

Combi-Steamer

OES OEB OGS OGB /

OES OEB OGS OGB easyTOUCH



NLD Installatiehandboek

Vertaling van het origineel

Inhoud

1	Algemeen	4
	▶ Milieubescherming	5
	▶ Identificatie van uw combi-steamer	6
	▶ Over dit installatiehandboek	8
2	Opbouw en werking	10
	▶ Gebruiksdoel van uw combi-steamer	11
	▶ Opbouw en werking van de combi-steamer (standaard sturing)	12
	▶ Opbouw en werking van de combi-steamer (easyTOUCH sturing)	15
3	Over uw veiligheid	18
	▶ Basis-veiligheidsvoorschriften	19
	▶ Gevaren en veiligheidsmaatregelen	20
	▶ Voorschriften voor een veilige opstelling, installatie en in bedrijfname	22
	▶ Eisen aan het personeel, persoonlijke beschermuitrusting en werkplekken	23
	▶ Waarschuwingsaanwijzingen op de combi-steamer	24
	▶ Veiligheidsinrichtingen	26
4	Transport en opstelling	28
	▶ Eisen, te stellen aan de plaats van opstelling.	29
	▶ Naar de plaats van opstelling brengen	34
	▶ Uitpakken	35
	▶ Tafelmodel opstellen	38
	▶ Staande modellen opstellen	41
5	Combi-steamer aansluiten	43
	▶ Elektrische installatie	44
	▶ Energie-optimalisatie	46
	▶ Wateraanvoer	47
	▶ Waterafvoer	50
	▶ Instellingen uitvoeren in het serviceprogramma	53
	▶ Regels rond de installatie van gasapparaten	55
	▶ Toelatingen	56
	▶ Gasinstallatie op een vaste aansluiting bij OGS/OGB	57
	▶ Gasinstallatie op vloeibare gasflessen bij OGS/OGB	60
	▶ Rookgasvoering bij OGS/OGB	65
6	In bedrijfname, buiten bedrijf nemen, afvoer	68
	▶ Veilig werken	69
	▶ Verloop van het in bedrijf nemen	71
	▶ Buiten bedrijf nemen en afvoer	73
7	Speciale uitrusting en accessoires	74
	▶ Automatische reiniging van de kookruimte CONVOClean system	75
	▶ Afzuigkap/condensatiekap CONVOVent en CONVOVent Plus	78
	▶ Stapelkit	80
	▶ Grillversie	81

	▶ Scheepsuitvoering	83
	▶ Communicatie-interface	84
8	Technische gegevens, maatschetsen en aansluitschema's	85
8.1	Technische gegevens	86
	▶ Technische gegevens OES	87
	▶ Technische gegevens OEB	91
	▶ Technische gegevens OGS	95
	▶ Technische gegevens OGB	100
	▶ Technische gegevens accessoires	105
8.2	Afmetingen, maatschetsen en aansluitschema's	106
	▶ OES/OEB 6.10	107
	▶ OES/OEB 6.20	108
	▶ OES/OEB 10.10	109
	▶ OES/OEB 10.20	110
	▶ OES/OEB 12.20	111
	▶ OES/OEB 20.10	112
	▶ OES/OEB 20.20	113
	▶ OGS 6.10	114
	▶ OGS 6.20	115
	▶ OGS 10.10	116
	▶ OGS 10.20	117
	▶ OGS 12.20	118
	▶ OGS 20.10	119
	▶ OGS 20.20	120
	▶ OGB 6.10	121
	▶ OGB 6.20	122
	▶ OGB 10.10	123
	▶ OGB 10.20	124
	▶ OGB 12.20	125
	▶ OGB 20.10	126
	▶ OGB 20.20	127
9	Checklists en afsluiten van de installatie	128
	▶ Checklist: Installatie	129
	▶ Checklist: Veiligheidsinrichtingen en waarschuwingen	132
	▶ Checklist: Instructie van de klant - veiligheid	133
	▶ Checklist: Instructie van de klant - Gebruik en onderhoud	138
	▶ Afsluiten van de installatie	139

1 Algemeen

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk vindt u informatie over de identificatie van uw combi-steamer en het gebruik van dit handboek.

Inhoud

Dit hoofdstuk omvat de volgende onderwerpen:

	Pagina
Milieubescherming	5
Identificatie van uw combi-steamer	6
Over dit installatiehandboek	8

► Milieubescherming

Principeverklaring

De verwachtingen van onze klanten, de wettelijke bepalingen en normen, en de reputatie van ons bedrijf bepalen de kwaliteit en de service van alle producten.

Met ons milieumanagement zorgen we voor het aanhouden van alle milieubetrokken verordeningen en verbinden we ons er bovendien tot het continu verbeteren van de milieuprestaties.

Opdat bij ons de fabricage van hoogwaardige producten gegarandeerd zou zijn en blijven, en onze milieudoelen vast staan, hebben we een kwaliteits- en milieumanagement-systeem ontwikkeld.

Dit systeem voldoet aan de eisen van ISO 9001:2008 en ISO 14001:2004.

Werkwijze voor de milieubescherming

Volgende werkwijzen worden aangehouden:

- Gebruik van volledig composteerbare vulmaterialen
- Gebruik van RoHS conforme producten
- Meervoudig gebruik van de verzendingskartons
- Aanbevelen en gebruik van biologisch afbreekbare reinigingsmiddelen
- Recyclage van elektronicaschroot
- Milieuvriendelijke afvoer van gebruikte apparaten via de fabrikant

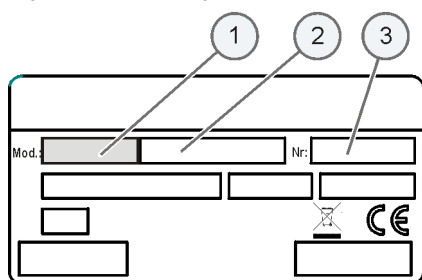
Zorg samen met ons voor de bescherming van het milieu.

► Identificatie van uw combi-steamer

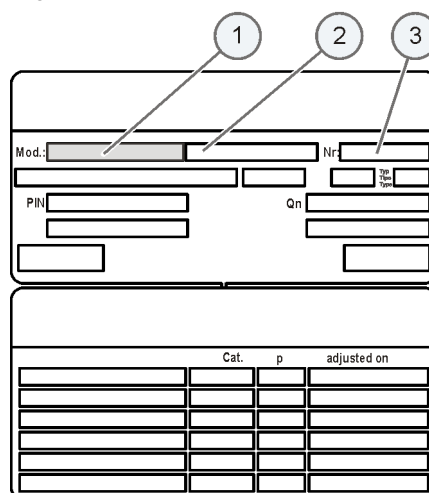
Plaats en opbouw van het kenplaatje

Aan de hand van het kenplaatje kunt u uw combi-steamer identificeren. Het kenplaatje bevindt zich aan de linkerzijde van de combi-steamer.

Het kenplaatje is bij elektrische apparaten opgebouwd als volgt:



Het kenplaatje is bij gasapparaten opgebouwd als volgt:



De navolgende tabel beschrijft de posities waarmee rekening moet worden gehouden bij het typeplaatje:

Positienummer	Betekenis
1	Handelsomschrijving
2	Artikelnummer
3	Serienummer

Samenstelling van de handelsomschrijving

Bepalend voor de identificatie van uw apparaat is de samenstelling van de handelsbenaming (1) bij de beide kenplaatjes:

Bestanddelen van de handelsbenaming	Betekenis
Letters	
1. plaats	O = Eco (steeds)
2. plaats	E = Elektrisch apparaat G = Gasapparaat
3. plaats	B = Apparaat met steamer S = Apparaat met injectie
Cijfers	
xx.yy	Grootte apparaat

De tafelapparaten

Identificeer uw tafelapparaat aan de hand van de handelsomschrijving en de volgende tabel:

Model	Type	Aantal trays		Optionele trays	
		1/1 GN	2/1 GN	Bakmaat 600 x 400	Aantal borden
OES 6.10	Elektrisch apparaat met injectie	7	-	5	20
OGS 6.10	Gasapparaat met injectie	7	-	5	20
OEB 6.10	Elektrisch apparaat met steamer	7	-	5	20
OGB 6.10	Gasapparaat met steamer	7	-	5	20
OES 6.20	Elektrisch apparaat met injectie	14	7	12	42
OGS 6.20	Gasapparaat met injectie	14	7	12	42
OEB 6.20	Elektrisch apparaat met steamer	14	7	12	42
OGB 6.20	Gasapparaat met steamer	14	7	12	42
OES 10.10	Elektrisch apparaat met injectie	11	-	7	32
OGS 10.10	Gasapparaat met injectie	11	-	7	32
OEB 10.10	Elektrisch apparaat met steamer	11	-	7	32
OGB 10.10	Gasapparaat met steamer	11	-	7	32
OES 10.20	Elektrisch apparaat met injectie	22	11	18	63
OGS 10.20	Gasapparaat met injectie	22	11	18	63
OEB 10.20	Elektrisch apparaat met steamer	22	11	18	63
OGB 10.20	Gasapparaat met steamer	22	11	18	63

De stamodellen

Identificeer uw stamodell aan de hand van de handelsomschrijving en de volgende tabel:

Model	Type	Aantal trays		Optionele trays	
		1/1 GN	2/1 GN	Bakmaat 600 x 400	Aantal borden
OES 12.20	Elektrisch apparaat met injectie	24	12	10	59 of 74
OGS 12.20	Gasapparaat met injectie	24	12	10	59 of 74
OEB 12.20	Elektrisch apparaat met steamer	24	12	10	59 of 74
OGB 12.20	Gasapparaat met steamer	24	12	10	59 of 74
OES 20.10	Elektrisch apparaat met injectie	20	-	17	50 of 61
OGS 20.10	Gasapparaat met injectie	20	-	17	50 of 61
OEB 20.10	Elektrisch apparaat met steamer	20	-	17	50 of 61
OGB 20.10	Gasapparaat met steamer	20	-	17	50 of 61
OES 20.20	Elektrisch apparaat met injectie	40	20	17	98 of 122
OGS 20.20	Gasapparaat met injectie	40	20	17	98 of 122
OEB 20.20	Elektrisch apparaat met steamer	40	20	17	98 of 122
OGB 20.20	Gasapparaat met steamer	40	20	17	98 of 122

► Over dit installatiehandboek

Doel

Dit installatiehandboek geeft antwoord op de volgende vragen:

- Hoe stel ik een combi-steamer op?
- Hoe sluit ik een combi-steamer aan?
- Hoe neem ik een combi-steamer in gebruik?

Dit installatiehandboek is bedoeld als richtlijn bij de volgende bezigheden:

- Het apparaat opstellen.
- Het apparaat op de stroomvoorzorging aansluiten.
- Het apparaat op de watervoorziening aansluiten.
- Het apparaat op de gasvoorziening aansluiten.
- Het apparaat op de rookgasafvoer aansluiten.
- Het apparaat in bedrijf nemen.

Doelgroepen

Deze installatiehandleiding richt zich tot de volgende doelgroepen:

Personeel	Activiteiten	Kwalificatie	Hoofdstukken, te lezen voor de werkzaamheden
Transporteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transport binnen het bedrijf 	Gevormd voor het transport met de wagen en de vorkheftruck	<i>Over uw veiligheid</i> op pagina 18 <i>Transport en opstelling</i> op pagina 28
Servicetechnicus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Opstellen van het apparaat ▪ Aansluiten van het apparaat ▪ In bedrijf nemen van het apparaat ▪ Buiten bedrijf plaatsen van het apparaat ▪ Instructie van de gebruiker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Is medewerker van een geautoriseerde klantendienst. ▪ Heeft een technische vorming in deze richting. ▪ Heeft apparaatspecifieke scholing. 	<i>Opbouw en werking</i> op pagina 10 <i>Over uw veiligheid</i> op pagina 18 <i>Transport en opstelling</i> op pagina 28 <i>Combi-steamer aansluiten</i> op pagina 43 <i>In bedrijfname, buiten bedrijf nemen, afvoer</i> op pagina 68 <i>Speciale uitrusting</i> op pagina 74
Installateur gas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aansluiten van het apparaat: Gas ▪ Scheiden van het apparaat van het gasnet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Is een door de gasmaatschappij erkende installateur. ▪ Heeft de vereiste vorming. 	<i>Opbouw en werking</i> op pagina 10 <i>Over uw veiligheid</i> op pagina 18 <i>Combi-steamer aansluiten</i> op pagina 43
Installateur elektriciteit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aansluiten van het apparaat: Elektro ▪ Scheiden van het apparaat van het elektriciteitsnet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Is medewerker van een geautoriseerde klantendienst. ▪ Heeft de vereiste vorming. ▪ Is elektromonteur. 	<i>Opbouw en werking</i> op pagina 10 <i>Over uw veiligheid</i> op pagina 18 <i>Combi-steamer aansluiten</i> op pagina 43

Opbouw van de klantendocumentatie

De klanteninformatie van de combi-steamer bestaat uit:

- Installatiehandboek (deze handleiding)
- Bedieningshandboek
- In de software geïntegreerde help (uittreksel uit de handleiding)

Opbouw van het installatiehandboek

De volgende tabel beschrijft de inhoud, en het doel van dit hoofdstuk van deze handleiding:

Stap	Werkwijze
Algemeen	<ul style="list-style-type: none"> Ondersteunt u bij de identificatie van uw combi-steamer. Gaat in op het gebruik van deze installatiehandleiding.
Opbouw en werking	<ul style="list-style-type: none"> Beschrijft het doelgericht gebruik van de combi-steamer. Verklaart de functies van de combi-steamer en beschrijft de plaats van de onderdelen.
Over uw veiligheid	<ul style="list-style-type: none"> Beschrijft alle gevaren, die van de combi-steamer uitgaan, en de geschikte tegenmaatregelen. <p>Lees dit hoofdstuk nauwgezet!</p>
Transport en opstelling	<ul style="list-style-type: none"> Geeft de principiële afmetingen van het apparaat. Geeft de eisen, te stellen aan de plaats van opstelling. Verklaart transport naar de plaats van opstelling, uitpakken en opstellen.
Combi-steamer aansluiten	<ul style="list-style-type: none"> Toont de noodzakelijke goedkeuringen. Verklaart de installatie van: <ul style="list-style-type: none"> Elektriciteit Gas Water Rookgas Afvoerwater Ventilatie
In bedrijfname, buiten bedrijf nemen, afvoer	<ul style="list-style-type: none"> Gaat in op het verloop van de in bedrijf name. Gaat in op het buiten bedrijf zetten. Geeft aanwijzingen voor de afvoer.
Speciale uitrusting	<ul style="list-style-type: none"> Gaat in op de aspecten van de verschillende speciale uitrustingen.
Technische gegevens, maatschetsen en aansluitschema's	<ul style="list-style-type: none"> Omvat de technische gegevens en de aansluitschema's.
Checklists en afsluiten van de installatie	<ul style="list-style-type: none"> Omvat de checklists voor de <ul style="list-style-type: none"> Installatie Veiligheids- en waarschuwingaanwijzingen Instructie van de klant. Krijgt aanwijzingen over de garantie en verklaart de afsluitende omgang met de checklists.

Voorstelling van de veiligheidsaanwijzingen

De veiligheidsaanwijzingen zijn gerangschikt op de volgende gevaarscategorieën:

Gevaarscategorie	Gevolgen	Waarschijnlijkheid
 GEVAAR	Dood/ zware letsels (onomkeerbaar)	Onafwendbaar
 WAARSCHUWING	Dood/ zware letsels (onomkeerbaar)	Mogelijk
 VOORZICHTIG	Lichte letsels (omkeerbaar)	Mogelijk
Let op	Materiële schade	Mogelijk

2 Opbouw en werking

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk beschrijven we het doelgericht gebruik van de combi-steamer en gaan we in op de werking.

Inhoud

Dit hoofdstuk omvat de volgende onderwerpen:

	Pagina
Gebruiksdoel van uw combi-steamer	11
Opbouw en werking van de combi-steamer (standaard sturing)	12
Opbouw en werking van de combi-steamer (easyTOUCH sturing)	15

► Gebruiksdoel van uw combi-steamer

Doelgericht gebruik

De combi-steamer mag alleen worden gebruikt overeenkomstig de hierna beschreven toepassing:

- De combi-steamer is er voor ontworpen en gebouwd verschillende levensmiddelen te garen. Daartoe worden stoom, hete lucht en hete stoom (oververhitte stoom) gebruikt.
- De combi-steamer is uitsluitend bedoeld voor professioneel, industrieel gebruik.
- De omgevingstemperatuur moet tussen de 4°C en de 35°C bedragen.

De combi-steamer wordt doelgericht gebruikt, indien bovendien aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- Ter vermindering van ongevallen en schade aan de combi-steamer moet de gebruiker het personeel regelmatig trainen. De combi-steamer mag alleen worden bediend door medewerkers die daartoe zijn opgeleid.
- De voorschriften van de fabrikant voor het gebruik en het onderhoud van de combi-steamer moeten worden aangehouden.

Beperkingen in het gebruik

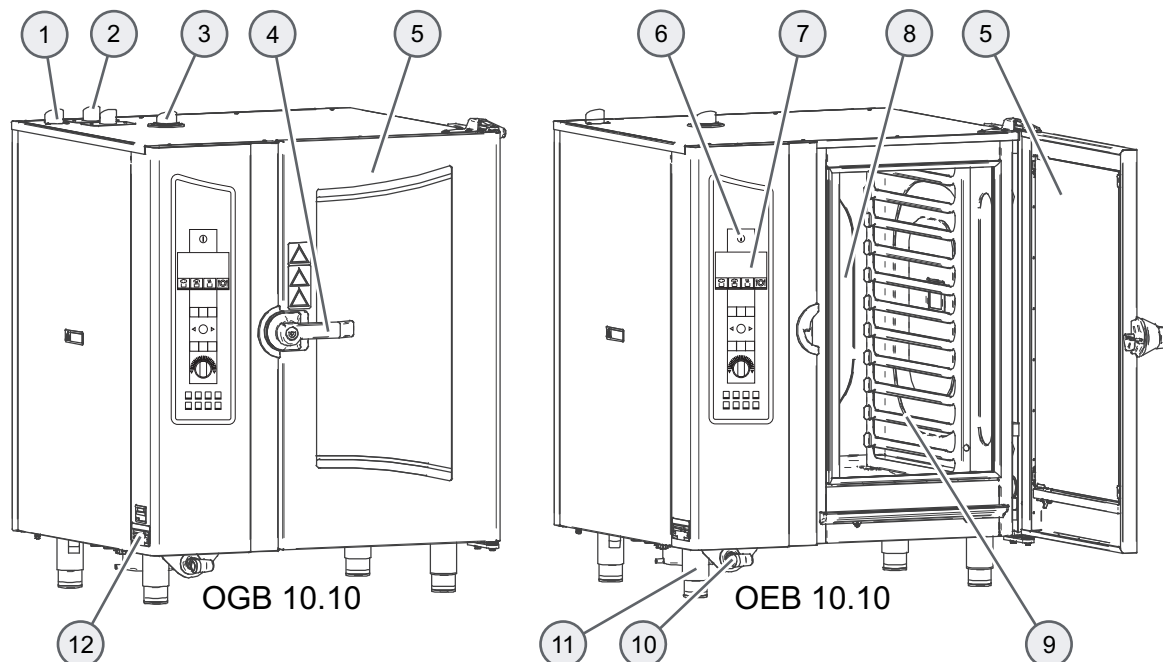
Er moet rekening worden gehouden met de volgende beperkingen in het gebruik:

- De combi-steamer mag niet in een giftige of explosieve omgeving worden gebruikt.
 - De combi-steamer mag alleen worden gebruikt bij omgevingstemperaturen tussen +4°C en +35°C.
 - De combi-steamer mag alleen worden bediend door personen die daartoe zijn opgeleid.
 - De combi-steamer mag niet in openlucht worden gebruikt zonder aangepaste bescherming tegen wind en regen.
 - De combi-steamer mag alleen worden geladen tot het maximaal toegelaten laadgewicht.
 - De combi-steamer mag alleen worden gebruikt, als alle veiligheidsvoorzieningen beschikbaar en in goede staat zijn.
 - In de combi-steamer mag geen droog poeder of granulaat worden verwarmd.
 - In de combi-steamer mogen geen licht ontvlambare voorwerpen met een vlammpunt van beneden 270 °C worden opgewarmd. Daaronder vallen bijv. licht ontvlambare oliën, vetten, doeken (touchans).
 - In de combi-steamer mogen geen levensmiddelen in gesloten dozen resp. conserven worden verwarmd.
-

► Opbouw en werking van de combi-steamer (standaard sturing)


Opbouw van de tafelmodellen

De volgende afbeelding toont een gas- en een elektrisch apparaat als voorbeeld voor alle tafelmodellen:



Onderdelen van de tafelmodellen en hun werking

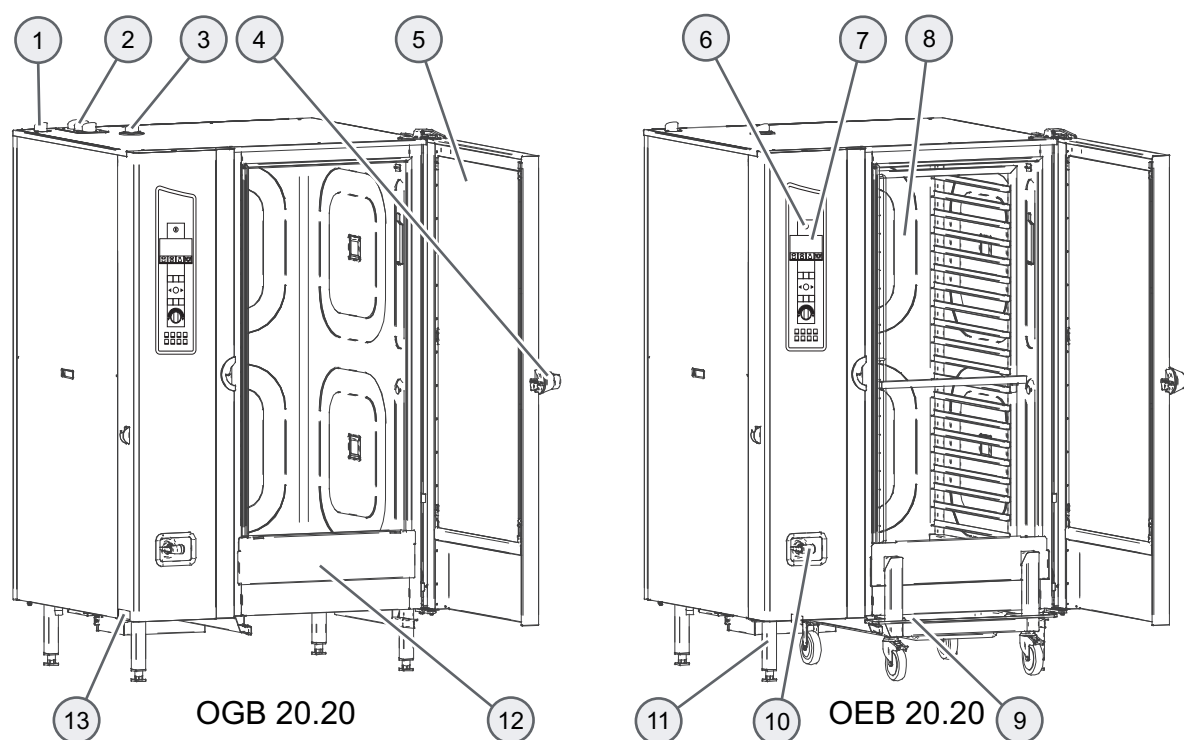
De delen van de tafelmodellen hebben de volgende functie:

Nr.	Omschrijving Voorstelling	Functie
1	Ventilatieopeningen	Sturen van de ventilatie
2	Openingen uitlaatgassen	Alleen bij gasapparaten (leidt afvoergassen af): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Openingen voor de uitlaatgassen bij apparaten met injectie ▪ 2 Openingen voor de uitlaatgassen bij apparaten met stoomgenerator
3	Onderdrukveiligheid	Verhindert onderdruk in de kookruimte, bijv. tijdens het volautomatisch reinigen (CONVOclean system)
4	Meerfunctionele deurgreep ("Hygienic Handle")	Heeft naargelang de stand de volgende functies: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verticaal naar beneden: Combi-steamer gesloten, klaar om te koken ▪ Horizontaal: Combi-steamer open, in verluchtingsstand ▪ 20 graden meer dan horizontaal: Combi-steamer kan geopend worden Heeft de volgende functies: <ul style="list-style-type: none"> ▪ toeslagfunctie tot de verluchtingsstand ▪ noodopening in verluchtingsstand vanuit de kookruimte mogelijk ▪ Antibacterieel met zilverionen
5	Apparaatdeur ("Verdwijn-deur")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sluit de kookruimte tijdens het kookproces. ▪ Kan bij het openen aan de kant van de combi-steamer naar achter worden geschoven, om plaats te sparen.
6		Schakelt de combi-steamer in en uit

Nr.	Omschrijving Voorstelling	Functie
7	Bedieningspaneel	Centrale bediening van de combi-steamer: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bediening door folietoetsenbord en instelwip ▪ Statusindicatie
8	Kookruimte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaats van het voedsel tijdens het kookproces ▪ Bevat naargelang het model een verschillend aantal inschuifniveau's
9	Inhangframe	Dient voor het opnemen van GN-bakken of bakplaten
10	Handsproeier	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dient voor het uitspoelen van de kookruimte met water ▪ Is traploos regelbaar ▪ Wordt na gebruik automatisch in de houder teruggetrokken
11	Voeten	In de hoogte verstelbaar voor het horizontaal uitlijnen van de combi-steamer
12	Kenplaatje	Dient ter identificatie van de combi-steamer


Opbouw van de staande modellen

De volgende afbeelding toont een gas- en een elektrisch apparaat als voorbeeld voor alle staande modellen:



Onderdelen van de staande modellen en hun werking

De delen van de staande modellen hebben de volgende functie:

Nr.	Omschrijving Voorstelling	Functie
1	Ventilatieopeningen	Sturen van de ventilatie
2	Openingen uitlaatgassen	Alleen bij gasapparaten (leidt afvoergassen af): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 rookgasaansluitingen: OGS 12.20 ▪ 2 rookgasaansluitingen: OGB 12.20, OGS 20.10, 20.20 ▪ 3 rookgasaansluitingen: OGB 20.10, 20.20
3	Onderdrukveiligheid	Verhindert onderdruk in de kookruimte, bijv. tijdens het volautomatisch reinigen (CONVOClean system)
4	Meerfunctionele deurgreep ("Hygienic Handle")	Heeft naargelang de stand de volgende functies: <ul style="list-style-type: none"> ▪ verticaal naar beneden: Combi-steamer gesloten ▪ horizontaal: Combi-steamer open, in verluchtingsstand ▪ 20 graden meer dan horizontaal: Combi-steamer kan geopend worden Heeft de volgende functies: <ul style="list-style-type: none"> ▪ toeslagfunctie tot de verluchtingsstand ▪ noodopening in verluchtingsstand vanuit de kookruimte mogelijk ▪ Antibacterieel met zilverionen
5	Apparaatdeur ("Verdwijn-deur")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sluit de kookruimte tijdens het kookproces. ▪ Kan bij het openen aan de kant van de combi-steamer naar achter worden geschoven, om plaats te sparen.
6		Schakelt de combi-steamer in en uit
7	Bedieningspaneel	Centrale bediening van de combi-steamer: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bediening door folietoetsenbord en instelwip ▪ Statusindicatie
8	Kookruimte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaats van het voedsel tijdens het kookproces ▪ Bevat naargelang het model een verschillend aantal inschuifniveau's
9	Laadwagen	Laden met te koken voedsel
10	Handsproeier	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dient voor het uitspoelen van de kookruimte met water ▪ Is traploos regelbaar ▪ Wordt na gebruik automatisch in de houder teruggetrokken
11	Voeten	In de hoogte verstelbaar voor het horizontaal uitlijnen van de combi-steamer
12	Voorverwarmingsbrug	Dient voor de veiligheid bij het voorverwarmen en het reinigen
13	Kenplaatje	Dient ter identificatie van de combi-steamer

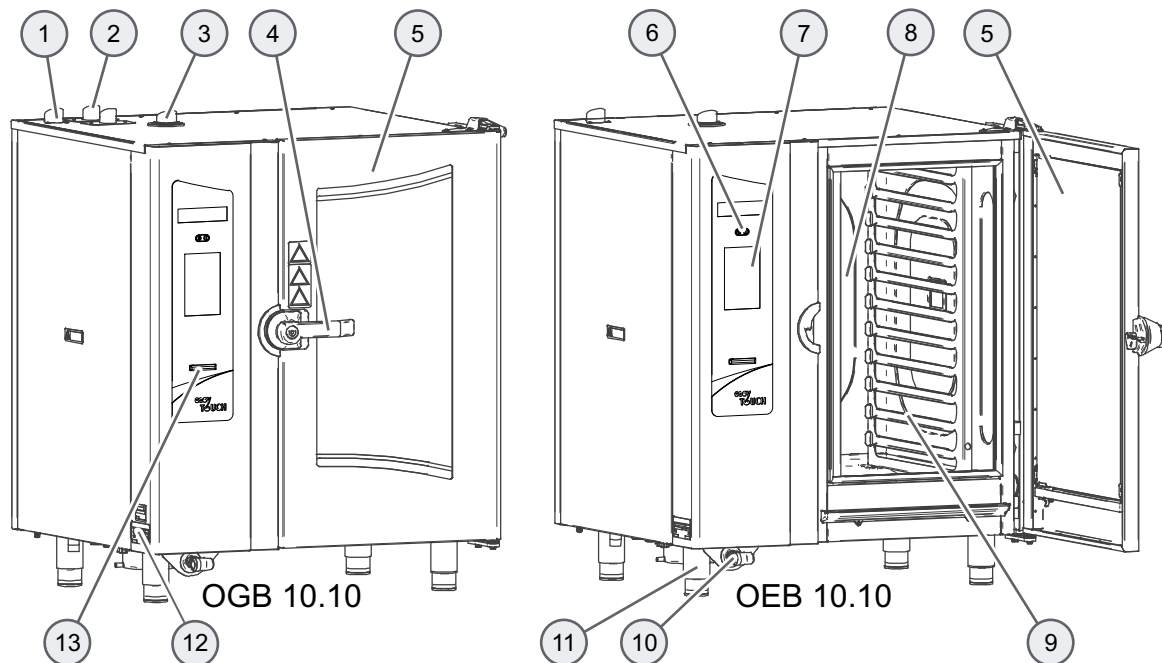
Materiaal

De binnen- en buitenconstructie van de combi-steamer bestaan uit roestvrij staal.

► Opbouw en werking van de combi-steamer (easyTOUCH sturing)


Opbouw van de tafelmodellen

De volgende afbeelding toont een gas- en een elektrisch apparaat als voorbeeld voor alle tafelmodellen:



Onderdelen van de tafelmodellen en hun werking

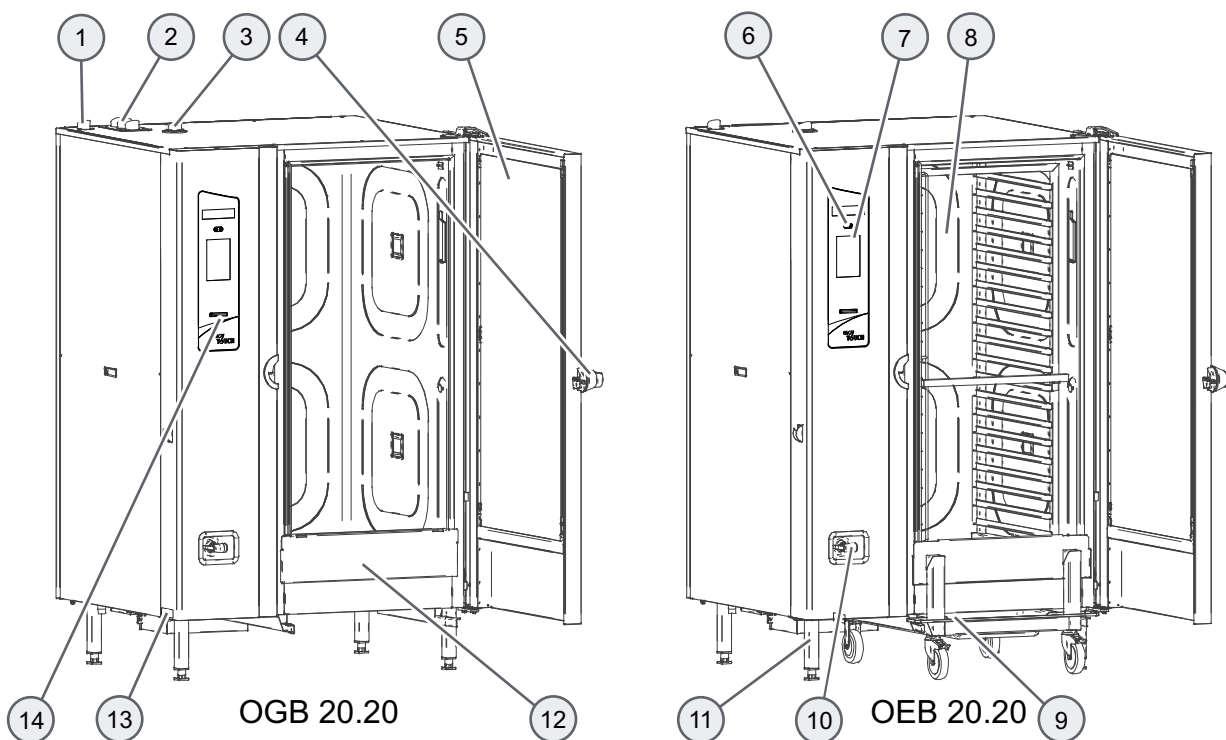
De delen van de tafelmodellen hebben de volgende functie:

Nr.	Omschrijving Weergave	Functie
1	Ventilatieopeningen	Sturen van de ventilatie
2	Openingen uitlaatgassen	Alleen bij gasapparaten (leidt afvoergassen af): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Openingen voor de uitlaatgassen bij apparaten met injectie ▪ 2 Openingen voor de uitlaatgassen bij apparaten met stoomgenerator
3	Onderdrukveiligheid	Verhindert onderdruk in de kookruimte, bijv. tijdens het volautomatisch reinigen (CONVOClean system)
4	Meerfunctionele deurgreep ("Hygienic Handle")	Heeft naargelang de stand de volgende functies: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verticaal naar beneden: Combi-steamer gesloten, klaar om te koken ▪ Horizontaal: Combi-steamer open, in verluchtingsstand ▪ 20 graden meer dan horizontaal: Combi-steamer kan geopend worden Heeft de volgende functies: <ul style="list-style-type: none"> ▪ toeslagfunctie tot de verluchtingsstand ▪ noodopening in verluchtingsstand vanuit de kookruimte mogelijk ▪ Antibacterieel met zilverionen
5	Apparaatdeur ("Verdwijn-deur")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sluit de kookruimte tijdens het kookproces. ▪ Kan bij het openen aan de kant van de combi-steamer naar achter worden geschoven, om plaats te sparen.
6		Schakelt de combi-steamer in en uit

Nr.	Omschrijving Weergave	Functie
7	Touchscreen	Centrale bediening van de combi-steamer: ▪ Bediening door het aanraken van pictogrammen op de bedieningsveldpagina's ▪ Statusindicatie
8	Kookruimte	▪ Plaats van het voedsel tijdens het kookproces ▪ Bevat naargelang het model een verschillend aantal inschuifniveau's
9	Inhangframe	Dient voor het opnemen van GN-bakken of bakplaten
10	Handsproeier	▪ Dient voor het uitspoelen van de kookruimte met water ▪ Is traploos regelbaar ▪ Wordt na gebruik automatisch in de houder teruggetrokken
11	Voeten	In de hoogte verstelbaar voor het horizontaal uitlijnen van de combi-steamer
12	Kenplaatje	Dient ter identificatie van de combi-steamer
13	USB-afdekking	Dekt de USB-aansluiting van het apparaat af


Opbouw van de staande modellen

De volgende afbeelding toont een gas- en een elektrisch apparaat als voorbeeld voor alle staande modellen:



Onderdelen van de staande modellen en hun werking

De delen van de staande modellen hebben de volgende functie:

Nr.	Omschrijving Weergave	Functie
1	Ventilatieopeningen	Sturen van de ventilatie
2	Aantal rookgasafvoeropeningen	Alleen bij gasapparaten (leidt afvoergassen af): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 rookgasaansluitingen: OGS 12.20 ▪ 2 rookgasaansluitingen: OGB 12.20, OGS 20.10, 20.20 ▪ 3 rookgasaansluitingen: OGB 20.10, 20.20
3	Onderdrukveiligheid	Verhindert onderdruk in de kookruimte, bijv. tijdens het volautomatisch reinigen (CONVOClean system)
4	Multifunctionele deurgreep ("Hygienic Handle")	Heeft naargelang de stand de volgende functies: <ul style="list-style-type: none"> ▪ verticaal naar beneden: Combi-steamer gesloten ▪ horizontaal: Combi-steamer open in verluchtingsstand ▪ 20 graden meer dan horizontaal: Combi-steamer kan geopend worden Heeft de volgende functies: <ul style="list-style-type: none"> ▪ toeslagfunctie tot de verluchtingsstand ▪ noodopening in verluchtingsstand vanuit de kookruimte mogelijk ▪ Antibacterieel met zilverionen
5	Apparaatdeur ("Verdwindeur")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sluit de kookruimte tijdens het kookproces. ▪ Kan bij het openen aan de kant van de combi-steamer naar achter worden geschoven, om plaats te sparen.
6		Schakelt de combi-steamer in en uit
7	Touchscreen	Centrale bediening van de combi-steamer: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bediening door het aanraken van pictogrammen op de bedieningsveldpagina's ▪ Statusindicatie
8	Kookruimte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaats van het voedsel tijdens het kookproces ▪ Bevat naargelang het model een verschillend aantal inschuifniveau's
9	Laadwagen	Laden met te koken voedsel
10	Handsproeier	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dient voor het uitspoelen van de kookruimte met water ▪ Is traploos regelbaar ▪ Wordt na gebruik automatisch in de houder teruggetrokken
11	Voeten	In de hoogte verstelbaar voor het horizontaal uitlijnen van de combi-steamer
12	Voorverwarmingsbrug	Dient voor de veiligheid bij het voorverwarmen en het reinigen
13	Kenplaatje	Dient ter identificatie van de combi-steamer
14	USB-afdekking	Dekt de USB-aansluiting van het apparaat af

Materiaal

De binnen- en buitenconstructie van de combi-steamer bestaan uit roestvrij staal.

3 Over uw veiligheid

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk is alle kennis opgenomen, die u nodig heeft om veilig om te gaan met uw combi-steamer, zonder uzelf en anderen in gevaar te brengen.

Dit hoofdstuk moet u aandachtig lezen!

Inhoud

Dit hoofdstuk omvat de volgende onderwerpen:

	Pagina
Basis-veiligheidsvoorschriften	19
Gevaren en veiligheidsmaatregelen	20
Voorschriften voor een veilige opstelling, installatie en in bedrijfname	22
Eisen aan het personeel, persoonlijke beschermuitrusting en werkplekken	23
Waarschuwingsaanwijzingen op de combi-steamer	24
Veiligheidsinrichtingen	26

► Basis-veiligheidsvoorschriften

Doel van deze voorschriften

Deze voorschriften moeten er voor zorgen, dat alle personen, die met de combi-steamer omgaan, zich grondig informeren over de gevaren en de veiligheidsmaatregelen, en rekening houden met de veiligheidsaanwijzingen, die in de bedrijfshandleiding en op de combi-steamer zijn opgenomen. Indien u deze voorschriften niet volgt, loopt u het risico op letsels tot en met de dood, en op materiële schade.

Omgang met de handboeken van de klantdocumentatie

Volgt u de volgende voorschriften:

- Leest u het hoofdstuk over de veiligheid en de hoofdstukken in verband met uw bezigheid volledig.
- Houd de handleiding steeds bij de hand om haar te raadplegen.
- Geef de handleiding bij het doorverkopen van de combi-steamer mee door.

Omgang met de combi-steamer

Volgt u de volgende voorschriften:

- Alleen personen, die voldoen aan de in deze handleiding aangegeven eisen, mogen omgaan met de combi-steamer.
- Personen (inclusief kinderen), die op basis van hun fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden of onervarenheid of onkunde niet in staat zijn, het apparaat veilig te gebruiken, mogen het apparaat niet zonder toezicht of de aanwijzingen van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- Gebruikt u de combi-steamer alleen voor de beschreven toepassing. Gebruikt u de combi-steamer in geen geval voor andere, mogelijk verwante doelen.
- Neem alle veiligheidsmaatregelen, die in deze handleiding en op de combi-steamer zijn aangebracht. Gebruik in het bijzonder de voorgeschreven persoonlijke beschermingsuitrusting.
- Houd u zich alleen op de aangegeven werkplaatsen op.
- Breng aan de combi-steamer geen wijzigingen aan, bijv. door het verwijderen van onderdelen of het aanbrengen van niet toegelaten onderdelen. Meer bepaald mag u geen veiligheidsinrichtingen buiten werking plaatsen.

Hier gaat het verder

Aanverwante onderwerpen

□ Gebruiksdoel van uw combi-steamer.....	11
□ Waarschuwingsaanwijzingen op de combi-steamer	24
□ Gevaren en veiligheidsmaatregelen	20
□ Veiligheidsinrichtingen.....	26
□ Eisen aan het personeel, persoonlijke beschermuitrusting en werkplekken	23

► Gevaren en veiligheidsmaatregelen

Betekenis

Dit deel beschrijft gevaren, waaraan het personeel dat belast is met de transport-, de installatie- en het in en buiten bedrijf plaatsen mogelijk wordt blootgesteld. De maatregelen vereist om deze gevaren zo klein mogelijk te houden, worden genoemd.

Transport en buiten bedrijf zetten

Let bij het transport en de buiten bedrijfstelling van de combi-steamer op de volgende gevaren en neem de voorgeschreven tegenmaatregelen:

Gevaar	Waar resp. in welke situaties treedt het gevaar op?	Tegenmaatregelen	Veiligheidsinrichting
Gevaar op letsels door zware transporteenheden	Bij het optillen en het neerplaatsen van de transporteenheden	Transport met wagen of vorkheftruck alleen door gevormd personeel laten uitvoeren	geen
Overbelasting van het lichaam	Bij het opstellen en transporteren	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rekening houden met de grenswaarden voor hijsen en dragen ▪ Hijsinrichting gebruiken 	geen
Gevaar door beschadigde gas-, water- en elektrische aansluitingen	Bij transport en demontage aangesloten apparaten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gas-, water- en elektrische aansluitingen voor elk transport en voor de buiten bedrijfstelling loskoppelen ▪ Werkzaamheden alleen door elektrovaklui van een erkende klantendienst en erkende gasinstallateurs 	geen

Installatie en in bedrijf nemen

Let bij het installeren en het in bedrijf nemen van de combi-steamer op de volgende gevaren en neem de voorgeschreven tegenmaatregelen:

Gevaar	Waar resp. in welke situaties treedt het gevaar op?	Tegenmaatregelen	Veiligheidsinrichting
Gevaar door stroomvoerende onderdelen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Onder de afdekking ▪ Onder het bedieningspaneel 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Werkzaamheden aan de elektrische installatie mogen alleen worden uitgevoerd door de elektro-vaklui van een erkende klantendienst ▪ Vakkundig handelen ▪ Spanningsvrij schakelen voor het afnemen van de afdekking 	Afdekking
Gevaar op elektrische schok bij het plaatsen of niet dicht zijn van de wateraansluiting	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aan de combi-steamer ▪ Over heel het werkgebied 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gebruik een vaste aansluiting. ▪ Alleen geschikte slangen volgens DIN EN 61770 gebruiken. 	geen
Explosiegevaar door gas	Op de plaats van installatie van de combi-steamer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Werkzaamheden aan de gasinstallatie alleen door een erkende gasinstallateur ▪ Vakkundig handelen <p>Bij gasgeur:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gastoevoer van de afsluiter richting onderbreken ▪ De ruimte ventileren ▪ Geen elektrische apparaten bedienen ▪ Geen open vuur maken ▪ Hulp halen 	geen
Verstikkingsgevaar door onvoldoende verbranding	Op de plaats van installatie van de combi-steamer	Werkzaamheden aan de gasinstallatie alleen door een erkende gasinstallateur	geen
Verstikkingsgevaar door onvoldoende toevoer van verbrandingslucht	Op de plaats van installatie van de combi-steamer	Werkzaamheden aan de gasinstallatie alleen door een erkende gasinstallateur	geen

► **Voorschriften voor een veilige opstelling, installatie en in bedrijfname**

Betekenis

Het veilige bedrijf van de combi-steamer is slechts dan gegarandeerd, als hij voordien conform de hier genoemde principiële voorschriften werd opgesteld, geïnstalleerd en aangesloten, en in bedrijf werd genomen.

Standveiligheid

Om de standveiligheid van de combi-steamer te garanderen, moet rekening worden gehouden met de volgende voorschriften:

- De standplaats met vlak zijn en voor het gewicht van het apparaat een voldoende hardheid en draagvermogen hebben.
Hierbij moet rekening worden gehouden met het maximaal toegelaten laadgewicht van het betrokken model.
- De combi-steamer moet op zijn standplaats met de in de hoogte verstelbare voeten horizontaal worden uitgelijnd.
- Op voertuigen en schepen moet de combi-steamer tegen omvallen of wegglijden wordne beveiligd met geschikte verankeringen.

Uitvoering van de aansluiting op de stroomvoorzorging

Om gevaar op basis van een verkeerde elektrische aansluitingen uit te sluiten, moeten de volgende voorschriften worden aangehouden:

- Alleen elektro-vaklui van een erkende klantendienst mogen werkzaamheden aan elektrische inrichtingen uitvoeren.
- De aansluiting op de voeding moet conform de geldende plaatselijke voorschriften van de beroepsverenigingen en de energieleverancier worden uitgevoerd.
- De behuizingen van de apparaten moeten op aangepaste manier geaard worden en op een equipotentiaalsysteem worden aangesloten.
- Alle elektrische aansluitingen moeten tijdens de in bedrijfname op hun correcte ligging en een perfecte uitvoering worden gecontroleerd.

Uitvoering gasaansluiting

Om gevaar op basis van een verkeerde aansluitingen van gasapparaten uit te sluiten, moeten de volgende voorschriften worden aangehouden:

- Alleen toegelaten gasinstallateurs mogen de combi-steamer op de gastoevoer aansluiten.
- De aansluiting op de gastoevoer moet conform de geldende plaatselijke voorschriften van de beroepsverenigingen en de gasleverancier worden uitgevoerd.
- Alle installaties van de gastoevoer moeten tijdens de in bedrijfname zorgvuldig op hun perfecte uitvoering en dichtheid worden gecontroleerd.

Uitvoering van de omgeving van de plaats van opstelling

Voor een veilig bedrijf van het apparaat moet de omgeving van de voorziene plaats van opstelling er uit zien als volgt:

- In een gebied, dat aan de warmtestraling van het apparaat is blootgesteld, mogen geen brandbare gassen of vloeistoffen zijn opgeslagen.
- In een gebied, dat met de straal van de handsproeier kan wordne bereikt, mogen gene frituurpannen of vetbakapparaten wordne gebruikt.
- Voor het gebruik van gasapparaten moeten op de plaats van opstelling de ongehinderde toevoer van verse lucht en de installatie conform de voorschriften gegarandeerd zijn.

► Eisen aan het personeel, persoonlijke beschermuitrusting en werkplekken

Eisen aan het personeel

De personen die met de combi-steamer moeten omgaan moeten voldoen aan de volgende eisen:

Personeel	Activiteiten	Kwalificatie	Vereiste persoonlijke beschermingsuitrusting
Transporteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transport binnen het bedrijf 	Gevormd voor het transport met de wagen en de vorkheftruck	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Veiligheidsschoenen ▪ Veiligheidshelm (bijv. bij opgeheven lasten, werkzaamheden boven het hoofd...)
Servicetechnicus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Opstellen van het apparaat ▪ Aansluiten van het apparaat ▪ In bedrijf nemen van het apparaat ▪ Buiten bedrijf plaatsen van het apparaat ▪ Instructie van de gebruiker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Is medewerker van een geautoriseerde klantendienst. ▪ Heeft een technische vorming in deze richting. ▪ Heeft apparaatspecifieke scholing. 	Werkkledij en persoonlijke beschermuitrusting afhankelijk van de vereiste activiteit conform de landspecifieke voorschriften
Installateur gas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aansluiten van het apparaat: Gas ▪ Scheiden van het apparaat van het gasnet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Is een door de gasmaatschappij erkende installateur. ▪ Heeft de vereiste vorming. 	Werkkledij en persoonlijke beschermuitrusting afhankelijk van de vereiste activiteit conform de landspecifieke voorschriften
Installateur elektriciteit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aansluiten van het apparaat: Elektro ▪ Scheiden van het apparaat van het elektriciteitsnet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Is medewerker van een geautoriseerde klantendienst. ▪ Heeft de vereiste vorming. ▪ Is elektromonteur. 	Werkkledij en persoonlijke beschermuitrusting afhankelijk van de vereiste activiteit conform de landspecifieke voorschriften

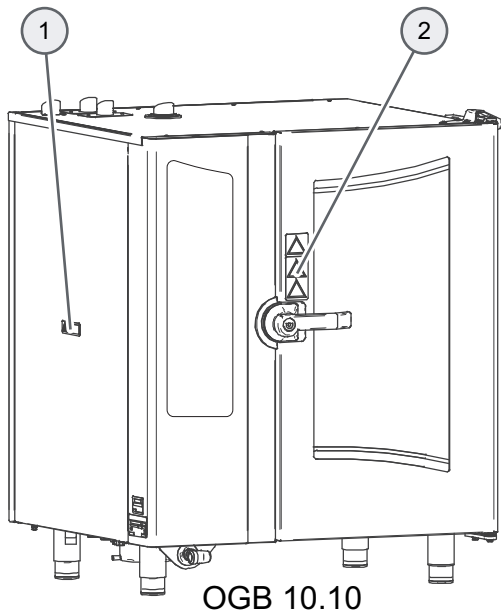
Werkplaatsen bij de installatie en het in bedrijf nemen

De werkplaats voor het personeel bij de installatie en het onderhoud is de volledige omgeving van het apparaat.

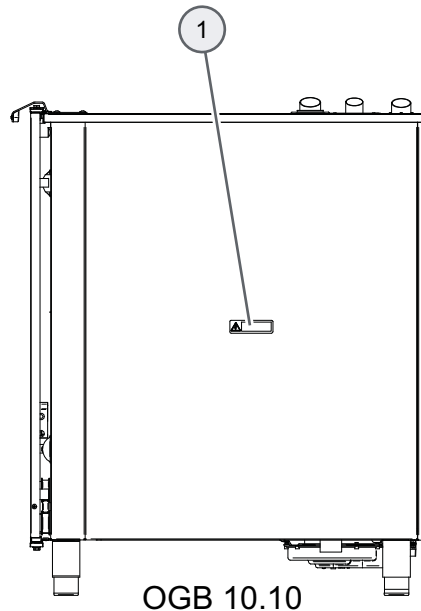
► Waarschuwingsaanwijzingen op de combi-steamer

Waar zijn de waarschuwingen aangebracht?

De waarschuwingen bevinden zich op de volgende plaatsen op de combi-steamer:






OGB 10.10



OGB 10.10


Waarschuwingen aan de deur van het apparaat

De volgende waarschuwingsaanwijzingen zijn op de deur van de kookruimte boven deurgreep (2) aangebracht:

Waarschuwing	Beschrijving
	Waarschuwing voor hete vloeistoffen Er bestaat verbrandingsgevaar door verschudden van vloeibaar gekookt voedsel, als de bovenste inschuifniveau's met vloeistoffen of zich tijdens het garen vloeibaar wordende voeding worden bestukt. Inschuifniveau's, die boven de door deze waarschuwing aangegeven hoogte (1,60 m) liggen, zijn voor de operator niet zichtbaar, en mogen bijgevolg niet worden gebruikt voor vloeibaar of vloeibaar wordende voeding.
	Waarschuwing voor hete stoom en dampen Er bestaat verbrandingsgevaar door ontsnappende hete stoom en dampen bij het openen van de deur van de kookruimte.
	Waarschuwing voor opspattend, etsend reinigingsmiddel Er bestaat gevaar voor huidletsels door contact met opspattend reinigingsmiddel, als de deur van de kookruimte tijdens de volautomatische reiniging (CONVOClean system) wordt geopend.


Waarschuwingen op de zij-afdekking van de combi-steamer

De volgende waarschuwingen zijn aangebracht op de zij-afdekking (1) van de combi-steamer:

Waarschuwing	Beschrijving
	Waarschuwing voor elektrische schok Er bestaat gevaar op een elektrische schok door stroomvoerende onderdelen, als de afdekking van het apparaat wordt geopend.

Waarschuwingen op de laadwagen van staande apparaten

De volgende waarschuwingen zijn aangebracht op de laadwagen van de staande modellen:

Waarschuwing	Beschrijving
	<p>Waarschuwing voor hete vloeistoffen</p> <p>Er bestaat verbrandingsgevaar door verschudden van vloeibaar gekookt voedsel, als de bovenste inschuifniveau's met vloeistoffen of zich tijdens het garen vloeibaar wordende voeding worden bestukt. Inschuifniveau's, die boven de door deze waarschuwing aangegeven hoogte (1,60 m) liggen, zijn voor de operator niet zichtbaar, en mogen bijgevolg niet worden gebruikt voor vloeibaar of vloeibaar wordende voeding.</p>

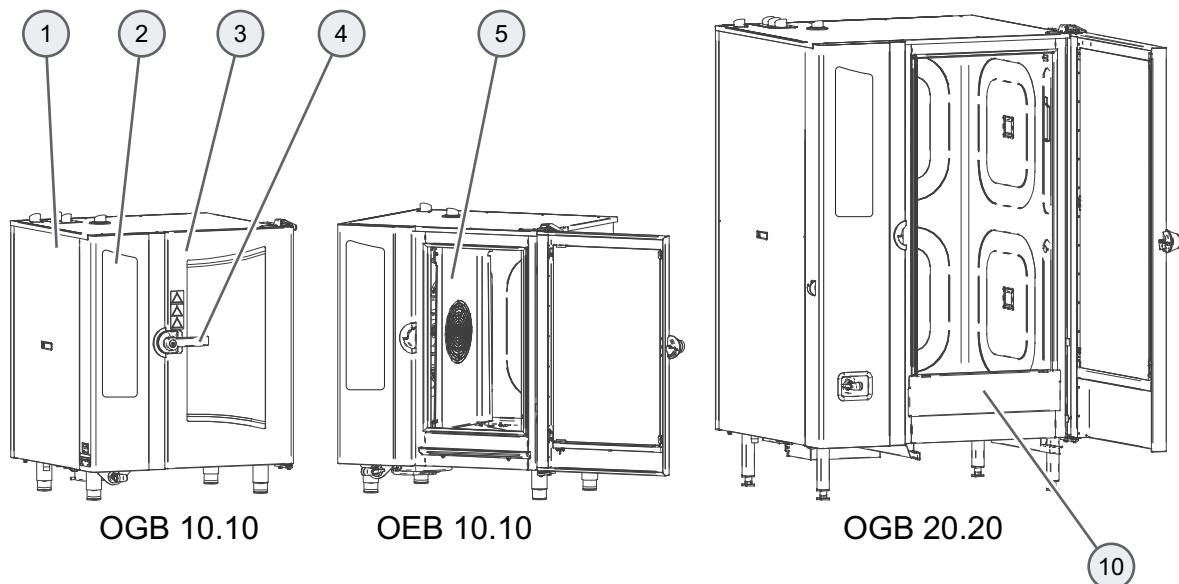
► Veiligheidsinrichtingen

Betekenis

De combi-steamer beschikt over een reeks veiligheidsinrichtingen, die de gebruiker beschermen tegen gevaren. Alle veiligheidsinrichtingen moeten bij bedrijf van de combi-steamer absoluut beschikbaar en in goede staat zijn.

Plaats

De volgende afbeeldingen geven de plaats van de veiligheidsinrichtingen:



Functies

De volgende tabel geeft alle veiligheidsinrichtingen van de combi-steamer, beschrijft hun werking en de controle daarvan:

Nr.	Veiligheidsinrichting	Functie	Controle
1	Afdekking, alleen afneembaar met gereedschap	<ul style="list-style-type: none"> Voorkomt het onopzettelijk aanraken van de stroomvoerende delen Verhindert het ingrijpen in het bewegende ventilatorwiel in de aansluitruimte 	Controleren of de afdekking op haar plaats zit
2	Bedieningsluik, alleen afneembaar met gereedschap	Voorkomt het onopzettelijk aanraken van de stroomvoerende delen	Controleren of het luik op zijn plaats zit
3	Deur apparaat	Beschermst de operator en de buitenruimte tegen hete stoom.	Regelmatig controleren op krassen, barsten, kerven enz. en ev. vervangen
4	Ventilatiestand apparaatdeur	Verhindert het verbranden van gezicht en handen van de operator door ontsnappende stoom	Bij lage temperatuur de deurstanden controleren overeenkomstig de handleiding <i>Kookruimte deur veilig openen.</i>

Nr.	Veiligheidsinrichting	Functie	Controle
5	Aanzuigplaat in de kookruimte, verwijderbaar met gereedschap	Voorkomt het ingrijpen in het bewegende schoepenwiel en zorgt voor een goede verdeling van de warmte	Zie daartoe de handleiding <i>Aanzuigplaat uit- en inbouwen</i>
6 (niet afgebeeld)	Deurmagneetschakelaar : elektrische deursensor van de deur van de kookruimte	Schakelt bij het openen van de deur van de kookruimte het schoepenwiel en de verwarming uit.	Bij lage temperatuur de deurmagneetschakelaar controleren: Werkwijze ▪ Apparaatdeur volledig openen ▪ Op Start drukken Resultaat: De motor mag niet starten
7 (niet afgebeeld)	Noodopening van de apparaatdeur; Voorkomen van een per ongeluk insluiten	Kookruimtedeurt in ventilatiestand: Maakt het opendrukken van de kookruimtedeurt mogelijk van binnen uit nadat deze dichtsloeg.	Bij lage temperatuur controleren: Deur kookruimte in de verluchtingsstand brengen (zie daartoe de handleiding <i>Kookruimtedeurt veilig openen</i>) Werkwijze Boven bovenaan buiten links krachtig trekken aan de deur van de kookruimte Resultaat: Kookruimtedeurt moet openen.
8 (niet afgebeeld)	Dwangspoeling na het uitvallen van de stroom, indien er reiniger in de combi-steamer was	Start de volautomatische reiniging (CONVOClean system) na het uitvallen van de stroom opnieuw in een gedefinieerde toestand	Deze controle is een softwarefunctie. Controleren door de operator is niet nodig.
9 (niet afgebeeld)	Sproeistop	Stopt bij het openen van de deur van de kookruimte de sproeien van de reiniger van de volautomatische reiniging (CONVOClean system) Vraagt het sluiten van de deur van het apparaat	De controle van de werking van de magneetschakelaar van de deur gebeurt door de software telkens het reinigingsprogramma start
10	Voorverwarmingsbrug	Verhindert verbranden door ontsnappende stoom, indien de laadwagen zich tijdens het voorverwarmen niet in het staand apparaat bevindt	Zie daartoe de handleiding <i>Voorverwarmingsbrug inleggen en uithalen (alleen voor staande modellen)</i>
11 (ter plaatse geïnstalleerd)	Afsluitinrichting	Ter plaatse in de buurt van het apparaat geïnstalleerd, goed zichtbaar en toegankelijk, 3-polig werkend, contactafstand minstens 3 mm. Dient er voor het apparaat bij reinigings-, reparatie- en onderhoudswerkzaamheden en bij gevaar spanningsvrij te maken.	Werkwijze ▪ Schakelinrichting bedienen. ▪ Aan de klemmenlijst-X10 van eht apparaat de spanningsvrijheid van de drie polen controleren.
12 (ter plaatse geïnstalleerd)	Gasafsluitinrichting	Ter plaatse in de buurt van het apparaat geïnstalleerd, goed toegankelijk en duidelijk gemerkt. Dient er voor het apparaat bij reinigings-, reparatie- en onderhoudswerkzaamheden en bij gevaar los te koppelen van de gasaanvoer.	Werkwijze ▪ Gasafsluitinrichting sluiten. ▪ Controleren of het apparaat van de gasaanvoer is losgekoppeld.

4 Transport en opstelling

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk leest u alle eisen, te stellen aan de plaats van opstelling van de combi-steamer en hoe u de combi-steamer ter plaatse correct transporteert, uitpakt, van de pallet neemt en opstelt.

Inhoud

Dit hoofdstuk omvat de volgende onderwerpen:

	Pagina
Eisen, te stellen aan de plaats van opstelling.	29
Naar de plaats van opstelling brengen	34
Uitpakken	35
Tafelmodel opstellen	38
Staande modellen opstellen	41

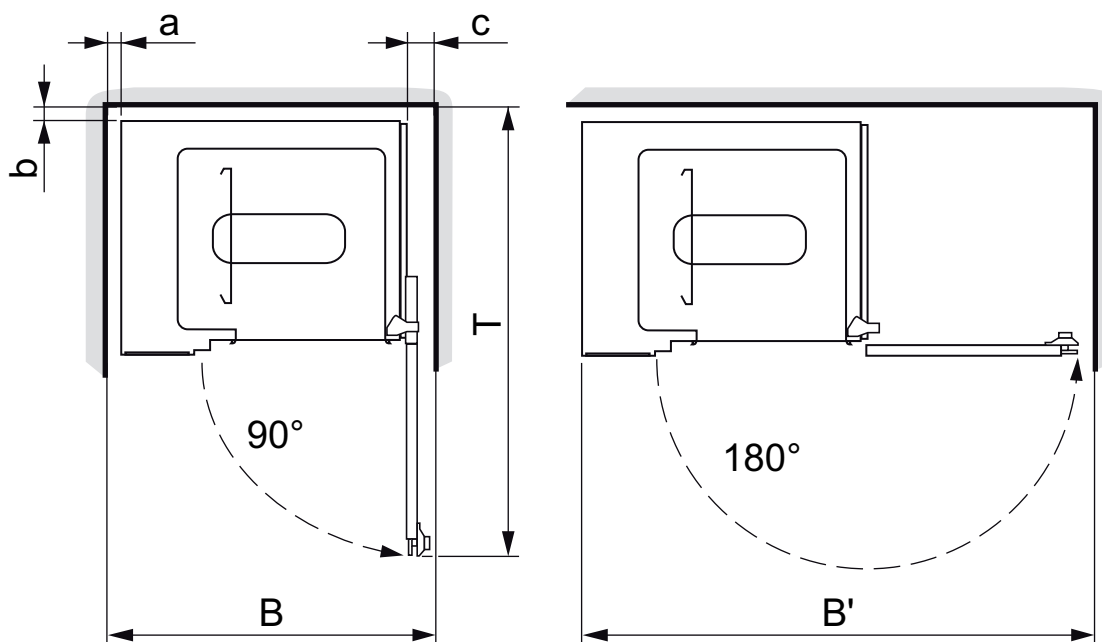
► Eisen, te stellen aan de plaats van opstelling.

Betekenis

In dit deel vindt u informatie die het u mogelijk maakt een geschikte opstellingsplaats voor uw combi-steamer te kiezen. Controleer de voorziene plaats van opstelling zorgvuldig op de geschiktheid, voor u het apparaat naar daar brengt en begint met de installatie!

Nodige ruimte

De volgende tekening en tabel tonen de nodige plaatsruimte van de apparaten voor de verschillende inbouw- en bedrijfssituaties en de horizontale minimale afstanden tot de wanden en oppervlakken in de buurt:



Legende:

Maat	Betekenis
B	Min. plaatsbehoefte voor de apparaatbreedte bij deuropening 90°
B'	Min. plaatsbehoefte voor de apparaatbreedte bij deuropening 180°
T	Min. plaatsbehoefte voor de apparaatdiepte (inclusief deuropening)
a	Minimale wandafstand aan de linkerzijde van het apparaat
b	Minimale wandafstand aan de achterzijde van het apparaat
c	Minimale wandafstand aan de rechterzijde van het apparaat

Model		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen				Staande modellen		
Nodige ruimte (incl. wandafstand)								
B	[mm]	1116/ 1196*	1402/ 1482*	1116/ 1186*	1402/ 1482*	1470/ 1545*	1170/ 1245*	1470/ 1545*
B'	[mm]	1588	2072	1588	2072	2122	1635	2122
T	[mm]	1445	1872	1445	1872	1902	1485	1902
Minimale afstand								
a	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
b	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
c	[mm]	50/ 130*	50/ 130*	50/ 130*	50/ 130*	75/ 150*	75/ 150*	75/ 150*

*: De tweede waarde geeft de nodige plaatsruimte resp. minimale afstand, die vereist is, om de verdwijnde deur volledig aan het apparaat naar achter te kunnen schuiven.

Opmerking:

- Voor de toegankelijkheid voor de service worden over het algemeen grotere wandafstanden aanbevolen.
- Let bij de opstelling op de *aansluitplannen op pagina 106*.
- Bij de hier vermelde maat **T** gaat het om de minimale diepte, die technisch vereist is om de deur over 90° te kunnen openen. Voor een veilige bediening van de combi-steamer, speciaal voor het veilig hanteren van het hete gaargoed is voor het apparaat beduidend méér plaats nodig!

Ondergrond

De ondergrond met de volgende eigenschappen vertonen:

- De ondergrond moet vlak en horizontaal zijn.
- De ondergrond moet bestand zijn tegen het gewicht van het apparaat inclusief het max. toegelaten laadgewicht.

De volgende tabel geeft voor de afzonderlijke apparaatmodellen de gewichten inclusief de betrokken maximaal toegelaten laadgewichten:

Model		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen				Staande modellen		
OEB								
zonder ConvoClean system	[kg]	162	248	210	327	412	399	572
met ConvoClean system	[kg]	167	253	215	332	417	404	577
OES								
zonder ConvoClean system	[kg]	155	229	198	312	397	381	552
met ConvoClean system	[kg]	160	234	203	317	402	386	557
OGB								
zonder ConvoClean system	[kg]	184	266	228	354	442	451	629
met ConvoClean system	[kg]	189	271	233	359	447	456	634
OGS								
zonder ConvoClean system	[kg]	161	239	206	329	406	407	583
met ConvoClean system	[kg]	166	244	211	334	411	412	588

Opmerking over de opstelling van tafelapparaten:

Zorg er voor dat uw werkplek of het frame een aan het gewicht van het apparaat (inclusief toegelaten lading) aangepast draagvermogen heeft.

Verticale minimale afstand boven het apparaat

Voor de verticale minimale afstand boven het apparaat moet rekening worden gehouden met het volgende:

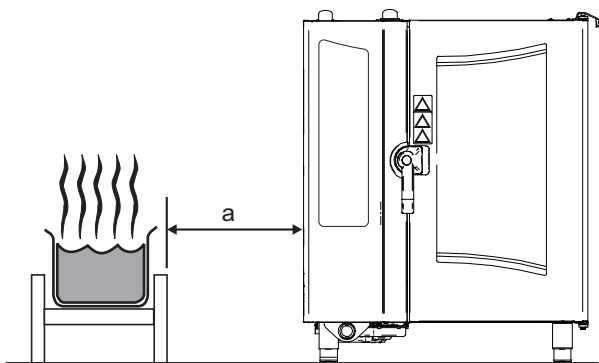
- De verticale min. afstand hangt af van:
 - het soort rookgasafvoer en
 - het soort plafond.
- Bij gasapparaten moet worden gerekend met temperaturen tot 400°C.

De volgende tabel geeft de waarden van de verticale min. afstand naar boven:

Apparaattype		Verticale min. afstand naar boven
Elektr. apparaten	[mm]	500
Gasapparaten	[mm]	1000

Min. afstand tot warmtebronnen

Tot warmtebronnen moet een minimale afstand (a) van 500 mm worden aangehouden, zoals aangegeven op de volgende tekening:



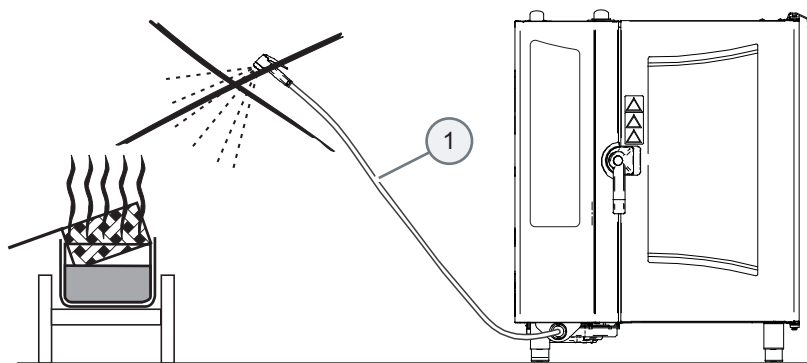
Minimale afstand tot frituurpannen en vetbakapparaten

De minimale afstand tot frituurpannen of vetbakapparaten hangt af van de uittrek lengte van de handsproeier.

De volgende tabel geeft de standaard uittrengte voor de verschillende apparaattypes:

Apparaatype		Uittreklengte van de handsproeier
6.10 / 10.10	[mm]	1050
6.20 / 10.20	[mm]	1450
12.20 / 20.10 / 20.20	[mm]	1600

De volgende tekening geeft de min. afstand tot frituurpannen en vetbakapparaten:



De combi-steamer moet zo worden opgesteld, dat frituurpannen en vetbakapparaten in geen geval door de waterstraal van de sproeier bereikt kunnen worden. Voor de vereiste minimum afstand moet bij de lengte van de slang (1) een voldoende veiligheidstoeslag worden opgeteld.

Opstelhoogte tafelmodellen

Tafelapparaten hebben een opstelhoogte nodig tussen 620 mm en 900 mm.

Gebruiksvoorwaarden

Aan de volgende gebruiksvoorwaarden moet voldaan zijn:

- Aan de plaatselijke en landspecifieke normen en voorschriften met betrekking tot werkplekken in grootkeukens moet voldaan zijn.
- De omgevingstemperatuur moet tussen de 4°C en de 35°C bedragen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt in explosiegevaarlijke omgevingen.
- Het apparaat mag in openlucht alleen worden gebruikt als het beschermd wordt tegen de regen en tocht.

Eisen, te stellen aan de plaats van opstelling.

De voor de betrokken plaats van opstelling geldende regels en voorschriften van de plaatselijke overheid en de voedingsbedrijven moeten worden aangehouden.

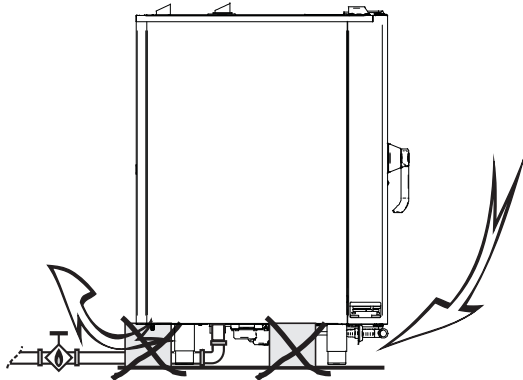
Beperking

Het apparaat mag niet direct onder een rookmelder of een sprinklerinstallatie opgesteld worden.

Luchttoevoer bij gasapparaten

Bij gasapparaten bevinden er zich in de bodem ventialtie-openingen. Dit gebied mag niet worden geblokkeerd of versteld.

De volgende afbeelding toont de noodzakelijke wegen voor een vrije luchtstroming:



Min afstand tot brandbare materialen

Er mogen geen brandbare vlakken of materialen (bijv. gassen of vloeistoffen) in de buurt van de combi-steamer voorkomen.

► Naar de plaats van opstelling brengen

Plaatsbehoefte tijdens het transport

Zorg er voor, dat langsheen de volledige transportweg voldoende breedte en hoogte voor het uitvoeren van het transport beschikbaar is.

De volgende tabel geeft de vereiste deuropening, omdat de combi-steamer naar de plaats van opstelling kan worden gebracht:

		Tafelmodellen			Staande modellen			
		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Breedte	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
Hoogte	[mm]	1002	1085	1270	1290	1596	2132	2138

Draagvermogen van het transportmiddel

Zorg voor een transportmiddel met een voldoende draagvermogen.

De volgende tabel geeft het vereiste minimale draagvermogen van het transportmiddel:

		Tafelmodellen			Staande modellen			
		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Gewicht OEB	[kg]	163	230	192	270	350	357	455
Gewicht OES	[kg]	156	211	180	255	335	329	433
Gewicht OGS	[kg]	163	221	188	272	344	355	467
Gewicht OGB	[kg]	185	248	210	297	380	399	510

De cijfers hebben betrekking op de apparaten mét verpakking en met CONVOClean *system*. Voor apparaten zonder CONVOClean *system*) kunt u telkens 5 kg aftrekken.

Persoonlijke beschermingsuitrusting

Draag voor de hier beschreven werkzaamheden persoonlijke beschermuitrusting:

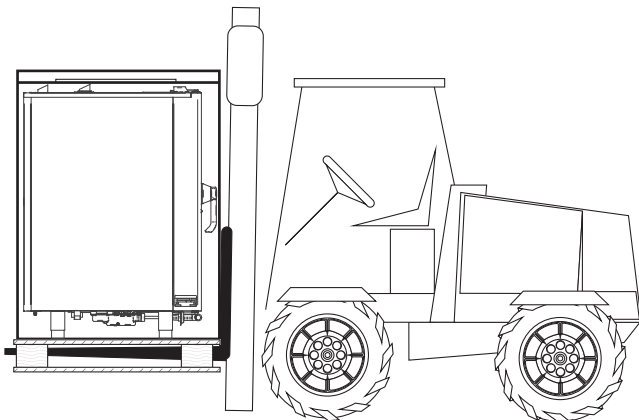
- Veiligheidsschoenen
- Veiligheidshelm (bijv. bij opgeheven lasten, werkzaamheden boven het hoofd...)

Transport naar de plaats van opstelling

Denk om het volgende bij het transport:

- Transporteer het apparaat steeds op een pallet.
- Transporteer het apparaat altijd staande.
- Transporteert u het apparaat traag en voorzichtig en beveilig het tegen omkippen. Vermijd niet-vlakke transportwegen en sterke hellingen.

De volgende afbeelding toont hoe de combi-steamer met een heftruck wordt getransporteerd:





► Uitpakken

De kipindicator controleren

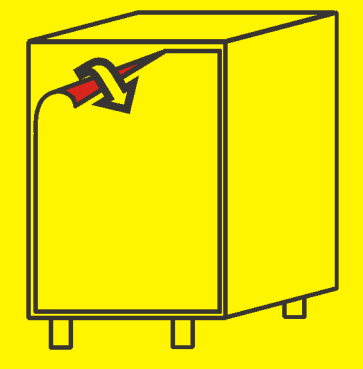
Controleer voor het uitpakken de aanduiding over de kipindicatie op de verpakking.

De navolgende tabel geeft de mogelijke aanduidingen van de kipindicator:

Indicatie	Betekenis	Werkwijze
	Punt zilver: Het apparaat werd correct getransporteerd.	Pak het apparaat uit. Vergelijk het nummer van de kipindicator met de meegeleverde documentatie.
	Punt rood: Het apparaat viel, of werd liggend getransporteerd.	Onderzoek de waar op schade. Vergelijk het nummer van de kipindicator met de meegeleverde documentatie. Vermeld de aanduiding van de kipindicator en elke beschadiging op de begeleidende documenten.

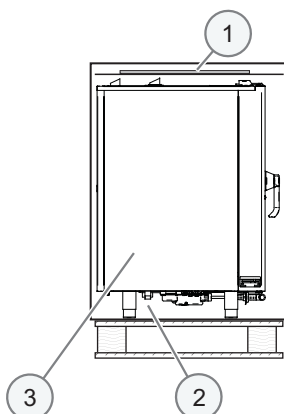
Uitpakken

Zo pakt u het apparaat uit.

Stap	Werkwijze	Afbeelding
1	Verwijder de buitenste verpakking.	
2	Verwijder alle kartons, verpakkingsmaterialen, documenten, klevers, reservoirs en trays enz. uit de kookruimte. Let u op een milieuvriendelijk verwijderen van de verpakking.	
3	Trek de beschermfolie af.	
4	Neem de klantendocumentatie. De klantendocumentatie ligt onder het deksel van het verpakkingskarton. Ze bevindt zich op positie <ul style="list-style-type: none">▪ (1) bij tafelapparaten.▪ (2) bij staande apparaten.▪ (3) in de aansluitruimte.	
5	Controleer de combi-steamer op schade. Als er een vermoeden bestaat over transportschade de verkoper/transporteur meteen op de hoogte brengen. Informeer de fabrikant schriftelijk binnen de drie dagen. Let op Beschadigde apparaten mogen in geen geval worden geïnstalleerd en in bedrijf genomen.	

Klantendocumentatie

De volgende afbeelding geeft aan waar de klantendocumentatie zich bevindt:



Leveromvang

De volgende tabel geeft de leveromvang van de combi-steamer:

Apparaat	Leveromvang
Basisversie tafelapparaat	1x combi-steamer 1x inhangframe links 1x inhangframe rechts 1x installatiehandboek 1x bedieningshandboek
Basisversie staand apparaat	1x combi-steamer 1x laadwagen 1x installatiehandboek 1x bedieningshandboek
bovendien bij CONVOClean <i>system</i>	1x bussen 10 liter leeg
bovendien bij easyTOUCH	1x handleiding easySystem

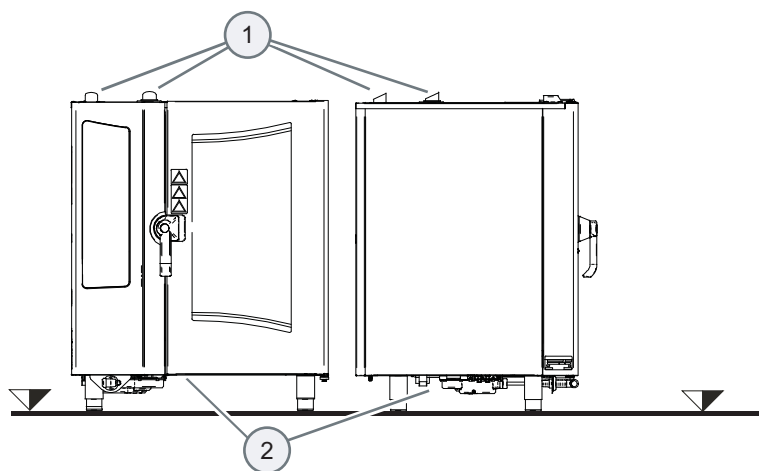
► Tafelmodel opstellen

Voorwaarden

Bij de opstelling van de combi-steamer moet op het volgende worden gelet:

- Het apparaat kan op de plaats van opstelling kip- en glijveilig opgesteld worden.
- De ventilatiegleuven in de bodem van het apparaat (2) en de ventilatie- en rookgasopeningen aan de bovenzijde van het apparaat (1) mogen niet worden afgedekt, gewijzigd of geblokkeerd.
- Direct boven de combi-steamer bevindt zich geen sprinkler noch een rookmelder.
- Aan alle andere, in het deel *Eisen aan de plaats van opstelling op pagina 29* genoemde voorwaarden is voldaan.

De volgende afbeelding toont de verluchtungs- en rookgasopeningen (1) en de ventilatie-openingen (2):



Persoonlijke beschermingsuitrusting

Draag voor de hier beschreven werkzaamheden persoonlijke beschermuitrusting:

- Veiligheidsschoenen
- Veiligheidshelm (bijv. bij opgeheven lasten, werkzaamheden boven het hoofd...)

Tafelapparaat met draagriemen van de pallet nemen

⚠ WAARSCHUWING

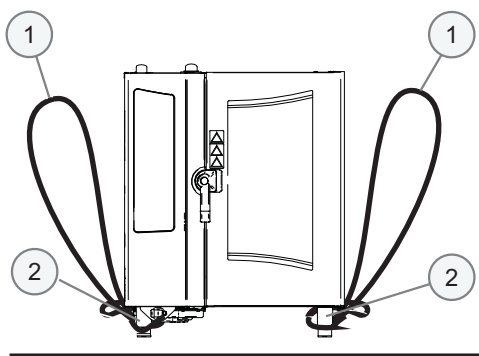
Gevaar op letsels door verkeerd hijsen

Bij het opheffen van het apparaat kan het door het gewicht van het apparaat tot kwetsuren komen, vooral in het rompgedeelte.

- ▶ Gebruik een geschikt hijsmiddel, om tafelapparaten op de werktafel of het frame te plaatsen.
- ▶ Voor correcties aan de plaatsing heft u het apparaat op met een voldoende aantal personen (Richtwaarde: 15 - max. 55 kg naargelang leeftijd en geslacht). Let op de plaats van opstelling geldende voorschriften veiligheidsvoorschriften!
- ▶ Gebruik de draagriemen (1).

Het gewicht vindt u in de *technische gegevens* op pagina 86.

Sla de draaggordel (1) aan de apparaatvoeten (2) aan, zoals hierna getekend:

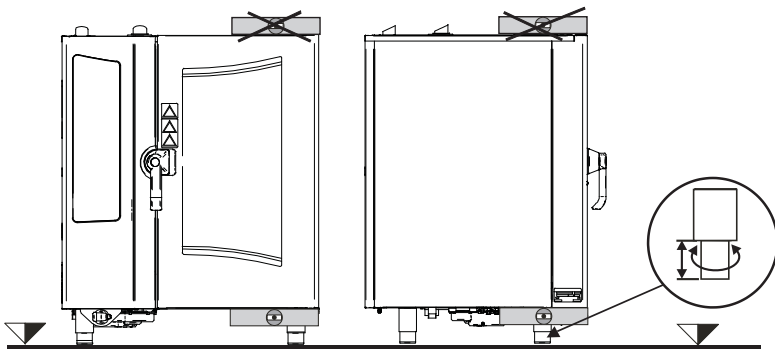


Tafelmodel op de werktafel plaatsen

Ga bij de opstelling van het tafelmodel op een werktafel tewerk als volgt:

- Richt het apparaat met de in de hoogte instelbare voetjes uit.
- Gebruik voor het richten een waterpas.

De volgende afbeelding toont het uitlijnen van het apparaat met de waterpas en de in hoogte verstelbare voeten:



Tafelapparaat op het onderstel plaatsen

Frames, waarop een combi-steamer wordt opgesteld, mogen niet voor andere doeleinden (bijv. de opslag van materiaal) worden gebruikt.

Let op:

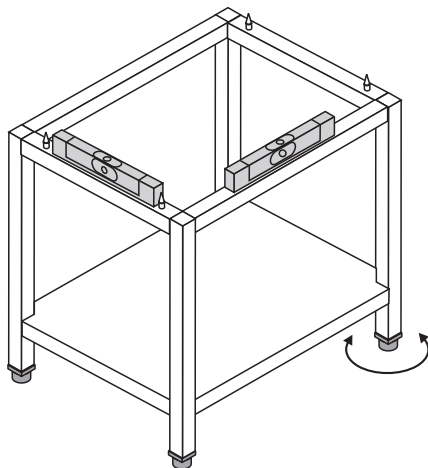
Gevaar op beschadiging van aansluitleidingen als het apparaat op een frame met wielen wordt gemonteerd:

- Vergrendel de wielen van het frame, voor u het apparaat op de voedingsleidingen aansluit.
- Als de plaats van opstelling van het apparaat moet worden veranderd, dan moeten alle voedingslijnen worden losgekoppeld en moet de waterafloop gedemonteerd worden, voor de vergrendeling van de wielen wordt losgemaakt.

Ga bij de opstelling van het tafelmodel op een frame tewerk als volgt:

- Positioneer het apparaat of het frame.
- Richt het onderstel met de in de hoogte instelbare voetjes uit.
- Gebruik voor het richten een waterpas.
- Vergrendel de apparaatvoeten met de bouten op het onderstel.
- Let op een kip- en glijdveilige stand van het frame.

De volgende afbeelding toont het uitlijnen van het onderstel met de waterpas en de in hoogte verstelbare voeten:



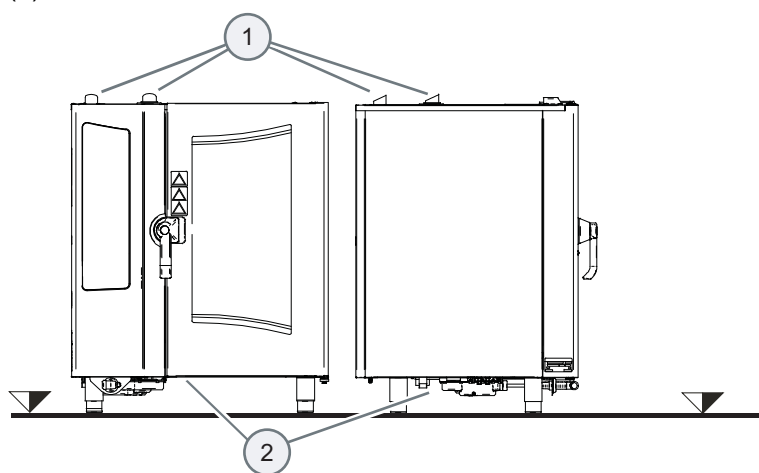
► Staande modellen opstellen

Voorwaarden

Bij de opstelling van de combi-steamer moet op het volgende worden gelet:

- Het apparaat kan op de plaats van opstelling kip- en glijveilig opgesteld worden.
- De ventilatiegleuven in de bodem van het apparaat (2) en de ventilatie- en rookgasopeningen aan de bovenzijde van het apparaat (1) mogen niet worden afgedekt, gewijzigd of geblokkeerd.
- Direct boven de combi-steamer bevindt zich geen sprinkler noch een rookmelder.
- Aan alle andere, in het deel *Eisen aan de plaats van opstelling op pagina 29* genoemde voorwaarden is voldaan.

De volgende afbeelding toont de verluchtungs- en rookgasopeningen (1) en de ventilatie-openingen (2):



Persoonlijke beschermingsuitrusting

Draag voor de hier beschreven werkzaamheden persoonlijke beschermuitrusting:

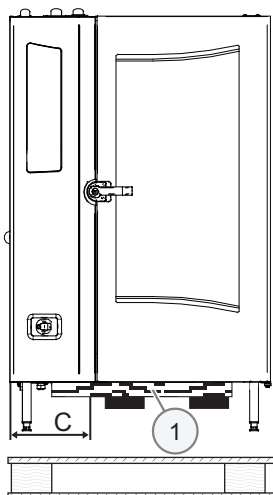
- Veiligheidsschoenen
- Veiligheidshelm (bijv. bij opgeheven lasten, werkzaamheden boven het hoofd...)

Staand model met heftruck van de pallet nemen

Bij het ophijzen van het apparaat van de pallet op het volgende letten:

- Gebruik een heftruck of een steekwagen.
- Gebruik onderlegghout (1).
- Let op de correcte positie van de hijsvork (rechts van de afvoerwateraansluiting (C) blijven).

De volgende afbeelding geeft aan, hoe u de combi-steamer van de pallet neemt:



De volgende tabel geeft de afstand C:

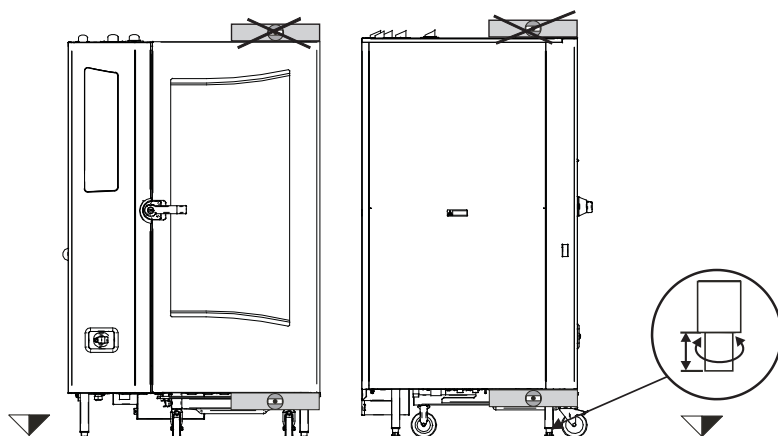
		xx.10	xx.20
C	[mm]	280	320

Staande modellen opstellen

Ga bij de opstelling van een staand model te werk als volgt:

- Richt het apparaat met de in de hoogte instelbare voetjes uit.
- Gebruik voor het richten een waterpas.
- Let er op, dat de laadwagen horizontaal in het apparaat staat.

De volgende afbeelding toont het uitlijnen van het apparaat met de waterpas en de in hoogte verstelbare voeten:



5 Combi-steamer aansluiten

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk leest u, hoe u uw combi-steamer aansluit.

Inhoud

Dit hoofdstuk omvat de volgende onderwerpen:

	Pagina
Elektrische installatie	44
Energie-optimalisatie	46
Wateraanvoer	47
Waterafvoer	50
Instellingen uitvoeren in het serviceprogramma	53
Regels rond de installatie van gasapparaten	55
Toelatingen	56
Gasinstallatie op een vaste aansluiting bij OGS/OGB	57
Gasinstallatie op vloeibare gasflessen bij OGS/OGB	60
Rookgasvoering bij OGS/OGB	65

► Elektrische installatie

Betekenis

De zorgvuldige en correcte uitvoering van de elektrische installatie is van beslissend belang voor een veilige en storingsvrij gebruik van de combi-steamer. Alle hier genoemde voorschriften en regels en de algemene werkwijze moet nauwgezet worden aangehouden.

Kwalificatie van het installierend personeel

Alleen elektro-vaklui van een erkende klantendienst in de zin van EN 50110-1 mogen de combi-steamer aansluiten!

Inrichtingen ter plaatse en regels in verband met de elektrische installatie

De volgende tabel geeft aan, welke inrichtingen ter plaatse voorhanden moeten zijn en op welke regels bij het aansluiten moet worden gelet:

Installatie	Regels
Zekering	De combi-steamer moet volgens de geldende plaatselijke en landelijke voorschriften worden gezekeerd en aangesloten.
Equipotentiaal	De combi-steamer moet worden opgenomen in een equipotentiaalsysteem. Equipotentiaalleding: Elektrische verbinding, die de lichamen van elektrische bedrijfsmiddelen en vreemde geleidende delen op een benaderend gelijk potentiaal brengt.
Verliesstroomschakelaar	Volgens de landspecifieke voorschriften moet een geschikte foutstroomschakelaar in de installatie van de combi-steamer worden opgenomen. Er mogen geen andere apparaten via de verliesstroomschakelaar worden beveiligd.
Afsluitinrichting	In de buurt van het apparaat moet een goed toegankelijke meerpolige loskoppelinrichting worden voorzien met een contactafstand van minstens 3 mm. De combi-steamer moet worden aangesloten via deze onderbrekingsinrichting. Met de loskoppelinrichting wordt het apparaat tijdens reinigings-, herstellings- en installatiewerkzaamheden spanningsvrij geschakeld.

Voorschriften in verband met de uitvoering

Voor de uitvoering van de elektrische aansluiting moet rekening worden gehouden met de volgende voorschriften:

- VDE (0100/0700) resp. betrokken voorschriften van het plaatselijke beroepsverbond
- Actueel geldende voorschriften van het plaatselijk energiebedrijf

Netaansluitleiding

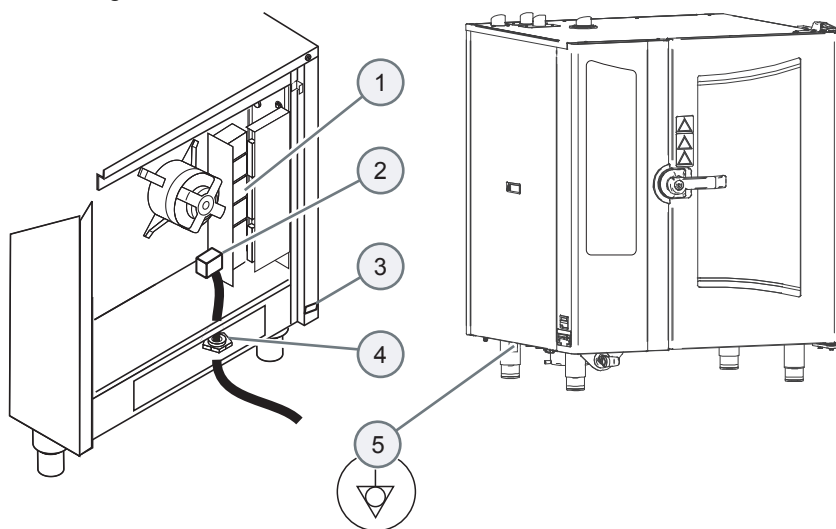
De netaansluiting moet een oliebestendige, ommantelde, soepele leiding conform IEC60245 zijn (bijv. H05RN-F, H07RN-F). Er wordt een maximale leidinglengte van 5 m aanbevolen.

Fase en draairichting

Het is niet nodig bij de aansluiting een bepaalde fasevolgorde of draairichting aan te houden.

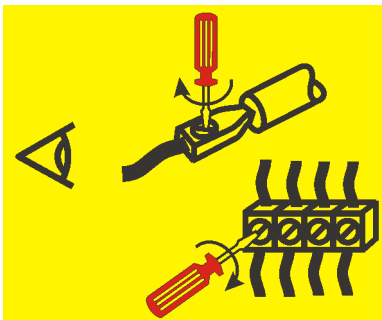
Plaats van het typeplaatje en de elektrische aansluitingen

De volgende tekening geeft het apparaat in linker zij aanzicht met afgenomen resp. gemonteerde afdekking van de aansluitruimte:



Elektrische installatie uitvoeren

Voor de elektrische aansluiting van uw combi-steamer gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze	Afbeelding
1	Controleer of de elektrische aansluitgegevens op het typeplaatje (3) met die van de huisvoeding en het schema overeenkomen. De combi-steamer mag alleen dan worden aangesloten, als alle gegevens overeen komen. Het schema bevindt zich in de aansluitruimte (1).	
2	Controleer alle schroef- en klemverbindingen op het apparaat. Het gevaar bestaat dat de verbindingen tijdens het transport loskwamen.	
3	Sluit het apparaat op het voorziene aansluitpunt (5) aan op een equipotentiaalsysteem.	
4	Sluit het apparaat op de klemmenstrook-X10 (2) met de netkabel aan op de voeding.	
5	Zorg er voor dat de kabelwartel (4) vast zit, ze dient als trekontlasting.	
6	Monteer de afdekking van de aansluitruimte en controleer of ze goed bevestigd is.	

► Energie-optimalisatie

Betekenis

U kunt de combi-steamer op een energie-optimalisatie (bijv. SICOTRONIC) aansluiten. Een installatie voor energie-optimalisatie egaliseert vermogenpieken, die bij het gebruik van uw apparaten optreden, en kan zo bijdragen tot een vermindering van uw energiekosten.

Klemmen voor aansluiting op een energie-optimalisatie

De aansluiting van de combi-steamer op een installatie voor energie-optimalisatie gebeurt over potentiaalvrije contacten.

De klemmen (B) en (C) van de klemmenstroken X10 zijn potentiaalvrije contacten. De klemmenstrook X10 bevindt zich achter de linker afneembare zijwand. De plaats van de klemmen (B) en (C) ziet in het schema.

Voorwaarden

De installatie voor energie-optimalisatie wordt spanningsvrij gemaakt.

Installatie van een energie-optimalisering

Voor de elektrische aansluiting van uw combi-steamer op een energie-optimalisatie gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze
1	Let op het schema en de handleiding van de installatie voor energie-optimalisatie.
2	Verwijder de draadbrug tussen klemmen (B) en (C) op de klemmenstrook X10.
3	Verbind klemmen (B) en (C) van de klemmenstrook X10 met de installatie voor energie-optimalisatie.

Wateraanvoer

Voorwaarden

Ter plaatse is een terugslagklep (type EA) geïnstalleerd.

Voorschriften in verband met de wateraansluiting

Houd rekening met alle plaatselijke en landspecifieke bepalingen in verband met de wateraansluiting. Alleen gekwalificeerd personeel van een erkend servicebedrijf mag de combi-steamer aansluiten op de watertoevoer.

Uitvoering van de wateraansluiting

De combi-steamer is voorbereid voor een vaste aansluiting op het water ter plaatse. Er moet een vuilzeef worden voorzien.

Uitvoering van de wateraansluiting met een soepele aansluitleiding

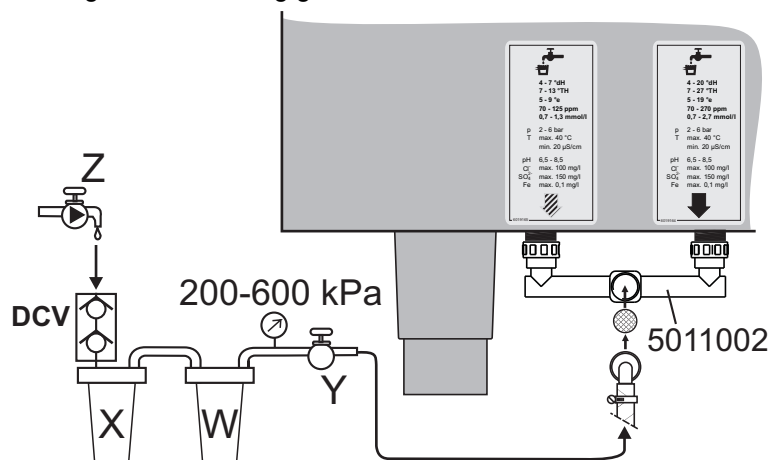
De combi-steamer kan met een soepele aansluitleiding DN10 conform DIN EN 61770 met een 3/4" schroefverbinding op de watertoevoer worden aangesloten. Er moet een vuilzeef worden voorzien.

Waterkwaliteit en waterhardheid

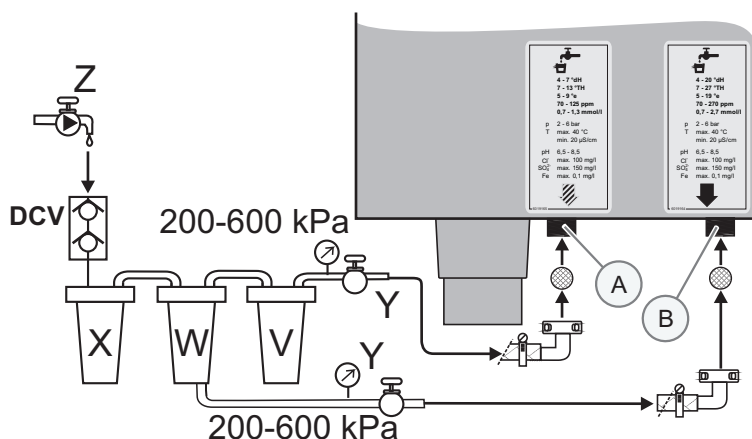
Vergelijk de waterkwaliteit en de waterhardheid van de huisaansluiting met de indicaties uit de tabellen "Waterkwaliteit" en "Waterhardheid" uit het hoofdstuk "Technische gegevens". Als aan de gevraagde voorwaarden niet is voldaan, moet u geschikte waterfilters en waterbehandelingsapparaten installeren. De vereiste dimensionering vindt u in het hoofdstuk "*Technische gegevens*" op pagina 86.

Aansluiting apparaat en installatieschema

De volgende afbeelding geeft het aansluitschema voor installaties zonder waterbereiding:



De volgende afbeelding geeft het aansluitschema voor installaties met waterbereiding:



Pos.	Omschrijving	Verklaring
A	Zachtwateraansluiting	
B	Koudwateraansluiting	
Z	Wateraanvoer	
X	Sedimentfilter 0,08 mm	Bij sterke verontreiniging van het water moet een sedimentfilter 0,08 mm worden geïnstalleerd.
W	Aktief koolstoffilter	Bij overschrijding van een redoxpotentiaal van het water van 300 mV en bij een chloorconcentratie ($Cl_2 > 0,1 \text{ mg/l}$) moet er een actief koolfilter worden geïnstalleerd.
V	Deelontzilting	Bij overschrijding van de toegelaten waterhardheid moet een deelontzilting worden geïnstalleerd. De dimensionering van de deelontzilting is alleen noodzakelijk voor de waterbehoefte voor ontvochtiging (Crisp&Tasty) en de stoomgenerator.
Y	Afsluitinrichting met vuilzeef	

Apparaataansluiting

De combi-steamer wordt op koud water in drinkwaterkwaliteit aangesloten. De zacht water-aansluiting kan worden gevoed met tot 40°C warm water. De stromingsdruk moet 2 - 6 bar (met CONVOClean system 3 - 6 bar) bedragen.

De apparaataansluiting bevindt zich aan de onderzijde van de combi-steamer (aansluitplan: punten A en B). Installeer de vuilzeef.

Watertoevoer installeren

Voor de watertoevoer van uw combi-steamer gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze
1	Informeert u zich over de waterkwaliteit en de waterhardheid bij uw waterbedrijf. Neemt u, als dat nodig is, aangepaste maatregelen voor de waterbereiding Aanwijzingen over de eisen aan de wateraanvoer vindt u in het hoofdstuk " <i>Technische gegevens</i> " op pagina 86.
2	Spoel de wateraansluiting van de waterleiding ter plaatse.
3	Installeer de vereiste waterfilters en -behandelingsapparaten (X, W, V).
4	Installeer voor elk apparaat een eigen afsluitkraan (Y) met beschermzeef.
5	Sluit het apparaat conform het aansluitschema aan met de drukslang.
6	Wijs de gebruiker op de onderhoudsintervallen van het filter en de waterbehandelingsapparaten.
7	Spoel de filterinstallatie.
8	Sluit na afsluiten van de installatie van het water de watertoevoer af.

Verdere informatie

Voor meer informatie over de wateraansluiting van uw combi-steamer zie:

- Waterstroomschema achter de motorafdekking
 - DIN 1988
 - DIN EN 61770
-

► Waterafvoer

Voorschriften aan de waterafloop

De plaatselijke en landspecifieke bepalingen voor de uitvoering van de waterafloop en de kwaliteit van het afvoerwater moeten worden nageleefd. Dit zijn met name:

- DIN 1988 delen 2 en 4
- DIN EN 1717
- Plaatselijke afvalwaterverordening

Veiligheids-overloop

De veiligheidsoverloop (aansluitplan: punt M) bevindt zich aan de onderkant van de combi-steamer. Hij maakt de vaste aansluiting mogelijk van de waterafloop op een afvoerleiding.

De veiligheidsoverloop dient als afloop voor het water bij een storing. Indien er water uit de veiligheidsoverloop uittreedt, dan moet de waterafloop worden gecontroleerd op een vrije doorgang. Eventuele verstoppingen moeten worden verholpen.

Afvoerwater-aansluiting

Voor de montage van de afvoerwateraansluiting moet worden gelet op het volgende:

- De afvoerwateraansluiting bevindt zich aan de onderzijde van de combi-steamer (aansluitplan: punt C).
- De afvoerleiding mag geen verjonging vertonen.
- Het verval van de afvoerleiding moet minstens 5 % (3°) bedragen.
- Als er meerdere apparaten op een afvoerleiding worden aangesloten, dan moet deze zo worden gedimensioneerd, dat het afvoerwater ongehinderd kan aflopen.

Afvoerwateraansluiting tafelapparaten

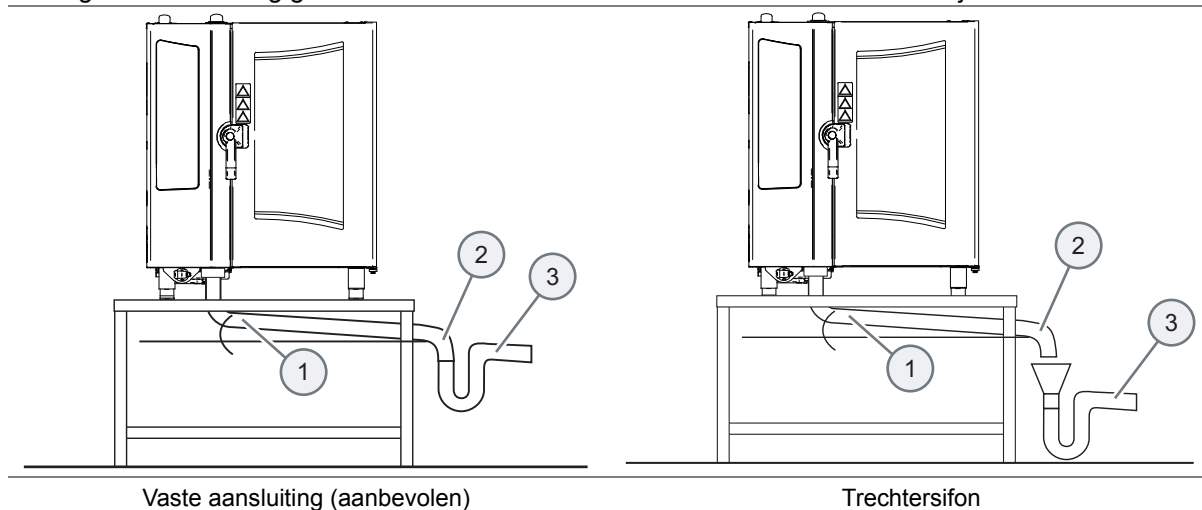
De afvoerwateraansluiting moet bij voorkeur gebeuren met een **niet** soepele buis via een vaste aansluiting.

Let op:

bij een aansluiting via een trechtersifon mag deze niet onder de combi-steamer geïnstalleerd worden. Installeer de trechtersifon naast of achter de combi-steamer.

Aansluitschema voor tafelmodellen

De volgende afbeelding geeft het aansluitschema van de afvoerwaterinstallatie bij tafelmodellen:



Legende:

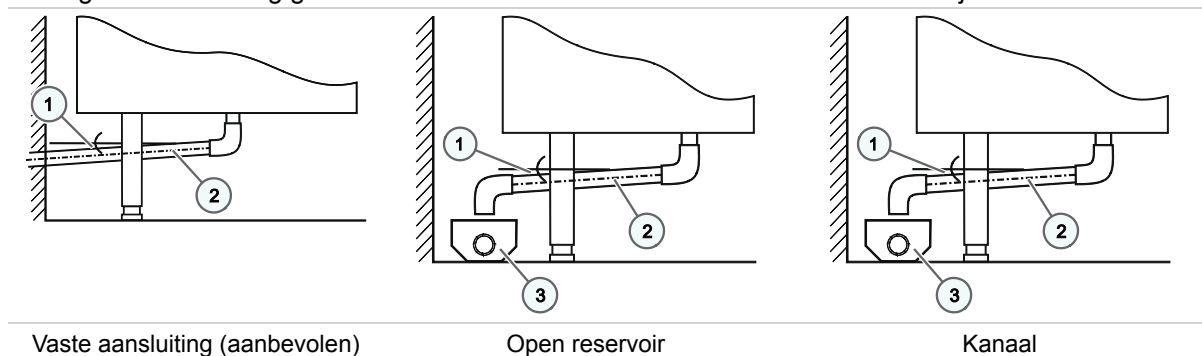
Pos.	Betekenis
1	Verval 5% (3°)
2	Afvoerleiding DN 50 (minimale diameter binnen = 46 mm)
3	Afvoerleiding DN 50 (minimale diameter binnen = 46 mm)

Afvoerwateraansluiting staande toestellen

De afvoerwateraansluiting moet bij voorkeur gebeuren met een niet soepele buis via een vaste aansluiting. Andere mogelijkheden zijn een aansluiting met een niet flexibele buis via een open afloop (bijv. open reservoir) of een kanaal.

Aansluitschema voor staande modellen

De volgende afbeelding geeft het aansluitschema van de afvoerwaterinstallatie bij staande modellen:



Legende:

Pos.	Betekenis
1	Verval 5% (3°)
2	Afvoerleiding DN 50 (minimale diameter binnen = 46 mm)
3	Afvoerbak met afvoerleiding DN 50 (minimale diameter binnen = 46 mm)

Temperatuur afvoerwater

De gemiddelde afvoerwatertemperatuur van de combi-steamer bedraagt 80°C. De temperatuur van het afvoerwater kan om het verbruik aan koelwater te beperken in het serviceniveau ter plaatse worden ingesteld op minimaal 68°C.

Servicewaarden voor de instelling van de temperatuur van het afvoerwater met een standaardsturing

De temperatuur van het afvoerwater kan op de volgende wijze worden gecorrigeerd:

Service-punt	Beschrijving	Minimale temperatuur [°C]	Maximale temperatuur [°C]
c02	Condens.-temp.	68	80

Servicewaarden voor de instelling van de temperatuur van het afvoerwater met een easyTOUCH-sturing

De temperatuur van het afvoerwater kan op de volgende wijze worden gecorrigeerd:

ID	Beschrijving	Minimale temperatuur [°C]	Maximale temperatuur [°C]
8	Condensatortemperatuur	68	80

Aanpassing van de temperatuur van het afvoerwater

Voor het aanpassen van de afvoerwatertemperatuur van de combi-steamer gaat u te werk als volgt:

Stap	Werkwijze	Hier gaat het verder...
1	Ga naar het serviceniveau.	<i>Instellingen in het serviceniveau doorvoeren op pagina 53</i>

Waterafloop installeren


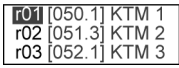





Voor de watertoevoer van uw combi-steamer gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze
1	Sluit het apparaat aan conform het aansluitschema.
2	Stel voor zover nodig de temperatuur van het afvoerwater in op 68°C.
3	Fixeer de HT-buis op de 3 haken in de bodemklep met kabelbinders.

► Instellingen uitvoeren in het serviceprogramma





Aanpassing van de bedrijfsparameters in het serviceprogramma uitvoeren (standaardsturing)

Voor het aanpassen van de servicewaarden van de combi-steamer gaat u te werk als volgt:

Stap	Werkwijze	Afbeelding
1	<p>Druk gelijktijdig 3 seconden op de toetsen kooktemperatuur, kooktijd en kerntemperatuur.</p> <p>Resultaat: Op het display verschijnt het serviceprogramma met servicenummers, bedrijfsparameters, is-indicaties en benaming.</p>	 
2	Selecteer met de instelwip het servicenummer.	
3	Spring met de toets "vooruit" naar de servicewaarde.	
4	<p>Stel met de instelwip de servicewaarde in.</p> <p>Opmerking: De veranderde servicewaarde wordt eerst in de sturing overgenomen, nadat met de knop "Terug" terug werd gesprongen naar het servicenummer.</p>	
5	Ga met de toets "terug" naar het servicenummer.	
6	<p>Draai de instelwip naar rechts of naar links.</p> <p>Resultaat: De bedrijfsparameter wordt meteen overgenomen.</p>	
7	<p>Schakel de combi-steamer uit en terug in.</p> <p>Resultaat: Het apparaat start met de aangepaste bedrijfsparameters.</p>	

Aanpassing van de bedrijfsparameters op de servicepagina's doorvoeren (easyTOUCH-sturing)

Voor het aanpassen van de servicewaarden van de combi-steamer gaat u te werk als volgt:

Stap	Werkwijze	Afbeelding
1	Oproepen van de pagina 'Settings'.	
2	Selecteer "Service".	
3	Voer het wachtwoord in, en bevestig het. Het standaard-wachtwoord vindt u in het servicehandboek, richt u zich anders tot de fabrikant. Resultaat: Het setup-menu wordt geopend.	
4	Selecteer de "Service-ID".	
5	Stel met behulp van het input-scherm de waarde in.	
6	Druk op "Instellen" om de waarde over te nemen en bevestig met "Opslaan". Selecteer "Terug" om het setup-menu zonder wijzigingen te verlaten.	
7	Selecteer "Pagina verlaten" om de "Instellingen" af te sluiten. Resultaat: De servicewaarde worden overgenomen.	

► Regels rond de installatie van gasapparaten

Explosiegevaar

GEVAAR

Gevaar op explosie door uittredend gas

Uittredend gas kan bij ontsteking tot ontploffing komen.

Doe bij een gasgeur het volgende:

- Onderbreek meteen de gastoevoer.
- Ventileer de kamer zorgvuldig.
- Vermijd het vormen van vonken (bijv. door het bedienen van een schakelaar, een telefoon of het aanraken van elektrische schakelementen).
- Informeer de gasleverancier of de brandweer (externe telefoon).
- Verlaat samen met alle andere personen het gebouw.

Verstikkingsgevaar

GEVAAR

Gevaar door verstikken door tekort aan ademhalingslucht

Falende ventilatie op de plaats van opstelling kan leiden tot verstikking.

Volgt u bijgevolg de volgende punten op:

- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.
- Zorg voor een voor de verbranding toereikende hoeveelheid lucht.

Verbrandingsluchttoevoer bij gasapparaten

Zorg voor een voldoende aanvoer van verbrandingslucht.

Denk daarbij om het volgende:

- De vereiste verbrandingslucht hangt af van het aansluitvermogen.
- In ruimtes, waarin het totale warmtevermogen van alle gasapparaten samen beneden 50 kW ligt, is een aanvoer van verbrandingslucht door buitenvoegen of door openingen in open lucht toegestaan.

Technische regels

De op de plaats van opstelling geldende technische regels voor de installatie van gasapparaten moeten worden aangehouden!

In Duitsland zijn dat:

- Technische Regels Vloeibaar Gas TRF
 - DWGW werkblad G600
 - DWGW werkblad G634
 - VBG 21
 - Voorschrift ter voorkoming van ongevallen "Gebruik van vloeibare gassen"
 - VDI-Richtlijn 2052: Luchttechnische installaties in keukens
-

► Toelatingen

Indicaties van de installatie

Informeer u de volgende diensten (voor zover noodzakelijk) over de voorgenomen installatie:

- Gas distributiemaatschappij
- Bouwoverheid
- Schoorsteenveger
- Industrieel toezicht

Uitvoering van de installaties

Alle werkzaamheden aan de klanteninstallaties (stroom/gas/water/afvoerwater) mogen alleen worden uitgevoerd door de betrokken distributiebedrijven of door een erkend installatiebedrijf.

Rechtsverordeningen

De betrokken rechtsverordeningen en bouwvoorschriften moeten worden aangehouden.

► Gasinstallatie op een vaste aansluiting bij OGS/OGB

Explosiegevaar

⚠ GEVAAR

Gevaar op explosie door uittredend gas

Uittredend gas kan bij ontsteking tot ontploffing komen.

Doe bij een gasgeur het volgende:

- Onderbreek meteen de gastoevoer.
- Ventileer de kamer zorgvuldig.
- Vermijd het vormen van vonken (bijv. door het bedienen van een schakelaar, een telefoon of het aanraken van elektrische schakelementen).
- Informeer de gasleverancier of de brandweer (externe telefoon).
- Verlaat samen met alle andere personen het gebouw.

Verstikkingsgevaar

⚠ GEVAAR

Gevaar door verstikken door tekort aan ademhalingslucht

Falende ventilatie op de plaats van opstelling kan leiden tot verstikking.

Volgt u bijgevolg de volgende punten op:

- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.
- Zorg voor een voor de verbranding toereikende hoeveelheid lucht.

Gasapparaatklasse

Bij combi-steamers zijn er twee apparaatklassen mogelijk:

Soort	Betekenis	Toepassing
B23	Ruimteluchtafhankelijke gasbranders <ul style="list-style-type: none"> ▪ met ventilator voor de brander en ▪ zonder debietbeveiliging 	OGS- en OGB-apparaten in de levertoestand zijn gasapparaten van het type B23
B13	Ruimteluchtafhankelijke gasbranders <ul style="list-style-type: none"> ▪ met ventilator voor de brander en ▪ met debietbeveiliging 	Door narusten van een debietbeveiliging (beschikbaar als accessoire) kunnen alle apparaten als type B13 worden geïnstalleerd.

Voorschriften rond de gasinstallatie

Bij de gasinstallatie moet worden gelet op het volgende:

- De installatie mag alleen worden uitgevoerd door een erkend installatiebedrijf, erkend door de gasleverancier.
- De door de fabrikant of zijn gevolmachtigde verzegelde delen mogen niet door de installateur worden bediend.
- De gasinstallatie moet worden uitgevoerd conform de plaatselijke bepalingen.
- De gasinstallatie moet conform de voorschriften van de gasleverancier worden uitgevoerd.
In Duitsland zijn dat:
 - Technische Regels Gasinstallatie TRGI
 - Technische Regels Vloeibaar Gas TRF
 - DWGW werkblad G634
 - DWGW werkblad G21

Apparaatinstelling

De combi-steamer is van in de fabriek overeenkomstig de bestelling ingesteld. De gasgegevens van de instelling bevinden zich op het typeplaatje.

De gaskwaliteit op de plaats van opstelling moet overeenkomen met de indicaties op het typeplaatje. In het andere geval mag het apparaat niet worden aangesloten en gebruikt.

Voorwaarden

Ga na of aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- De aansluitdruk moet aan het apparaat aangepast zijn. Als de gemeten aansluitdruk afwijkt van de informatie uit nevenstaande tabel, dan moet de gasleverancier verwittigd worden. Het apparaat mag dan niet in gebruik worden genomen.
- ter plaatse moet een gasafsluitkraan voorhanden zijn.

Overzicht gasgegevens

De volgende tabel geeft de mogelijke gasgegevens (volgens CE) bij 15°C en 1013 mbar droog:

Familie	Gassort en symbool	Aansluit-stroomdruk	Wobbe index		Warmtewaarde		Brandwaarde	
			onder	boven				
			W _U	W _O	H _U	H _U	H _O	H _O
		[mbar]			[MJ/m ³]	[MJ/kg]	[MJ/m ³]	[MJ/kg]
2H (E)	Aardgas (H) G20	17 - 25	45,7	50,7	34,0	-	37,8	-
2L (LL)	Aardgas (L) G25	18 - 30	37,4	41,5	29,3	-	32,5	-
3B	Butaan G30*	25 - 57,5	80,6	87,3	116,1	45,7	125,8	49,5
3P	Propaan G31	25 - 57,5	70,7	76,8	88,0	46,7	95,7	50,4

* bij butaan G30 tot 15% meerverbruik

Rookgaswaarde

De toegelaten rookgaswaarde volgens de volgende tabel moeten worden aangehouden.

Als de CO-waarde wordt overschreden of de CO₂-waarde niet wordt aangehouden,

- moet het apparaat door een erkende klantendienst opnieuw worden afgeregeld.
- Gebruik het apparaat in deze periode alleen voor onderhouds- en installatiewerkzaamheden.
- Zorg voor voldoende ventilatie.

De volgende tabel geeft de doel-rookgaswaarden:

Gassoort	O ₂	λ	CO ₂	CO
	[%]		[%]	[ppm]
Alle gassoorten	4,8±0,3	1,30±0,02		< 500
Aardgas / Natuurgas			9,0±0,1	
Propaan			10,5±0,2	
Butaan			12,2±0,03	

Onderdelen van de gasinstallatie

De volgende tabel geeft aan welke onderdelen bij een gastinstallatie zoals voorgeschreven horen:

Onderdeel	Beschrijving
Vaste aansluiting	Het apparaat is voorzien voor een vaste aansluiting. Positie van de gasaansluiting: Punt J op het aansluitschema.
Gasafsluitinrichting	In de buurt van het apparaat moet een gasafsluitkraan worden geïnstalleerd. De gasafsluitkraan moet goed toegankelijk zijn en zo geplaatst, dat hij ook bij gevaar kan worden gesloten.
Drukreductie - ontspanner	Bij een te hoge aansluitdruk moet er een ontspanner worden geïnstalleerd.
Alle aansluitdelen	Alle aansluitdelen ter plaatse moeten goedgekeurd zijn conform de plaatselijk en de landelijke bepalingen.

Gastoevoer installeren

Voor het uitvoeren van de gastoevoer van uw combi-steamer gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze
1	Meet de aansluitstroomdruk.
2	Vergelijk de gassoort, de gasdruk en de capaciteit van de gasaansluiting met de informatie op het typeplaatje van het apparaat.
3	Installeer bij een te hoge aansluitstroomdruk een ontspanner.
4	Sluit de gasaansluiting aan.
5	Controleer alle verbindingen buiten en in het apparaat op dichtheid (bijv. met een gasdetector of een lekzoekspray). Let op Sproei geen lekzoekspray op elektrische leidingen van de vlambewaking!
6	Wijs de gebruiker er op dat de gasonderdelen jaarlijks onderhouden moeten worden.
7	Controleer de afvoergaswaarden aan de hand van de in de aansluitingsruimte meegeleverde "Montagehandleiding gasventiel": <ul style="list-style-type: none"> Voer een rookgasanalyse uit. Let daarbij op de in de bovenstaande tabel vermelde toegelaten rookgaswaarden. Documenteer deze meetwaarden in het apparaat.
8	Sluit na afsluiten van de gasinstallatie de gasafsluitinrichting.

Documentatie voor afvoergaswaarden

De volgende tabel maakt het documenteren van de afvoergaswaarden mogelijk:

Gassoort	O ₂	λ	CO ₂	CO
	[%]		[%]	[ppm]

► Gasinstallatie op vloeibare gasflessen bij OGS/OGB

Explosiegevaar

⚠ GEVAAR

Gevaar op explosie door uittredend gas

Uittredend gas kan bij ontsteking tot ontploffing komen.

Doe bij een gasgeur het volgende:

- Onderbreek meteen de gastoevoer.
- Ventileer de kamer zorgvuldig.
- Vermijd het vormen van vonken (bijv. door het bedienen van een schakelaar, een telefoon of het aanraken van elektrische schakelementen).
- Informeer de gasleverancier of de brandweer (externe telefoon).
- Verlaat samen met alle andere personen het gebouw.

Explosiegevaar

⚠ GEVAAR

Gevaar op explosie door overdruk

Verkeerde opstelling van flessen vloeibaar gas kan leiden tot explosies door overdruk.

Volg bij de opstelling de volgende punten:

- Plaats de flessen vloeibaar gas uitsluitend stevig en rechtop.
- Gebruik de vloeibare gasflessen nooit liggend.
- Vermijd het opwarmen van vloeibare gasflessen.
- Plaats vloeibare gasflessen nooit in de warmtestroom van het apparaat.

Verstikkingsgevaar

⚠ GEVAAR

Gevaar door verstikken door tekort aan ademhalingslucht

Falende ventilatie op de plaats van opstelling kan leiden tot verstikking.

Volgt u bijgevolg de volgende punten op:

- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.
- Zorg voor een voor de verbranding toereikende hoeveelheid lucht.

Gasapparaatklasse

Bij combi-steamers zijn er twee apparaatklassen mogelijk:

Soort	Betekenis	Toepassing
B23	Ruimteluchtafhankelijke gasbranders <ul style="list-style-type: none">▪ met ventilator voor de brander en▪ zonder debietbeveiliging	OGS- en OGB-apparaten in de levertoestand zijn gasapparaten van het type B23
B13	Ruimteluchtafhankelijke gasbranders <ul style="list-style-type: none">▪ met ventilator voor de brander en▪ met debietbeveiliging	Door narusten van een debietbeveiliging (beschikbaar als accessoire) kunnen alle apparaten als type B13 worden geïnstalleerd.



Geschiktheid van vloeibaar gas-reservoirs

Vloeibaar gas is in de handel in twee verschillende reservoirs:

- Vloeibare gas-flessen: voor de afname van vloeibaar gas vanuit de gasfase
- Drijfgasflessen: voor de afname van vloeibaar gas vanuit de vloeibare fase

De combi-steamer mag alleen op vloeibaar gas-flessen worden aangesloten, die geschikt zijn voor de afname vanuit de gasfase.

Vloeibare gas-flessen onderscheiden zich van drijfgasflessen als volgt:

Flessoort	Vloeibare gasfles	Drijfgasfles
Afbeelding		
Geschiktheid	Geschikt	Ongeschikt

Voorschriften rond de gasinstallatie

Bij de gasinstallatie moet worden gelet op het volgende:

- De installatie mag alleen door een vakkracht voor gasinstallaties worden uitgevoerd.
- De door de fabrikant of zijn gevolmachtigde verzegelde delen mogen niet door de installateur worden bediend.
- De gasinstallatie moet worden uitgevoerd conform de plaatselijke bepalingen.
- De geïnstalleerde vloeibaar gas-flessen moeten rechtop staan en beveiligd worden tegen omvallen.
- De gasinstallatie moet conform de voorschriften van de gasleverancier worden uitgevoerd.

In Duitsland zijn dat:

- Feuerungsanlagenverordnung (FeuVo, FAV) van de afzonderlijke Bundesländer
- Druckbehälterverordnung inclusief de TRG (Technische Regeln Druckgase)
- Technische Regeln Gasinstallatie TRGI
- Technische Regeln Vloeibaar Gas TRF
- Unfallverhütungsvorschrift (UVV) "Verwendung von Flüssiggas" (BGV D34/tot nu VGB 21)
- Unfallverhütungsvorschrift (UVV) "Gase" (BGV B6/tot nu VGB 61)
- Unfallverhütungsvorschrift (UVV) "Arbeiten an Gasleitungen" (BGV D2/tot nu VGB 50)

Apparaatinstelling

De combi-steamer is van in de fabriek overeenkomstig de bestelling ingesteld. De gasgegevens van de instelling bevinden zich op het typeplaatje.

De gaskwaliteit op de plaats van opstelling moet overeenkomen met de indicaties op het typeplaatje. In het andere geval mag het apparaat niet worden aangesloten en gebruikt.

Voorwaarden

Ga na of aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- De aansluitdruk moet aan het apparaat aangepast zijn. Als de gemeten aansluitdruk afwijkt van de informatie uit nevenstaande tabel, dan moet de gasleverancier verwittigd worden. Het apparaat mag dan niet in gebruik worden genomen.
- ter plaatse moet een gasafsluitkraan voorhanden zijn.

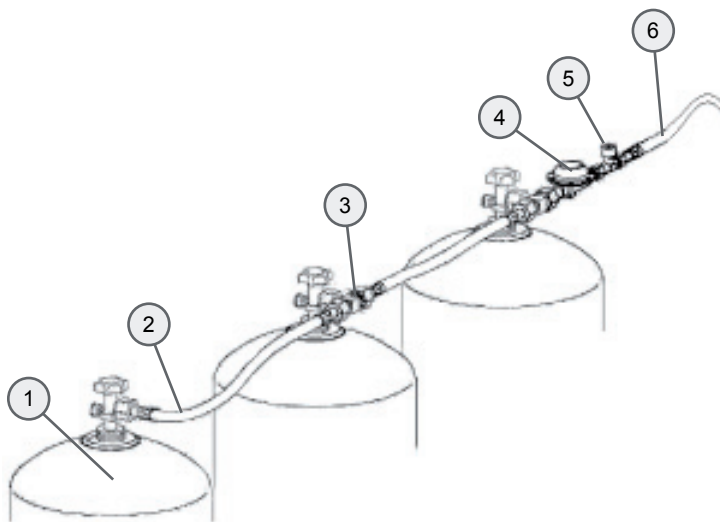
Opbouw van een flessenbatterij

Ter vermijding van sterke ijsvorming van vloeibare gasflessen gebruikt u een flessenbatterij van minstens 2 vloeibare gas flessen.

Let op

Bescherm slangleidingen tegen chemische, thermische en mechanische schade.

De volgende tekening en tabel tonen de opbouw van een gasinstallatie met vloeibare gas-flessen.



Pos.	Beschrijving	Voorwaarde
1	Vloeibare gasfles	Geschikt voor afname vanuit de gasfase
2	HD-slang 0,40 m	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Midden- of hogedrukslang ▪ volgens DIN 4815-1 of DIN3384
3	T-aansluiting	Standaard-uitvoering
4	Drukregelaar	Markering: volgens DIN-DVGW of CE Nominaal debiet Qn: naargelang grootte apparaat, zie tabel Drukstap: PN 16 Uitgangsdruk: 50 mbar
5	Slangbreukbeveiliging	Standaard-uitvoering
6	Gasslang naar het apparaat	max. 2,00 m lang

Regels voor flessenbatterijen

Let op

Open het ventiel van elke fles in de flessenbatterij, om een gelijkmatige gasafname te bereiken. Kies aan de hand van de volgende tabel het geschikte aantal vloeibare gasflessen voor een flessenbatterij:

Apparaatgroot- te OGS/OGB	Capaciteit	Gasverbruik Vloeibaar gas	Flessenbatterij: Aantal vloeibare gasflessen	
			elk 11 kg	elk 33 kg
6.10	12	0,9	2	1
6.20	20	1,5	2	1
10.10	30	1,5	2	1
10.20	35	2,7	-	2
12.20	40	3,1	-	2
20.10	40	3,1	-	2
20.20	70	5,4	-	3

Overzicht gasgegevens

De volgende tabel geeft de mogelijke gasgegevens (volgens CE) bij 15°C en 1013 mbar droog:

Familie	Gassort en symbool	Aansluit- stroomdruk	Wobbe index		Warmetwaarde		Brandwaarde	
			onder W _U	boven W _O	H _U	H _U	H _O	H _O
		[mbar]			[MJ/m ³]	[MJ/kg]	[MJ/m ³]	[MJ/kg]
2H (E)	Aardgas (H) G20	17 - 25	45,7	50,7	34,0	-	37,8	-
2L (LL)	Aardgas (L) G25	18 - 30	37,4	41,5	29,3	-	32,5	-
3B	Butaan G30*	25 - 57,5	80,6	87,3	116,1	45,7	125,8	49,5
3P	Propan G31	25 - 57,5	70,7	76,8	88,0	46,7	95,7	50,4

* bij butaan G30 tot 15% meerverbruik

Rookgaswaarde

De toegelaten rookgaswaarde volgens de volgende tabel moeten worden aangehouden.

Als de CO-waarde wordt overschreden of de CO₂-waarde niet wordt aangehouden,

- moet het apparaat door een erkende klantendienst opnieuw worden afgeregeld.
- Gebruik het apparaat in deze periode alleen voor onderhouds- en installatiewerkzaamheden.
- Zorg voor voldoende ventilatie.

De volgende tabel geeft de doel-rookgaswaarden:

Gassoort	O ₂	λ	CO ₂	CO
	[%]		[%]	[ppm]
Alle gassoorten	4,8±0,3	1,30±0,02		< 500
Aardgas / Natuurgas			9,0±0,1	
Propan			10,5±0,2	
Butaan			12,2±0,03	

Gastoevoer installeren

Voor het uitvoeren van de gastoevoer van uw combi-steamer gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze
1	Meet de aansluitstroomdruk.
2	Vergelijk de gassoort, de gasdruk en de capaciteit van de gasaansluiting met de informatie op het typeplaatje van het apparaat.
3	Installeer bij een te hoge aansluitstroomdruk een ontspanner.
4	Sluit de gasaansluiting aan.
5	Controleer alle verbindingen buiten en in het apparaat op dichtheid (bijv. met een gasdetector of een lekzoekspray). Let op Sproei geen lekzoekspray op elektrische leidingen van de vlambewaking!
6	Wijs de gebruiker er op dat de gasonderdelen jaarlijks onderhouden moeten worden.
7	Controleer de afvoergaswaarden aan de hand van de in de aansluitingsruimte meegeleverde "Montagehandleiding gasventiel": <ul style="list-style-type: none"> ▪ Voer een rookgasanalyse uit. ▪ Let daarbij op de in de bovenstaande tabel vermelde toegelaten rookgaswaarden. ▪ Documenteer deze meetwaarden in het apparaat.
8	Sluit na afsluiten van de gasinstallatie de gasafsluiterinrichting.

Documentatie voor afvoergaswaarden

De volgende tabel maakt het documenteren van de afvoergaswaarden mogelijk:

Gassoort	O ₂	λ	CO ₂	CO
	[%]		[%]	[ppm]

► Rookgasvoering bij OGS/OGB

Explosiegevaar

GEVAAR

Gevaar op explosie door uittredend gas

Uittredend gas kan bij ontsteking tot ontploffing komen.

Doe bij een gasgeur het volgende:

- ▶ Onderbreek meteen de gastoevoer.
- ▶ Ventileer de kamer zorgvuldig.
- ▶ Vermijd het vormen van vonken (bijv. door het bedienen van een schakelaar, een telefoon of het aanraken van elektrische schakelementen).
- ▶ Informeer de gasleverancier of de brandweer (externe telefoon).
- ▶ Verlaat samen met alle andere personen het gebouw.

Verstikkingsgevaar

GEVAAR

Gevaar door verstikken door tekort aan ademhalingslucht

Falende ventilatie op de plaats van opstelling kan leiden tot verstikking.

Volgt u bijgevolg de volgende punten op:

- ▶ Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.
- ▶ Zorg voor een voor de verbranding toereikende hoeveelheid lucht.

Verbrandingsgassen bij gasapparaten

Gasapparaten produceren verbrandingsgassen, die via een aangepaste rookgasafvoer naar de open lucht kunnen worden gevoerd.

Om een niet toegelaten concentratie van voor de gezondheid gevaarlijke verbrandingsgassen te voorkomen, moeten de apparaten onder voldoende ventilatievoorwaarden worden opgesteld.

Rookgastemperatuur

De temperatuur van de onverdunde rookgassen kan tot 400°C bedragen.

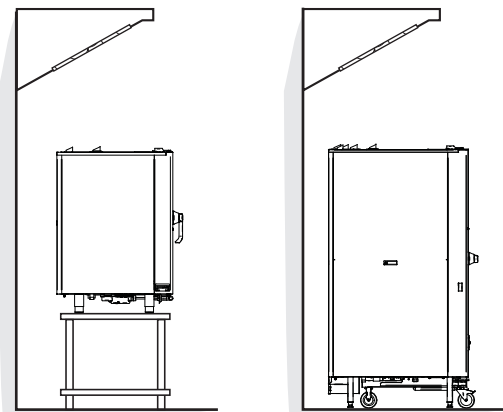
Let op het voorschriften in verband met de brandveiligheid.

Gasapparaat onder rookafzuigkap

De combi-steamer kan worden geïnstalleerd onder een afzuigkap.

Door een veiligheidsinrichting van de kamerluchttechnische installatie moet het daarbij vaststaan, dat de gastoevoer naar de brander alleen wordt vrijgegeven als de ventilatie-installatie in bedrijf is.

De volgende afbeelding toont de combi-steamer onder de afzuigkap:

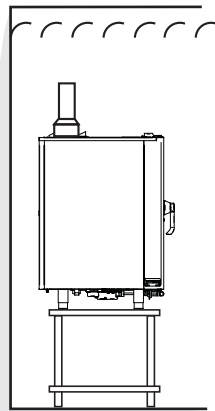


Gasapparaat onder ventilatieplafond (optie)

Combi-steamers met debietbeveiliging (gasapparaat van het type B13, optie) kunnen onder een ventilatieplafond worden geïnstalleerd.

Door een veiligheidsinrichting van de kamerluchttechnische installatie moet het daarbij vaststaan, dat de gastoevoer naar de brander alleen wordt vrijgegeven als de ventilatie-installatie in bedrijf is.

De volgende afbeelding toont de combi-steamer onder de ventilatieplafond:



Gasapparaat rechtstreeks op schoorsteen

Combi-steamers met debietbeveiliging (gasapparaat van het type B13, optie) kunnen rechtstreeks op een schoorsteen worden aangesloten.

Voor de aansluiting van uw combi-steamer op een schoorsteen gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze
1	Laat de aansluiting op een rookgasafvoer schoonmaken door een schoorsteenveger. Dit moet vak-kundig gebeuren.
2	Beveilig het apparaat mechanisch tegen verschuiven.
3	Plaats de afvoerbuïs afsluitend. Volg daarbij de plaatselijke en landelijke voorschriften op.
4	Wijs de gebruiker er op dat het rookgaskanaal regelmatig gereinigd moet worden.

Aanwijzing voor de gebruiker

Wijs de gebruiker op het volgende:

- De rookgasaansluitingen, hun afdichting (achter links) en de rookgassen kunnen een hoge temperatuur hebben. Rookgassen en warme plaatdelen kunnen leiden tot brandwonden.
 - De handsproeier mag alleen worden gebruikt voor het reinigen van de kookruimte. Met de handsproeier mag de buitenzijde niet worden gereinigd. Niet sproeien op aanvoer-, ventilatie-, en rookgasopeningen.
 - Er mogen geen brandbare materialen boven het apparaat worden aangebracht of op het apparaat worden gelegd. Er bestaat brandgevaar.
-

6 In bedrijfname, buiten bedrijf nemen, afvoer

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk leest u, hoe u uw combi-steamer in bedrijf neemt, buiten bedrijf neemt en correct afvoert.

Inhoud

Dit hoofdstuk omvat de volgende onderwerpen:

	Pagina
Veilig werken	69
Verloop van het in bedrijf nemen	71
Buiten bedrijf nemen en afvoer	73

► Veilig werken

Betekenis

Werkzaamheden bij de in bedrijfname en de buiten bedrijfplaatsing gebeuren aan apparaten in ongewone bedrijfsomstandigheden (bijv. met afgenomen beschermkappen) of omvatten bezigheden, die van het personeel kwalificaties en apparaatspecifieke kennis vergen, die verder gaan dan de eisen, gesteld aan het bedienend personeel.

Alle in dit deel vermelde maatregelen en eisen voor een veilige in bedrijfname gelden logischerwijze op dezelfde manier voor het buiten bedrijf plaatsen.

Eisen aan het personeel voor de in bedrijfname

De volgende eisen moeten worden gesteld aan het personeel, belast met de in bedrijfname:

- Bij het in bedrijfnamepersoneel gaat het om medewerkers van een erkende klantendienstfirma.
- Het in bedrijfnamepersoneel beschikt over een aangepaste opleiding als servicetechnicus.
- Het in bedrijfnamepersoneel beschikt over een apparaatspecifieke scholing.
- Speciaal moet het in bedrijfnamepersoneel de correcte uitvoering van de stroom-, de gas- en de wateraansluitingen van het apparaat kunnen beoordelen.

Elektrische schok

GEVAAR

Gevaar op een elektrische schok door stroomvoerende delen

Na het openen van de afdekking kan aanraken van de stroomvoerende delen leiden tot een elektrische schok.

- Schakel de combi-oven voor het afnemen van de afdekking spanningsvrij.

Explosiegevaar

GEVAAR

Gevaar op explosie door uittredend gas

Uittredend gas kan bij ontsteking tot ontploffing komen.

Doe bij een gasgeur het volgende:

- Onderbreek meteen de gastoevoer.
- Ventileer de kamer zorgvuldig.
- Vermijd het vormen van vonken (bijv. door het bedienen van een schakelaar, een telefoon of het aanraken van elektrische schakelementen).
- Informeer de gasleverancier of de brandweer (externe telefoon).
- Verlaat samen met alle andere personen het gebouw.

Verstikkingsgevaar

GEVAAR

Gevaar door verstikken door tekort aan ademhalingslucht

Falende ventilatie op de plaats van opstelling kan leiden tot verstikking.

Volgt u bijgevolg de volgende punten op:

- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.
- Zorg voor een voor de verbranding toereikende hoeveelheid lucht.

Handkwetsuren door schoepenwiel

⚠WAARSCHUWING

Gevaar van kwetsuren van de hand door het ventilatorwiel

Na het openen van de afdekking kan het draaiende schoepenwiel in de aansluitruimte leiden tot letsels aan de handen.

- ▶ Schakel de combi-oven voor het afnemen van de afdekking spanningsvrij.

Prikkeling van de huid en de ogen

⚠WAARSCHUWING

Gevaar op prikkelen van de huid en de ogen

De reinigingsmiddelen CONVOClean new en CONVOCare prikkelen de huid en de ogen bij rechtstreeks contact.

- ▶ Adem de sproeiveel niet in.
 - ▶ Breng in CONVOClean new niet in contact met de ogen en de huid.
 - ▶ Draag beschermhandschoenen en een beschermbril conform de veiligheidsvoorschriften.
-

► Verloop van het in bedrijf nemen

Betekenis

Dit deel geeft het in bedrijfnamepersoneel een overzicht, aan welke voorwaarden voor het in bedrijf nemen van de combi-steamer moet voldaan zijn, en hoe er bij de in bedrijfname tewerk moet worden gegaan.

Controles voor het in bedrijf nemen


Controleert u voor het in bedrijf nemen van de combi-steamer of aan de volgende voorwaarden voldaan is:

- Het apparaat vertoont geen duidelijke beschadigingen.
- Het apparaat is glijd- en kipveilig opgesteld; de eisen aan de standplaats en de omgeving van het apparaat zijn vervuld (zie hoofdstuk *Apparaat opstellen op pagina 43*). Beschermfolies, verpakkingen, transportbeveiligingen en dergelijk werden volledig verwijderd.
- Het apparaat is geïnstalleerd volgens de voorschriften van het hoofdstuk *Combi-steamer aansluiten op pagina 43*.
Voer deze controle uit met behulp van de *Checklist: installatie op pagina 129*.
- Alle veiligheidsinrichtingen bevinden zich op de voorziene plaats en zijn gebruiksklaar.
Alle waarschuwingen bevinden zich op de voorziene plaats.
Voer deze controles uit met behulp van de *Checklist: Veiligheidsinrichtingen en waarschuwingen op pagina 132*.

Het apparaat mag alleen dan in bedrijf worden genomen, als aan alle voorwaarden is voldaan.

In bedrijf nemen

Voor de in bedrijf name van de combi-steamer gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze	Afbeelding / Hier gaat het verder...
1	Plaats eventueel de veiligheidstemperatuurbegrenzer terug.	
2	Schakel de scheidingsschakelaar in.	
3	Open de waterkraan resp. de waterkranen.	
4	OGS/OGB: <ul style="list-style-type: none">▪ Neem de kamerventilatie in bedrijf.▪ Open de gaskraan.	
5	Controleer de juiste zit en positie van: <ul style="list-style-type: none">▪ Aanzuigplaat▪ Inhangframe▪ Laadwagen	
6	Controleer de instelling van de deursluiting	
Voor informatie over de instelling richt u zich tot de fabrikant of raadpleegt u het servicehandboek.		
7	Schakel de combi-steamer in met de hoofdschakelaar.	

Stap	Werkwijze	Afbeelding / Hier gaat het verder...						
8	Voer de instellingen uit voor: <ul style="list-style-type: none">▪ Datum▪ Tijd▪ Taal Zie daartoe het bedieningshandboek.							
9	Selecteer het kookprogramma <i>Hete stoom</i> uit: <ul style="list-style-type: none">▪ Stel 150°C en 10 minuten in. Zie daartoe het bedieningshandboek.							
10	Controleer het volgende: <ul style="list-style-type: none">▪ Is de verlichting in de kookruimte aan?▪ Koopt het schoepenwiel?▪ Staan het af- en aanvoerwatersysteem dicht?▪ Stijgt de temperatuur in de kookruimte?▪ Wordt er stoom gegenereerd in de kookruimte? (deur voorzichtig openen)							
11	Ontstekingsproces controleren: <ul style="list-style-type: none">▪ OGS: Brander kookruimteverwarming▪ OGB: Brander kookruimteverwarming en brander stoomgenerator							
12	OGS/OGB: <ul style="list-style-type: none">▪ Voer een rookgasanalyse uit. Controleer of de rookgaswaarden conform <i>Gasinstallatie bij vaste aansluiting bij OGS/OGB</i> op pagina 57 aangehouden worden. In het andere geval moeten de brander-/apparaatinstellingen worden gecorrigeerd.	<i>Gasinstallatie op een vaste aansluiting bij OGS/OGB op pagina 57)</i>						
13	OES en OGS: <ul style="list-style-type: none">▪ Gebruik het apparaat in de bedrijfswijze <i>Stomen</i>▪ Stel de manometer in de watertoevoer van de stoomgenerator in met de drukregelaar conform de tabel hieronder: <table><tr><th>OES en OGS</th><th>Waterdruk</th></tr><tr><td>6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20</td><td>100 kPa (1.0 bar)</td></tr><tr><td>20.10 en 20.20</td><td>180 kPa (1,8 bar)</td></tr></table>	OES en OGS	Waterdruk	6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20	100 kPa (1.0 bar)	20.10 en 20.20	180 kPa (1,8 bar)	
OES en OGS	Waterdruk							
6.10, 6.20, 10.10, 10.20, 12.20	100 kPa (1.0 bar)							
20.10 en 20.20	180 kPa (1,8 bar)							
14	Apparaat met automatische reiniging (<i>CONVOClean system</i>): <ul style="list-style-type: none">▪ Start het CONVOClean <i>system</i>.▪ Controleer de toevoer met CONVOClean en CONVOCare.							

Instrueren van de gebruiker

Informeer de gebruiker over alle veiligheidsrelevante functies en inrichtingen. Instrueer de gebruiker over de bediening van het apparaat.

Ga te werk volgens de volgende checklists:

- *Checklist: Instructie van de klant - veiligheid* op pagina 133
- *Checklist: Instructie van de klant - Gebruik en onderhoud* op pagina 138

► Buiten bedrijf nemen en afvoer

Voorwaarden

Voor het begin van de buiten bedrijfname moet het volgende worden gecontroleerd:

- Het apparaat is spanningsvrij gemaakt.
- De gastoevoer is afgesloten.
- De wateraanvoer ter plaatse is afgesloten.

Eisen aan het personeel

Alleen servicetechnici van een erkende klantendienst mogen met de buiten gebruik-stelling worden belast.

Alleen elektro-vaklui mogen werkzaamheden uitvoeren aan elektrische installaties.

Buiten bedrijf nemen

Voor het buiten bedrijf nemen van uw combi-steamer maakt u de installatie ervan stapsgewijze ongedaan.

Daartoe moeten de volgende stappen vakkundig worden uitgevoerd:

- Demontage van de wateraansluiting van het apparaat
- Demontage van de afvalwateraansluiting van het apparaat
- Demontage of loskoppelen van de elektrische aansluitingen.
- Demontage van de deursluiting
- Bovendien bij OGS/OGB:
 - Demontage van de gasaansluiting van het apparaat
 - ev. demontage van de rookgasleiding

Afvoer

De combi-steamer mag niet via het huisvuil, het groot afval of ondeskundig worden afgevoerd!



Neem voor een milieuvriendelijke afvoer van uw combi-steamer contact op met de fabrikant. de fabrikant is volgens ISO 14001:2004 milieugecertificeerd en voert uw oude apparaat af volgens de geldende milieuvoorschriften.

7 Speciale uitrusting en accessoires

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk leest u, hoe u de speciale uitrusting van uw combi-steamer in bedrijf neemt.

Inhoud

Dit hoofdstuk omvat de volgende onderwerpen:

	Pagina
Automatische reiniging van de kookruimte CONVOClean system	75
Afzuigkap/condensatiekap CONVOVent en CONVOVent Plus	78
Stapelkit	80
Grillversie	81
Scheepsuitvoering	83
Communicatie-interface	84

► Automatische reiniging van de kookruimte CONVOClean system

Contact van reinigingsmiddelen met voedsel

⚠WAARSCHUWING

Gevaar door contact van reinigingsmiddelen met voeding

Door omruilen van de aansluitingen van CONVOClean en CONVOCare bestaat gevaar voor de gezondheid bij het gebruik van het bereide voedsel.

- Let op de juiste aansluiting van CONVOClean en CONVOCare.
- Gebruik alleen door de fabrikant vrijgegeven producten.

Prikkeling van de huid en de ogen / Verbranden van de huid

⚠WAARSCHUWING

Gevaar op prikkelen van de huid en de ogen / Verbranden van de huid

De reinigingsmiddelen CONVOClean forte en CONVOCare prikkelen/verbranden de huid en de ogen bij direct contact en bij de omgang met de reinigingsbus.

- Breng CONVOClean forte en CONVOCare niet in contact met de ogen en de huid.
- Open in geen geval de deur van de kookruimte tijdens de volautomatische reiniging.
- Draag beschermhandschoenen en een beschermbril conform de veiligheidsvoorschriften.

Voorwaarden

Ga na of aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- Zacht water-aansluiting conform het hoofdstuk "*Wateraanvoer*" op pagina 47
- Afvoerwateraansluiting conform hoofdstuk "*Waterafvoer*" op pagina 50

Leveromvang

De volgende tabel geeft de leveromvang van het CONVOClean system:

Nr.	Omschrijving		
1	Zuigslang aanzuiglans reiniger (slangkleur: rood)	2617594	1
2	Zuigslang aanzuiglans sproeierspoelmiddel (slangkleur: helder)	2617598	1
3	Draadbeugel D10	8009058	2
4	CONVOCare lege bus	3007029	1

Reinigings- en onderhoudsplan

Alleen de vermelde middelen mogen gebruikt worden. Alleen op die manier is een veilige en effectieve reiniging gegarandeerd.

De volgende tabel geeft de toegelaten reinigings- en spoelmiddelen:

Omschrijving	Product
Reinigingsmiddel	CONVOClean forte
Sproeierspoelmiddel	CONVOCare

Reinigings- en spoelmiddelverbruik

De volgende tabel geeft het reinigings- en spoelmiddelverbruik in ml per reiniging bij reinigingsstap 1:

Middel	Grootte apparaat	Verbruik (ml)
CONVOClean forte	6.10 / 6.20 / 10.10 / 10.20	350
CONVOCare	6.10 / 6.20 / 10.10 / 10.20	200
CONVOClean forte	12.20 / 20.10 / 20.20	500
CONVOCare	12.20 / 20.10 / 20.20	200

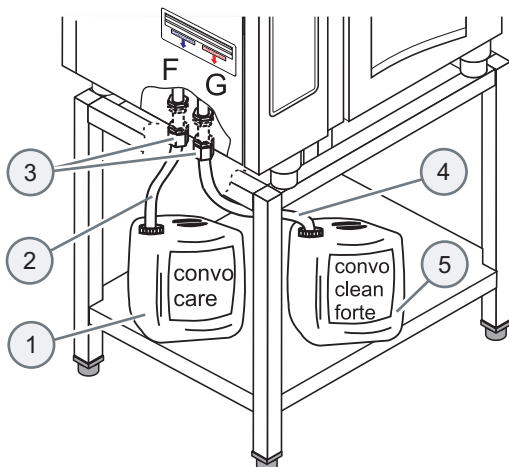
Plaats van bewaring van de bussen reinigings- en spoelmiddel

Stel de bussen op de volgende manier op:

- De bussen moeten goed toegankelijk op een effen vlak bij het apparaat staan.
- De bussen mogen niet boven het standvlak van het apparaat staan.
- Het niveau van de bussen-standvlak mag niet meer dan 1 m boven de schotschroefverbindingen liggen.

Opbouw van de reinigings- en spoelmiddeltoevoer:

De volgende afbeelding geeft de opbouw van de reinigings- en spoelmiddeltoevoer:



Cijfer	Omschrijving
1	Bus sproeierspoelmiddel CONVOCare
2	Zuigslang aanzuiglans sproeierspoelmiddel (slangkleur: helder)
3	Draadbeugel D10
4	Zuigslang aanzuiglans reiniger (slangkleur: rood)
5	Bus reinigingsmiddel CONVOClean forte
F	Apparaataansluiting voor sproeierspoelmiddel
G	Apparaataansluiting voor reinigingsmiddel

CONVOClean system aansluiten

Voor het aansluiten van het CONVOClean *system* gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze
1	Meng het meegeleverde CONVOCare concentraat in de lege CONVOCare bus met zacht water . Hou rekening met de handleiding in het handboek over het mengen van CONVOCare.
2	Steek de rode aanzuigslang (4) voor het reinigingsmiddel op de aansluitnippel van de voorste schot-schroefverbinding (G) en beveilig haar met de draadbeugel (3).
3	Steek de heldere aanzuigslang (2) voor het spoelmiddel op de aansluitnippel van de voorste schot-schroefverbinding (F) en beveilig haar met de draadbeugel (3).
4	Steek de rode aanzuigslang in de CONVOClean forte bus (5). De slang moet knikvrij liggen en de ontluchtingsopening moet open en vrij zijn.
5	Steek de heldere aanzuigslang in de CONVOCare bus (1). De slang moet knikvrij liggen en de ontluchtingsopening moet open en vrij zijn.
6	Wijs er de gebruiker op, dat dit apparaat tijdens het reinigen niet mag worden geopend. Er bestaat etsgevaar voor de ogen.

Optionele aanpassing

Als optie kan het CONVOClean *system* op het serviceniveau door een geschoolde servicetechnicus naar wens van de gebruiker worden aangepast (Handboek "Service").

► Afzuigkap/condensatiekap CONVOVent en CONVOVent Plus

Beschikbare kappen

De volgende kappen zijn beschikbaar:

- **Afzuigkap**
De afzuigkap moet worden aangesloten op een afzuiginstallatie. De aangezogen lucht wordt gereinigd door het vetfilter en via de ventiltie-openingen naar de kamerluchttechnische installatie gevoerd.
- **CONVOVent**
De condensatiekap vereist geen directe aansluiting op een ventilatie-eenheid, omdat de ventilatie van de combi-steamer wordt gecondenseerd door een condensatie-eenheid. De aangezogen lucht wordt door het vetfilter gereinigd, de vochtigheid aan de druppelafscheiders verwijderd en door condensfilters terug naar de opstellingsruimte geleid.
- **CONVOVent Plus**
De aangezogen lucht wordt door het vetfilter gereinigd, de vochtigheid aan de druppelafscheiders verwijderd en door condensfilters terug naar de opstellingsruimte geleid. Bij het openen van de deur van de combi-steamer start automatisch de afzuiging van de CONVOVent Plus. Stoom, dampen en geuren worden gecondenseerd en afgevoerd.

Aanbevolen afzuigkappen/Condenskappen

Een afzuig- of een condensatiekap is voor het gebruik van de combi-steamer niet absoluut noodzakelijk.

De kappen verbeteren het keukenklimaat, maar kunnen een kamerluchttechnische installatie niet vervangen.

Warmte-afgave combi-steamer met afzuigkap

De volgende tabel geeft de warmte-afgifte van de combi-steamer met een afzuigkap:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Warmte-opbrengst (kJ/h)							
latent	315	525	525	960	1035	1035	1830
sensibel	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400

Warmte-afgave combi-steamer met CONVOVent

De volgende tabel geeft de warmte-afgifte van de combi-steamer met een CONVOVent:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Warmte-opbrengst (kJ/h)							
latent	840	1400	1400	2560	2760	2760	4880
sensibel	3256	5760	5760	10104	10284	11384	19792

Warmte-afgave combi-steamer met CONVOVent Plus

De volgende tabel geeft de warmte-afgifte van de combi-steamer met een CONVOVent Plus:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Warmte-opbrengst (kJ/h)							
latent	420	700	700	1280	1380	1380	2440
sensibel	3004	5340	5340	9336	9456	10556	18328

Veiligheidsafstanden combi-steamer met CONVOVent Plus

De volgende tabel geeft de veiligheidsafstanden van de combi-steamer met CONVOVent Plus:

Veiligheidsafstanden [mm]		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen				Staande modellen		
Achter	[mm]	60						
Rechts	[mm]	50						
Links	[mm]	50 (voor bij service wordt een grotere afstand aanbevolen)						
Boven	[mm]	500 (voor ventilatie)						

Voorwaarden

Ga na of aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- Bij de montage van een kap op een apparaat moeten het apparaat en het frame omkipveilig staan.
- Verse lucht in de plaats van opstelling met gegarandeerd zijn.
- De plaatselijke en landelijke bepalingen rond ventilatietechnische eisen moeten worden opgevolgd.

Vetfilter (alleen bij de afzuigkap en CONVOVent Plus)

Installeer het vetfilter in het overstekende deel van de kap.

Vetfilters moeten op gezette tijden worden uitgenomen en in de afwasmachine gereinigd. Let op het voorschriften van de fabrikant.

Gebruik

Schakel de kap steeds in, als de combi-steamer in gebruik is. Anders kan er zich condenswater in het apparaat verzamelen.

Transport naar een andere plaats van gebruik

Demonteer voor het transport de kap.

Temperatuur afvoerwater

De gemiddelde afvoerwatertemperatuur van de combi-steamer bedraagt 80°C. De temperatuur van het afvoerwater kan om het verbruik aan koelwater te beperken in het serviceniveau ter plaatse worden ingesteld op minimaal 68°C.

Montage en installatie

Informatie over de montage en de installatie leest u in de afzonderlijke handleiding.

Stapelkit

Functie

Met de stapelkit plaatst u twee combi-steamers op elkaar.

Voorwaarden

Ga na of aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- De stapelkit moet worden beveiligd tegen omkippen.

Toegelaten combinaties

Let op

Plaats nooit een apparaat met grootte 10.10 of 10.20 bovenaan!

U kunt alleen elektrische apparaten op elektrische apparaten en gasapparaten op gasapparaten installeren.

De volgende combinaties zijn toegestaan:

- 6.10 op 6.10
- 6.10 op 10.10
- 6.20 op 6.20
- 6.20 op 10.20

Equipotentiaal

Neem de stapelkit op in het equipotentiaalsysteem.

Montage en installatie

Informatie over montage en installatie van de stapelkit leest u in de afzonderlijke handleiding.

► Grillversie

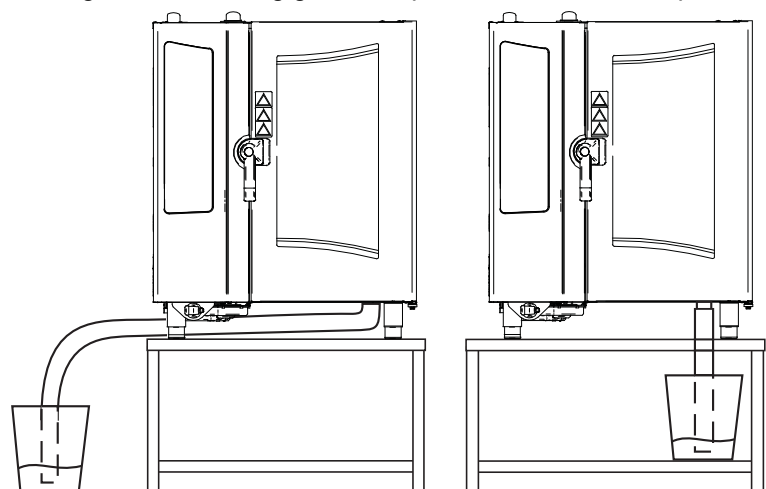
Opbouw en werking

De grillversie beschikt over een afzonderlijke vetafloop. Tussenplaten voorkomen dat de kruiden door afdruppelende vloeistof worden weggewassen.

Via een vetverzamelbak wordt de van het gegrild voedsel aflopende vloeistof verzameld en door een afloop of via een slang direct naar buiten geleid in een vetopvangreservoir. In het vetopvangreservoir bevindt zich water tot boven het niveau van het uiteinde van de slang. Zo wordt het gesloten systeem in de combi-steamer gegarandeerd.

Als de combi-steamer met gegrild voedsel wordt gebruikt, dan worden het vetverzamelreservoir en de tussenplaten uit het apparaat genomen en de vetafloop afgesloten met een sluitschroef.

De volgende afbeelding geeft de opbouw van de vetafloop in de grillversie:



Leveromvang

De volgende tabel geeft de leveromvang bij de grillversie:

Nr.	Omschrijving	Artikelnr.	Aantal per apparaat	
			6.10	10.10
1	Tussenplaat voor kippenapparaat	Op aanvraag	1	2
2	Kiprooster		2	3
3	Vetopvangbak		1	1
4	Buisbocht		1	1
5	Slang met slangkoppeling. Eventueel kortere resp. langere slang gebruiken (slang + slangtule + slangkoppeling)		1	1
6	Sluitschroef voor vetafloop		1	1

Aansluiting bij de grillversie met vetopvangreservoir onder de combi-steamer

Voor het aansluiten van het vetopvangreservoir onder het apparaat gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze
1	Plaats de vetopvangbak (bijv. een metalen emmer, ong. 10 - 15 liter) omkipveilig onder het apparaat.
2	Schroef de slangkoppeling op de opening van de vetafloop onder de bodem van het apparaat.
3	Voer de slang knikrij naar beneden in de vetopvangbak.

Aansluiting bij de grillversie met vetopvangreservoir naast de combi-steamer

Voor het aansluiten van het vetopvangreservoir naast het apparaat gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze
1	Plaats de vetopvangbak (bijv. een metalen emmer, ong. 10 - 15 liter) omkipveilig naast het apparaat.
2	Schroef de buisbocht op het draad van de vetafloop onder de bodem van het toestel.
3	Schroef de slang met de slangkoppeling op de buisbocht.
4	Voer de slang knikrij naar beneden in de vetopvangbak.

In bedrijf nemen

Informeer de klant over de volgende veiligheids- en werkingsrelevant punten:

Stap	Werkwijze
1	Er moet water in het vetopvangreservoir zitten (boven het niveau van de slang). Anders is het gesloten systeem in de kookruimte niet bedrijfsklaar.
2	Het vetopvangreservoir moet uit het apparaat worden verwijderd en de vetafloop met de sluitschroef worden gesloetn voor: <ul style="list-style-type: none">▪ elke automatische reiniging.▪ elke automatische combi-steamer spoeling.▪ elke reinigingsbeurt met de handsproeier.

Bediening

Informatie over de bediening leest u in het bedieningshandboek.

► Scheepsuitvoering

Functie

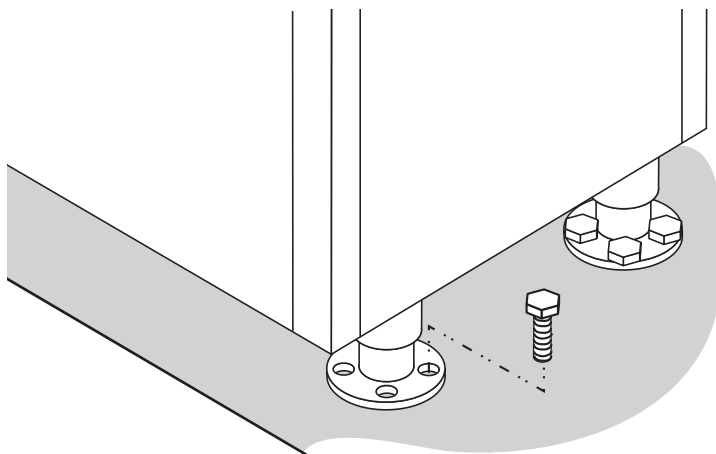
Op schepen wordt de combi-steamer op de vloer gefixeerd met schroeven.

Fixering met flensvoeten

Let op

Indien het apparaat anders dan met flensvoeten wordt gefixeerd (bijv. door lassen), moet het voor het bevestigen worden uitgelijnd.

De volgende figuur geeft aan hoe u staande of tafelapparaten met flensvoeten kunt fixeren:



Fixering aan het schip

Voor het fixeren van de combi-steamer aan het schip gaat u tewerk als volgt:

Stap	Werkwijze
1	Tafelmodellen: Richt het frame voor scheepsuitvoering met de in hoogte verstelbare voeten uit met een waterpas.
2	Tafelmodellen: Richt de bevestigingshoeken van het frame via de sleufvormige gaten uit en schroef ze vast aan het frame.
3	Bevestig de bevestigingshoeken aan de vloer.
4	Verwijder de apparaatvoeten met flensplaat van de combi-steamer.
5	Monteer de meegeleverde apparaatvoeten met draad M8 aan de onderzijde van de voeten.
6	Plaats de combi-steamer op het frame, en richt de voeten uit boven de gaten van het frame.
7	Staande modellen: Richt het apparaat met de in de hoogte instelbare voetjes uit en een waterpas horizontaal uit.
8	Schroef de vierkante buis van het frame onder aan de voeten van het apparaat met behulp van de meegeleverde schroeven, de O-ringen en de veerringen.

► Communicatie-interface

Seriële interface

Alle combi-steamers zijn voorzien van een communicatie-interface EIA-232 (RS-232).

Voor de aansluiting op een PC via de geïntegreerde EIA-232 (RS232) interface is een speciale interfacekabel nodig.

Werking van de communicatie-interface

De communicatie-interface dient voor het verbinden van combi-steamer en computer.

Met het programma CONVOHACCP kunnen alle kookprocessen automatisch worden vastgelegd en achteraf gedocumenteerd.

Bovendien kunnen met het programma CONVOControl kookrecepten worden bewerkt en naar de combi-steamer doorgezonden.

Module voor de netwerkaansluiting

Voor de aansluiting van een combi-steamer op een netwerk is een afzonderlijke communicatie-module nodig. Er bestaan twee varianten.

De volgende tabel toont de beide communicatiemodules met de interfaces:

	Module A	Module B
Interfaces	<ul style="list-style-type: none">▪ EIA-232 (RS232) (met een gewone 9-polige stekker aansluiten)▪ EIA-485 (RS-485)▪ USB-interface	<ul style="list-style-type: none">▪ EIA-232 (RS232) (met een gewone 9-polige stekker aansluiten)▪ EIA-485 (RS-485)▪ USB-interface▪ Ethernet/LAN

Voorwaarden

Het gebruik van de USB- en de Ethernet-interface wordt vanaf firmware-versie V4.12 en CONVOHACCP ondersteund.

Installatie

Zie hiertoe de installatiehandleiding van de communicatiemodule.

8 Technische gegevens, maatschetsen en aansluitschema's

Doel van dit hoofdstuk

Dit hoofdstuk bevat de technische gegevens, de maattekeningen en de aansluitschema's van uw combi-steamer.

Inhoud

Dit hoofdstuk omvat de volgende onderwerpen:

	Pagina
Technische gegevens	86
Afmetingen, maatschetsen en aansluitschema's	106

8.1 Technische gegevens

Doel van dit hoofdstuk

Dit hoofdstuk bevat de technische gegevens van uw combi-steamer.

Inhoud

Dit hoofdstuk omvat de volgende onderwerpen:

	Pagina
Technische gegevens OES	87
Technische gegevens OEB	91
Technische gegevens OGS	95
Technische gegevens OGB	100
Technische gegevens accessoires	105

► Technische gegevens OES

Maten en gewichten

De volgende tabel geeft de maten en de gewichten:

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Breedte								
met verpakking	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
zonder verpakking	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Diepte					incl. laadwagen			
met verpakking	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
zonder verpakking	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Hoogte					incl. laadwagen			
met verpakking	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
zonder verpakking	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Gewicht					incl. laadwagen			
met verpakking	[kg]	151	206	175	250	330	324	428
zonder verpakking	[kg]	125	169	148	212	277	281	372
Gewicht met ConvoClean system					incl. laadwagen			
met verpakking	[kg]	156	211	180	255	335	329	433
zonder verpakking	[kg]	130	174	153	217	282	286	377
Veiligheidsafstanden								
Achter	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Rechts	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Links*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Boven**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* voor bij service wordt een grotere afstand aanbevolen

** voor ventilatie

Maximaal toegelaten laadgewicht

De volgende tabel geeft het maximale laadgewicht per combi-steamer. Deze waarden gelden op voorwaarde dat er per tray maximaal 15 kg wordt geladen.

Maximaal toegelaten laadgewicht		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (bak, rooster, plaat)								
per combi-steamer	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
per tray	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Bakmaat 600 x 400 (bak, rooster, plaat)								
met verpakking	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
zonder verpakking	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Elektrische aansluitwaarden

De volgende tabel geeft de elektrische aansluitwaarden:

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Tafelmodellen					Staande modellen			
3~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Aangegeven verbruik	[kW]	11,4	19,8	19,8	34,3	34,3	39,6	68,5
Stoomvermogen	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Vermogen motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Aangegeven stroom	[A]	15,3	26,3	26,3	47,6	47,6	52,4	95,0
max. toegelaten netimpedantie Z_{sys}	[S]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Zekeringen	[A]	16	35	35	50	50	63	100
aanbevolen leidingdiameter*	[mm ²]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Warmte-afgifte								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensible	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Aangegeven verbruik	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Stoomvermogen	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Vermogen motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Aangegeven stroom	[A]	27,2	46,2	46,2	83,5	83,5	92,3	166,9
max. toegelaten netimpedantie Z_{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Zekeringen	[A]	35	50	50	100	100	100	200
aanbevolen leidingdiameter*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)								
Aangegeven verbruik	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Stoomvermogen	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Vermogen motor	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Aangegeven stroom	[A]	30,8	52,7	52,7	95,4	95,4	105,2	190,6
max. toegelaten netimpedantie Z_{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Zekeringen	[A]	35	63	63	100	100	125	200
aanbevolen leidingdiameter*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

*aanbevolen aansluitsectie vrij in de lucht gelegd bij een lengte van max. 5 m.

WATERAANSLUITING

De volgende tabel geeft de waarden voor de wateraansluiting:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Watertoevoer (alleen koud)								
Afsluitinrichting		met terugslagklep (type EA) en vuilzeef						
Wateraanvoer								
zonder ConvoClean system		G 3/4", vaste aansluiting optioneel met min. DN10" aansluitslang						
met ConvoClean system		G 3/4", vaste aansluiting optioneel met min. DN10" aansluitslang						
Stroomdruk								
zonder ConvoClean system	[kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)						
met ConvoClean system	[kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)						
Waterafvoer*								
Type	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Vaste aansluiting (aanbevolen) of trechtersifon

WATERKWALITEIT

De volgende tabel geeft de waarden voor de waterkwaliteit:

		Ontvochtiging, injectie, reiniging	Condensator, handsproeier
Drinkwaterkwaliteit (ev. waterbehandeling installeren)			
Totale hardheid (Duitse hardheidsgraden)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(Franse hardheidsgraden)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(Engelse hardheidsgraden)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatuur (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Geleiding	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

Waterverbruik

De volgende tabel geeft de waarden voor het waterverbruik:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Waterverbruik zonder CONVOClean system								
Gemiddeld waterverbruik	[l/h]	2 - 20	5 - 35	3 - 30	7 - 50	8 - 60	7 - 50	15 - 70
Piekverbruik	[l/min]	10	10	10	10	10	10	10
Waterverbruik met CONVOClean system								
Gemiddeld waterverbruik	[l/h]	30 - 48	30 - 48	30 - 48	30 - 48	41 - 95	41 - 95	41 - 95
Piekverbruik	[l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Waterfilter

De volgende tabel geeft de vereiste dimensionering van een waterfilter:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tafelmodellen		Staande modellen				
Gemiddeld waterverbruik [l/h]	0 - 10	0 - 15	0 - 15	0 - 25	0 - 25	0 - 28	0 - 35
Piekverbruik zonder CONVOClean system [l/min]	3,2	3,3	3,3	3,3	3,3	3,7	3,7
Piekverbruik met CONVOClean system [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Bij frequent gebruik van Crisp&Tasty kan het waterverbruik duidelijk toenemen.

Apparaatvoorschriften

De volgende tabel geeft de apparaatvoorschriften:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tafelmodellen			Staande modellen			
Beschermingswijze	IPX5						
Keurmerk*	TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Geluidsemissie							
gemeten [dBA]	< 70						

*De keurmerken zijn alleen op het apparaat aangebracht overeenkomstig de landspecifieke voorschriften.

► Technische gegevens OEB

Maten en gewichten

De volgende tabel geeft de maten en de gewichten:

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Tafelmodellen		Staande modellen						
Breedte		incl. laadwagen						
met verpakking	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
zonder verpakking	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Diepte		incl. laadwagen						
met verpakking	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
zonder verpakking	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Hoogte		incl. laadwagen						
met verpakking	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
zonder verpakking	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Gewicht		incl. laadwagen						
met verpakking	[kg]	158	225	187	265	345	342	448
zonder verpakking	[kg]	132	188	160	227	292	299	392
Gewicht met ConvoClean system		incl. laadwagen						
met verpakking	[kg]	163	230	192	270	350	357	455
zonder verpakking	[kg]	137	193	165	232	297	304	397
Veiligheidsafstanden								
Achter	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Rechts	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Links*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Boven**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* voor bij service wordt een grotere afstand aanbevolen

** voor ventilatie

Maximaal toegelaten laadgewicht

De volgende tabel geeft het maximale laadgewicht per combi-steamer. Deze waarden gelden op voorwaarde dat er per tray maximaal 15 kg wordt geladen.

Maximaal toegelaten laadgewicht		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (bak, rooster, plaat)								
per combi-steamer	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
per tray	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Bakmaat 600 x 400 (bak, rooster, plaat)								
met verpakking	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
zonder verpakking	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Elektrische aansluitwaarden

De volgende tabel geeft de elektrische aansluitwaarden:

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Aangegeven verbruik	[kW]	11,5	19,9	19,9	34,4	34,4	39,7	68,6
Stoomvermogen	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Vermogen stoom	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Vermogen motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Aangegeven stroom	[A]	15,7	26,6	26,6	48,0	48,0	52,8	95,4
max. toegelaten netimpedantie Z _{sys}	[S]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Zekeringen	[A]	16	35	35	50	50	63	100
aanbevolen leidingdiameter*	[mm ²]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Warmte-afgifte								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensible	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Aangegeven verbruik	[kW]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Stoomvermogen	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Vermogen stoom	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Vermogen motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Aangegeven stroom	[A]	27,6	46,6	46,6	83,9	83,9	92,7	167,3
max. toegelaten netimpedantie Z _{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Zekeringen	[A]	35	50	50	100	100	100	200
aanbevolen leidingdiameter*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)								
Aangegeven verbruik	[kW]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Stoomvermogen	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Vermogen motor	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Vermogen stoom	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Aangegeven stroom	[A]	31,3	53,1	53,1	95,8	95,8	105,6	191,0
max. toegelaten netimpedantie Z _{sys}	[S]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Zekeringen	[A]	35	63	63	100	100	125	200
aanbevolen leidingdiameter*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

*aanbevolen aansluitsectie vrij in de lucht gelegd bij een lengte van max. 5 m.

Watersaansluiting

De volgende tabel geeft de waarden voor de watersaansluiting:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Watertoevoer (alleen koud)								
Afsluitinrichting		met terugslagklep (type EA) en vuilzeef						
Wateraanvoer								
zonder ConvoClean system		G 3/4", vaste aansluiting optioneel met min. DN10" aansluitslang						
met ConvoClean system		G 3/4", vaste aansluiting optioneel met min. DN10" aansluitslang						
Stroomdruk								
zonder ConvoClean system	[kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)						
met ConvoClean system	[kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)						
Waterafvoer*								
Type	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Vaste aansluiting (aanbevolen) of trechtersifon

Waterkwaliteit

De volgende tabel geeft de waarden voor de waterkwaliteit:

		Ontvochtiging, stoomgenerator, reiniging	Condensator, handsproeier
Drinkwaterkwaliteit (ev. waterbehandeling installeren)			
Totale hardheid (Duitse hardheidsgraden)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(Franse hardheidsgraden)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(Engelse hardheidsgraden)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatuur (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Geleiding	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl ⁻	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

Waterverbruik

De volgende tabel geeft de waarden voor het waterverbruik:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Waterverbruik zonder CONVOClean system								
Gemiddeld waterverbruik	[l/h]	2 - 20	5 - 35	3 - 30	7 - 50	8 - 60	7 - 50	15 - 70
Piekverbruik	[l/min]	10	10	10	10	10	10	10
Waterverbruik met CONVOClean system								
Gemiddeld waterverbruik	[l/h]	30 - 48	30 - 48	30 - 48	30 - 48	41 - 95	41 - 95	41 - 95
Piekverbruik	[l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Waterfilter

De volgende tabel geeft de vereiste dimensionering van een waterfilter:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tafelmodellen		Staande modellen				
Gemiddeld waterverbruik [l/h]	0 - 10	0 - 15	0 - 15	0 - 25	0 - 25	0 - 28	0 - 35
Piekverbruik zonder CONVOClean system [l/min]	3,2	3,3	3,3	3,3	3,3	3,7	3,7
Piekverbruik met CONVOClean system [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Bij frequent gebruik van Crisp&Tasty kan het waterverbruik duidelijk toenemen.

Stoomgenerator

De volgende tabel geeft het nominaal vermogen en de inhoud van de stoomgenerator:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tafelmodellen		Staande modellen				
Nominaal vermogen (richtwaarde) [kg/h]	12,6	21,0	21,0	31,4	37,8	37,8	50,4
Inhoud [liter]	6,5	9,0	9,0	12,5	12,5	12,5	17,0

Apparaatvoorschriften

De volgende tabel geeft de apparaatvoorschriften:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tafelmodellen			Staande modellen			
Beschermingswijze	IPX5						
Keurmerk*	TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Geluidsemissie							
gemeten [dBA]	< 70						

*De keurmerken zijn alleen op het apparaat aangebracht overeenkomstig de landspecifieke voorschriften.

► Technische gegevens OGS

Maten en gewichten

De volgende tabel geeft de maten en de gewichten:

OGS		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen				Staande modellen		
Breedte						incl. laadwagen		
met verpakking	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
zonder verpakking	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Diepte						incl. laadwagen		
met verpakking	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
zonder verpakking	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Hoogte						incl. laadwagen		
met verpakking	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
zonder verpakking	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Gewicht						incl. laadwagen		
met verpakking	[kg]	157	216	183	267	339	350	459
zonder verpakking	[kg]	131	179	156	229	286	307	403
Gewicht met ConvoClean <i>system</i>						incl. laadwagen		
met verpakking	[kg]	163	221	188	272	344	355	467
zonder verpakking	[kg]	136	184	161	234	291	312	408
Veiligheidsafstanden								
Achter	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Rechts	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Links*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Boven**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* voor bij service wordt een grotere afstand aanbevolen

** voor ventilatie

Maximaal toegelaten laadgewicht

De volgende tabel geeft het maximale laadgewicht per combi-steamer. Deze waarden gelden op voorwaarde dat er per tray maximaal 15 kg wordt geladen.

Maximaal toegelaten laadgewicht		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (bak, rooster, plaat)								
per combi-steamer	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
per tray	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Bakmaat 600 x 400 (bak, rooster, plaat)								
met verpakking	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
zonder verpakking	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Elektrische aansluitwaarden

De volgende tabel geeft de elektrische aansluitwaarden:

OGS		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Aangegeven verbruik	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,4	1,4	2,1	2,1
Aangegeven stroom	[A]	2,5	2,5	2,5	3,2	3,2	4,7,	5,0
Zekeringen	[A]	16	16	16	16	16	16	16
aanbevolen leidingdiameter*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Aangegeven verbruik	[kW]	1,3	1,3	1,3	1,7	1,7	2,5	2,6
Aangegeven stroom	[A]	4,5	4,5	4,5	5,8	5,8	8,7	9,0
Zekeringen	[A]	16	16	16	16	16	16	16
aanbevolen leidingdiameter*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*aanbevolen aansluitsectie vrij in de lucht gelegd bij een lengte van max. 5 m.

Gasaansluiting

De volgende tabel geeft de waarden voor de gasaansluiting:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tafelmodellen			Staande modellen			
Brandstoffen	Aardgas, vloeibaar gas						
Aansluiting afvoergas	Ruimteluchttechnische installatie (RLT) met veiligheidsuitschakeling						

Gasverbruik

De volgende tabel geeft het gasverbruik van gastoestellen:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Aardgas (H) G20	[m ³ /h]	1,3	2,1	2,1	3,7	4,2	4,2	7,4
Aardgas (L) G25	[m ³ /h]	1,5	2,5	2,5	4,3	4,9	4,9	8,6
Vloeibaar gas G30/G31*	[kg/h]	0,9	1,5	1,5	2,7	3,1	3,1	5,4

* bij butaan G30 tot 15% meerverbruik

Overzicht gasgegevens

De volgende tabel geeft de mogelijke gasgegevens (volgens CE) bij 15°C en 1013 mbar droog:

		2H (E)	2L (LL)	3B	3P
Gassort en symbool		Aardgas (H) G20	Aardgas (L) G25	Butaan G30*	Propan G31
Aansluitstroomdruk	[mbar]	17 - 25	18 - 30	25 - 57,5	25 - 57,5
Wobbe index					
onder W_u		45,7	37,4	80,6	70,7
boven W_o		50,7	41,5	87,3	76,8
Warmtewaarde					
H_u	[MJ/m ³]	34,0	29,3	116,1	88,0
H_u	[MJ/kg]	-	-	45,7	46,7
Brandwaarde					
H_o	[MJ/m ³]	37,8	32,5	125,8	95,7
H_o	[MJ/kg]	-	-	49,5	50,4

*bij butaan G30 tot 15% meerverbruik.

Rookgaswaarde

De volgende tabel geeft de doel-rookgaswaarden:

		Aardgas	Vloeibaar gas pro- paan	Vloeibaar gas butaan
CO ₂	[%]	8,6 - 9,6	10,0 - 11,0	11,7 - 12,7
CO	[ppm]	< 500	< 500	< 500

Hoeveelheid rookgassen

De volgende tabel geeft de hoeveelheid rookgassen van gastoestellen:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Hoeveelheid rookgassen	[m ³ /h]	25	40	40	70	80	80	140

Verwarmingsvermogen en warmte-afgifte van de gasapparaten

De volgende tabel geeft de warmtecapaciteit en de warmte-afgifte van gastoestellen:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Capaciteit								
Warmelucht brander	[kW]	12	20	20	35	40	40	70
Warmte-afgifte								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	7100	11000	7100	11000
sensible	[kJ/h]	2500	4100	4100	7200	8200	8200	14100

WATERAANSLUITING

De volgende tabel geeft de waarden voor de wateraansluiting:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Watertoevoer (alleen koud)								
Afsluitinrichting		met terugslagklep (type EA) en vuilzeef						
Wateraanvoer								
zonder ConvoClean system		G 3/4", vaste aansluiting optioneel met min. DN10" aansluitslang						
met ConvoClean system		G 3/4", vaste aansluiting optioneel met min. DN10" aansluitslang						
Stroomdruk								
zonder ConvoClean system	[kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)						
met ConvoClean system	[kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)						
Waterafvoer*								
Type	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Vaste aansluiting (aanbevolen) of trechtersifon

WATERKWALITEIT

De volgende tabel geeft de waarden voor de waterkwaliteit:

		Ontvochtiging, injectie, reiniging	Condensator, handsproeier
Drinkwaterkwaliteit (ev. waterbehandeling installeren)			
Totale hardheid (Duitse hardheidsgraden)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(Franse hardheidsgraden)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(Engelse hardheidsgraden)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatuur (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Geleiding	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

Waterverbruik

De volgende tabel geeft de waarden voor het waterverbruik:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Waterverbruik zonder CONVOClean system								
Gemiddeld waterverbruik	[l/h]	2 - 20	5 - 35	3 - 30	7 - 50	8 - 60	7 - 50	15 - 70
Piekverbruik	[l/min]	10	10	10	10	10	10	10
Waterverbruik met CONVOClean system								
Gemiddeld waterverbruik	[l/h]	30 - 48	30 - 48	30 - 48	30 - 48	41 - 95	41 - 95	41 - 95
Piekverbruik	[l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Waterfilter

De volgende tabel geeft de vereiste dimensionering van een waterfilter:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tafelmodellen		Staande modellen				
Gemiddeld waterverbruik [l/h]	0 - 10	0 - 15	0 - 15	0 - 25	0 - 25	0 - 28	0 - 35
Piekverbruik zonder CONVOClean system [l/min]	3,2	3,3	3,3	3,3	3,3	3,7	3,7
Piekverbruik met CONVOClean system [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Bij frequent gebruik van Crisp&Tasty kan het waterverbruik duidelijk toenemen.

Apparaatvoorschriften

De volgende tabel geeft de apparaatvoorschriften:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tafelmodellen			Staande modellen			
Beschermingswijze	IPX5						
Keurmerk*	Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Geluidsemissie							
gemeten [dBA]	< 70						

*De keurmerken zijn alleen op het apparaat aangebracht overeenkomstig de landspecifieke voorschriften.

► Technische gegevens OGB

Maten en gewichten

De volgende tabel geeft de maten en de gewichten:

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Breedte					incl. laadwagen			
met verpakking	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
zonder verpakking	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Diepte					incl. laadwagen			
met verpakking	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
zonder verpakking	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Hoogte					incl. laadwagen			
met verpakking	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
zonder verpakking	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Gewicht					incl. laadwagen			
met verpakking	[kg]	180	243	205	292	375	394	505
zonder verpakking	[kg]	154	206	178	254	322	351	449
Gewicht met ConvoClean system					incl. laadwagen			
met verpakking	[kg]	185	248	210	297	380	399	510
zonder verpakking	[kg]	159	211	183	259	327	356	454
Veiligheidsafstanden								
Achter	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Rechts	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Links*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
Boven**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* voor bij service wordt een grotere afstand aanbevolen

** voor ventilatie

Maximaal toegelaten laadgewicht

De volgende tabel geeft het maximale laadgewicht per combi-steamer. Deze waarden gelden op voorwaarde dat er per tray maximaal 15 kg wordt geladen.

Maximaal toegelaten laadgewicht		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (bak, rooster, plaat)								
per combi-steamer	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
per tray	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Bakmaat 600 x 400 (bak, rooster, plaat)								
met verpakking	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
zonder verpakking	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Elektrische aansluitwaarden

De volgende tabel geeft de elektrische aansluitwaarden:

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)								
Aangegeven verbruik	[kW]	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	2,2	2,2
Aangegeven stroom	[A]	2,9	2,9	2,9	3,6	3,6	5,1	5,4
Zekeringen	[A]	16	16	16	16	16	16	16
aanbevolen leidingdiameter*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)								
Aangegeven verbruik	[kW]	1,4	1,4	1,4	1,8	1,8	2,6	2,7
Aangegeven stroom	[A]	4,9	4,9	4,9	6,2	6,2	9,1	9,4
Zekeringen	[A]	16	16	16	16	16	16	16
aanbevolen leidingdiameter*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*aanbevolen aansluitsectie vrij in de lucht gelegd bij een lengte van max. 5 m.

Gasaansluiting

De volgende tabel geeft de waarden voor de gasaansluiting:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tafelmodellen			Staande modellen			
Brandstoffen	Aardgas, vloeibaar gas						
Aansluiting afvoergas	Ruimteluchttechnische installatie (RLT) met veiligheidsuitschakeling						

Gasverbruik

De volgende tabel geeft het gasverbruik van gastoestellen:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Aardgas (H) G20	[m ³ /h]	1,3	2,1	2,1	3,7	4,2	4,2	7,4
Aardgas (L) G25	[m ³ /h]	1,5	2,5	2,5	4,3	4,9	4,9	8,6
Vloeibaar gas G30/G31*	[kg/h]	0,9	1,5	1,5	2,7	3,1	3,1	5,4

* bij butaan G30 tot 15% meerverbruik

Overzicht gasgegevens

De volgende tabel geeft de mogelijke gasgegevens (volgens CE) bij 15°C en 1013 mbar droog:

		2H (E)	2L (LL)	3B	3P
Gassort en symbool		Aardgas (H) G20	Aardgas (L) G25	Butaan G30*	Propan G31
Aansluitstroomdruk	[mbar]	17 - 25	18 - 30	25 - 57,5	25 - 57,5
Wobbe index					
onder W_u		45,7	37,4	80,6	70,7
boven W_o		50,7	41,5	87,3	76,8
Warmetwaarde					
H_u	[MJ/m ³]	34,0	29,3	116,1	88,0
H_u	[MJ/kg]	-	-	45,7	46,7
Brandwaarde					
H_o	[MJ/m ³]	37,8	32,5	125,8	95,7
H_o	[MJ/kg]	-	-	49,5	50,4

*bij butaan G30 tot 15% meerverbruik.

Rookgaswaarde

De volgende tabel geeft de doel-rookgaswaarden:

		Aardgas	Vloeibaar gas pro- paan	Vloeibaar gas butaan
CO ₂	[%]	8,6 - 9,6	10,0 - 11,0	11,7 - 12,7
CO	[ppm]	< 500	< 500	< 500

Hoeveelheid rookgassen

De volgende tabel geeft de hoeveelheid rookgassen van gastoestellen:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Hoeveelheid rookgassen	[m ³ /h]	25	40	40	70	80	80	140

Verwarmingsvermogen en warmte-afgifte van de gasapparaten

De volgende tabel geeft de warmtecapaciteit en de warmte-afgifte van gastoestellen:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Capaciteit								
Warmelucht brander	[kW]	12	20	20	35	40	40	70
Stoomgenerator brander	[kW]	12	18	18	30	35	30	35
Warmte-afgifte								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	7100	11000	7100	11000
sensible	[kJ/h]	2500	4100	4100	7200	8200	8200	14100

WATERAANSLUITING

De volgende tabel geeft de waarden voor de wateraansluiting:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Watertoevoer (alleen koud)								
Afsluitinrichting		met terugslagklep (type EA) en vuilzeef						
Wateraanvoer								
zonder ConvoClean system		G 3/4", vaste aansluiting optioneel met min. DN10" aansluitslang						
met ConvoClean system		G 3/4", vaste aansluiting optioneel met min. DN10" aansluitslang						
Stroomdruk								
zonder ConvoClean system	[kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)						
met ConvoClean system	[kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)						
Waterafvoer*								
Type	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Vaste aansluiting (aanbevolen) of trechtersifon

WATERKWALITEIT

De volgende tabel geeft de waarden voor de waterkwaliteit:

		Ontvochtiging, stoomgenerator, reiniging	Condensator, handsproeier
Drinkwaterkwaliteit (ev. waterbehandeling installeren)			
Totale hardheid (Duitse hardheidsgraden)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(Franse hardheidsgraden)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(Engelse hardheidsgraden)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatuur (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Geleiding	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl ⁻	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

Waterverbruik

De volgende tabel geeft de waarden voor het waterverbruik:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Tafelmodellen			Staande modellen			
Waterverbruik zonder CONVOClean system								
Gemiddeld waterverbruik	[l/h]	2 - 20	5 - 35	3 - 30	7 - 50	8 - 60	7 - 50	15 - 70
Piekverbruik	[l/min]	10	10	10	10	10	10	10
Waterverbruik met CONVOClean system								
Gemiddeld waterverbruik	[l/h]	30 - 48	30 - 48	30 - 48	30 - 48	41 - 95	41 - 95	41 - 95
Piekverbruik	[l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Waterfilter

De volgende tabel geeft de vereiste dimensionering van een waterfilter:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tafelmodellen		Staande modellen				
Gemiddeld waterverbruik [l/h]	0 - 10	0 - 15	0 - 15	0 - 25	0 - 25	0 - 28	0 - 35
Piekverbruik zonder CONVOClean system [l/min]	3,2	3,3	3,3	3,3	3,3	3,7	3,7
Piekverbruik met CONVOClean system [l/min]	10	10	10	10	10	10	10

Bij frequent gebruik van Crisp&Tasty kan het waterverbruik duidelijk toenemen.

Apparaatvoorschriften

De volgende tabel geeft de apparaatvoorschriften:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tafelmodellen			Staande modellen			
Beschermingswijze	IPX5						
Keurmerk*	Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Geluidsemissie							
gemeten [dBA]	< 70						

*De keurmerken zijn alleen op het apparaat aangebracht overeenkomstig de landspecifieke voorschriften.

► Technische gegevens accessoires

Afmetingen

De volgende tabel geeft de afmetingen van de accessoires voor de combi-steamer:

Model	OES / OGS / OEB / OGB						
Grootte apparaat	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	B x D x H	B x D x H	B x D x H	B x D x H	B x D x H	B x D x H	B x D x H
	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]
Open frame zonder wielen	807 x 700 x 620	1217 x 792 x 620	807 x 700 x 620	1217 x 792 x 620			
Open frame met wielen	908 x 700 x 620	1318 x 792 x 620	908 x 700 x 620	1318 x 792 x 620			
Gesloten frame zonder wielen	810 x 726 x 621	1220 x 818 x 621	810 x 726 x 621	1220 x 818 x 621			
Gesloten frame met wielen	908 x 726 x 621	1318 x 818 x 621	908 x 726 x 621	1318 x 818 x 621			
Laadwagen					740 x 910 x 1317	535 x 753 x 1853	740 x 910 x 1853
Bord-banketwagen					740 x 977 x 1320	511 x 781 x 1848	740 x 977 x 1320
Afzuigkap	905 x 1160 x 414	1190 x 1385 x 414	905 x 1160 x 414	1190 x 1385 x 414			

8.2 Afmetingen, maatschetsen en aansluitschema's

Doel van dit hoofdstuk

Dit hoofdstuk bevat de afmetingen, de maattekeningen en de aansluitschema's van uw combi-steamer.

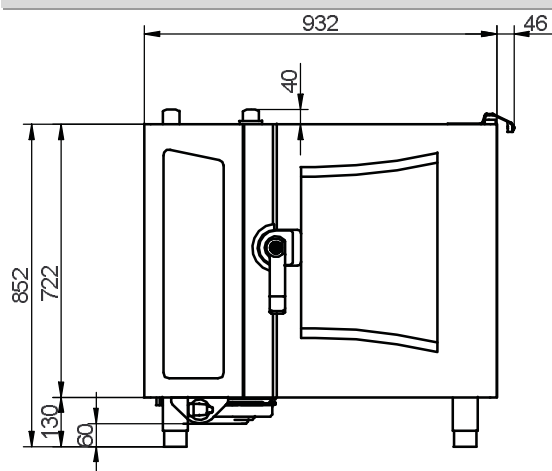
Inhoud

Dit hoofdstuk omvat de volgende onderwerpen:

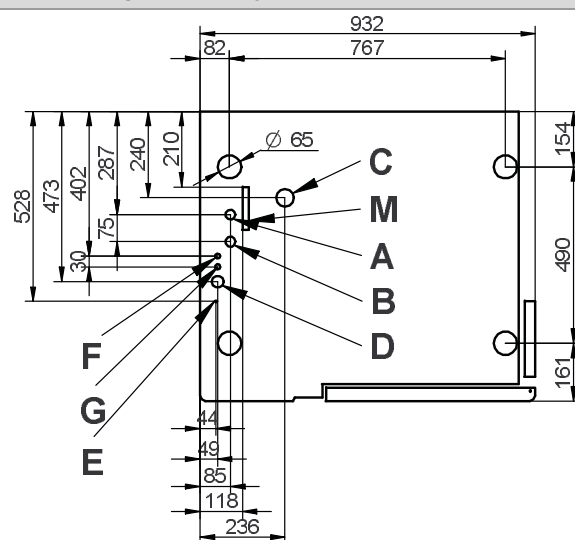
	Pagina
OES/OEB 6.10	107
OES/OEB 6.20	108
OES/OEB 10.10	109
OES/OEB 10.20	110
OES/OEB 12.20	111
OES/OEB 20.10	112
OES/OEB 20.20	113
OGS 6.10	114
OGS 6.20	115
OGS 10.10	116
OGS 10.20	117
OGS 12.20	118
OGS 20.10	119
OGS 20.20	120
OGB 6.10	121
OGB 6.20	122
OGB 10.10	123
OGB 10.20	124
OGB 12.20	125
OGB 20.10	126
OGB 20.20	127

► OES/OEB 6.10

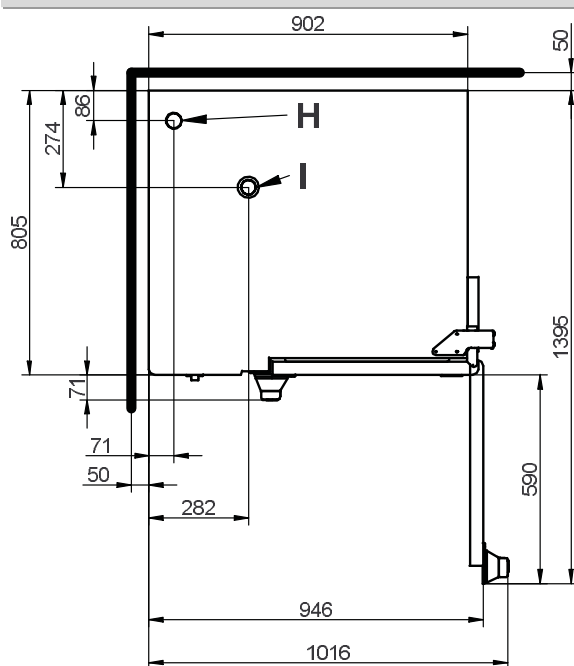
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

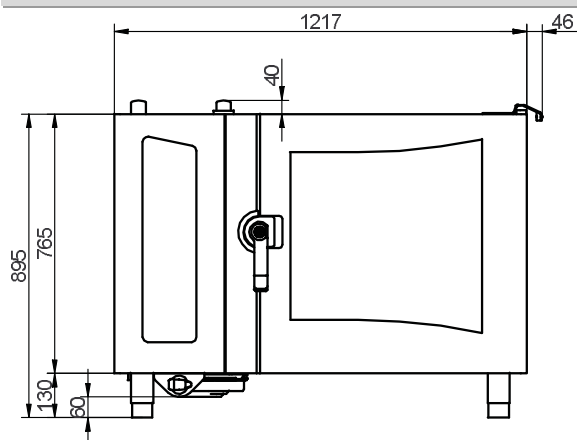


Betekenis van de gemarkeerde elementen

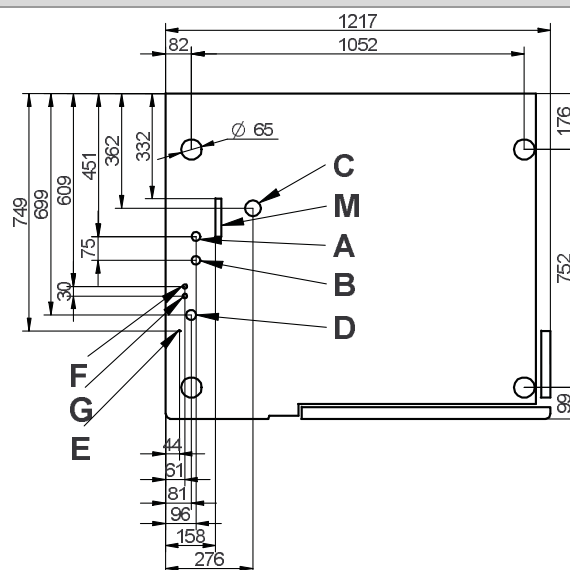
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- M** Overloop 120 x 25

► OES/OEB 6.20

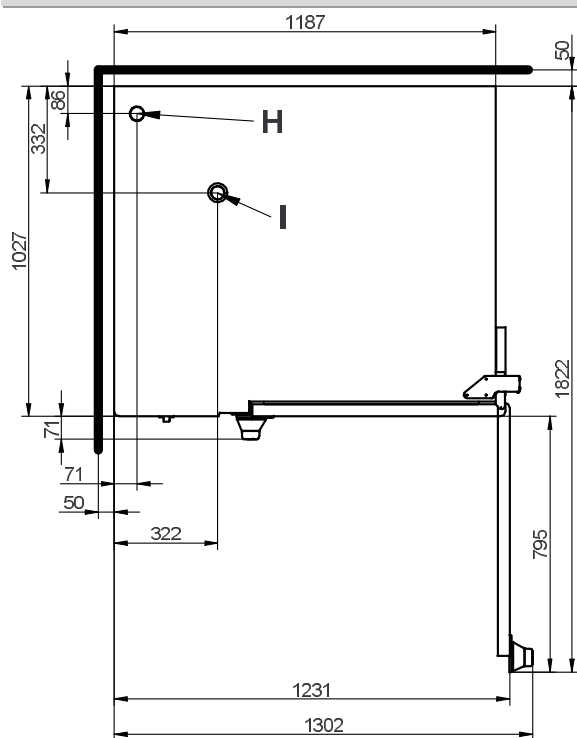
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

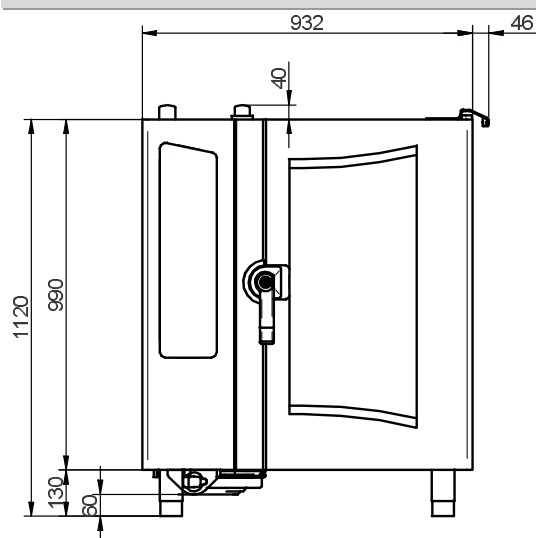


Betekenis van de gemarkeerde elementen

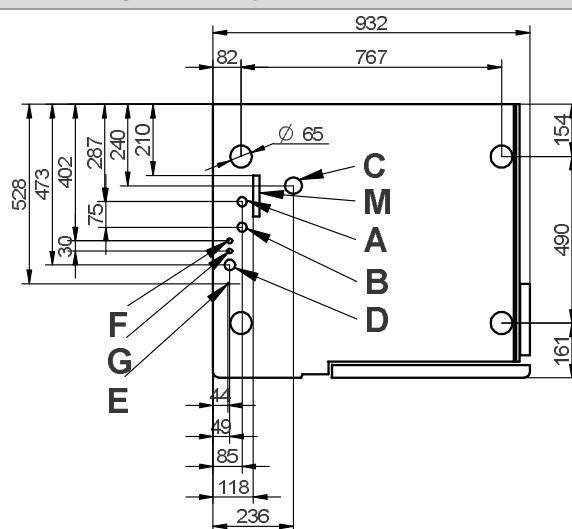
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- M** Overloop 120 x 25

► OES/OEB 10.10

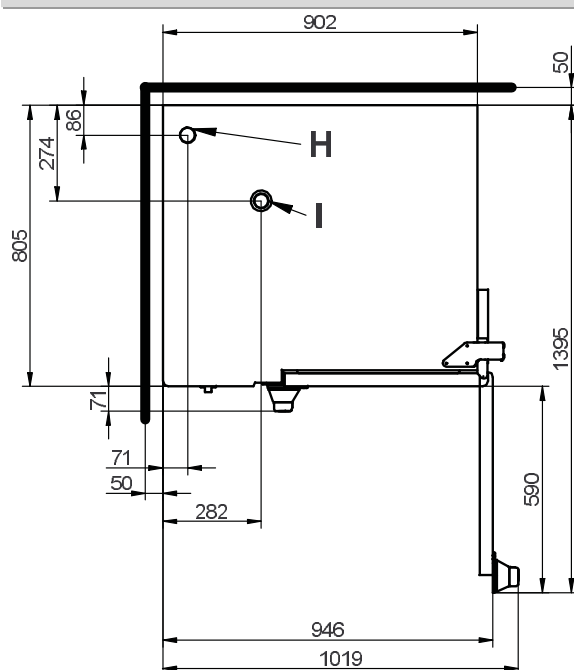
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

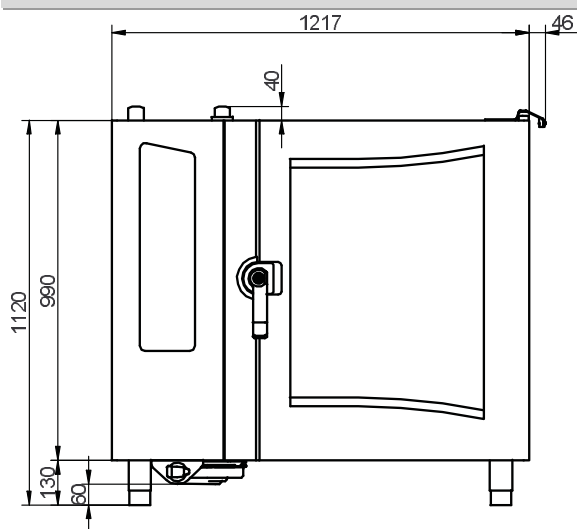


Betekenis van de gemarkeerde elementen

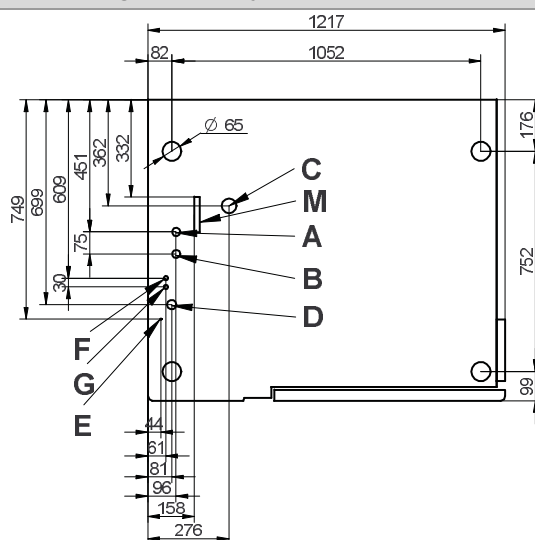
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- M** Overloop 120 x 25

► OES/OEB 10.20

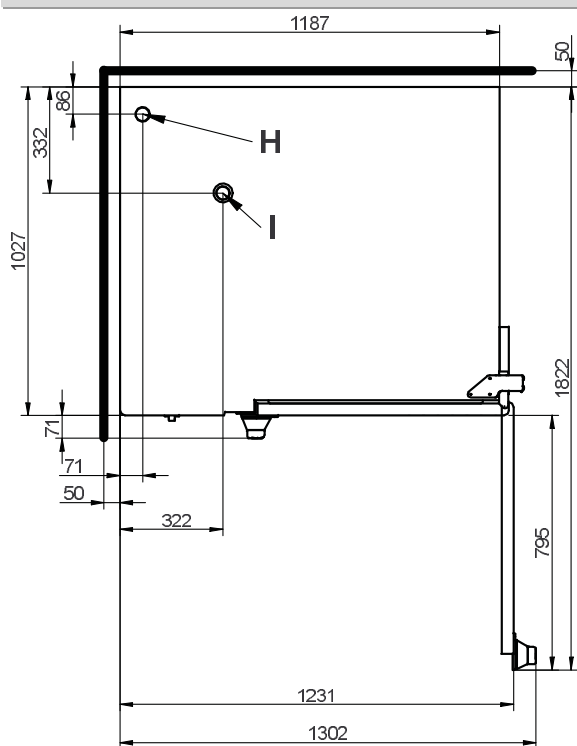
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

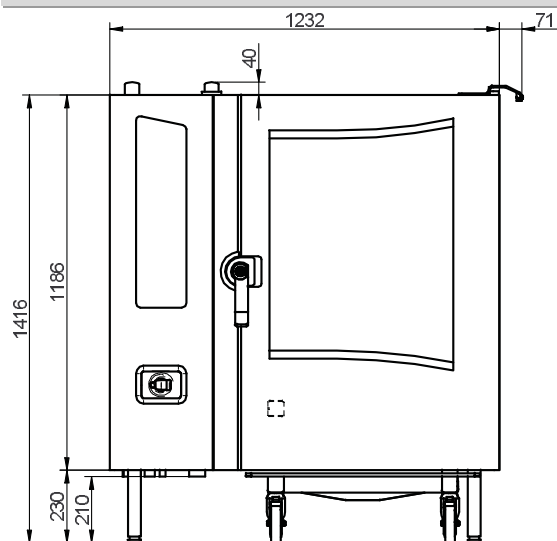


Betekenis van de gemarkeerde elementen

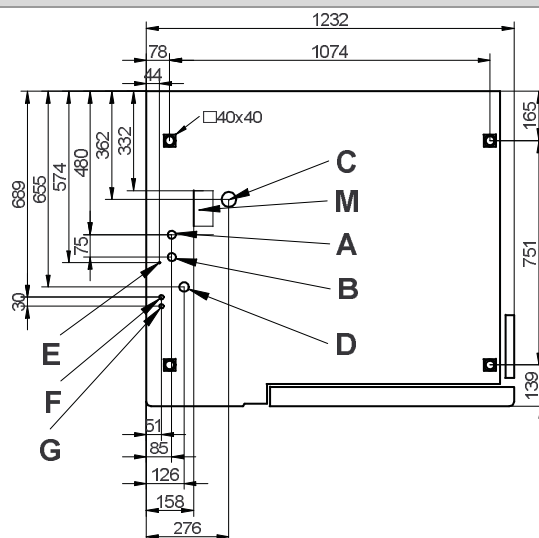
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- M** Overloop 120 x 25

► OES/OEB 12.20

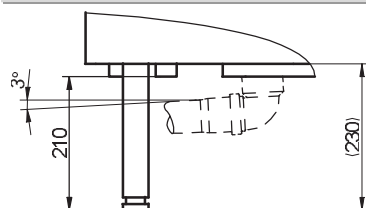
Aanzicht



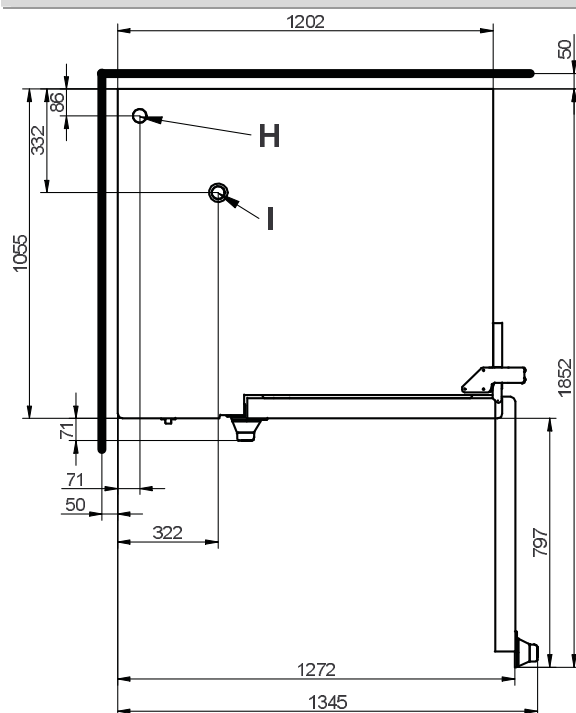
Aansluitingen onderzijde



Detail waterafloop



Bovenaanzicht met wandafstanden

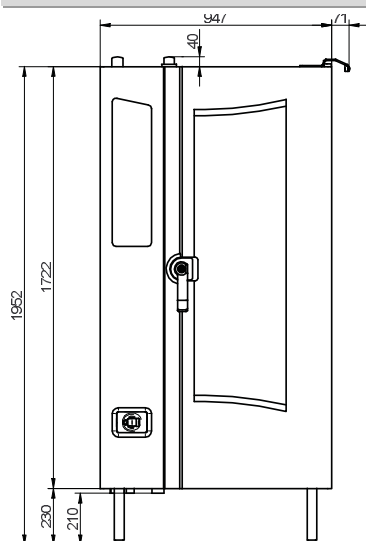


Betekenis van de gemarkeerde elementen

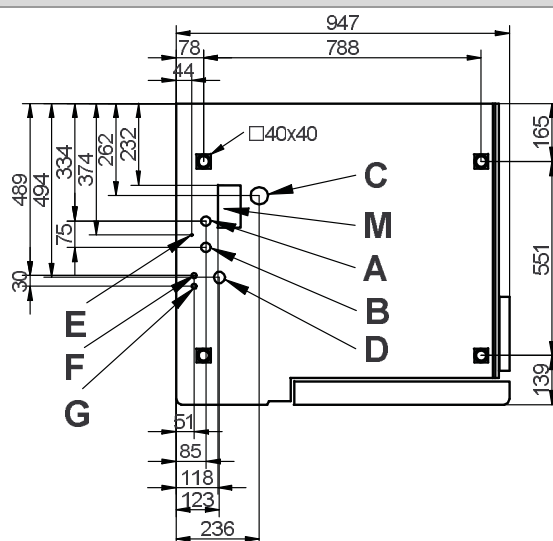
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- M** Overloop 120 x 65

► OES/OEB 20.10

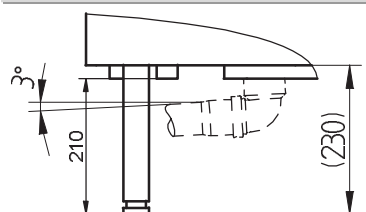
Aanzicht



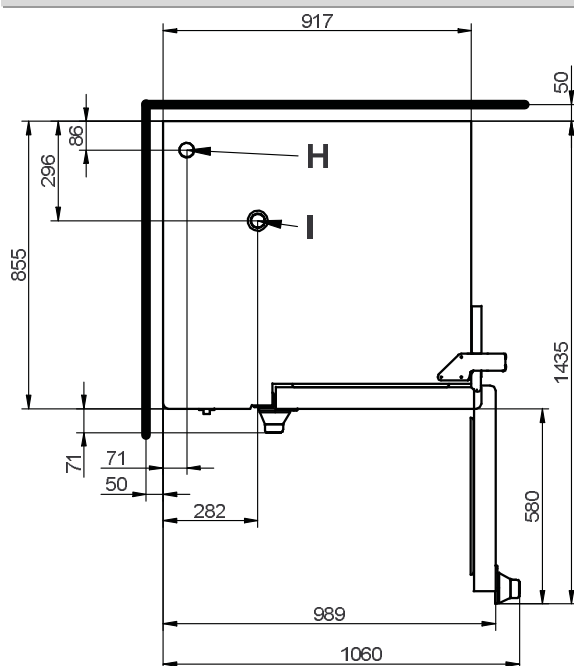
Aansluitingen onderzijde



Detail waterafloop



Bovenaanzicht met wandafstanden

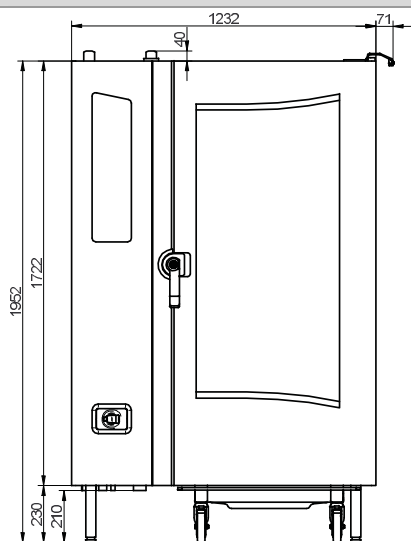


Betekenis van de gemarkeerde elementen

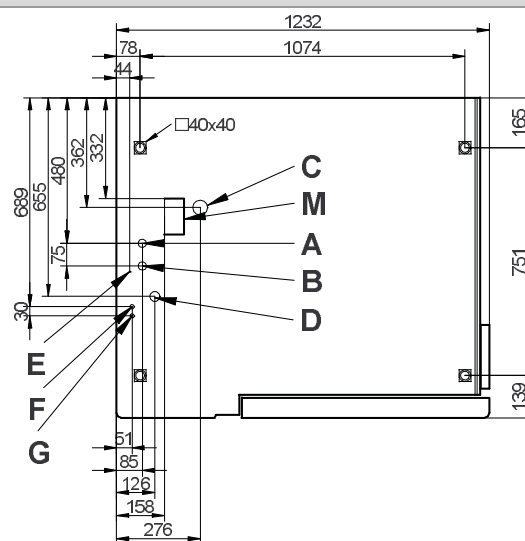
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- M** Overloop 120 x 65

► OES/OEB 20.20

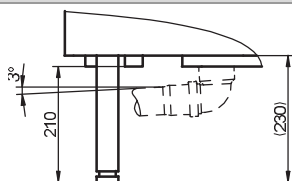
Aanzicht



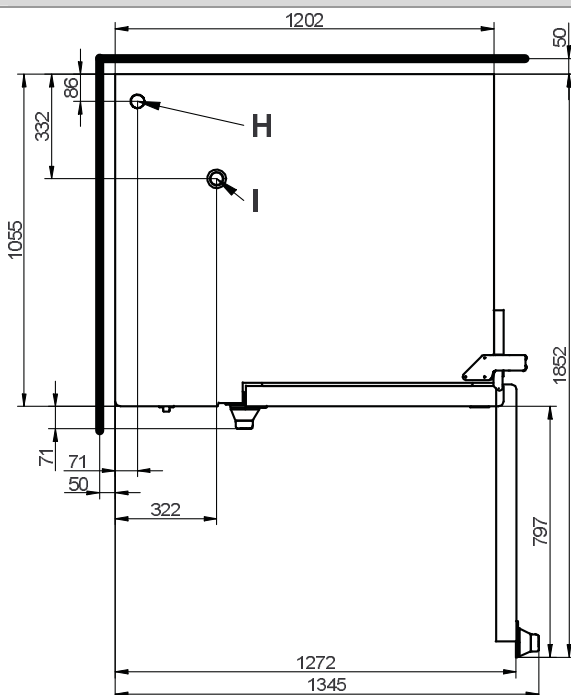
Aansluitingen onderzijde



Detail waterafloop



Bovenaanzicht met wandafstanden

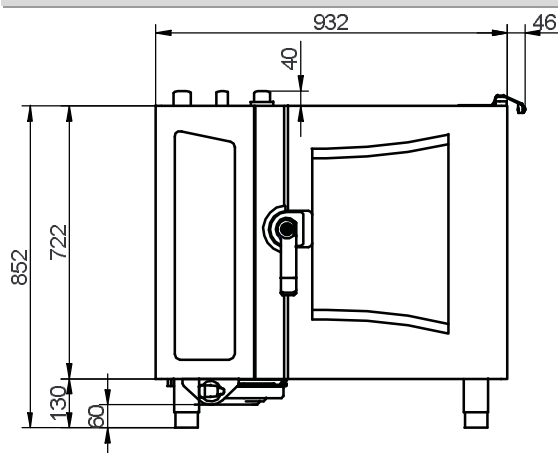


Betekenis van de gemarkeerde elementen

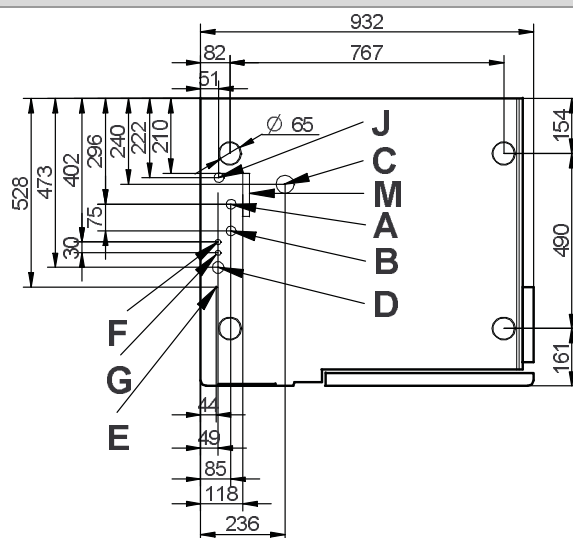
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- M** Overloop 120 x 65

► OGS 6.10

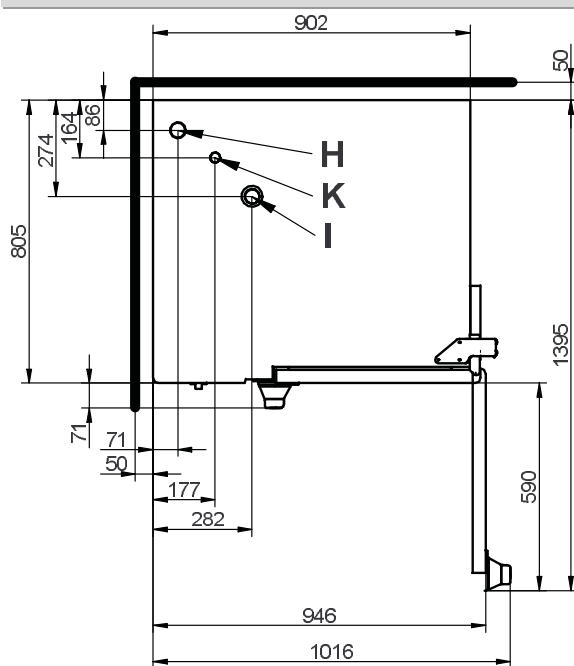
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

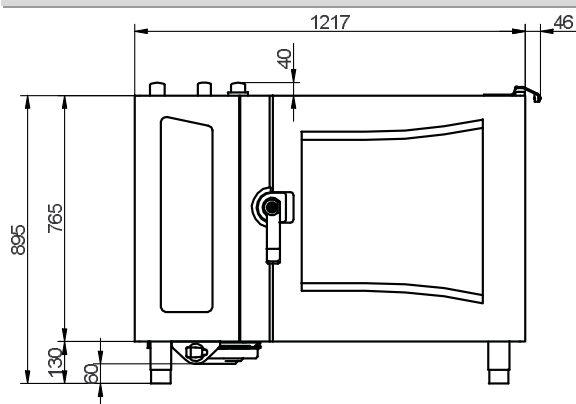


Betekenis van de gemarkeerde elementen

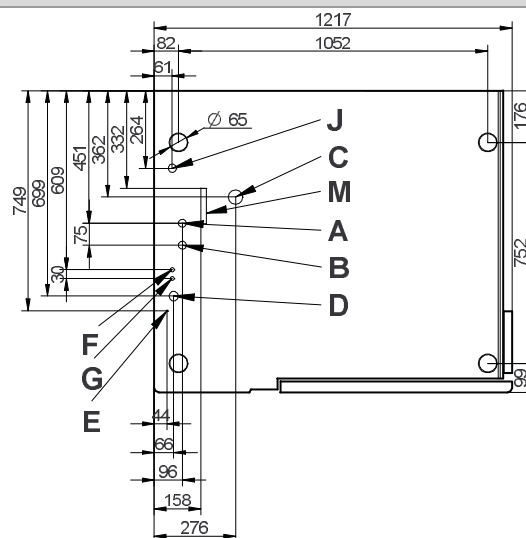
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme luchtverwarming)
- M** Overloop 120 x 25

► OGS 6.20

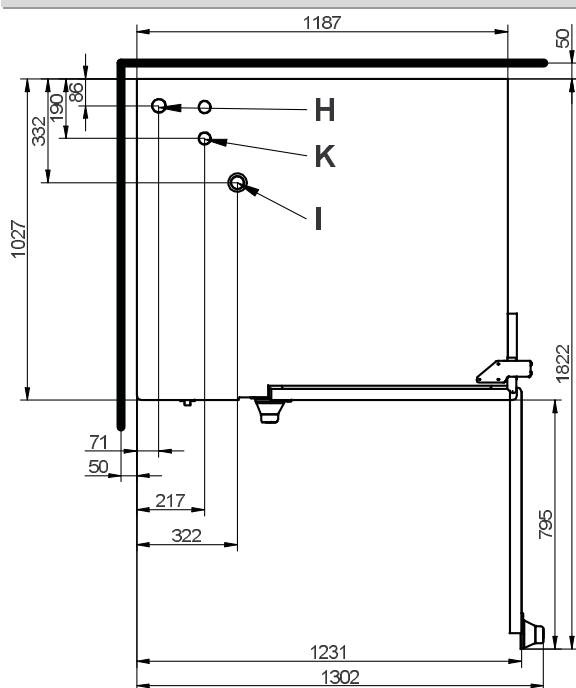
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

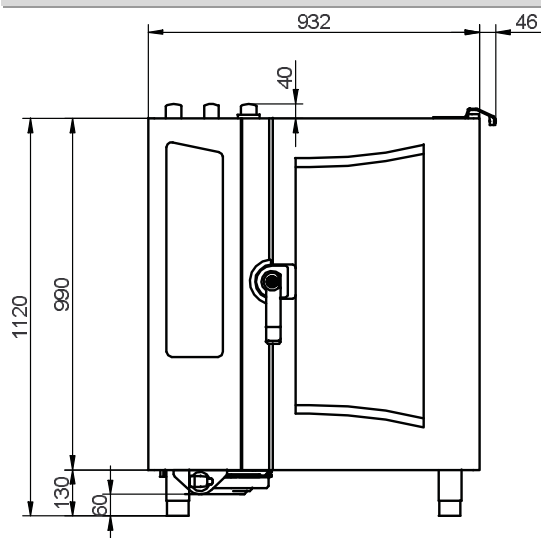


Betekenis van de gemarkeerde elementen

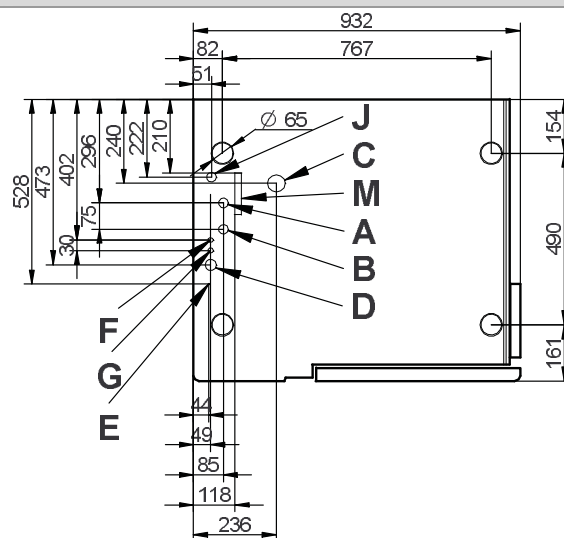
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme lucht-verwarming)
- M** Overloop 120 x 25

► OGS 10.10

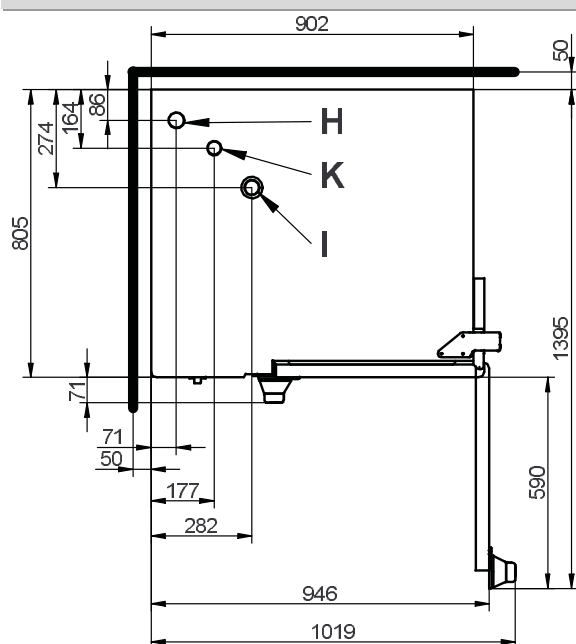
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

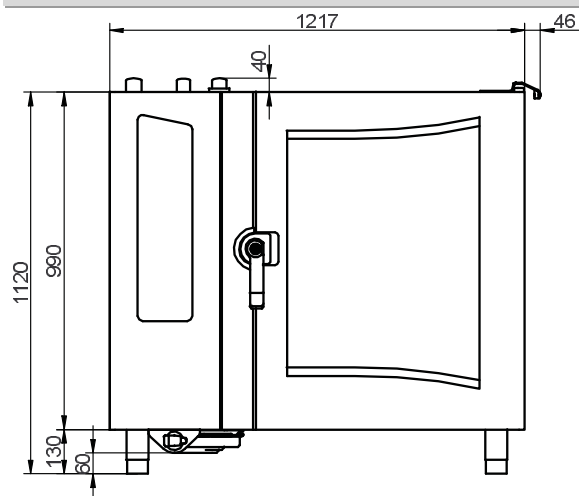


Betekenis van de gemarkeerde elementen

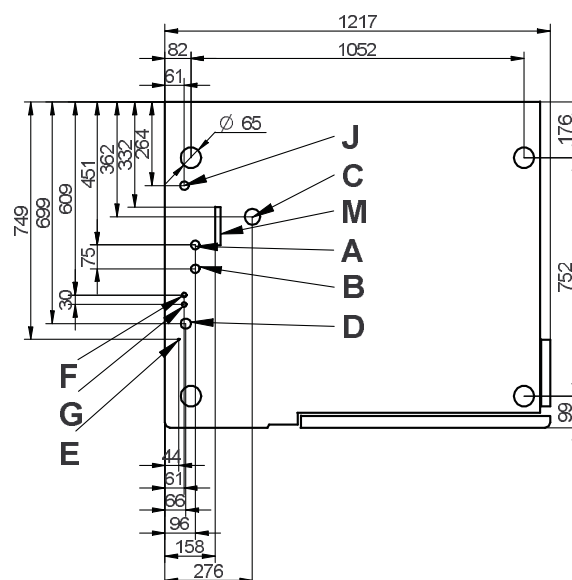
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme luchtverwarming)
- M** Overloop 120 x 25

► OGS 10.20

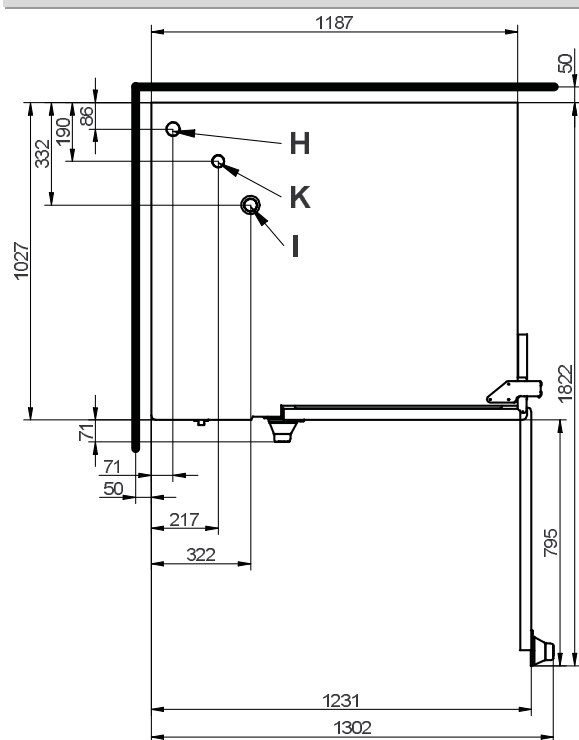
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

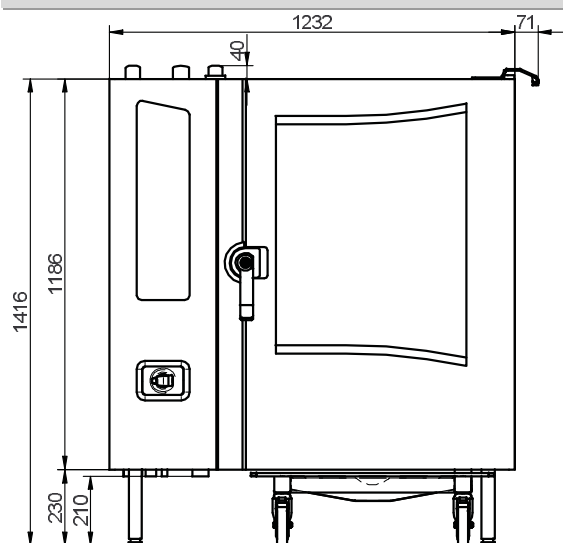


Betekenis van de gemarkeerde elementen

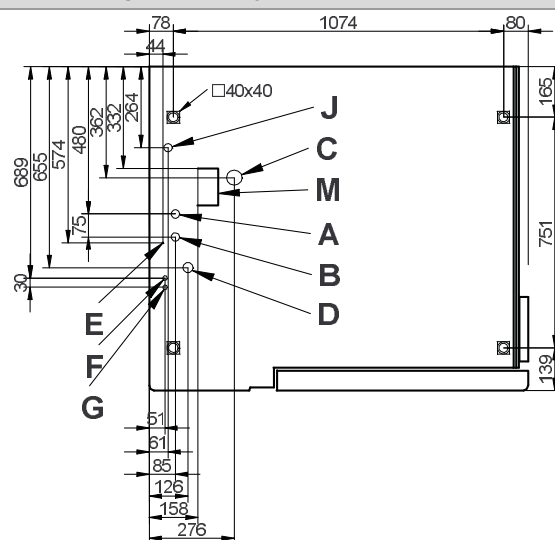
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme luchtverwarming)
- M** Overloop 120 x 25

► OGS 12.20

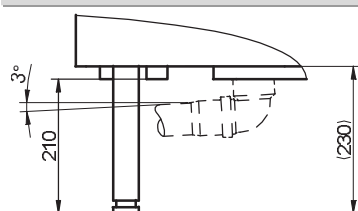
Aanzicht



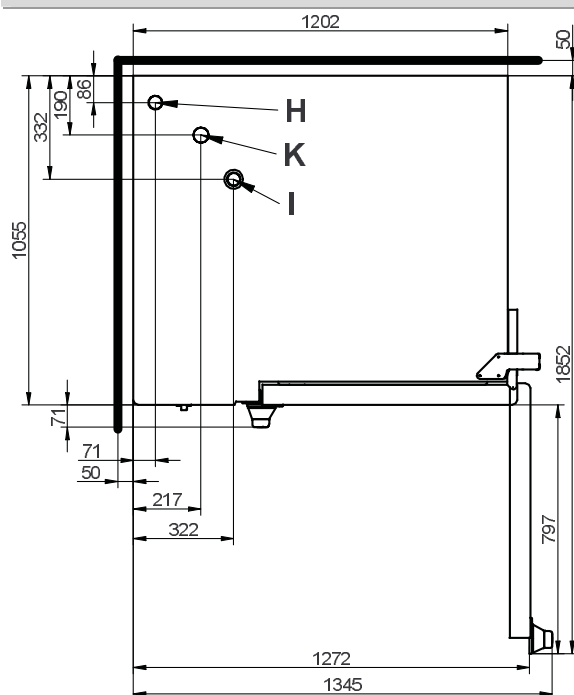
Aansluitingen onderzijde



Detail waterafloop



Bovenaanzicht met wandafstanden

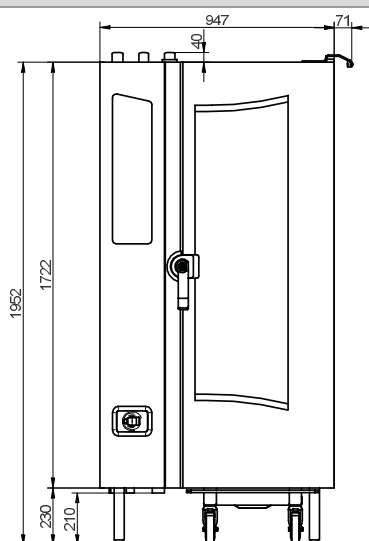


Betekenis van de gemarkeerde elementen

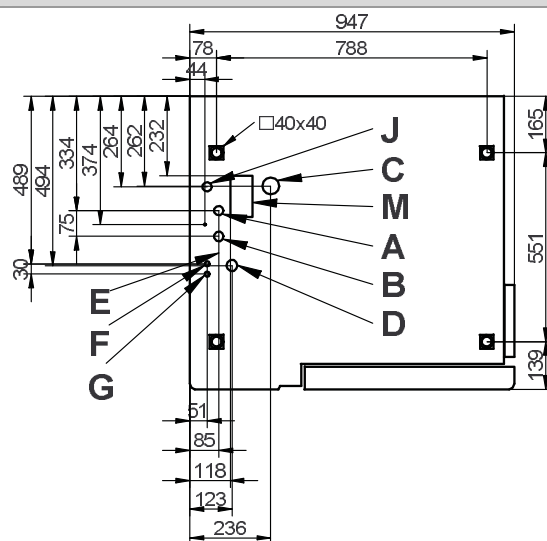
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme luchtverwarming)
- M** Overloop 120 x 65

► OGS 20.10

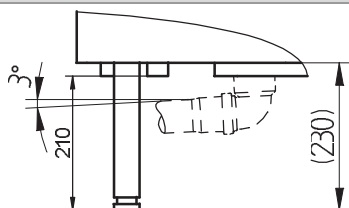
Aanzicht



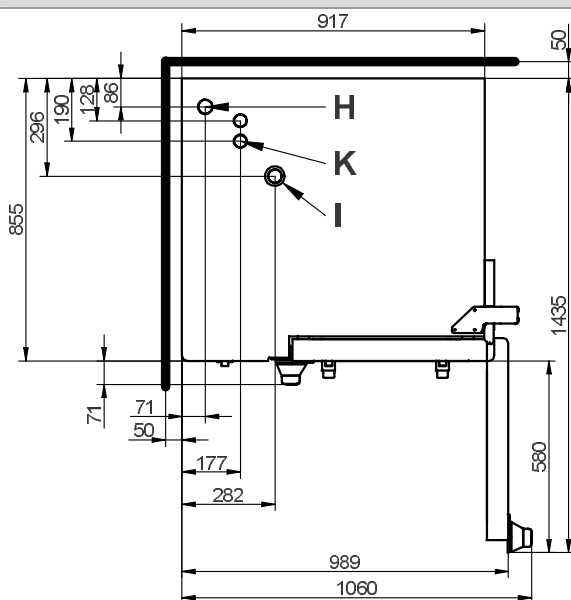
Aansluitingen onderzijde



Detail waterafloop



Bovenaanzicht met wandafstanden

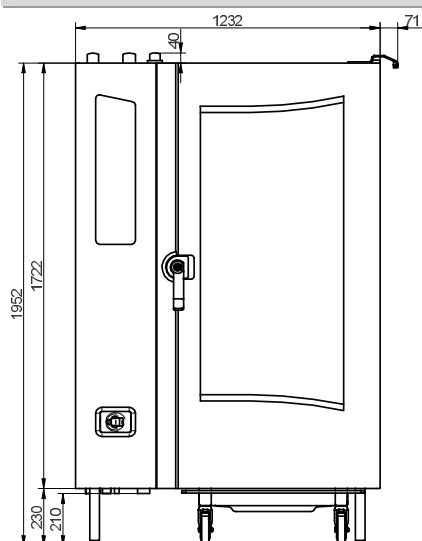


Betekenis van de gemarkeerde elementen

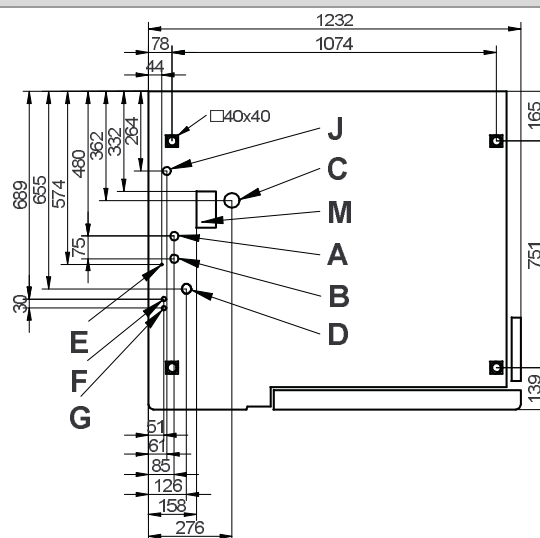
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme lucht-verwarming)
- M** Overloop 120 x 65

► OGS 20.20

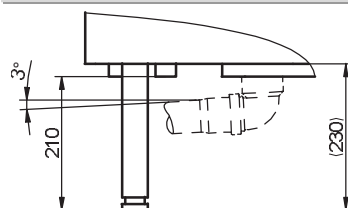
Aanzicht



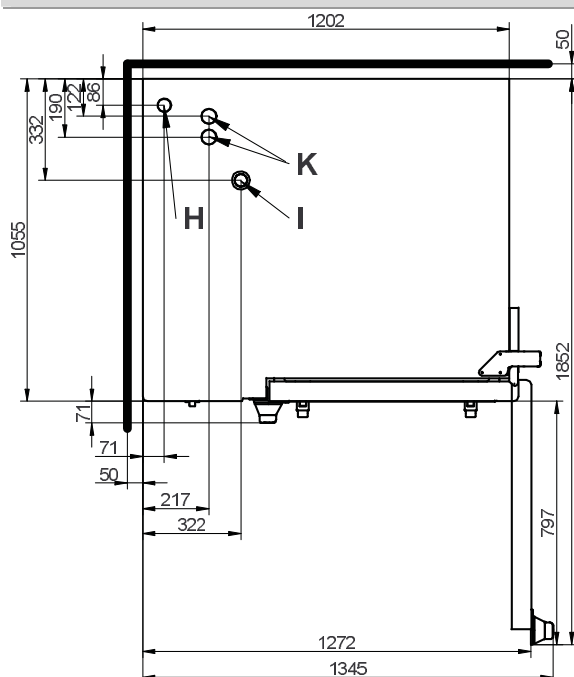
Aansluitingen onderzijde



Detail waterafloop



Bovenaanzicht met wandafstanden

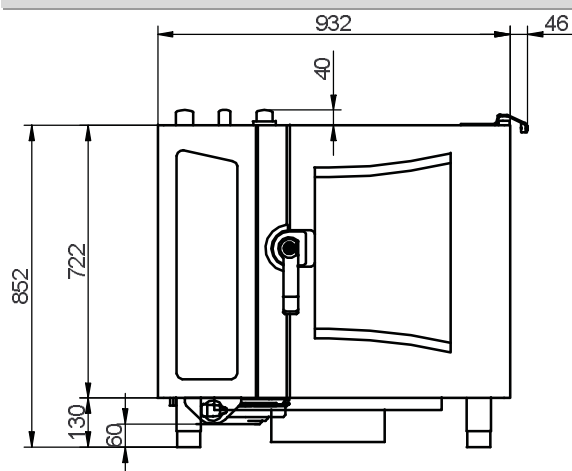


Betekenis van de gemarkeerde elementen

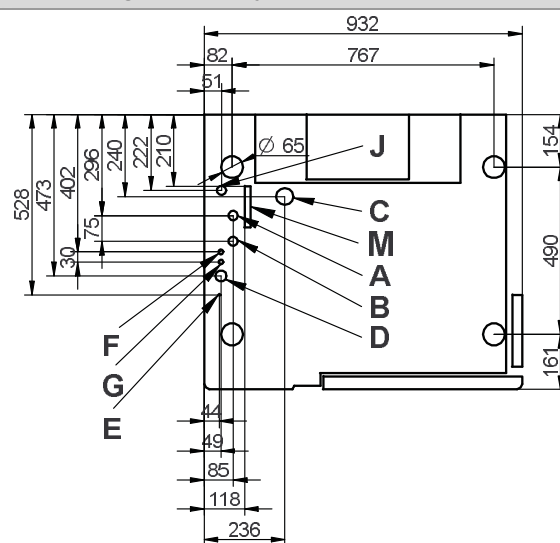
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme lucht-verwarming)
- M** Overloop 120 x 65

► OGB 6.10

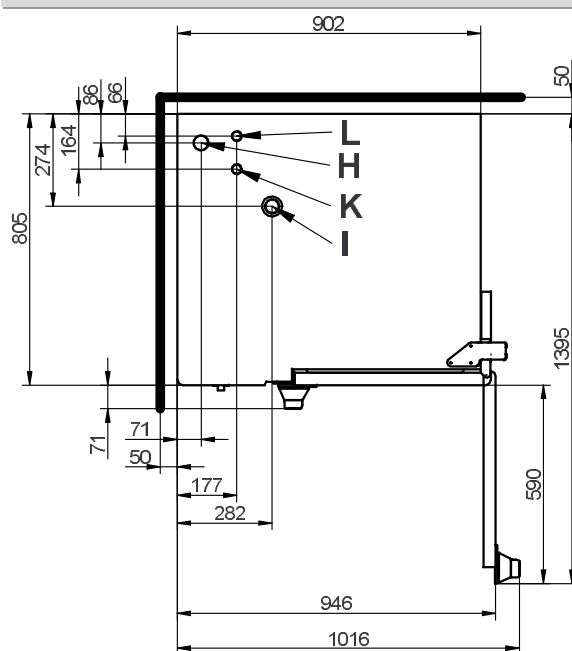
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

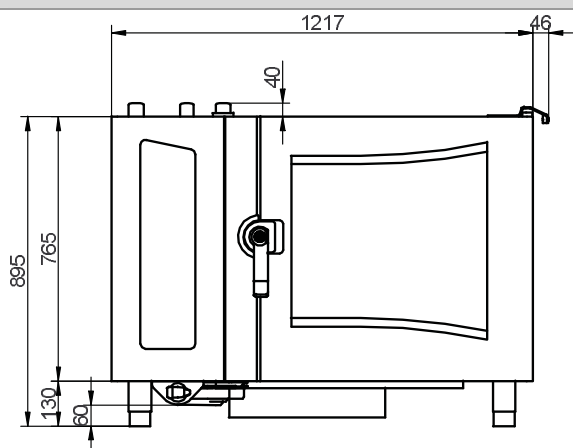


Betekenis van de gemarkeerde elementen

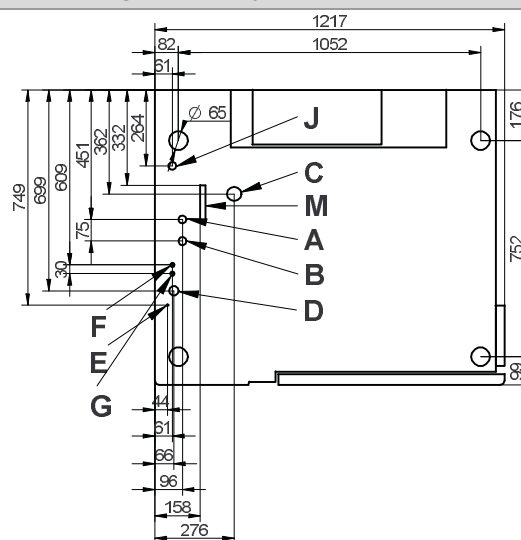
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme lucht-verwarming)
- L** Afvoergasbuis gas (combi-steamer)
- M** Overloop 120 x 25

► OGB 6.20

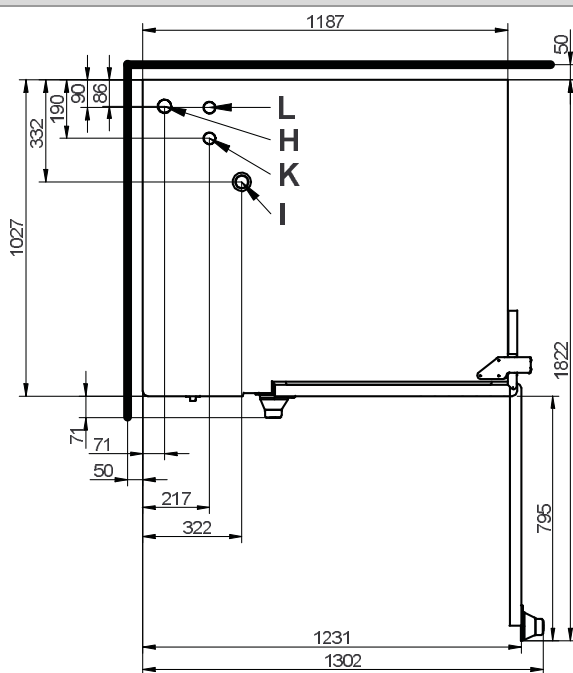
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

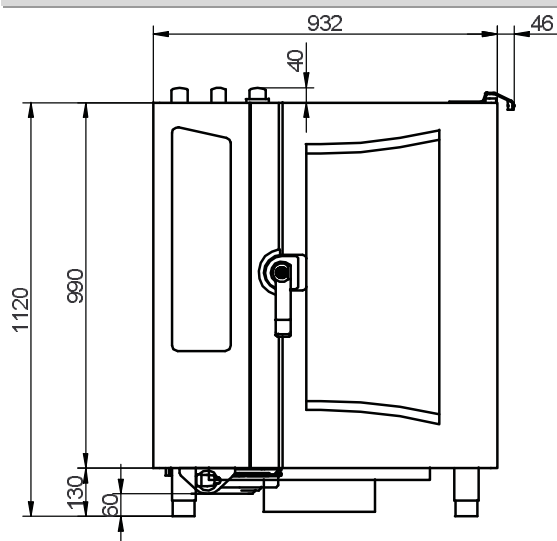


Betekenis van de gemarkeerde elementen

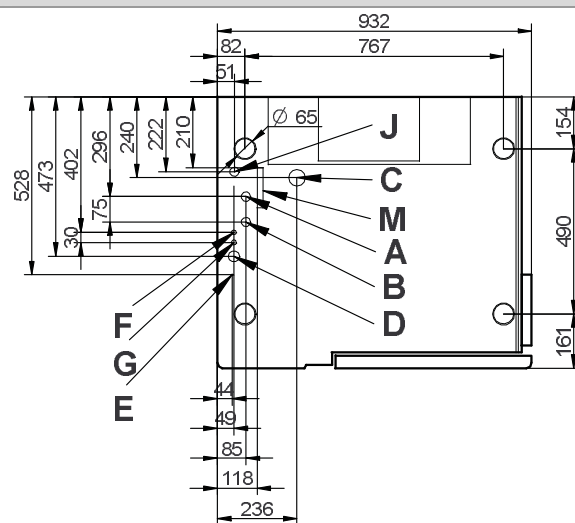
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme lucht-verwarming)
- L** Afvoergasbuis gas (combi-steamer)
- M** Overloop 120 x 25

► OGB 10.10

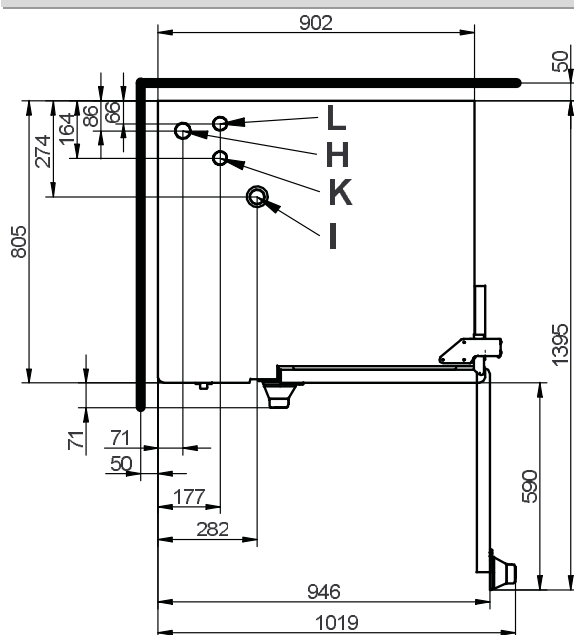
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

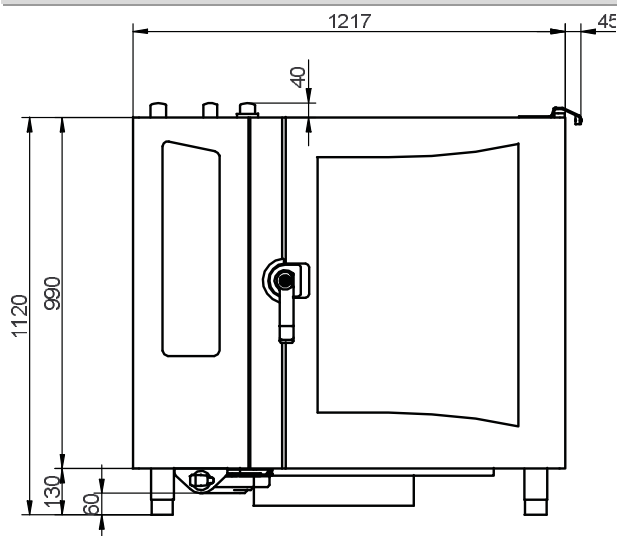


Betekenis van de gemarkeerde elementen

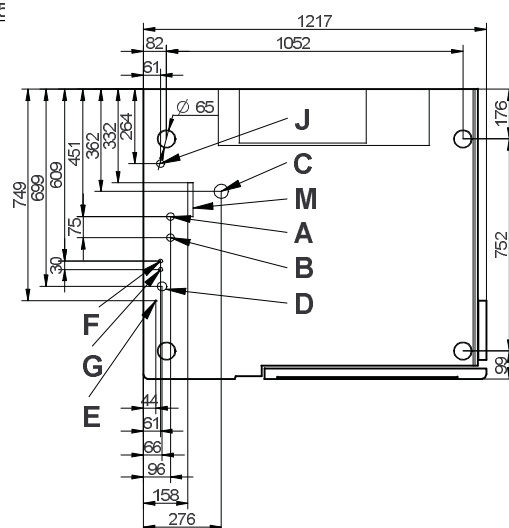
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme lucht-verwarming)
- L** Afvoergasbuis gas (combi-steamer)
- M** Overloop 120 x 25

► OGB 10.20

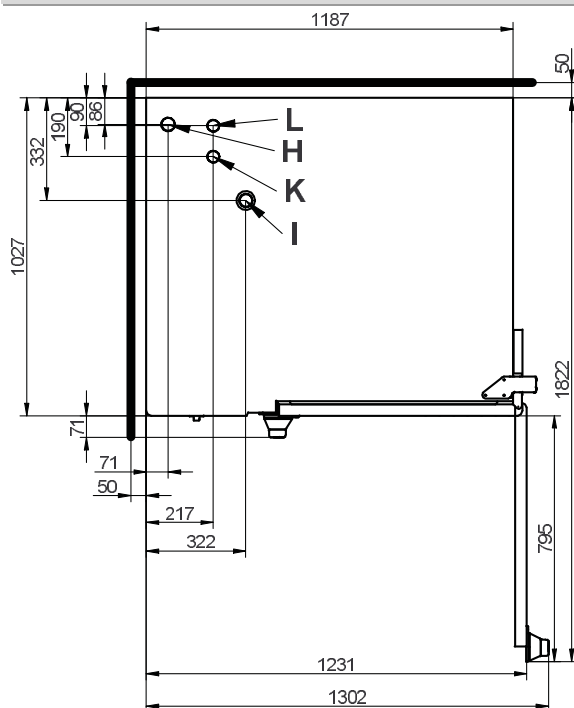
Aanzicht



Aansluitingen onderzijde



Bovenaanzicht met wandafstanden

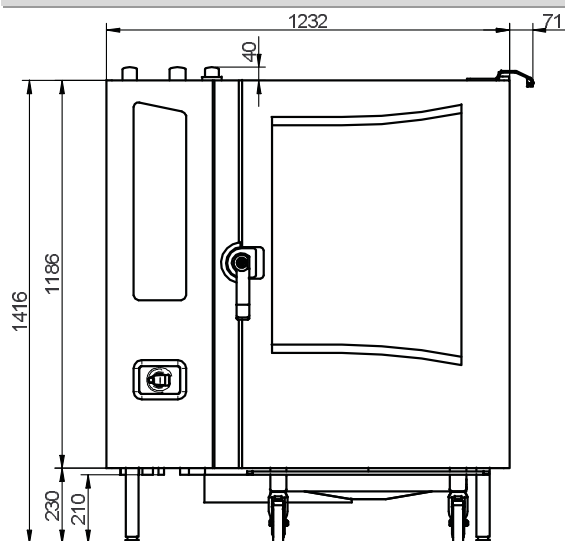


Betekenis van de gemarkeerde elementen

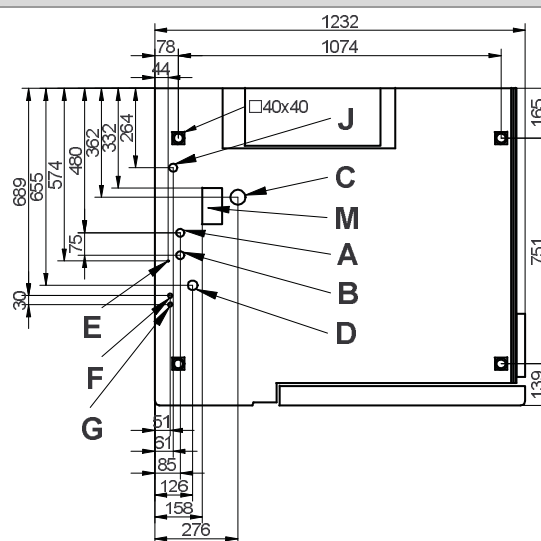
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme lucht-verwarming)
- L** Afvoergasbuis gas (combi-steamer)
- M** Overloop 120 x 25

► OGB 12.20

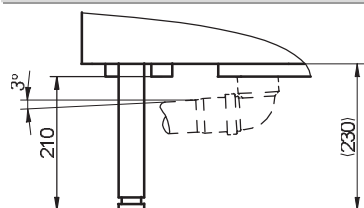
Aanzicht



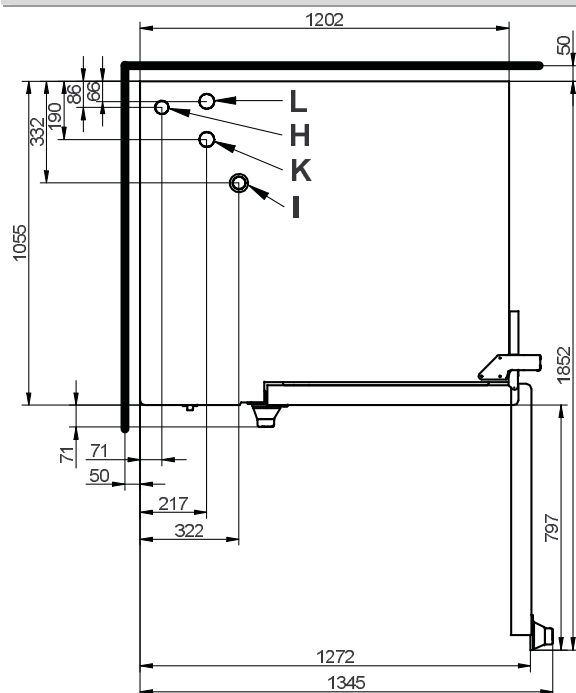
Aansluitingen onderzijde



Detail waterafloop



Bovenaanzicht met wandafstanden

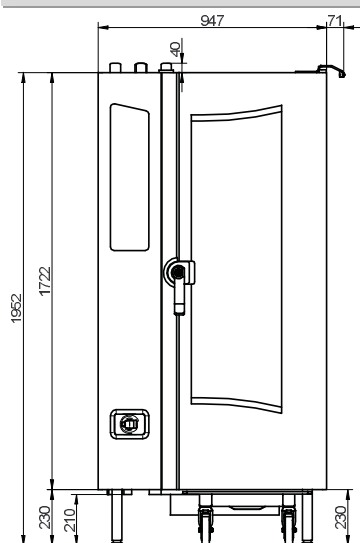


Betekenis van de gemarkeerde elementen

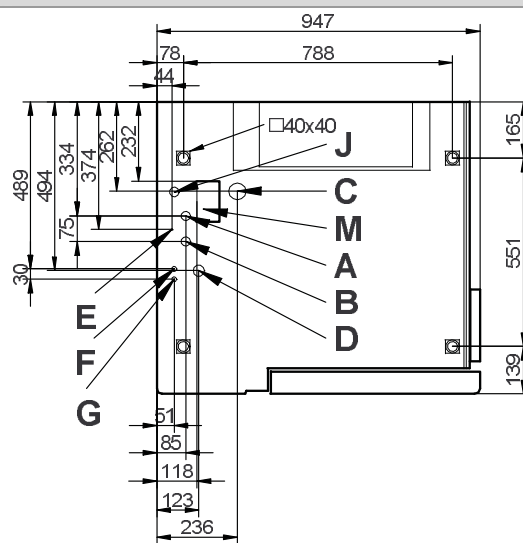
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme lucht-verwarming)
- L** Afvoergasbuis gas (combi-steamer)
- M** Overloop 120 x 65

► OGB 20.10

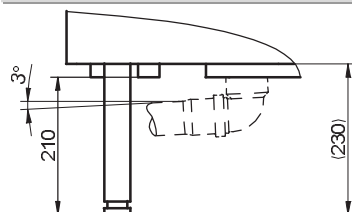
Aanzicht



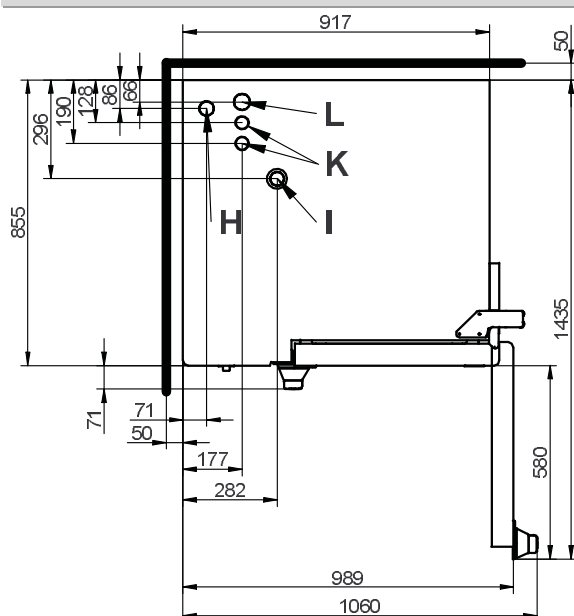
Aansluitingen onderzijde



Detail waterafloop



Bovenaanzicht met wandafstanden

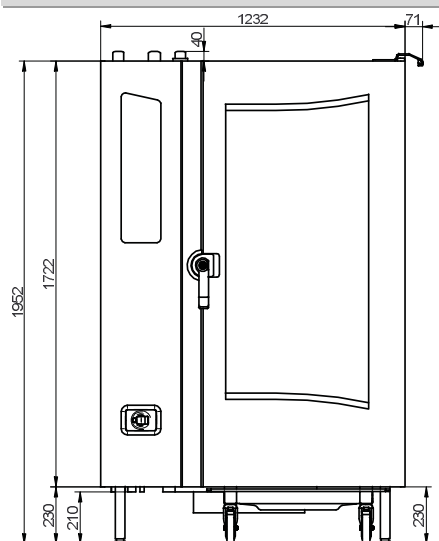


Betekenis van de gemarkeerde elementen

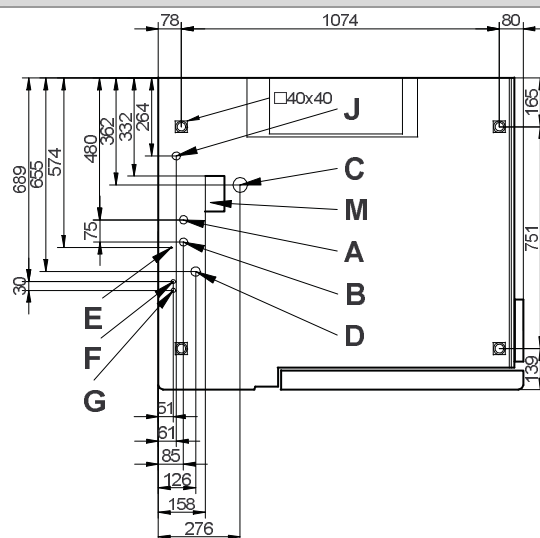
- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme lucht-verwarming)
- L** Afvoergasbuis gas (combi-steamer)
- M** Overloop 120 x 65

► OGB 20.20

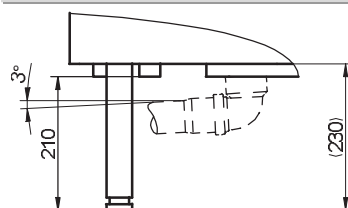
Aanzicht



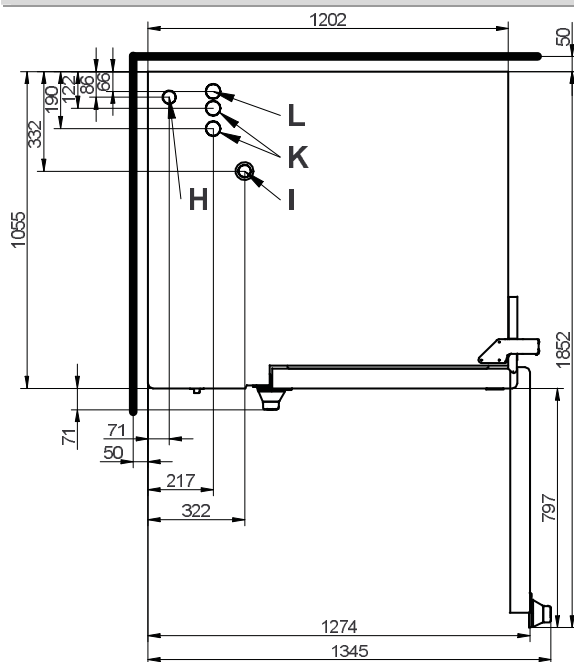
Aansluitingen onderzijde



Detail waterafloop



Bovenaanzicht met wandafstanden



Betekenis van de gemarkeerde elementen

- A** Wateraansluiting zacht water G3/4"
- B** Wateraansluiting koud water G3/4"
- C** Afvoerwateraansluiting DN50
- D** Elektrische aansluiting
- E** Equipotentiaal
- F** Aansluiting helder spoelwater
- G** Aansluiting reiniger
- H** Ventilatieopeningen
- I** Onderdrukveiligheid
- J** Gasaansluiting
- K** Afvoergasbuis gas (warme lucht-verwarming)
- L** Afvoergasbuis gas (combi-steamer)
- M** Overloop 120 x 65

9 Checklists en afsluiten van de installatie

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk vindt u de checklists voor de installatie en de instructie van de gebruiker. De checklists dienen voor het aantonen van de correcte installatie van de combi-steamer.

Inhoud

Dit hoofdstuk omvat de volgende onderwerpen:

	Pagina
Checklist: Installatie	129
Checklist: Veiligheidsinrichtingen en waarschuwingen	132
Checklist: Instructie van de klant - veiligheid	133
Checklist: Instructie van de klant - Gebruik en onderhoud	138
Afsluiten van de installatie	139

► Checklist: Installatie

Voorwaarden

De combi-steamer moet volgens de informatie uit dit installatiehandboek door vakpersoneel van een erkende klantendienst worden opgesteld en aangesloten.

Doelpersoon

Doelpersoon voor de volgende checklists is de voor de in bedrijfname van het apparaat verantwoordelijke medewerker (in bedrijfsnemer) van de erkende klantendienst.

Werkwijze

Vul als in bedrijfsnemer de basisgegevens in, en controleer de installatie volgens de volgende checklist. Vink daarbij de afgewerkte items aan.

Basisgegevens

Vul vervolgens de basisgegevens in.

Plaats van het geïnstalleerde apparaat

Apparaatnummer (volgens typeplaatje)

Artikelnummer (volgens typeplaatje)

Installatie

Controleer de volgende punten en vink ze af!

Eisen, te stellen aan de plaats van opstelling.	Ja
Is de combi-steamer horizontaal opgesteld?	<input type="checkbox"/>
Is een vrije luchtstroming op de bodem gegarandeerd?	<input type="checkbox"/>
Het gebied onder het apparaat mag niet met voorwerpen geblokkeerd of gevuld zijn.	<input type="checkbox"/>
Zijn de ventilatie- en de rookgasopeningen vrij toegankelijk, resp. niet door voorwerpen afgedekt?	<input type="checkbox"/>
Veiligheidsafstanden	Ja
Bedraagt de minimale afstand tot de volgende warmtebron aan alle zijden van het apparaat 500 mm?	<input type="checkbox"/>
Is de afstand tot frituurpannen of tot vet-bakapparaten (apparaten met open, heet vet) groter dan de actieradius van de handsproeier?	<input type="checkbox"/>
Elektrische aansluiting	Ja
Voldoet de elektrische zekering ter plaatse aan de plaatselijke bepalingen?	<input type="checkbox"/>
Is er in de buurt van het apparaat een toegankelijke meerpolige scheidingsinrichting met min. 3 mm contactopening voorgeschakeld?	<input type="checkbox"/>
Is het apparaat opgenomen in een equipotentiaalircuit?	<input type="checkbox"/>
Is het apparaat conform de installatievoorschriften via een foutstroomschakelaar met geschikte nominale stroomsterkte gezekeerd?	<input type="checkbox"/>
Is de combi-steamer afzonderlijk gezekeerd, zijn er geen andere verbruikers mee gezekeerd?	<input type="checkbox"/>
Werden alle klemmenplaatsen gecontroleerd op vast zitten en ev. aangespannen?	<input type="checkbox"/>
Wateraansluiting	Ja
Is het apparaat op drinkwater/koud water aangesloten?	<input type="checkbox"/>
Is de maximaal toegelaten waterhardheid overschreden?	neen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/>
Zo ja, welke maatregel(en) werd(en) genomen:	
Voldoet de stroomdruk/waterdruk aan de volgende voorwaarden:	
Apparaten zonder automatische reiniging: Druk >2 bar en <6 bar, resp. >200 kPa en <600 kPa?	<input type="checkbox"/>
Apparaat met automatische reiniging: Druk >3 bar en <6 bar, resp. >300 kPa en <600 kPa?	<input type="checkbox"/>
Is er een waterbehandelingsinstallatie (waterfilter) geïnstalleerd?	<input type="checkbox"/>
Is de waterafloop uitgevoerd met een vaste aansluiting?	<input type="checkbox"/>

Watersaansluiting		Ja
Is de waterafloop uitgevoerd met een open afloop?		<input type="checkbox"/>
Tafelmodellen:	Ja	<input type="checkbox"/>
Bevindt de trechter zich naast de combi-steamer?		<input type="checkbox"/>
Tafelmodellen:		<input type="checkbox"/>
Bevindt de trechter zich achter de combi-steamer?		<input type="checkbox"/>
Staande modellen:		<input type="checkbox"/>
Is de uitvoering met een open reservoir?		<input type="checkbox"/>
Staande modellen:		<input type="checkbox"/>
Is de uitvoering met een kanaal?		<input type="checkbox"/>
Tafel- en staande modellen:		
Werd een andere uitvoering geselecteerd?		
Meet de waterafloop ter plaatse minstens DN 50?		<input type="checkbox"/>
Is er een verval van minstens 5 % resp. 3° voor de waterafloop aangehouden?		<input type="checkbox"/>
Gasaansluiting		Ja
Is de gas- en rookgasinstallatie correct uitgevoerd?		<input type="checkbox"/>
Is de gas- en rookgasinstallatie door een schoorsteenveger nagekeken?		<input type="checkbox"/>
Bevinden er zich boven het apparaat alleen niet brandbare plafonds / materialen?		<input type="checkbox"/>
Installatie		Ja
Is de beschermfolie van het apparaat verwijderd?		<input type="checkbox"/>

► Checklist: Veiligheidsinrichtingen en waarschuwingen

Voorwaarden

De combi-steamer moet volgens de informatie uit dit installatiehandboek door een geschoolde vakkracht worden opgesteld en aangesloten.

Checklist veiligheidsinrichtingen

Controleer de volgende veiligheidsinrichtingen en vink ze af!

Veiligheidsinrichting	Ja
Afdekking aan de linkerkant van het apparaat aangebracht	<input type="checkbox"/>
Bedieningsluik aangebracht	<input type="checkbox"/>
Deur kookruimte vrij van krassen, barsten of kerven	<input type="checkbox"/>
Ventilatiestand van de apparaatdeur gebruiksklaar	<input type="checkbox"/>
Aanzuigplaat aangebracht	<input type="checkbox"/>
Deurmagneetschakelaar: Elektrische deursensor apparaatdeur werkingssklaar	<input type="checkbox"/>
Noodopening van de apparaatdeur gebruiksklaar	<input type="checkbox"/>
Voorverwarmingsbrug aangebracht (bij staande modellen)	<input type="checkbox"/>

Checklist waarschuwingen

Controleer of de volgende waarschuwingen voorhanden zijn, en vink ze af!

Deur kookruimte boven de deurgreep	Ja
 Waarschuwing voor hete vloeistoffen	<input type="checkbox"/>
 Waarschuwing voor hete stoom en dampen	<input type="checkbox"/>
 Bij CONVOClean system: Waarschuwing voor opspattend, etsend reinigingsmiddel	<input type="checkbox"/>
Zijdelingse afdekking aan de linkerkant van het apparaat	Ja
 Waarschuwing voor elektrische schok	<input type="checkbox"/>
Alleen staande apparaten: Laadwagen	Ja
 Waarschuwing voor hete vloeistoffen	<input type="checkbox"/>

► Checklist: Instructie van de klant - veiligheid

Instructie van de klant - veiligheid

Informeer de klant over de volgende veiligheids- en werkingsrelevante punten, en vink de betrokken punten af:

Bedieningshandboek

De gebruiker moet zich voor het werken met de combi-steamer vertrouwd maken met het apparaat en het bedieningshandboek, speciaal het hoofdstuk "Over uw veiligheid", gelezen hebben.

De klant gewezen op het hoofdstuk "Over uw veiligheid" in het bedieningshandboek

☐

Doelgericht gebruik

De combi-steamer mag alleen worden gebruikt overeenkomstig de hierna beschreven toepassing:

- De combi-steamer is er voor ontworpen en gebouwd verschillende levensmiddelen te garen. Daartoe worden stoom, hete lucht en hete stoom (oververhitte stoom) gebruikt.
- De combi-steamer is uitsluitend bedoeld voor professioneel, industrieel gebruik.
- De omgevingstemperatuur moet tussen de 4°C en de 35°C bedragen.

De combi-steamer wordt doelgericht gebruikt, indien bovendien aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- Ter vermindering van ongevallen en schade aan de combi-steamer moet de gebruiker het personeel regelmatig trainen. De combi-steamer mag alleen worden bediend door medewerkers die daartoe zijn opgeleid.
- De voorschriften van de fabrikant voor het gebruik en het onderhoud van de combi-steamer moeten worden aangehouden.

De klant wijzen op het bestemmingsconform gebruik

☐

Beperkingen in het gebruik

Er moet rekening worden gehouden met de volgende beperkingen in het gebruik:

- De combi-steamer mag niet in een giftige of explosieve omgeving worden gebruikt.
- De combi-steamer mag alleen worden gebruikt bij omgevingstemperaturen tussen +4°C en +35°C.
- De combi-steamer mag alleen worden bediend door personen die daartoe zijn opgeleid.
- De combi-steamer mag niet in openlucht worden gebruikt zonder aangepaste bescherming tegen wind en regen.
- De combi-steamer mag alleen worden geladen tot het maximaal toegelaten laadgewicht.
- De combi-steamer mag alleen worden gebruikt, als alle veiligheidsvoorzieningen beschikbaar en in goede staat zijn.
- In de combi-steamer mag geen droog poeder of granulaat worden verwarmd.
- In de combi-steamer mogen geen licht ontvlambare voorwerpen met een vlamptpunt van beneden 270 °C worden opgewarmd. Daaronder vallen bijv. licht ontvlambare oliën, vetten, doeken (touschans).
- In de combi-steamer mogen geen levensmiddelen in gesloten dozen resp. conserven worden verwarmd.

De klant gewezen op gebruiksbeperkingen

☐

Explosiegevaar

GEVAAR

Gevaar op explosie door uittredend gas

Uittredend gas kan bij ontsteking tot ontploffing komen.

Doe bij een gasgeur het volgende:

- ▶ Onderbreek meteen de gastoevoer.
- ▶ Ventileer de kamer zorgvuldig.
- ▶ Vermijd het vormen van vonken (bijv. door het bedienen van een schakelaar, een telefoon of het aanraken van elektrische schakelementen).
- ▶ Informeer de gasleverancier of de brandweer (externe telefoon).
- ▶ Verlaat samen met alle andere personen het gebouw.

Klant gewezen op explosiegevaar

☐

Elektrische schok

GEVAAR

Gevaar op een elektrische schok door stroomvoerende delen

Onder de afdekkingen bevinden zich stroomvoerende delen, waarvan het aanraken kan leiden tot een elektrische schok.

- ▶ Open geen afdekkingen.
- ▶ Verwijder geen afdekkingen.
- ▶ Maak de combi-steamer buiten de gebruiksuren spanningsvrij.

De klant gewezen op de gevaren van een elektrische schok

☐

Elektrische schok

GEVAAR

Gevaar op een elektrische schok door stroomvoerende delen

Water op de buitenzijde van de combi-steamer kan leiden tot kortsluiting en bij aanraking van de combi-oven tot een elektrische schok.

- ▶ Spuit de buitenzijde van de combi-steamer nooit af met water.
- ▶ Gebruik bij bedrijf in openlucht regenbescherming.

De klant gewezen op de gevaren van een elektrische schok

☐

Hete oppervlakken

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door hoge temperaturen in de kookruimte en aan de binnenzijde van de deur van de kookruimte

Aanraken van alle binnendelen van de kookruimte, de binnenzijde van de deur van de kookruimte en van alle delen, die zich tijdens het kookproces in de kookruimte bevinden, kan leiden tot verbranding.

- ▶ Draag persoonlijke beschermuitrusting zoals voorgeschreven.

Klant gewezen op verbrandingsgevaar

☐

Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar, als water in heet vet springt

Er bestaat verbrandingsgevaar voor de operator, als er water in heet vet valt.

- ▶ Zorg er voor, dat er zich binnen de actieradius van de handsproeier geen frituurpannen of vetbaden zijn.
- ▶ Volg de aanwijzingen uit het hoofdstuk "Eisen aan de plaats van opstelling".

Klant gewezen op verbrandingsgevaar

☐

Hete stoom

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door hete damp

Indien er met een handsproeier water in de hete kookruimte wordt gespoten, dan kan de stoom die in de kookruimte ontstaat leiden tot verbranden.

- ▶ Reinig pas, zodra de kookruimte is afgekoeld tot beneden 60 °C.

De klant gewezen op verschroeingsgevaar

☐

Hete vloeistoffen

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door hete vloeistof

Het morsen met vloeibaar bereid voedsel kan leiden tot verbranding van het aangezicht en de handen.

- ▶ Plaats recipiënten met vloeistof of waren die tijdens het koken vloeibaar zullen worden alleen op niveau's, die beneden de met een waarschuwing "Hete vloeistoffen" op het apparaat resp. de laadwagen aangegeven hoogte (1,60 m) liggen. Alleen deze niveau's zijn inkijkbaar voor de operatoren.
- ▶ Let er bij het laden op, dat de inhangdelen correct gemonteerd zijn.
- ▶ Breng de recipiënten correct in de U-rails van de inhangdelen. Leg de recipiënten niet boven op de bovenste rails.
- ▶ Vergrendel de transportbeveiliging van de trayhouders op de traywagen.
- ▶ Dek de recipiënten met hete vloeistoffen tijdens het transport af.
- ▶ Transporteer hete vloeistoffen op de traywagen of de laadwagen alleen afgedekt.
- ▶ Let er op, dat de traywagen met trayhouders of de laadwagen niet kippen.

De klant gewezen op verschroeingsgevaar

☐

Hete stoom / dampen

⚠WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door hete stoom en dampen

Ontsnappende hete stoom en dampen kunnen leiden tot verbranding van het gezicht, de handen, de voeten en de benen.

- ▶ Open de deur van het apparaat volgens het bedieningshandboek en stop in geen geval uw hoofd in de kookruimte.
- ▶ Plaats bij staande apparaten de voorverwarmingsbrug, indien zich tijdens het voorverwarmen geen laadwagen in de combi-steamer bevindt.

De klant gewezen op verschroeingsgevaar

☐

Prikkeling van de huid en de ogen / Verbranden van de huid

⚠WAARSCHUWING

Gevaar op prikkelen van de huid en de ogen / Verbranden van de huid

De reinigingsmiddelen CONVOClean forte en CONVOCare prikkelen/verbranden de huid en de ogen bij direct contact en bij de omgang met de reinigingsbus.

- ▶ Breng CONVOClean forte en CONVOCare niet in contact met de ogen en de huid.
- ▶ Open in geen geval de deur van de kookruimte tijdens de volautomatische reiniging.
- ▶ Draag beschermhandschoenen en een beschermbril conform de veiligheidsvoorschriften.

De klant op het gevaar van de omgang met reinigingsmiddelen gewezen

☐

Contact van reinigingsmiddelen met voedsel

⚠WAARSCHUWING

Gevaar door contact van reinigingsmiddelen met voeding

Door omruilen van de aansluitingen van CONVOClean en CONVOCare bestaat gevaar voor de gezondheid bij het gebruik van het bereide voedsel.

- ▶ Let op de juiste aansluiting van CONVOClean en CONVOCare.
- ▶ Gebruik alleen door de fabrikant vrijgegeven producten.

De klant gewezen op het gevaar door contact van reinigingsmiddelen met voeding

☐

Gevaar op letsels

⚠VOORZICHTIG

Gevaar van kwetsuren van de hand door het kneuzen

Bij het reinigen van de deur van de kookruimte en de binnendeur bestaat het gevaar, dat u zich de hand kneust.

- ▶ Let er aan de rechterzijde van de deur van de kookruimte resp. de binnendeur op, de hand niet tussen de deur en de aanslag te brengen.

De klant gewezen op de gevaren voor het kwetsen van de handen

☐

Besmettingsgevaar

⚠WAARSCHUWING

Gevaar door microbiologische besmetting van de levensmiddelen

Bij het voortijdig laden van de kookruimte, bijv. bij het selecteren van de starttijd van het kookprogramma, kan de koelketen van gekoelde levensmiddelen worden onderbroken.

- ▶ Let bij de tijdplanning van de lading steeds het aanhouden van de koelketen.

De klant gewezen op het besmettingsgevaar

☐

Onderbreken van het koken

⚠WAARSCHUWING

Gevaar door microbiologische besmetting van de levensmiddelen

Bij een onderbreking van het koken kunnen de micro-organismen zich vermenigvuldigen.

- ▶ Let er op dat u het kookproces niet onderbreekt.

De klant gewezen op de gevaren van microbiologische besmetting

☐

► Checklist: Instructie van de klant - Gebruik en onderhoud

Instructie van de klant - Gebruik en onderhoud

Informeer de klant over de volgende punten, en vink de betrokken punten af:

Gebruik en onderhoud	Ja
Informeerd u de klant er over, dat...	
het bedieningspersoneel voor het begin van de werkzaamheden over de bediening en de veiligheidsinrichtingen van de combi-steamer moet worden geïnstrueerd.	<input type="checkbox"/>
er rekening moet worden gehouden met de veiligheidsinrichtingen van de combi-steamer (zie hoofdstuk "Over uw veiligheid" in het bedieningshandboek).	<input type="checkbox"/>
er geen brandbare materialen boven het apparaat worden aangebracht of op het apparaat worden gelegd.	<input type="checkbox"/>
de rookgasaansluitingen (achter links), hun afdichting en de rookgassen een hoge temperatuur hebben. Hete rookgassen en warme plaatdelen kunnen leiden tot brandwonden.	<input type="checkbox"/>
De combi-steamer mag alleen worden gebruikt, indien alle veiligheidsvoorzieningen correct werken.	<input type="checkbox"/>
De combi-steamer mag alleen worden gebruikt, indien alle afdekkingen resp. bekledingsdelen correct werden aangebracht.	<input type="checkbox"/>
Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden noodzakelijk zijn. Bespreek met de klant het reinigings- en onderhoudsplan uit het bedieningshandboek.	<input type="checkbox"/>
het voor gasonderdelen jaarlijkse onderhoud noodzakelijk is.	<input type="checkbox"/>
alleen CONVOClean reinigingsmiddelen mogen worden gebruikt. Anders bestaat er gevaar op irritaties van de longen en de huid.	<input type="checkbox"/>
het apparaat niet met hogedrukreinigers of met een waterstraal mag worden gereinigd.	<input type="checkbox"/>
de handsproeier alleen mag worden gebruikt voor het reinigen van de kookruimte. Niet sproeien op aanvoer-, ventilatie-, en rookgasopeningen.	<input type="checkbox"/>
de combi-steamer niet mag worden blootgesteld aan zuren of zuurdampen. Er bestaat gevaar dat het roestvrij staal gaat corroderen.	<input type="checkbox"/>
het glasraam bij oppervlakkige schade (bijv. kerven, scheuren, krassen) moet worden vervangen. Het gevaar bestaat dat de ruit breekt.	<input type="checkbox"/>

► Afsluiten van de installatie

Garantie

Bij schade, die tot een onoordeelkundige opstelling, installatie, gebruik, reiniging, onderhoud, herstelling of ontkalking zijn terug te brengen, vervalt de garantie.

Bevestiging van de in bedrijfname

Het apparaat werd conform de informatie uit dit installatieboek geïnstalleerd.

Datum

Naam installateur apparaat (drukletters)

Handtekening installateur

Bevestiging instructie

De klant werd conform de checklists over belangrijke functie- en veiligheidsrelevante punten geïnformeerd.

Datum

Naam klant (drukletters)

Handtekening klant

Terugzenden documenten

Stuurt u de ingevulde checklist terug naar:

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
att. After Sales Service
Talstraße 35
82436 Eglfing
Duitsland

Combi-Steamer

OES OEB OGS OGB /

OES OEB OGS OGB easyTOUCH

Technische wijzigingen voorbehouden.