

COMBISTEAMER

TECHNISCHE INFORMATIE

combisteamer, 10 gn, incl 4 roosters

TECHNISCHE INFO: 19 kW – 380 V

AFMETINGEN: L 92 x B 92 x H 185 cm



INGEBRUIKNAME

1) Steek de stekker in het stopcontact en druk op toets 18.

2) Start-stop dient voor het starten of beëindigen van geselecteerde kook- of wasprogramma's.

Groen lampje brand: klaar om te starten. Druk op toets.

Groen lampje knippert: kookprogramma geactiveerd.

Groen lampje uit: apparaat is ingeschakeld.

3) Convectionkookwijze – geforceerde warme lucht.

4) Gemengd koken – convection + stoom

5) koken – stoomkookwijze

6) Instelling temperatuur

Temperatuur instellen: knop 1x indrukken tot het groene lampje knippert: temperatuur aangeven met draaiknop (10).

Temperatuur wijzigen tijdens koken: indrukken om de temperatuur op de display (11) weer te geven. Druk op knop en draai aan (10) om temperatuur te wijzigen.

7) Instelling tijd (timer)

Kooktijd instellen: knop 1x indrukken tot het groene knippert: kooktijd aangeven met draaiknop (10). Hou de knop +/- 2 sec lang ingedrukt om een onbeperkte kooktijd in te stellen. "Inf" verschijnt op het display (12).

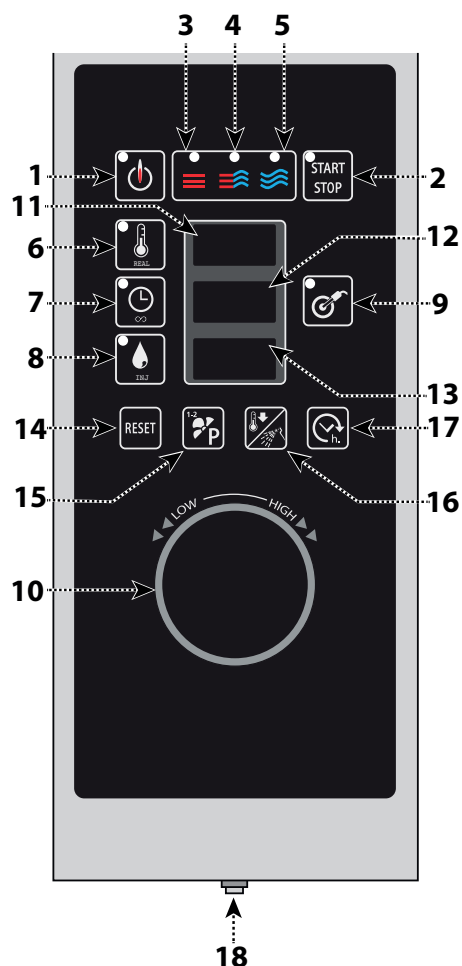
Kooktijd wijzigen tijdens het koken: indrukken om de temperatuur op de display (12) weer te geven. Druk op knop en draai aan (10) om de tijd te wijzigen.

Activeren of deactiveren van automatisch voorverwarmen. Zet het apparaat in stop-fase (2) en hou toets 14 langer dan 3 sec ingedrukt. Het hele paneel gaat uit. Druk op toets 7 en draai aan 10 om het automatisch voorverwarmen te activeren of deactiveren. Druk op toets 7 om te bevestigen.

OPGELET!

Zorg dat het water voldoende onder druk staat!

Gebruik geen wasbenzine, verdunner, schuurborstel of polijstpoeder om het apparaat schoon te maken.



8) Vochtigheidsgraad instellen

Vochtigheidsgraad gemengd koken: Druk op de toets (8) en draai aan (10) om de vochtigheidsgraad te wijzigen.

Vochtigheidsgraad tijdens koken wijzigen: Druk op toets (8) om de vochtigheidswaarde weer te geven op de display (13). Druk op knop en draai aan (10) om de vochtigheidswaarde te wijzigen. Hou +/- 5 sec ingedrukt om de nieuwe waarde op te slaan.

In de convectiekookwijze kan je het openingspercentage ventilatie regelen bij convectiekoken. Deze wordt weergegeven op de display (13) waarbij 0 = ontluchting altijd open en _._ = ontluchting altijd gesloten.

Hou de knop ingedrukt om vocht in de oven te brengen tijdens een willekeurige bereidingsfase.

In de fase bereidingspauze - in de modus bereiding met stoom - dient dit om van standaard stoom (Std) naar super stoom (Sup) en omgekeerd om te schakelen.

Zet het apparaat in de stop-fase (2), en hou de knop (14) langer dan 3 sec ingedrukt. Het hele paneel gaat uit. Hou toets (8) ingedrukt en bedien de draaiknop (10) om de weergave te kiezen Std of Sup. Druk op de draaiknop (10) om de wijziging te bevestigen.

9) Gaarthermometer of vacuüm temperatuur instellen

Interne kooktemperatuur van het product - gemeten door de gaarthermometer - of de vacuümsonde - toets indrukken om de temperatuur in te stellen met de draaiknop (10).

Wijzigen van de tempertuur tijdens de interne kookfase: 1x indrukken om waarde weer te geven op de display (12). Drop op knop en draai aan (10) om de waarde te wijzigen. Hou +/- 5 sec ingedrukt om de nieuwe waarde op te slaan.

10) Bedieningsdraaiknop

11) Display temperatuur

12) Display tijd én gaarthermometer

13) Display vochtigheidsgraad

14) Reset knop - resetten van de akoestische en optische alarmsignalen.

15.1) Regeneratieprogramma's instellen

Regeneratieprogramma's

P01 - regeneratieprogramma in bord

Voor dun vlees en vis zowel voorgedroogd als rauw.

Automatische voorverwarming 130°C

Fase 1 - gemengd / 110°C / vocht 10% / 2'

Fase 2 - convectie / 130°C / ontluchting gesloten / 3'

Fase 3 - convectie / 125°C / ontluchting open / 1'

P02 - regeneratieprogramma in bord

Voor dun vlees en dikke vis.

Automatische voorverwarming 150°C

Fase 1 - gemengd / 130°C / vocht 10% / 3'

Fase 2 - convectie / 135°C / ontluchting gesloten / 3'

Fase 3 - convectie / 140°C / ontluchting open / 1'

P03 - regeneratieprogramma in bord

voor vlees en vis in het algemeen (verleng de tijd in fase 2 voor pasta of gebak)

Automatische voorverwarming 150°C

Fase 1 - gemengd / 130°C / vocht 10% / 2'

Fase 2 - convectie / 140°C / ontluchting gesloten / 5'

Fase 3 - convectie / 140°C / ontluchting open / 3'

P04 - programma gaarthermometer

voor mager varkensgebrad

Automatische voorverwarming 120°C

Fase 1 - stoom / 100°C / 8'

Fase 2 - gemengd / 140°C / vocht 60% / kerntemperatuur 57°C

Fase 3 - convectie / 170°C / ontluchting open / kerntemperatuur 68°C

P05 - programma gaarthermometer

voor hele gebraden kip

Automatische voorverwarming 205°C

Fase 1 - convectie / 185°C / ontluchting open / 8'

Fase 2 - convectie / 215°C / ontluchting open / 12'

Fase 3 - convectie / 240°C / ontluchting open / kerntemperatuur 72°C

P06 – regeneratieprogramma in bord voor roastbeef	Automatische voorverwarming 165°C Fase 1 – convectie / 145°C / ontluchting open / kerntemperatuur 20°C Fase 2 – convectie / 110°C / ontluchting open / kerntemperatuur 42°C Fase 3 – convectie / 90°C / ontluchting open / kerntemperatuur 54°C
P04 – kookprogramma voor mager varkensgebraad	Automatische voorverwarming 120°C Fase 1 – stoom / 100°C / 7' Fase 2 – gemengd / 145°C / vocht 60% / 30' Fase 3 – convectie / 165°C / ontluchting open / 15'
P05 – kookprogramma voor hele gebraden kip	Automatische voorverwarming 220°C Fase 1 – gemengd / 200°C / vocht 30% / 9' Fase 2 – convectie / 230°C / ontluchting open / 12' Fase 3 – convectie / 245°C / ontluchting open / 16'
P06 – kookprogramma voor roastbeef	Automatische voorverwarming 230°C Fase 1 – convectie / 210°C / ontluchting gesloten / 3' Fase 2 – convectie / 220°C / ontluchting open / 6' Fase 3 – convectie / 235°C / ontluchting open / 4'

Druk op toets 2 om het geselecteerde programma te starten.

15.2) Snelheid ventilator instellen

Alleen tijdens de start-fase (bij geactiveerd koken) moet u de drukknop indrukken om de intermitterende snelheid van de ventilator in te stellen. Toets 15 uit = maximumsnelheid. Toets 15 aan en draaiend puntje = intermitterende snelheid.

16) Drukknop snel afkoelen / halfautomatisch wassen – **gebruik deze functies NIET tijdens de kookfase!**

Duw 2x op de toets om de functie snel afkoelen te activeren. Deze functie dient om de ovenruimte met gesloten deur snel af te laten koelen. Druk toets 6 om op display 11 het opschrift 100°C weer te geven en op display 12 het opschrift CLd. Duw op toets 2 om het programma te starten.

schakel de cooldown in of uit tijdens het koken. Zet het apparaat in stop-fase (2) en hou toets 14 langer dan 3 seconden ingedrukt – het volledige paneel gaat uit. Duw op toets 16 en draai 10 om cooldown ON / OFF te selecteren. Duw op toets 16 om de aangegeven functie op te slaan.

Duw 1x op toets 16 om de functie halfautomatisch wassen te selecteren.

17) Uitgesteld starten

Druk op toets 17, op display 12 verschijnt de maximale tijd voor uitgestelde start '1u). Druk op toets 7 en bedien draaiknop 10 om de gewenste waarde in te stellen. Duw op de draaiknop om de waarde in het geheugen op te slaan en druk vervolgens op 2 om de functie te starten.

Om de countdown te onderbreken en de functie te verlaten, drukt u op toets 2. Indien u de bereiding wil laten starten voor het verstrijken van de tijd, drukt u op toets 7 en brengt u mbv draaiknop 10 de waarde op display 12 naar 0.

18) Hoofdschakelaar – zet het apparaat aan en uit via deze knop.

AUTOMATISCH VOORVERWARMEN

Druk toets 2 in om het apparaat in te schakelen. Het apparaat voert automatisch een voorverwarmingsfase uit.

STARTEN & STOPPEN VAN DE KOOKCYCLUS

Druk op een van de toetsen (3, 4, 5) om de kookwijze in te stellen.

Druk op toets 6 en draai aan 10 om de juiste temperatuur in te stellen.

Druk op toets 7 en draai aan 10 om de juiste kooktijd in te stellen of druk op toets 9 en draai aan 10 om de juiste temperatuur van de gaarthermometer of de vacuümsonde in te stellen.

Gemengd koken – toets 8 indrukken en draaien aan 10 om de vochtigheidsgraag in te stellen

Stoomkoken – toets 8 indrukken om de kookwijze in te stellen (CIBUS PLUS 1 of CIBUS PLUS 2)

Convectie koken – toets 8 indrukken en draaien aan 10 om het sluitingspercentage van de ventilatie in te stellen.

Druk op toets 2 om de kookcyclus te starten. Tijdens de kookcyclus kan de eerder ingestelde parameters wijzigen.

De kookcyclus stopt automatisch bij het verstrijken van de ingestelde tijd. Op het einde van de kookcyclus gaat een geluidssignalaaf af en gaat de verlichting in de ovenruimte uit. Druk op toets 2 of open de deur om de kookcyclus op ieder gewenst moment te onderbreken.

REINIGING / NA GEBRUIK

Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat afkoelen.

Reinig het apparaat grondig: ovenruimte, filterroosters, warmtewisselaar, ventilator, opvangbakje en gootje; roosters, buitenzijde... met een natte doek, reiningsmiddel en droog vervolgens zorgvuldig af.

STORINGEN

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld	Interventie zekering	Bel het permanentienummer
	Interventie van beveiliging of bescherming (veiligheidsthermostaat of thermisch relais)	Druk op herstelknop van de inrichting
	Elektronische printplaat beschadigd.	Bel het permanentienummer
De kookcyclus staat niet of stopt onverwachts	Elektronische printplaat van bedieningspaneel is beschadigd.	Bel het permanentienummer
	Alarm geactiveerd	Raadpleeg de tabel alarmsignalen

ALARMSIGNALEN

Beschrijving	Probleem	Oplossing
H20	Er is geen water in de ovenruimte of de watdruk is onvoldoende.	Controleer of er water in de waterleiding zit of stel de druk af. Indien het probleem niet opgelost raakt belt u het permanentienummer.
OPE	Verzoek om de ovendeur te openen of te sluiten	Open of sluit de ovendeur. Indien het probleem niet opgelost raakt belt u het permanentienummer.
CLE	Wijst erop dat schoonmaakwerkzaamheden noodzakelijk zijn.	Voer de schoonmaakwerkzaamheden uit.
dEC	Wijst erop dat het nodig is om een ontkalking uit te voeren.	Voer de ontkalking uit.
E01	De sonde in de ovenruimte is defect of niet goed aangesloten	Bel het permanentienummer.
E02	De gaarthermometer is niet in het voedsel gestoken of is defect.	Controleer de positie van de gaarthermometer. Indien het probleem niet opgelost raakt belt u het permanentienummer.
E03	De stoomafvoersonde is defect	Bel het permanentienummer.
E04	De aangedreven klep is niet juist gepositioneerd	herhaal de ontsteking van de oven. Indien het probleem niet opgelost raakt belt u het permanentienummer.
E05	Defect van de veiligheidsthermostaat	Bel het permanentienummer.
E06	Interventie thermische beveiliging	Bel het permanentienummer.
E08	De vacuümsonde is defect of niet goed aangesloten.	Druk op de reset knop.
E09	Toegelaten maximumtemperatuur in de kamer is overschreden.	Bel het permanentienummer.
E10	Oververhitting ruimte met elektrische componenten.	De oven lost het probleem zelf op.
E11 - E13 - E14	Interventie van de diagnosefunctie van de elektronische printplaat	Bel het permanentienummer.
E20	Configuratiefout	Bel het permanentienummer.