

Sauzenbar



Sauzenbar

Gebruik de sauzenbar voor het naast elkaar opstellen van diverse sauzen. Bereila levert 2 verschillende soorten sauzenbars: verwarmd en niet verwarmd. Deze handleiding beschrijft het gebruik van beide soorten sauzenbars.

De sauzenbar wordt standaard geleverd met kunststof sauscontainers. Het aantal meegeleverde sausdispensers en deksels hangt af van de maat en het type sauzenbar.

Let op: maak alle onderdelen schoon voor eerste gebruik.

- Maak de binnenkant en de buitenkant van de sauzenbar schoon.
- Maak de kunststof sauscontainer(s) en deksel(s) schoon in de afwasmachine.
- Maak de sausdispenser(s) schoon volgens de bijgeleverde instructie.

De **verwarmde** sauzenbar heeft:

- een stekker
- een thermostaat (met display)



- een verwarmingselement met droogkookbeveiliging



- een reset-knop voor de droogkookbeveiliging



- een hoofdschakelaar. **Let op:** Uitzetten als je de sauzenbar lange tijd niet gebruikt.



Uitleg thermostaat:



Lampje brandt als de verwarming in bedrijf is.

Lampje knippert als de temperatuur terugloopt naar de minimum ingestelde waarde (verwarming is stand-by).



Lampje brandt zodra een instelling wordt veranderd.



Druk op deze knop om de instelling te veranderen. De waarde in het display knippert.



Houd de knop 2 seconden ingedrukt om de sauzenbar aan of uit te zetten.




Nadat je op **S** hebt gedrukt, gebruik je de pijltjesknoppen om de waarde in het display aan te passen. De waarde wordt automatisch opgeslagen.

Gebruik de verwarmde sauzenbar als volgt:

1. Vul de sauzenbar met water tot ongeveer 1 cm boven het verwarmingselement.
2. Vul de sauscontainer(s) met saus en zet de sauscontainer(s) in de sauzenbar:



3. Plaats de dispenser(s) en/of deksel(s).
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Zet de hoofdschakelaar aan.
6. Gebruik hierna  om de sauzenbar aan of uit te zetten.

Let op: de sauzenbar en de sauscontainers worden warm!

De verwarmde sauzenbar is begrensd; dat betekent dat de temperatuur instelbaar is tussen 30 en 90 °C. De fabrieksinstelling is 84 °C.

Controleer regelmatig of er voldoende water in de sauzenbar staat; zorg ervoor dat het verwarmingselement altijd onder water staat.

Temperatuur aanpassen

1. Druk op . Het display begint te knipperen.
2. Gebruik  en  om de ingestelde temperatuur aan te passen. Houd de knop langer ingedrukt om de temperatuur sneller aan te passen.
3. Laat de toets los zodra het display de gewenste temperatuur aangeeft. De ingevoerde waarde wordt automatisch opgeslagen.

Reset na droogkoken

Als het water in de sauzenbar te laag is, slaat de droogkookbeveiliging aan. De sauzenbar schakelt uit. Voer de volgende stappen uit:

1. Zet de sauzenbar uit (hoofdschakelaar).
2. Vul de sauzenbar met water tot ongeveer 1 cm boven het verwarmingselement.
3. Draai het zwarte dopje van de reset-knop af. De rode reset-knop is nu zichtbaar:



4. Zet de sauzenbar aan (hoofdschakelaar).
5. Druk de rode reset-knop in.
6. Draai het zwarte dopje op de reset-knop.

Schoonmaken verwarmde sauzenbar

Maak de verwarmde sauzenbar regelmatig schoon:

1. Zet de sauzenbar uit (hoofdschakelaar).
2. Verwijder de dispenser(s), sauscontainer(s) en deksel(s).
3. Maak de sauscontainer(s) en deksel(s) schoon in de afwasmachine.
4. Maak de sausdispenser(s) schoon volgens de bijgeleverde instructies.
5. Ontkalk de sauzenbar.

6. Maak de buitenkant en de binnenkant van de sauzenbar schoon.

Ontkalken verwarmde sauzenbar

Ontkalk de binnenkant van de verwarmde sauzenbar regelmatig:

- om storingen in de droogkookbeveiliging te voorkomen
- voor een langere levensduur van de sauzenbar.

Gebruik een regulier ontkalkingsmiddel, in de dosering die wordt aan gegeven door de fabrikant van het ontkalkingsmiddel.

Let op: de sauzenbar moet vaker worden ontkalkt bij:

- intensief gebruik
- hoge hardheid van het gebruikte water. Controleer de hardheid van het gebruikte water bij de waterleverancier.

Problemen oplossen verwarmde sauzenbar

Probleem	Oplossing
Het display gaat niet aan en het apparaat warmt niet op, terwijl de stekker in het stopcontact zit en de aan/uit schakelaar aan staat.	De droogkookbeveiliging is ingeschakeld. Reset de droogkookbeveiliging. Het display/de thermostaat is kapot. Neem contact op met Bereila. Storing in de droogkook-beveiliging. Ontkalk het apparaat. Neem contact op met Bereila als het probleem niet is opgelost.

Schoonmaken onverwarmde sauzenbar

1. Verwijder de dispenser(s) en de sauscontainer(s).
2. Maak de sauscontainer(s) schoon in de afwasmachine.
3. Maak de dispenser(s) schoon volgens de bijgeleverde instructies.
4. Maak de buitenkant en de binnenkant van de sauzenbar schoon.

Reserve-onderdelen

De volgende reserve-onderdelen zijn leverbaar:

- kunststof sauscontainers 3 liter (art. nr. 19100002)
- RVS deksel met knop (art. nr. 19100004)
- Revisiesetje NEOdis dispenser: 2 O-ringen en 1 veer (art. nr. 90100002)
- Revisiesetje BCMK dispenser: 1 O-ring en 1 veer (art. no. 90104002)

Neem contact op met Bereila als u reserve-onderdelen nodig heeft.

Specificaties

Verwarmde sauzenbar	B x D x H (in mm)	Aansluitwaarden
1 container	140 x 200 x 330	230V 750W
2 containers	245 x 200 x 330	230V 1200W
3 containers	370 x 200 x 330	230V 1200W

Onverwarmde sauzenbar	B x D x H (in mm)
1 container	140 x 200 x 235
2 containers	245 x 200 x 235
3 containers	370 x 200 x 235
4 containers	490 x 200 x 235

Welke sauzenbar is geschikt voor welk type dispenser?

Sauzenbar type	Dispenser type
Verwarmde sauzenbar	NEOdis heveldispenser
Onverwarmde sauzenbar	NEOdis heveldispenser BCMk kunststof dispenser

Contact

Apparatenfabriek Bereila B.V.
Industrieweg 7a
NL-9781 AC Bedum
t. +31 50 30 12 297
info@bereila.nl
www.bereila.nl

A Member of the
ASEPT Group

