces. Controleer de smaak tijdens de bereiding en voeg eventueel naar behoefte kruiden toe.
- Sommige gerechten nemen tijdens de bereiding in omvang toe. Let er daarom bij de keuze van de containers op, dat deze na het vullen met het rauwe gerecht voor niet meer dan 2/3 gevuld zijn.
- Om tijd en energie te besparen is het de moeite waard om de restwarmte in de combi-steamer na de bereiding van de gerechten te gebruiken voor de bereiding van de volgende gerechten, zolang het apparaat nog warm is.
- Voeg zo min mogelijk vet aan de gerechten toe, om spetteren van vet te voorkomen en het vetgehalte te reduceren.
- Plaats spetterende gerechten altijd op het laagste niveau van de combi-steamer.
- Als u ziet dat de gerechten te donker worden, verlaag dan de temperatuur. Als de gerechten te licht zijn of als het te lang duurt voordat ze gaar zijn, verhoog dan de temperatuur in het apparaat.

6. Reiniging



WAARSCHUWING!

Vóór het reinigen het apparaat van het lichtnet halen (de stekker eruit halen!). Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Gebruik geen hogedruk waterstraal om het apparaat te reinigen.

Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon om verbranding van bakresten te voorkomen.
- Maak het apparaat aan de binnen- en buitenkant schoon met een vochtig, zacht doekje.
- Als zich op de bodem van de ovenruimte water heeft verzameld, laat dit dan weglopen door de stop uit de afvoer te halen. Het water loopt dan in het schaal voor condenswater dat onder het apparaat is geplaatst.
- Haal voor het schoonmaken het schaal voor condenswater onder het apparaat vandaan en leeg het.
- Maak het rooster, de GN containers, de watercontainer en het schaal voor condenswater schoon onder stromend water met een zacht doekje of sponsje en een mild schoonmaakmiddel. Spoel deze onderdelen om in schoon water en maak ze zorgvuldig droog. De genoemde uitneembare onderdelen van het apparaat kunnen ook worden afgewassen in de afwasmachine.
- Maak het apparaat nooit schoon met scherpe keukenhulpjes om beschadiging van de coating van de combi-steamer te voorkomen.
- Als zich kalkaanslag heeft gevormd op de bodem van het apparaat of op het verwarmingselement voor stoomvorming, verwijder dit dan met een azijnoplossing of een in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel.
- Gebruik uitsluitend zachte doekjes en **vermijd** alle soorten scherpe schoonmaakhulpmiddelen die krassen kunnen maken op het metaal.
- Neem na het schoonmaken van het apparaat een schoon, zacht doekje om de bovenkant van het apparaat droog te wrijven.

Opbergen van het apparaat

- Als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt, dient deze te worden gereinigd volgens de bovenstaande beschrijving en opgeborgen op een droge, schone plaats, beveiligd tegen vorst, zon en kinderen. Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat.

7. Mogelijke storingen

Bij storingen koppelt u het apparaat los van het lichtnet. Controleer op basis van onderstaande tabel of de storing verholpen kan worden, voordat u de hulp van de service inroept of contact opneemt met de leverancier.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het apparaat is ingeschakeld maar het warmt niet op.	• Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact. • De timer is niet ingeschakeld. • De temperatuurregelaar is niet ingesteld.	• Stop de stekker in een geschikt stopcontact. • Stel de tijd in. • Stel de temperatuur in.
“Metalig” geluid tijdens de werking	• De ventilator is niet goed afgesteld.	• Neem contact op met de leverancier.
Het apparaat maakt geen stoom	• Te weinig water in de watercontainer.	• Vul de watercontainer.
Ondanks de toepassing van de juiste bak/kooktijd zijn de gerechten vaak verbrand.	• Defecte ventilator. • Defecte temperatuurregelaar.	• Neem contact op met de leverancier. • Neem contact op met de leverancier.

Indien de functiestoornissen niet verwijderd kunnen worden:

- Behuizing **niet** openen,
- Klantendienst informeren of contact opnemen met verkoper waarbij het volgende dient te worden opgegeven:
 - de aard van de werkingsstoornis;
 - het artikel- en serienummer (af te lezen op het typeplaatje aan de achterzijde van het apparaat).

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

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



WAARSCHUWING!

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



VOORZICHTIG!



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