

Gigasteam



117820

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

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



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2024-12-10

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	3
1.1	Symboolverklaring	3
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	4
1.3	Gebruik volgens bestemming	7
1.4	Oneigenlijk gebruik	7
2	Algemeen	8
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	8
2.2	Auteursrecht	8
2.3	Conformiteitsverklaring	8
3	Transport, verpakking en opslag	9
3.1	Transportinspectie	9
3.2	Verpakking	9
3.3	Opslag	9
4	Technische Gegevens	10
4.1	Technische Gegevens	10
4.2	Functies van het apparaat	12
4.3	Onderdelenoverzicht	13
5	Installatieinstructie	18
5.1	Installatie	18
5.2	Uitpakken en plaatsing	18
5.3	Elektrische aansluiting	21
5.4	Wateraansluiting	22
5.5	Aansluiting afvoer	24
5.6	Aansluiting dampafzuiging	24
5.7	Controle en acceptatietest	25
6	Gebruiksaanwijzing	25
6.1	Bediening	28
6.2	Koken	31
6.3	Menu Functie	33
6.3.1	Receptinstellingen	39
6.3.2	Systeemmenu	45
6.3.3	Automatische reiniging	50
7	Reiniging en onderhoud	53

7.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen.....	53
7.2	Reiniging.....	54
7.3	Onderhoud.....	56
8	Mogelijke storingen.....	56
9	Verwijdering.....	60



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

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

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

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

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

1 Veiligheid

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

NL

1.1 Symboolverklaring

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



GEVAAR!

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



WAARSCHUWING!

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



VOORZICHTIG!

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

ATTENTIE!

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

OPMERKING!

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

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

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

Veiligheid

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

Brandbare materialen

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

Hete oppervlakken

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

Verantwoordelijkheid van de bediener

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

Verantwoordelijkheden van de bediener:

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

NL

Bedienend personeel

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

Exploitatie alleen onder toezicht

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

Onjuist gebruik

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

1.3 Gebruik volgens bestemming

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

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

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- Voorbereiden van geschikte gerechten.

NL

1.4 Oneigenlijk gebruik

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

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

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

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

2.2 Auteursrecht

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

2.3 Conformiteitsverklaring

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

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

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

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

3.2 Verpakking

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

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

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

3.3 Opslag

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

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

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

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Naam:	Combi-steamer Gigasteam 20110DRS
Art. nr.:	117820
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal gaarruimte:	CNS 18/10
Aantal geleiderparen:	20
Geleiderformaat:	1/1 GN
Afstand tussen geleiderparen in mm:	65
Temperatuurbereik van – tot °C:	20 - 300
Temperatuurregulator iedere °C:	1
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 2880
Aantal warmtebehandelingsprogramma's max. geïnstalleerd in de fabriek / max. programmeerbaar:	250 / 1000
Aantal gaarfasen:	9
Aantal ventilatormotoren:	2
Aantal snelheidsstappen ventilator:	6
Wateraansluiting:	2 x 3/4"
Aansluitingswaarde:	38,4 kW 63 A; 400 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	935 x 1.030 x 1.870
Gewicht in kg:	310,4

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

- Bedrijfsmodus: elektrisch
- Apparaat aansluiting: 3 NAC
- Type geleiders: in lengterichting (met transportslede)
- Functies:
 - automatisch reinigingssysteem
 - Cooldown in gaarfase
 - stoomvorming door directe inspuiting
 - stoomopwekking via een ketel
 - stomen
 - Delta-T-garen
 - geheugen voor HACCP-gegevens
 - combi-steamen
 - handmatige bevochtiging
 - op lage temperatuur bereiden
 - omkering draairichting van de motor (ventilatorbladen)
 - convectie
- Kookmodus:
 - handmatig
 - selectie van recepten
- Rack control functie: nee
- Met reinigingsprogramma: ja
- Continue werking: ja
- Aansluiting thermische sonde: intern
- USB-aansluiting: aan de voorkant
- Stoomafzuiging: ja
- Interne verlichting: ja
- LED-bericht:
 - bevochtigen
 - Delta-T-garen
 - gaarfasen
 - kerntemperatuur
 - ventilatorsnelheid
 - programma

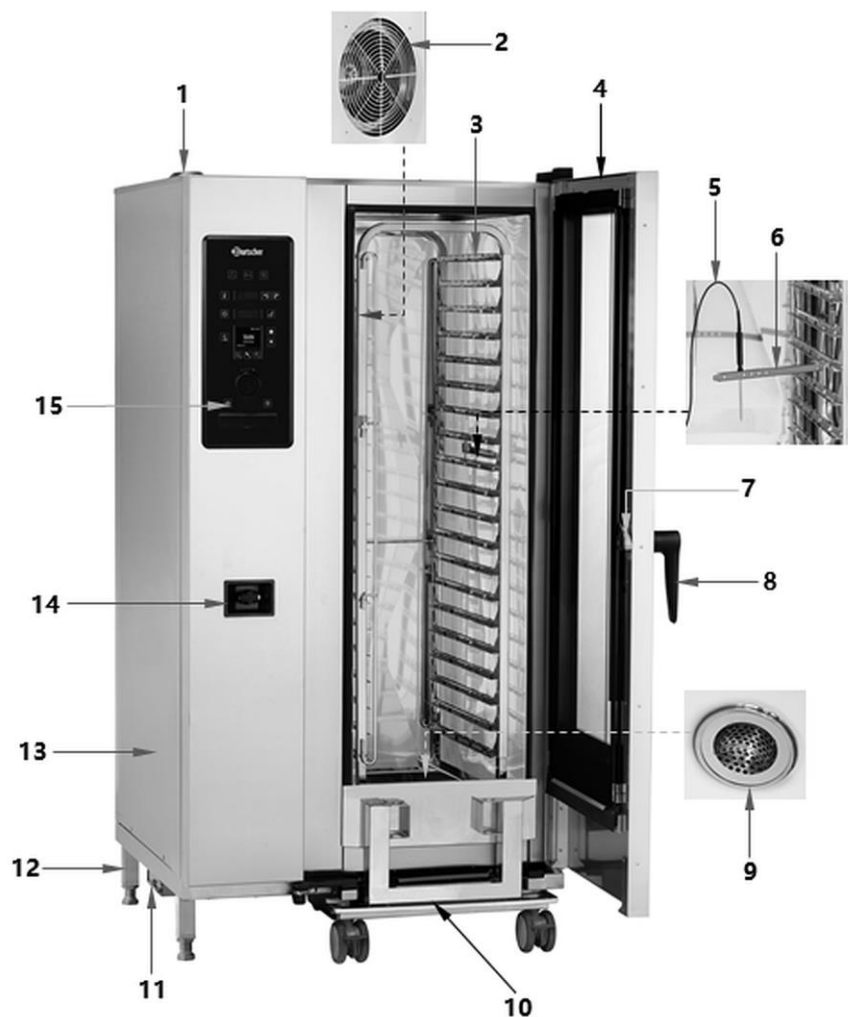
- temperatuur
 - tijd
- Besturing: draaiknop, drukknop
- Eigenschappen:
 - afgeronde gaarruimte
 - deur driedubbel glas
 - geïntegreerde handwasser
 - LED-verlichting in de deur
- Inbegrepen:
 - 1 transport trolley 20 x 1/1 GN
 - 1 thermische sonde, 4-punts meting
 - 2 x watertoevoerslang
 - montagematerialen
- **Belangrijke aanwijzingen:**
 - RCD-zekering 63A 500 mA
 - vanaf waterhardheid 5° dH adviseren wij uitdrukkelijk de voorschakeling van een geschikte waterontharder en een waterdruk van maximaal 3 bar.
 - installatie / instructie door een erkende servicepartner is vereist
 - het automatische reinigingssysteem is geschikt voor vaste reinigingsmiddelen
 - gebruik vereist een afvoer die tot op vloerniveau reikt
 - GN-bakken en roosters zijn niet inbegrepen in de levering.

4.2 Functies van het apparaat

De combisteamer met transport trolley voor 20 GN 1/1 containers is ontworpen voor de bereiding van voedsel in grote hoeveelheden en is ideaal voor grootkeukens en commerciële keukens.

De volledige uitrusting spreekt voor zich: thermische sonde met 4-punts meting, Delta T koken, koken op lage temperatuur en reinigingssysteem.

4.3 Onderdelenoverzicht



NL

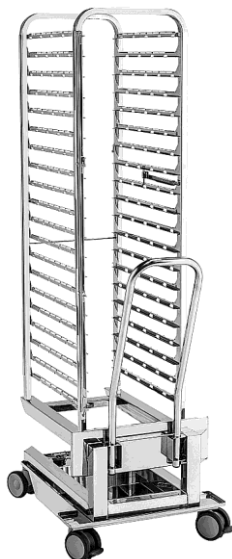
Afb. 1

Beschrijving Afb. 1

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Dampafzuiger | 2. Ventilator (2x) |
| 3. Geleiders voor transport trolley | 4. Deur |
| 5. Thermische sonde in de gaarruimte | 6. Kerntemperatuurvoeler-houder |
| 7. Deurslot | 8. Deurgreep |
| 9. Afvoergat in de bodem van de gaarruimte | 10. Transport trolley |
| 11. Ventilator voor elektronica | 12. In hoogte verstelbare poten (4x) |
| 13. Behuizing | 14. Handdouche, intrekbaar |
| 15. Bedieningselementen | |

Accessoires (meegeleverd)

Gigasteam transport trolley 20110



Afb. 2

- Materiaal: CNS 18/10
 - Ontworpen voor: Gigasteam 20110DRS combisteamer
 - Geleidermaat: GN 1/1
 - Soort geleiders: overlangs
 - Aantal inschuifniveaus: 20
- Afstand tussen de planchetten 65 mm
- Draagcapaciteit geleiderpaar, max.: 15 kg
 - Draagcapaciteit totaal, max.: 90 kg
 - Uitrusting:
 - Eén bakvergrendeling aan de voor- en achterzijde van de trolley
 - Met houder voor thermische sonde
 - Zwenkwielen: 4 zwenkwielen, 2 met rem
 - Diameter wielen: 100 mm
 - Leveringsstaat: gebruiksklaar
 - Inbegrepen: transportgreep
 - Afmetingen: b. 560 x d. 744 x h. 1745 mm
 - Gewicht: 29,2 kg

Art.nr. 117824

Uitrusting (optioneel)

Gigasteam beugel 20110DRS



Afb. 3

- Materiaal: roestvrij staal
- Ontworpen voor: Gigasteam 20110DRS combi-steamer transport trolley handgreep
- Type installatie: links bovenop combi-steamer

Belangrijke opmerking: alleen geschikt voor horizontale montage

- Afmetingen: b. 360 x d. 85 x h. 77 mm
- Gewicht: 0,3 kg

Art.nr. 117825

De beugel monteren



Afb. 4

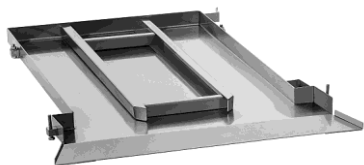


Afb. 5

- Bevestig de beugel aan de linkerbovenkant van het apparaat zoals aangegeven in de bovenstaande figuur.
- Gebruik de meegeleverde schroeven.
- Hang indien nodig het handvat van de transport trolley aan de beugel.

Voor de installatie moet een extra sluitring worden gebruikt in het gemarkeerde gat.

Gigasteam oprijplaat 20110DRS

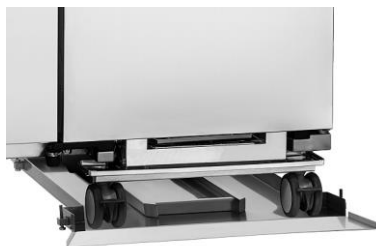


Afb. 6

- Materiaal: CNS 18/10
- Versie: 2 geleiders
- Max. draagvermogen: 130 kg
- Leveringsstaat: gebruiksklaar
- Eigenschappen: bevestiging aan combi-steamer
- Afmetingen: b. 680 x d. 960 x h. 55 mm
- Gewicht: 11,6 kg

Art.nr. 117823

Installatie van een oprijplaat voor het apparaat

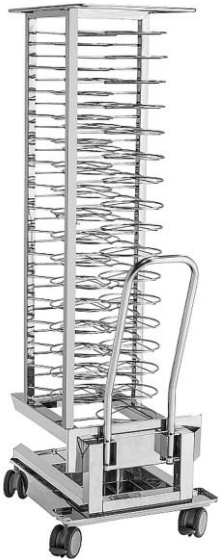


Afb. 7

Om ervoor te zorgen dat de transport trolley en de transport trolley voor borden veilig kunnen oprijden, moet er een oprijplaat onder het apparaat worden geïnstalleerd.

- Schuif de oprijplaat onder het apparaat.
 - Bevestig eerst de oprijplaat aan de poot rechtsachter. Schuif hiervoor de vork van de oprijplaat over de poot van de combi-steamer.
-
- Trek vervolgens de oprijplaat naar de voorpoot aan de rechterkant.
 - Plaats een gebogen platte staaf op de schroefdraadbouten zodat de voet wordt meegenomen.
 - Draai de platte stang stevig vast met ringen en moeren.

Gigasteam bordentransport trolley 20110



Afb. 8

- Materiaal: CNS 18/10
- Ontworpen voor: Gigasteam 20110DRS combisteamer
- Aantal bordenhouders: 50
- Grootte van de borden: 210 tot 320 mm
- Afstand tussen bordenhouders: 32 mm
- Draagvermogen per bordenhouder, max: 5 kg
- Draagcapaciteit totaal, max.: 250 kg
- Uitrusting: met houder voor thermische sonde voor het meten van de plaattemperatuur
- Zwenkwielen: 4 zwenkwielen, 2 met rem
- Diameter wielen: 100 mm
- Leveringsstaat: gebruiksklaar
- Inbegrepen: transportgreep
- Afmetingen: b. 560 x d. 850 x h. 1753 mm
- Gewicht: 42,6 kg

Art.nr. 117822

5 Installatieinstructie

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

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

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

AANWIJZING!

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

NL

5.2 Uitpakken en plaatsing

Vereisten voor de installatieruimte

Het apparaat is ontworpen voor gebruik binnenshuis en mag niet buitenshuis worden gebruikt.

De installatieruimte waarin het apparaat wordt opgesteld, moet

- goed geventileerd zijn en niet zijn blootgesteld aan weersinvloeden;
- een gladde en perfect vlakke vloer hebben;
- een draagvermogen hebben dat geschikt is voor het gewicht van het apparaat bij maximale belasting;
- een temperatuur van meer dan +5 °C hebben;
- een maximale relatieve vochtigheid van 70% hebben;
- de veiligheidsvoorschriften op het werk en in de fabriek naleven;
- geen explosieve materialen of stoffen bevatten;
- geschikt zijn voor voedselbereiding.

Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatieplaats:

- Laat **NOOIT** brandbare, explosieve of hittegevoelige voorwerpen in de buurt van het apparaat liggen;

- Plaats NOOIT explosieve componenten (bijv. gasflessen of drukcilinders) in de buurt van het apparaat, anders bestaat er kans op deflagratie;
- Installeer het apparaat NOOIT in de buurt van brandbare of warmtegevoelige muren (bijv. van hout). Als dit niet kan worden vermeden, moeten geschikte beschermende maatregelen (bijv. een folie van hittebestendig materiaal) worden gebruikt om ervoor te zorgen dat de wandtemperatuur binnen een veilig bereik blijft (tot 60°C).

LET OP!

De brandveiligheidsvoorschriften van het land van installatie moeten worden nageleefd.

Transport / uitpakken

- Het apparaat moet worden vervoerd met een vorkheftruck of vergelijkbaar middel om schade aan de structuur van het apparaat te voorkomen. Vervoer het apparaat naar de beoogde installatieplaats en pak het pas daarna uit.
- Trek of verplaats het apparaat niet, het kan kantelen. De buitenste delen of de poten kunnen beschadigd worden.
- Verwijder de buitenverpakking (houten kist en/of kartonnen doos) en voer deze af volgens de geldende voorschriften in het land van installatie.



VOORZICHTIG!

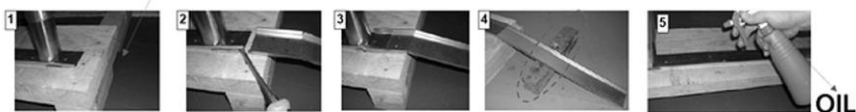
Gevaar op verstikking!

Voorkom dat kinderen in aanraking komen met verpakkingsmateriaal zoals plastic zakken, hout, nietjes en voorwerpen van polystyreen.

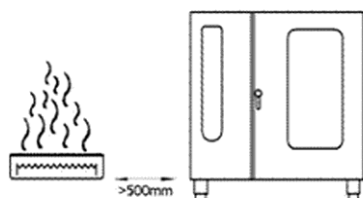
- Controleer het apparaat na het uitpakken op transportschade. Als deze voorkomt, breng dan onmiddellijk de leverancier en het transportbedrijf op de hoogte. Gebruik het apparaat bij twijfel niet totdat de omvang van de schade is vastgesteld.
- Eenmaal uitgepakt moet het apparaat zo lang mogelijk op een pallet worden vervoerd.
- Volg de onderstaande illustraties voor verdere transport- en installatiestappen.



Afb. 9



Afb. 10

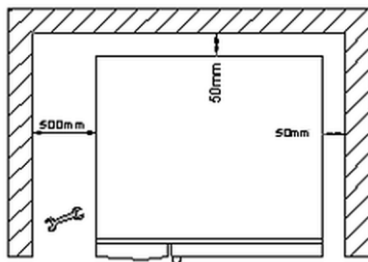


Afb. 11

Voor warmtebronnen (grill, frituse, kookplaten, enz.) aan de linkerkant is een minimale afstand van 500 mm vereist.

OPGELET!

Een te hoge omgevingstemperatuur aan de linkerkant van het apparaat kan ertoe leiden dat deze in noodgevallen uitschakelt.



Afb. 12

Het apparaat moet op voldoende afstand van de muur worden geïnstalleerd om elektriciteit en water aan te sluiten en om reparaties en onderhoudswerkzaamheden te kunnen uitvoeren.

Aan de rechterkant en boven het apparaat is een vrije ruimte van 50 mm vereist voor een goede ventilatie en koeling van het apparaat.

- Verminder kleinere oneffenheden op de installatieplaats door de in hoogte verstelbare poten in of uit te schroeven.

5.3 Elektrische aansluiting

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje. Sluit het apparaat alleen aan als de bovenstaande gegevens compatibel zijn met elkaar! Een spanningsafwijking van niet meer dan $\pm 10\%$ is toegestaan.
- Een voldoende gedimensioneerde meerpolige schakelaar met een minimale contactscheiding van 3 mm moet dicht bij het apparaat worden geïnstalleerd, op een gemakkelijk toegankelijke plaats. Deze schakelaar wordt gebruikt om het apparaat los te koppelen van de elektrische voeding tijdens installatie, reparatie, reiniging of onderhoud. Het wordt aanbevolen om de schakelaar te voorzien van LOTO (Lockout/Tagout) onderhoudsbescherming.
- Een voldoende gedimensioneerde en goed toegankelijke aardlekbeveiliging (FI-veiligheidsschakelaar 300mA/63A) moet in de buurt van het apparaat worden geïnstalleerd.
- Het apparaat moet worden geaard via de connector op de klemmenstrook van het apparaat.

NL

Potentiaalvereffeningsaansluiting

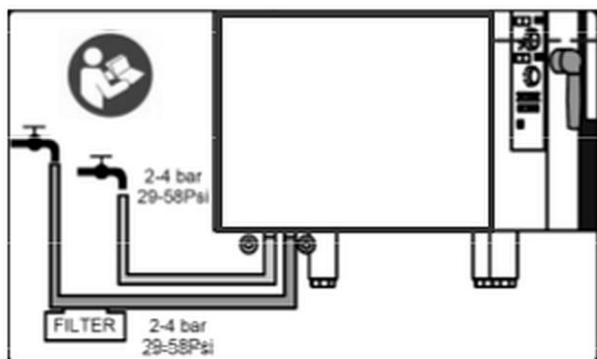
- Elke eenheid moet worden geïntegreerd in een efficiënt potentiaalvereffenings-systeem dat voldoet aan de voorschriften die gelden in het land van installatie.
- Sluit de potentiaalvereffeningskabel aan op de aansluitklem gemarkeerd met



- De aansluitklem bevindt zich aan de achterkant van het toestel.

5.4 Wateraansluiting

- Zorg ervoor dat de drinkwateraansluiting zich dicht bij het apparaat bevindt.
- Laat voordat u het apparaat aansluit voldoende water door de toevoerslang lopen om eventueel vuil uit de waterleiding te verwijderen.
- Sluit het apparaat aan op de watertoevoer op de aangegeven punten (Afb. 13) met behulp van nieuwe slangen die door de fabrikant zijn geleverd. **Oude slangen mogen niet opnieuw worden gebruikt.**



Afb. 13

- De druk bij de waterinlaat moet tussen 200 en 400 kPa (2-4 kg/cm²) liggen. 250 kPa wordt aanbevolen.

Het inlaatwater moet de volgende eigenschappen hebben:

Drinkwaterkwaliteit	
Maximale temperatuur	15°C ± 5 (koud water)
Hardheid (CaCO ₃)	5 - 10 ° fH (waterhardheid Frankrijk) 7 - 14 ° fH (waterhardheid Engeland) 9 - 18 ° fH (waterhardheid Duitsland)
Druk	2 - 4 bar (200 - 400 kPa)
pH	6,5 - 7,5
TDS (vaste residuen)	Max.: 150 mg/l
Langelier index	> 0,5

Gehalte aan zout en metaalionen

Chloor	< 20 mg/l
Sulfaten + Nitraten	< 20 mg/l
Vrij chloor	< 20 mg/l
Chlooramine	< 0,5 mg/l
Ijzer	< 0,1 mg/l
Totaal siliciumdioxide	< 10 mg/l

Aanbevolen filters:**1. Fijn filter**

Als het water onzuiverheden bevat zoals zand, ijzerdeeltjes of drijvende stoffen, raden we aan een fijn filter te gebruiken op de waterinlaat.

2. Actieve koolstoffilter

Als het water een hoge concentratie chloor bevat, meer dan 0,2 mg/l (ppm) (deze informatie kan worden verkregen bij het waterbedrijf), moet een actief koolfilter worden gebruikt.

3. Osmose recirculatiesysteem

Als de chlorideconcentratie hoger is dan 150 mg/l (ppm) (deze informatie kan worden verkregen bij het waterbedrijf), moet er een osmose recirculatiesysteem worden geïnstalleerd. In dit geval moet de minimale geleidbaarheid 400 µS zijn.

4. Waterontharding

Deze waterbehandelingsoptie wordt aanbevolen als uit ervaring blijkt dat de mate van calcinatie hoog is (geen chlorideverontreiniging). Systemen: H⁺. Ionenwisseling of Kleensteam. We raden het gebruik van natriumwisselaars (zoals die vaak worden gebruikt in vaatwassers) sterk af vanwege de natriumafzetting en de vertraging bij het bereiken van de kooktemperatuur bij het gebruik van keukenzout.

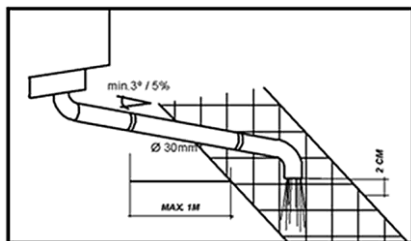
5.5 Aansluiting afvoer

- Het water dat wordt gebruikt voor bevochtiging of reiniging wordt via een afvoer uit de gaarruimte afgevoerd.

OPGELET!

Een afvoer die tot op vloerniveau reikt is absoluut essentieel.

- Monteer een geschikte afvoerbuis (niet meegeleverd).
- Gebruik een hittebestendige buis en zorg ervoor dat deze niet in contact komt met vloeistoffen die uit het ingeschakelde apparaat stromen: **De gemiddelde temperatuur van het afvalwater is 65°C.**
- De afvoerbuis moet worden aangesloten op het afvoerrooster.



- De installatie moet zo worden gemaakt dat de afvoer zich onder de afvoer van het apparaat bevindt en dat er voldoende afschot is (>5% of 3°) om stroming te garanderen.
- Zorg ervoor dat de openingen van de stijgpip van de achterwand af wijzen om condensatie te voorkomen.

Afb. 14

VOORZICHTIG!

Laat minstens 4 cm ruimte tussen de afvoerpijp en het rooster om te voorkomen dat gevaarlijke bacteriën in het apparaat terechtkomen.

5.6 Aansluiting dampafzuiging

Het apparaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat er voldoende ventilatie is om een onaanvaardbare concentratie van schadelijke verbrandingsproducten in de installatieruimte te voorkomen.

We raden aan een rook- en dampafzuigingskap te installeren in overeenstemming met UNE-100165:2004.

De kap moet 200-400 mm boven de voorkant van het apparaat uitsteken.

5.7 Controle en acceptatietest

Controle vóór inbedrijfstelling

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

Er moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- De temperatuur op de plaats van installatie moet hoger zijn dan + 5 ° C.
- De warmtebehandelingskamer moet leeg zijn.
- Alle verpakkingsonderdelen moeten volledig worden verwijderd, inclusief de beschermfolie op de buitenwanden.
- De ventilatieopeningen mogen niet worden geblokkeerd of belemmerd.
- Onderdelen die tijdens de installatie van het apparaat zijn verwijderd, moeten opnieuw op het apparaat worden bevestigd.
- De hoofdschakelaar van het elektrische systeem moet uitgeschakeld zijn en de waterafsluiter vóór van het apparaat moet open staan.

NL

6 Gebruiksaanwijzing



WAARSCHUWING!

Risico op brandwonden!

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

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

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

Gebruik voor het bedienen alleen de daarvoor bestemde bedieningselementen.

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

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

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

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

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



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

- Bij het grillen of bakken van voedselproducten op het rooster, is het noodzakelijk om een bakje voor het opvangen van vet of sappen op een niveau onder de voedselproducten of op de bodem van de kamer te plaatsen.
- Let op het juiste gebruik van de thermische sonde: Plaats de thermische sonde op het dikste punt van het voedsel, van boven naar beneden, tot de punt van de thermische sonde het midden van het product bereikt.
- Als het bakproces moet worden onderbroken, moet de deur van het apparaat zo kort mogelijk worden geopend om te voorkomen dat de temperatuur in de verwarmingskamer zo ver daalt dat het kookresultaat verslechtert.
- Om de effecten van warmteverlies te compenseren, raden wij u aan het apparaat voor te verwarmen.

AANWIJZING!

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

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

- Voor een perfecte en gelijkmatige warmtebehandeling van het voedsel raden we aan om GN-bakken te gebruiken die niet te hoog zijn voor een goede en voldoende luchtcirculatie.
- Er moet minstens 2 cm ruimte zijn tussen de bovenste GN-bak en het voedsel in de onderste voedselcontainer.
- GN-bakken mogen niet te vol zijn en de te bereiden producten moeten gelijkmatig worden verdeeld, bij voorkeur in één laag, om een bevredigend resultaat te krijgen.
- Als het apparaat niet volledig geladen wordt gebruikt, moeten de GN-bakken / bakblikken over de volledige hoogte van de gaarruimte worden geplaatst, zonder deze te overbelasten, om een doeltreffende luchtcirculatie tussen de GN-bakken / bakblikken te garanderen: Op deze manier kunnen de resultaten van thermische verwerking worden geoptimaliseerd en de verwerkingstijden worden verkort.
- Overschrijding van de maximale belasting kan leiden tot schade aan de apparatuur. De door de fabrikant opgegeven maximale belastingen moeten worden aangehouden.

OPGELET!

Maximale lading per GN-bak: 15 kg

6.1 Bediening

Het apparaat klaarmaken

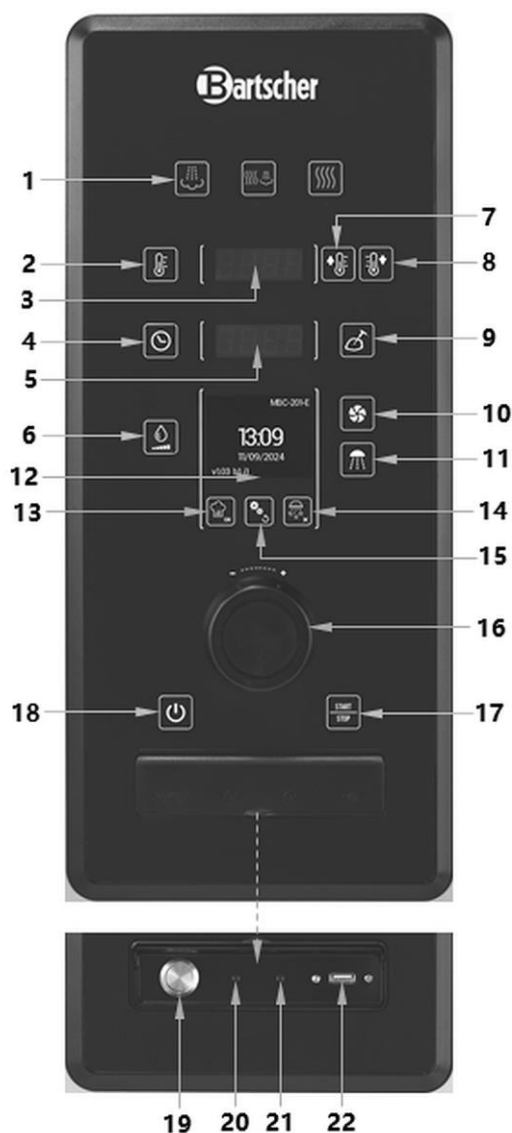
1. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, moet u het in- en uitwendig reinigen volgens de instructies in hoofdstuk 6 **“Reiniging”**.
2. De gereinigde oppervlakken en de elementen zorgvuldig drogen.
3. Bakaccessoires en -vormen moeten ook grondig gereinigd en gedroogd worden voor elk gebruik.
4. Controleer vóór de eerste inbedrijfstelling of het apparaat correct gemonteerd, stabiel en waterpas staat en of alle aansluitingen gemaakt zijn.

Toepassing transport trolley

De transport trolley kan 20 GN-bakken bevatten en kan worden verwisseld voor een andere transport trolley zodra de thermische verwerking is voltooid.

1. Doe het benodigde voedsel in de GN-bakken.
2. Plaats GN-bakken met voedsel op de geleiders van de transport trolley.
3. Zet de GN-bakken aan de voor- en achterkant vast met de containersloten door ze iets omhoog te trekken en voor de GN-bakken te plaatsen.
4. Schuif de geladen transport trolley met behulp van het handvat in de thermische behandelkamer van het apparaat.
5. Stel de warmtebehandelingsparameters in.
6. Bereiden van gerechten.
7. Trek de transport trolley aan het einde van het warmtebehandelingsproces voorzichtig uit de gaarruimte met behulp van de hendel.

Bedieningselementen



NL

Afb. 15

Beschrijving van tekening 15

- | | |
|---|---|
| 1. Knoppen voor de selectie van warmtebehandelingsmodi (stomen convectie-stoombakken convectie) | 2. Knop voor temperatuurstelling |
| 3. Temperatuursdisplay | 4. Knop voor de tijdstelling |
| 5. Tijdsindicator | 6. Vochtigheidsknop |
| 7. Koelknop | 8. Knop voor voorverwarmen |
| 9. Knop kerntemperatuurvoeler | 10. Knop voor de snelheid van de ventilator |
| 11. Toets voor manuele bevochtiging | 12. Hoofddisplay |
| 13. Recept selecteren + OK | 14. Instellingen + Terug |
| 15. Knop voor automatisch reinigingsprogramma + Wissen | 16. Druk-/draaiknop |
| 17. Knop Start/Stop | 18. Aan/uit-knop bedieningspaneel |
| 19. Aan/uit-schakelaar | 20. Aansluiting kerntemperatuurvoeler |
| 21. Aansluiting kerntemperatuurvoeler | 22. USB-media-aansluiting |

NL

Eerste opstart

Implementatie van het zelftestprogramma

Het zelftestprogramma is een functie waarmee het apparaat zich automatisch aanpast aan de omgevingsomstandigheden:

- zijn **bedrijfsparameters** aan de omgevingstemperatuur waarin het apparaat geïnstalleerd is.
- kalibreert de vochtigheidssensor en herberekent het kookpunt van het apparaat voor een correcte werking met de geïntegreerde stoomgenerator.

1. Schakel het apparaat in met de aan/uit-schakelaar (19, afb. 15).

Er moet een zelftest worden uitgevoerd wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld.



Bevestig de zelftest door op de draaiknop te drukken.
Zodra het bericht is bevestigd, begint het proces.



Vergeet niet om het transportmateriaal en de documenten die bij het apparaat worden geleverd altijd uit de gaarruimte te verwijderen.

Wanneer de deur wordt gesloten na bevestiging, wordt de temperatuur in de gaarruimte gecontroleerd en gaat het programma verder.

De onderstaande figuur toont de stappen tot aan de validatie en voltooiing van het zelftestprogramma:



2. Druk op de draaiknop of de Start/Stop-knop om de zelftest te beëindigen.

6.2 Koken

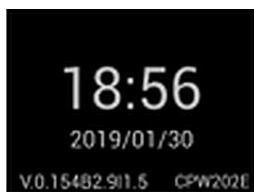
Aanzetten /uitzetten van het apparaat

1. Schakel het apparaat in met de hoofd aan/uit-knop. (19, afb. 15) achter de voorklep van het bedieningspaneel.



1. Om het bedieningspaneel van het apparaat in of uit te schakelen, drukt u op de aan/uit-knop, die zich aan de linkerkant onder de push-in draaiknop bevindt.

Telkens wanneer het display wordt ingeschakeld, worden de waarden van het laatste gebruik weergegeven. Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, worden de standaardwaarden gebruikt.



Display uit



Display aan

Keuze van warmtebehandelingsmethode

1. Selecteer de warmtebehandelingsmethode door op de bijbehorende knop op het bedieningspaneel te drukken.

De geselecteerde knop licht op.

De volgende warmtebehandelingsmethoden kunnen worden geselecteerd:



Stomen

Vochtige warmte wordt gegenereerd door water te injecteren op de verwarmingselementen van de gaarruimte.

Temperatuurbereik 30 °C - 130 °C

Vochtigheidsbereik: 100 %



Combi-steamen

Verwarming met droge warmte van weerstanden in de gaarruimte.

Vochtige warmte wordt opgewekt door stoom. Het apparaat wordt geregeld door een combinatie van beide thermo-/stoomfuncties.

Temperatuurbereik 20 °C - 300 °C

Vochtigheidsbereik: 0 % tot 100 %



Bakken met thermocirculatie

Verwarming door weerstanden in de gaarruimte. De vochtigheid wordt gecreëerd door het voedsel zelf. Zodra de geselecteerde vochtigheid is bereikt, regelt de oven zichzelf dienovereenkomstig.

Temperatuurbereik 20 °C - 300 °C

Vochtigheidsbereik: 0 % tot 100 %

6.3 Menu Functie

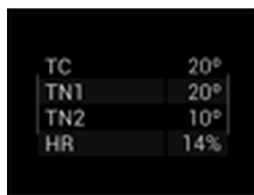
Temperatuur



Knop temperatuursinstelling

De geselecteerde temperatuur wordt weergegeven op de temperatuurmeter.

1. Druk op de knop om de temperatuur in te stellen.
De temperatuurindicator knippert.
2. Stel de gewenste temperatuur in door aan de push-in draaiknop te draaien.
3. Bevestig de geselecteerde temperatuur door op de draaiknop te drukken of wacht 3 seconden, in dat geval wordt de instelling automatisch opgeslagen.



4. Om de actuele temperatuur van de gaarruimte weer te geven, houdt u de temperatuurinstelknop 3 seconden ingedrukt.

In het geval van de Delta-T-functie kan de temperatuur niet worden gewijzigd.

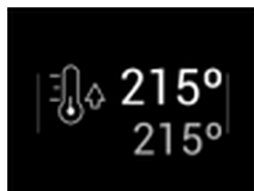
NL

Voorverwarming



Knop voor voorverwarmen

Het apparaat kan worden voorverwarmd als de gewenste temperatuur hoger is dan de temperatuur in de gaarruimte. Deze functie berekent automatisch de gewenste luchttemperatuur en luchtvochtigheid.



Zolang de voorverwarmfunctie actief is, worden de huidige temperatuur en de geselecteerde doeltemperatuur van de gaarruimte weergegeven.

Aan het einde van het voorverwarmingsproces geven een geluidssignaal en het display aan dat het te bereiden voedsel kan worden geplaatst.



In het geval van warmtebehandeling met een thermische sonde, moet deze in het midden van het dikste stuk voedsel dat wordt behandeld worden ingebracht. De thermische sonde moet volledig in het te verwerken voedsel worden geplaatst.



Koelen



Koelknop

De oventemperatuur moet hoger zijn dan 45°C om te kunnen koelen. De animatie geeft aan dat de deur geopend moet worden om te koelen.



Om het koelproces te stoppen, opent u de deur of drukt u nogmaals op de koeltoets.

Tijdens het koelproces moeten zowel de ventilatorkap als de GN-bakgeleiders stevig op hun plaats zitten.

OPGELET!

Koel het apparaat niet door koud water in de gaarruimte te laten lopen.

De handdouche mag niet worden gebruikt om de thermische behandelkamer af te koelen.

Warmtebehandeling met tijdfunctie



Knop voor de tijdsinstelling

1. De gewenste warmtebehandelingstijd kan worden ingesteld.

1. Druk op de knop om de tijd in te stellen.

De tijdindicator knippert.

2. Stel de gewenste warmtebehandelingstijd in door aan de push-in draaiknop te draaien.
3. Bevestig de geselecteerde warmtebehandelingstijd door op de draaiknop te drukken of wacht 3 seconden, in dat geval wordt de instelling automatisch opgeslagen.

Door de push-in draaiknop linksom te draaien, wordt de continue modus ingesteld. Maximale tijdsinstelling: 48 uren.

Thermische verwerking met thermische sonde / Delta-T



Knop kerntemperatuurvoeler

Als deze knop wordt ingedrukt, schakelt het display over van tijd naar temperatuur van de thermische sonde.

Om over te schakelen van thermische sonde naar Delta modus of terug naar thermische sonde modus, houd deze knop 3 seconden ingedrukt.

Het hoofddisplay toont de geselecteerde modus.



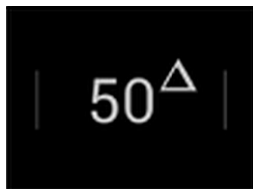
Het apparaat is uitgerust met een thermische sonde in de gaarruimte. Bovendien kunnen er twee extra externe thermische sondes op het apparaat worden aangesloten.

Als er een externe thermische sonde op het apparaat is aangesloten, verschijnen er vier opties op het hoofddisplay als de knop 3 seconden wordt ingedrukt. De gekozen optie moet worden geselecteerd en bevestigd met de push-in draaiknop.

- Tijdens thermische verwerking in de thermische sondemodus worden temperatuur- en vochtigheidswaarden geselecteerd en eindigt de thermische

verwerking wanneer de temperatuur in het voedsel de geselecteerde temperatuur bereikt.

- Thermische verwerking in de Deltamodus wordt uitgevoerd op basis van de temperatuur van de thermische sonde in het te verwerken voedsel en de instelbare temperatuur van de gaarruimte. Tijdens het gaarproces wordt een constant temperatuurverschil gehandhaafd tussen de temperatuur van de gaarruimte en de kerntemperatuur van het voedsel.



De standaard Delta-T-waarde is 50. Deze waarde kan worden ingesteld tussen 20 en 80 in het configuratiemenu. Hoe lager deze waarde, hoe kleiner het temperatuurverschil tussen de gaarruimte en de binnenkant van het voedsel, zodat het voedsel heel langzaam en zachtjes gaar wordt.

Vochtigheid



Vochtigheidsknop

De geselecteerde vochtigheid verschijnt op het hoofddisplay.

1. Om de gewenste vochtigheid in te stellen, gebruikt u de vochtigheidsknop en de push-in draaiknop.
2. Druk nogmaals op de vochtigheidsknop of de push-in draaiknop om te bevestigen.

TIP!

De vochtigheidsknop is alleen actief in de thermomodus en combi-steamermodus, omdat in de stoomkookmodus de vochtigheid permanent op 100 % is ingesteld.



De luchtvochtigheid kan worden ingesteld in stappen van 10 %.

TIP!

Let op: een combi-steamer in de thermomodus produceert nooit stoom, maar gebruikt de stoom die door het voedsel zelf wordt geproduceerd.

Ventilatorsnelheid



Knop voor de snelheid van de ventilator

Het hoofddisplay toont het geselecteerde ventilatorsnelheidsniveau.

1. Druk op de ventilatorsnelheidsknop.

De ventilatorsnelheidsknop knippert.

2. Stel de gewenste ventilatorsnelheid in van 1 - 6 door de push-in draaiknop in te drukken.

Hoe hoger het aantal rotaties, hoe hoger de luchtsnelheid.

Er zijn 6 mogelijke instellingen:

- Niveau 1: 500 tpm met motorstops
- Niveau 2: 500 omw./min
- Niveau 3: 700 omw./min
- Niveau 4: 1100 omw./min
- Niveau 5: 1200 omw./min
- Niveau 6: 1440 omw./min

TIP!

Lage luchtsnelheden worden aanbevolen voor gebakken producten of kleine, delicate gerechten.



Indicator van geselecteerde ventilatorsnelheid

Bevochtiging



Bevochtigingsknop

Als u tijdens het kookproces op deze knop drukt, wordt er water in de gaarruimte gespoten. Het oppervlak van het voedsel wordt bevochtigd, wat resulteert in een gouden, knapperige korst.

Bij het maken van recepten voor elke fase kan het hydratationiveau worden ingesteld.

1. Druk op de bevochtigingsknop.
2. Gebruik de push-in draaiknop om het bevochtigingsniveau te selecteren.
3. Druk nogmaals op de bevochtigingsknop of de push-in draaiknop om te bevestigen.



Indicator van geselecteerd bevochtigingsniveau

NL

Er zijn 6 niveaus van bevochtiging:

- Niveau 0: Vochtdosering uit.
- Niveau 1: 3 cycli: 2" met bevochtiging en 2" zonder bevochtiging.
- Niveau 2: 3 cycli: 3" met bevochtiging en 2" zonder bevochtiging
- Niveau 3: 3 cycli: 4" met bevochtiging en 3" zonder bevochtiging
- Niveau 4: 3 cycli: 5" met bevochtiging en 3" zonder bevochtiging
- Niveau 5: 3 cycli: 6" met bevochtiging en 4" zonder bevochtiging

TIP!

Als de temperatuur in de gaarruimte hoger is dan 270°C, wordt de bevochtigingsfunctie niet geactiveerd.

6.3.1 Receptinstellingen

De volgende knoppen bevinden zich onderaan het hoofddisplay:



1. Knop **Recepten/OK**: Toegang tot recepten of een knop om het proces te bevestigen.
2. Knop **Systeemconfiguratie/Terug**: Toegang tot instellingen of knop om het huidige display te verlaten.
3. Knop **Reinigen/Verwijderen**: Open de schoonmaakoptie of -knop om het proces te verwijderen.

Recepten/OK-knop



Recepten en extra functies / OK-knop

Eén keer drukken: toegang tot het receptkeuzemenu

3 seconden ingedrukt houden: toegang tot het menu voor het bewerken van recepten

NL

Selectie van recepten

Wanneer de Recept/OK knop wordt ingedrukt, toont het hoofddisplay de verschillende voedselgroepen en extra regeneratiefuncties:

Voedselgroepen:



- Gevogelte
- Vlees
- Vis
- Eiproducten
- Groenten/supplementen
- Bakkerijproducten

Extra functies:



- Nachtkoken
- Vacuüm warmtebehandeling
- Gerookte vleeswaren
- Uitdroging
- Pasteurisatie
- Gisting
- Roken
- Regeneratie

1. Selecteer de gewenste voedselgroep met de push-in draaiknop.
De recepten van de geselecteerde voedselgroep worden weergegeven.



Als de knop **Systeemconfiguratie/Terug** wordt ingedrukt, wordt teruggeschakeld naar de weergave van de voedingsgroep.

NL

2. Selecteer in het receptdisplay het gewenste recept door de push-in draaiknop te draaien.
3. Roep het recept op door op de push-in draaiknop te drukken.

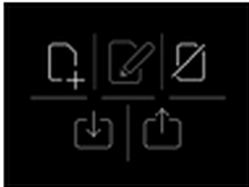


Binnen het recept is het mogelijk om door de verschillende fasen van de warmtebehandeling te navigeren om de parameters van de warmtebehandeling te bekijken of te wijzigen.

Druk op de knop **Start/Stop** om het recept te starten.

Recepten bewerken

Om recepten te bewerken, drukt u eerst op de knop **Recepten/OK** en roept u de opties voor het bewerken van recepten op (navigeer met de push-in draaiknop ingedrukt door **Levensmiddelengroepen, extra functies** naar **Recepten bewerken**).



Het volgende display geeft opties voor **recepten maken, bewerken, verwijderen, importeren en exporteren**.

1. Selecteer de gewenste functie met de push-in draaiknop.
2. Bevestig de selectie door op de push-in draaiknop of de knop **Recepten/OK** te drukken.
3. Als u op de knop **Systeemconfiguratie/Terug** drukt, gaat u terug naar het selectiedisplay voor de voedingsgroepen.

Recepten maken



1. Selecteer het symbool **Recepten maken** met de push-in draaiknop of de knop **Recepten/OK**.
2. Voer de naam van het recept in en bevestig de gewenste letters door op de draaiknop te drukken.
3. Zodra de naam is ingevoerd, drukt u 3 seconden op de knop **Recipe/OK** of op de push-in draaiknop om de naam te bevestigen en door te gaan naar de selectie van **Voedselgroepen**.
4. Selecteer **Voedselgroep** of **Extra functie**:. Selecteer met de draaiknop de Levensmiddelengroep waarin het recept moet worden opgeslagen en druk op de draaiknop om te bevestigen.



5. Creatie van de **Warmtebehandelingsfase**: Selecteer de parameters voor de eerste **Warmtebehandelingsfase** van het recept: Warmtebehandelingsmodus,

temperatuur, tijd of thermische sonde, luchtvochtigheid, ventilatorsnelheid en bevochtiging.

- Bevestig elke fase door op de knop **Ontvangst/OK** (waarmee de in elke fase geselecteerde parameters worden bevestigd) te drukken totdat het recept met maximaal 9 fasen is voltooid.



- Bevestig de instellingen van de warmtebehandelingsfase door op de knop **Recepten/OK** of door de draaiknop 3 seconden ingedrukt te houden.



Er is ook een **Pauzefase** mogelijk, waarin het apparaat vraagt om de deur te openen en de tijd op nul wordt gezet (PAUZE).



- Om de warmtebehandelingsfase te verwijderen, drukt u op de knop **Reinigen/verwijderen**.



Er is ook een **Pauzefase** mogelijk, waarin het apparaat vraagt om de deur te openen en de tijd op nul wordt gezet (PAUZE).

Recepten bewerken



1. Selecteer met de push-in draaiknop de levensmiddelengroep waarin het recept moet worden gewijzigd en vervolgens het recept zelf dat moet worden gewijzigd.
2. Bewerk de parameters in de gewenste warmtebehandelingsfasen van het recept op dezelfde manier als bij het aanmaken van het recept.

3. Als u klaar bent met het aanbrengen van wijzigingen, drukt u 3 seconden op de knop **Recepten/OK**.

Daarna volgt de optie om het recept te overschrijven of een nieuw recept te maken.



Opslaan: Slaat de gewijzigde parameters op van het recept dat momenteel wordt bewerkt.

Opslaan onder: Slaat het nieuwe recept op met de gewijzigde parameters (onafhankelijk van het originele recept) onder een nieuwe naam (de vraag rijst in welke voedingsgroep het moet worden opgeslagen).

Recepten verwijderen



1. Selecteer met de push-in draaiknop de levensmiddelengroep waarin het recept moet worden gewist en vervolgens het recept zelf dat moet worden gewist.
2. Bewerk de parameters in de gewenste warmtebehandelingsfasen van het recept op dezelfde manier als bij het aanmaken van het recept.

Als een recept is geselecteerd om te worden verwijderd, verschijnt er een bevestigingsbericht op het display.

3. Druk op **Terug** om de selectie te wijzigen, of op **OK** om het verwijderen van het recept te bevestigen.



Recepten exporteren en importeren

Door een externe geheugenstick aan te sluiten op de USB-aansluiting kunnen alle recepten worden geïmporteerd of geëxporteerd naar de corresponderende voedselgroepen in de geheugenstick.

Nieuwe recepten worden toegevoegd aan bestaande recepten. U kunt geen recepten met dezelfde naam importeren.



Exporteren:

1. Steek de USB-geheugenstick in de juiste aansluiting.
2. Druk op de knop **Recepten/OK** en schakel met de push-in draaiknop over naar de optie voor het exporteren van recepten.
3. Bevestig de selectie door op de push-in draaiknop of de knop **Recepten/OK** te drukken.

Het display Exporteren wordt weergegeven.

Tot slot verschijnt er een display om op te slaan.

Importeren:

4. Steek de USB-geheugenstick in de juiste aansluiting.
5. Druk op de knop **Recepten/OK** en gebruik de push-in draaiknop om naar de optie voor het importeren van recepten te gaan.
6. Bevestig de selectie door op de push-in draaiknop of de knop **Recepten/OK** te drukken.

Er verschijnt een display voor importeren.

7. Druk op Alles toepassen en vervolgens op **OK**.

Er verschijnt een display om op te slaan.

8. Bevestig de selectie door op de push-in draaiknop of de knop **Recepten/OK** te drukken.



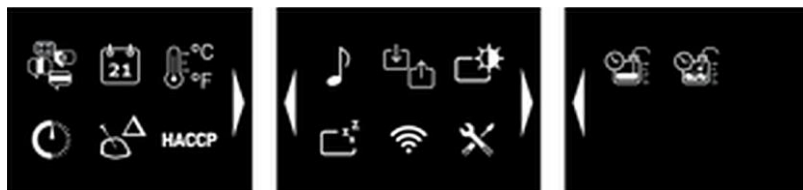
Display: exporteren



Display: importeren

6.3.2 Systeemmenu

Als u op **Systeemconfiguratie** drukt, worden verschillende opties weergegeven:



Met de push-in draaiknop kunt u door de drie displayen navigeren en de gewenste instellingen selecteren.

Taal



Er zijn 5 verschillende talen beschikbaar:

- Spaans
- Engels
- Frans
- Duits
- Italiaans

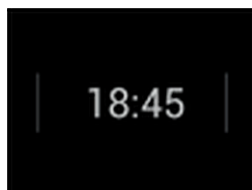


1. Selecteer de gewenste taal.
2. Bevestig met **OK**.

Datum en tijd

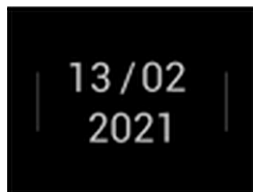


Hiermee kunt u de datum en tijd instellen.



Uur

1. Selecteer de tijdnotatie: 24 u - 12 u.
2. Selecteer het uur.



Datum:

1. Selecteer de datumnotatie.
2. Selecteer de datum.

Temperatuureenheid



Hiermee kan worden overgeschakeld van graden Celsius naar Fahrenheit.

1. Selecteer het temperatuurschaalsymbool en gebruik de push-in draaiknop om van de ene schaal naar de andere over te schakelen.

Tijdvertraging



Hiermee kan het warmtebehandelingsproces op het gewenste tijdstip worden geactiveerd in handmatige of receptmodus.



1. Selecteer het tijdvertragingssymbool.
2. Selecteer eerst de gewenste starttijd.
3. Selecteer de receptenmodus (koksmuts) of handmatige modus (handpalmknoppen).
4. Selecteer in de receptenmodus het gewenste recept.
5. In de handmatige modus kunnen de gewenste parameters (temperatuur, vochtigheid, tijd, ventilatorsnelheid) worden geselecteerd.

Zodra de gewenste parameters zijn ingesteld en de configuratie is bevestigd met **OK**, start de tijdvertraging.

De oven kan niet worden gebruikt tijdens de tijdvertragingfunctie.

Delta-T



Met deze optie kan de gewenste Deltawaarde voor het warmtebehandelingsproces worden geselecteerd door de push-in draaiknop te draaien en in te drukken.

HACCP

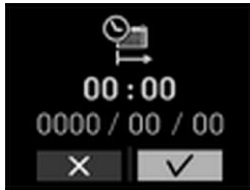


Om te voldoen aan de huidige HACCP-regelgeving slaat het apparaat de gegevens op waarmee het tijdens bedrijf werkt.

Alle gegevens over de bedrijfsmodus, luchtvochtigheid, gaarruimtetemperatuur en voedseltemperatuur worden elke minuut geregistreerd.

Deze gegevens kunnen worden weergegeven op het display of worden gedownload naar een extern apparaat via USB. Stel bij het selecteren van deze optie de periode in waarvoor de gegevens moeten worden gedownload.

Standaard worden gegevens van de laatste 30 dagen gedownload.

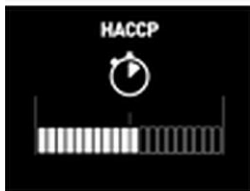


Startdatum en -tijd

Standaard: de huidige datum en tijd -30 dagen. Een eerdere datum kan niet worden geselecteerd.

Datum en tijd van voltooiing

Standaard: de huidige datum en tijd. Een latere datum kan niet worden geselecteerd.



1. Druk op **OK** om de gegevens op de USB-geheugenstick te laden.

De voortgang van het downloadproces wordt weergegeven.

2. Druk op **Configuratie/Terug** om terug te keren naar het vorige display.

Geluidssignaal



Optie om te kiezen uit 5 beschikbare geluidssignalen.

Als een optie is geselecteerd, wordt de bijbehorende melodie afgespeeld.



1. Selecteer een melodie (met de knop **Recepten/OK** of de push-in draaiknop).
2. Stel het gewenste volume in.
3. Gebruik de knop **Configuratie/Terug** om terug te keren naar het configuratiedisplay.

In dit geval wordt de instelling niet gewijzigd.

Door op **Recepten/OK** of de push-in draaiknop te drukken, wordt de optie bevestigd en keert u terug naar het configuratiedisplay.



NL

Importeren/exporteren van configuraties



Hiermee kunt u een apparaatconfiguratie importeren vanaf een USB-stick of de huidige apparaatconfiguratie exporteren naar een USB-stick:

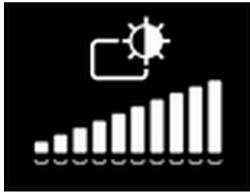
- taal
- temperatuurschaal
- Delta-configuratie
- geluidssignaal
- automatisch uitschakelen van het display
- helderheid van het display
- Wi-Fi-netwerk selecteren

Helderheid



Als er gedurende 5 minuten geen activiteit wordt gedetecteerd, neemt de intensiteit van de achtergrondverlichting af.

Als er op een knop wordt gedrukt, keert de achtergrondverlichting terug naar de intensiteit die door de gebruiker is ingesteld.



Wanneer deze optie wordt ingevoerd, knippert de waarde en kan de intensiteit worden geselecteerd door de push-in draaiknop te draaien en in te drukken.

Door er op te drukken wordt de intensiteit bevestigd en keert u terug naar het configuratiedisplay.

Automatisch uitschakelen display



Hiermee kan de energiebesparingsfunctie van het display worden in- of uitgeschakeld. Standaard is deze functie ingeschakeld.



Het display wordt uitgeschakeld als het 15 minuten niet wordt gebruikt.

1. Druk op de **Aan-/Uitknop**, om het display weer in te schakelen.
2. Druk op de optie **Automatische uitschakeling van het display** om deze te selecteren en terug te keren naar het configuratiescherm.



NL

WiFi



Activeert de WiFi-verbinding

Technisch menu



Wanneer u het technische menu opent, wordt een lijst met opties weergegeven. Voer het wachtwoord "1 3 5 7" in om dit menu te openen. Dit gebied is gereserveerd voor de technische dienst.

6.3.3 Automatische reiniging

WAARSCHUWING!

Reinigingsmiddelen veroorzaken ernstige brandwonden en ernstig oogletsel.

Draag een veiligheidsbril en handschoenen bij het reinigen van het apparaat.

Het apparaat heeft een automatisch reinigingsprogramma met vaste reinigingsmiddelen.



Knop reinigingsoptie.

1. Druk op deze knop om het keuzemenu met reinigingsopties op te roepen.

Het selectiemenu toont 6 verschillende opties:

- spoeling
- zachte reiniging
- middelzware reiniging
- intensieve reiniging
- glans
- spray



Met de push-in draaiknop kunt u tussen de verschillende opties schakelen. Elke reinigingsoptie heeft verschillende fasen. De duur van elke fase wordt weergegeven.

2. Om het reinigingsprogramma te starten, selecteert u de gewenste optie en drukt u vervolgens op de **Start/Stop** knop.

3. Volg voor elke reinigingsoptie de aanwijzingen op het display.

Als de temperatuur van de gaarruimte boven de 45 °C komt, begint het apparaat automatisch te koelen.

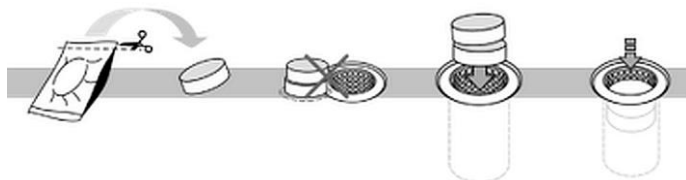
4. Voeg altijd de aangegeven hoeveelheid afwasmiddel of spoelglansmiddel toe.



OPGELET!

Verwijder alle GN-bakken voor het schoonmaken.

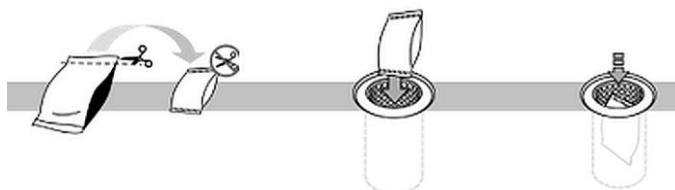
5. Plaats de reinigings- en spoelglansmiddeltabletten altijd in de opening in het midden van de bodem van de gaarruimte.
6. Al het vaste vuil moet uit de opening verwijderd worden voordat het reinigingsmiddel erin geplaatst wordt.
7. De tablet moet uit de plastic verpakking gehaald worden voordat ze in de opening geplaatst wordt.



NL

Spoelglansmiddelpoeder is verpakt in wateroplosbare sachets.

8. Verwijder de buitenste plastic verpakking en plaats het zakje in de opening van de bodem van de gaarruimte.



9. De deur van het apparaat sluiten.

De reinigingsfase gaat verder. Een geluidssignaal geeft het einde van het programma aan.

10. Om het automatische reinigingsprogramma te onderbreken, drukt u op de **Start/Stop**-knop en bevestigt u het einde.

TIP!

Als het reinigingsmiddel eenmaal is toegevoegd, is het niet mogelijk om het reinigingsproces te onderbreken. Als preventieve maatregel wordt een automatisch spoelproces uitgevoerd.

Gebruik van individuele opties en reinigings- of polijstmiddelen:

Optie	Soort vervuiling	Reinigings-middel
Spoelen	In water oplosbare vlekken	-
Zachte reiniging	Lichte vervuiling en kalkafzetting door gebruik van het apparaat bij temperaturen tot 200 °C	Reinigings-tabletten
Middelzware reiniging	Vuil- en kalkaanslag als gevolg van thermische behandeling van de grill of braad-/bakprocessen	Reinigings-tabletten
Intensieve reiniging	Intense vuil- en kalkaanslag van grill- of bak- en braadprocessen	Reinigings-tabletten
Polijsten	Vervuiling met kalkaanslag veroorzaakt door warmtebehandelingsprocessen waarbij voedsel wordt gebakken of gestoomd	Spoelglans-middel in poedervorm

OPGELET!

Als de stroom uitvalt tijdens de automatische reiniging, wordt het reinigingsprogramma onderbroken.

Wanneer de stroomtoevoer wordt hersteld, wordt de gaarruimte gespoeld.

VOORZICHTIG!

Voordat u in het apparaat bakt, moet u ervoor zorgen dat er geen reinigings- of ontvettingsmiddelen in de gaarruimte zijn.

Verwijder alle chemische resten en spoel de gaarruimte grondig af met een handdouche.

7 Reiniging en onderhoud

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

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

Als het nodig is om veiligheidsvoorzieningen te verwijderen voor onderhoud, reiniging en reparatie, moeten ze onmiddellijk na voltooiing van de werkzaamheden weer worden geïnstalleerd en moet de werking ervan worden gecontroleerd. Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd volgens de gebruiksaanwijzing en met de voorgeschreven intervallen.

7.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen tijdens alle schoonmaakwerkzaamheden. Beschermende handschoenen en een veiligheidsbril zijn verplicht bij het uitvoeren van handmatige reinigingswerkzaamheden met direct gebruik van reinigingsmiddelen, aangezien deze verwondingen en brandwonden kunnen veroorzaken door contact en inademing.
- Gebruik NOOIT schurende of poedervormige, agressieve of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. zoutzuur/ zwavelzuur of soda loog, etc.), schurende of puntige gereedschappen (bijv. schuursponzen, schrapers, staalborstels, etc.), stoomstoten of water onder druk om onderdelen of accessoires te reinigen. Let op! Gebruik deze gereedschappen en materialen niet om ook de onderkant van het apparaat schoon te maken.

7.2 Reiniging

Regelmatige reiniging door de gebruiker

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

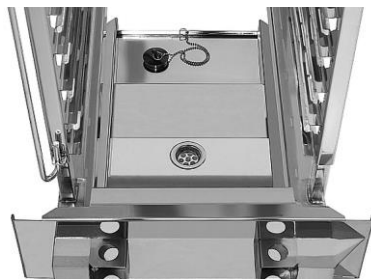
Met regelmatige reiniging kan het verbranden van etensresten worden voorkomen.

2. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek. De gereinigde oppervlakten grondig drogen. Gebruik indien nodig alleen speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kan corrosie van het apparaat veroorzaken.
3. De deurafdichting van het apparaat moet dagelijks worden gereinigd met een mild reinigingsmiddel, vooral als het apparaat continu wordt gebruikt met een gaarruimtetemperatuur van meer dan 260 °C.
4. Maak de afzuigkap regelmatig schoon.
5. De gaarruimte van het apparaat moet dagelijks worden gereinigd met het automatische reinigingsprogramma. Volg de beschrijving in hoofdstuk **"Automatisch reinigen"**.

Transport trolley

De transport trolley kan handmatig of automatisch worden gereinigd. Ga voor handmatige reiniging als volgt te werk:

1. Verwijder de transport trolley van de combi-steamer.
2. Verwijder alle GN-bakken van de transport trolley.
3. Neem het rek en de geleiders af met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.



Afb. 16

4. Reinig de lekbak van de transport trolley met warm water, een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
5. Veeg het af met een schoon doekje.
6. Droog het gereinigde oppervlak met een zachte doek af.

7. Nadat de transport trolley is gereinigd, kan hij opnieuw worden geladen en in de combi-steamer worden geplaatst.

TIP!

Volg voor het reinigen van de transport trolley in de combi-steamer de aanwijzingen in het hoofdstuk "Automatische reiniging".

Toesteldeur / -binnenruit

De deur van het apparaat heeft driedubbele beglazing; beide binnenruiten kunnen worden geopend om schoon te maken.



Afb. 17

1. Maak eerst de twee metalen beugels (boven en onder) los die het buitenste glazen paneel vasthouden door ze naar buiten te duwen.
2. Open de buitenste ruit.
3. Maak vervolgens de twee onderste vergrendelingen los (boven en onder) die het binnenste glazen paneel vasthouden.
4. Reinig het open en vaste glaspaneel van de deur van het apparaat aan beide zijden met een zachte, vochtige doek. Als het nodig is, een mild reinigingsmiddel gebruiken.
5. Veeg het af met een schoon doekje.

NL

6. Droog de binnenste glaspanelen en de glasplaat van de deur van het apparaat aan beide zijden grondig.
7. Sluit beide glazen panelen.

De vier metalen beugels moeten terug op hun plaats klikken, waardoor beide ruiten vastzitten.

7.3 Onderhoud

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

NL

8 Mogelijke storingen

In geval van storing:

- u hoort een pieptoon met tussenpozen
- de rand van het display knippert rood
- Het temperatuur- en tijddisplay op het bedieningspaneel toont de alarmen die geactiveerd zijn.

Wanneer de push-in draaiknop wordt ingedrukt, verdwijnt de foutmelding.

Bel de technische dienst om de storing te verhelpen. Afhankelijk van het type fout blijven sommige functies echter actief nadat de fout is opgetreden.

In de volgende tabel vindt u de fouten die kunnen optreden in dit apparaat, evenals de bijbehorende meldingen en gevolgen voor de werking van het apparaat. De volgende alarmen kunnen zich voordoen:

Mogelijke storingen

Fout / Bericht	Beschrijving	Gevolgen
Fout 1 Gaarruimtether- mometer (TC)	Gaarruimtethermometer defect TC ligt buiten het waardebereik [-10 °C tot 400 °C].	Het apparaat is volledig gedeactiveerd
Fout 2 Thermische sonde (TN)	Defecte thermische sonde (TN) TN ligt buiten het waardebereik [-10 °C tot 400 °C].	De bijbehorende functie en Delta zijn gedeactiveerd
Fout 3 Dampsensor (TV) (alleen 0623)	De dampsensor (TV) is defect TV ligt buiten het waardebereik [-10 °C tot 400 °C].	Alleen de convectiemodus kan worden gebruikt
Fout 4 Generator- sensor (alleen CP en CPW)	Defecte generatorsensor De generatorsensor valt buiten het waardebereik [-10 °C tot 400 °C].	Alleen de convectiemodus kan worden gebruikt
Fout 5 NTC-sensor	NTC-sensor is defect De NTC-sensor valt buiten het waardebereik [-10 °C tot 400 °C].	Ventilator (VE) schakelt over naar maximale snelheid
Fout 6 Vochtigheidssensor (HR)	De vochtigheidssensor is defect HR-sensor valt buiten het waardebereik	Het apparaat is volledig gedeactiveerd
Fout 7 Hoge temperatuur	NTC-sensor bereikt 60 °C maar niet hoger dan 70 °C	Het apparaat werkt normaal Het bericht wordt elke 3" elke 30" weergegeven.
Fout 8 Hoge temperatuur	NTC-sensor overschrijdt 70 °C	Het apparaat is volledig gedeactiveerd
Fout 9 Laag waterpeil (alleen CP en CPW)	VDV bleek 7 minuten of langer in bedrijf te zijn en had zijn maximumwaarde niet bereikt	Alleen de convectiemodus kan worden gebruikt

Fout / Bericht	Beschrijving	Gevolgen
Fout 10 Fout bij het legen (alleen CP en CPW)	De VAC blijkt 1 minuut of langer te werken en het minimumniveau daalt niet	Alleen de convectiemodus kan worden gebruikt
Fout 11 Fout in CV (alleen CP en CPW)	TG<80°C wanneer CV in werking is en TG niet met 3 graden of meer stijgt in 10 minuten	Alleen de convectiemodus kan worden gebruikt
Fout 12 Fout in CC	Als de CC werkt en de TC niet met 3 graden of meer stijgt in 25 minuten (als TC < setpoint -10)	Het apparaat is volledig gedeactiveerd
Fout 22 Fout in COM	Communicatiefout tussen kaarten	Het apparaat is volledig gedeactiveerd
Fout 23 Fout bij zelftest (alleen CP en CPW)	Als de waarde van het thermokoppel niet binnen 15 minuten gestabiliseerd is tijdens de zelftest (TC).	Foutbericht "Autotest".
Fout 24 Kalibratiefout (alleen CP en CPW)	Als de waarde van het thermokoppel niet binnen 15 minuten gestabiliseerd is tijdens kalibratie (TC en TN1).	Foutbericht "Kalibratie"
Fout 25 Fout debietmeter (alleen CP en CPW)	Wanneer het niveau wordt bereikt tijdens het vullen na automatisch legen, maar de debietmeter dit niet detecteert	Foutmelding "Debietmeter".

Mogelijke storingen

Fout / Bericht	Beschrijving	Gevolgen
Fout 26 Fout vulniveau (alleen CP en CPW)	Als de debietmeter te veel liters telt tijdens het vullen na automatisch legen en het vulniveau niet wordt gedetecteerd	Alleen de convectiemodus kan worden gebruikt
Fout 27 Boilerfout (alleen CP en CPW)	Voor elk van de twee TG-koelprocessen: Als VDV langer actief is dan zou moeten	Alleen de convectiemodus kan worden gebruikt
Fout 29 Fout in stroomtoevoer	Als de stroomtoevoer wordt onderbroken tijdens het programmeren (opstarten), onthoudt de kookplaat deze foutmelding	Foutmelding "Voeding".
Fout 30 Hoge generatortemperatuur	Wanneer de TG hoger is dan 120 °C	Alleen de convectiemodus kan worden gebruikt
Fout 31 Frequentieomvormer, FSC, FSV	Frequentieomvormer detecteert het motor- of turbinetoerental niet	Het apparaat is volledig gedeactiveerd
Fout 32 Sensor TN2	(externe) thermische sonde Defecte TN 2 TN 2 ligt buiten het waardebereik [-10 °C tot 400 °C].	Thermische sondefunctie en Delta worden gedeactiveerd door TN 2
Fout 33 Configuratiefout	SPI flash-geheugen is defect	Het apparaat is volledig gedeactiveerd

9 Verwijdering

Elektrische apparaten



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

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.