

AT120



A120788

NEDERLANDS

Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing



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

1. Algemeen	122
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	122
1.2 Symboolverklaring.....	122
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring	123
1.4 Auteursrecht.....	123
1.5 Verklaring van Conformiteit	123
2. Veiligheid	124
2.1 Algemeen	124
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat	124
2.3 Reglementair gebruik	125
3. Transport, verpakking en bewaring	126
3.1 Controle bij aflevering.....	126
3.2 Verpakking	126
3.3 Bewaring	126
4. Specificaties	127
4.1 Overzicht van onderdelen	127
4.2 Technische Gegevens.....	128
5. Installatie en bediening	128
5.1 Veiligheidsvoorschriften	128
5.2 Aanwijzingen voor de installateur	129
5.2.1 Plaatsing.....	129
5.2.2 Aansluiting.....	130
5.3 Aanwijzingen voor de gebruiker	131
5.3.1 Voorbereiding van het apparaat	131
5.3.2 Variabele parameters bij koken/bakken:.....	131
5.3.3 Aanpassing van bakvormen/grillroosters.....	132
5.3.4 Principe van het kookproces/bakproces	133
5.4 Bereidingswijzen	135
6. Reiniging en onderhoud	138
6.1 Veiligheidsvoorschriften	138
6.2 Reiniging	138
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud	138
7. Mogelijke storingsen	139
8. Afvalverwijdering	140

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

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

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

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

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

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

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

1.2 Symboolverklaring

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



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volg u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

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

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

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

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

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.



AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

- het niet naleven van de aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing met betrekking tot transport, opslag, in werking zetten, bediening, reiniging en onderhoud;
- oneigenlijk gebruik van het apparaat;
- het eigenmachtig aanbrengen van wijzigingen in de constructie van het apparaat;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

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

1.4 Auteursrecht

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



AANWIJZING!

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

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten. Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

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

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.



OPGELET!

- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik



OPGELET!

Het apparaat is ontworpen en gemaakt voor industrieel gebruik en mag in keukens alleen worden bediend door gekwalificeerd personeel.

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De **heteluchtoven** is bestemd voor de volgende doeleinden:

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

Gebruik **de heteluchtoven niet** voor:

- verwarmen van ruimten;
- drogen van kleding;
- bewaren van brandbare voorwerpen;
- vullen met en verwarmen van vloeistoffen of substanties die brandbaar, zeer vluchtig of schadelijk voor de gezondheid zijn.



OPGELET!

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

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

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

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

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

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

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

3.2 Verpakking

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



AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

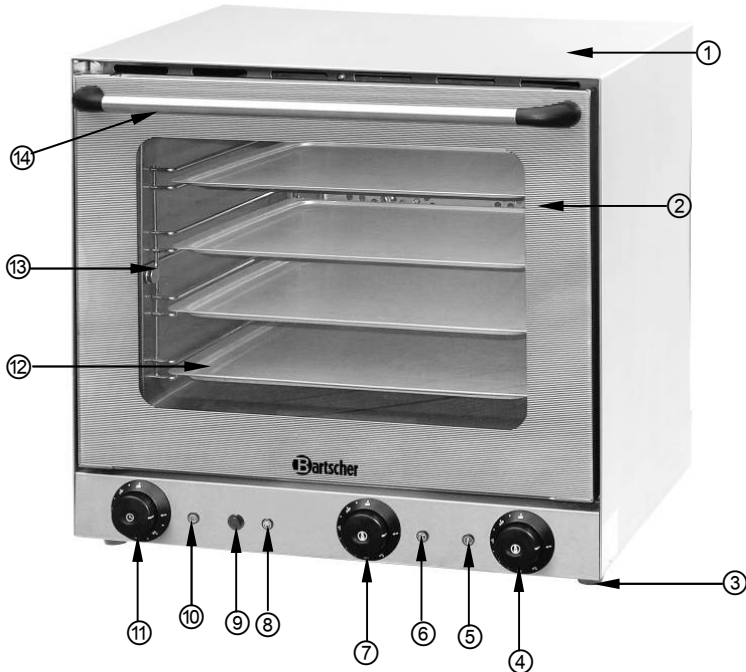
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Overzicht van onderdelen



- | | |
|---|--------------------------------|
| ① Behuizing | ⑧ Controlelampje vochtinjectie |
| ② Glazen deur | ⑨ Vochtinjectieknop |
| ③ Voetjes | ⑩ Controlelampje tijdregelaar |
| ④ Temperatuurregelaar voor heteluchtfunctie | ⑪ Hoofd-/tijdregelaar |
| ⑤ Controlelampje voor de heteluchtfunctie | ⑫ Bakblik |
| ⑥ Controlelampje voor de grillfunctie | ⑬ Oplegrails |
| ⑦ Temperatuurregelaar grill | ⑭ Handgreep van de glazen deur |

4.2 Technische Gegevens

Naam	Heteluchtoven AT 120 met grill en vochtinjectie
Art. nr.:	A120788
Uitvoering:	behuizing en interieur: edelstaal
Temperatuurbereik	0 °C tot 300 °C
Tijdstelling	0 – 120 min
Aansluitwaarden:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Grillvermogen	2,0 kW
Vaste wateraansluiting:	3/4 inch
Geleiders:	4 (433 x 333 mm)
Afstand tussen de bakplaten:	70 mm
Afmetingen:	B 597 x D 618 x H 570 mm
Gewicht:	39,0 kg
Accessoires:	4 bakblikken (B 435 x D 315 x H 10 mm)

Wijzigingen voorbehouden!

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

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

Haal de voedingskabel nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken maar pak altijd de stekker beet.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.

- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.

5.2 Aanwijzingen voor de installateur



OPGELET!

Alle reparatie- en onderhoudswerkzaamheden uitsluitend uit laten voeren door een geautoriseerde installateur!

5.2.1 Plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Monteer de meegeleverde voetjes onder het apparaat en stel de hoogte in door de voetjes in- of uit te draaien. **Gebruik het apparaat nooit zonder voetjes.**
- Verwijder de beschermingsfolie van de buitenwanden voorzichtig, zodat er geen lijmresten achterblijven. Indien er lijmresten zijn achtergebleven, kunt u deze verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Plaats het apparaat op een veilige plaats, op een vlakke ondergrond die het gewicht van het volledig geladen apparaat kan dragen en die niet gevoelig is voor warmte.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van muren of andere elementen die gemaakt zijn van brandbaar materiaal. Zorg dat aan alle kanten een vrije ruimte is van minimaal 10 cm. Zorg voor voldoende ruimte voor het openen van de glazen deur door de persoon die het apparaat bedient.
- Plaats het apparaat zodanig dat de luchtstroom door de ventilatieopeningen op de achterwand niet geblokkeerd wordt.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.



AANWIJZING!

Het apparaat is niet geschikt voor inbouw of serieplaatsing!

5.2.2 Aansluiting

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd, kan het lichamelijk letsel veroorzaken! Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze gegevens volledig met elkaar overeenstemmen!

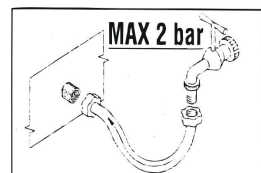
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje.

Een maximale afwijking van de spanning van $\pm 10\%$ is toelaatbaar.

- Het apparaat moet worden aangesloten op een **potentiaalvereffeningssysteem** (aarding), waarvan de effectiviteit overeenkomt met de aanbevelingen uit de geldende voorschriften. De aansluitklem ∇ bevindt zich op de achterkant van het apparaat.
- De stroomkring van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Verbind het apparaat uitsluitend rechtstreeks met het wandstopcontact. Gebruik van verlengsnoeren en verdeelstekkers is verboden.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

Wateraansluiting

- Zorg ervoor dat de drinkwateraansluiting zich in de buurt van het apparaat bevindt.
- Laat voordat u het apparaat aansluit voldoende water uitstromen om eventuele verontreinigingen te verwijderen die anders in de magnetische kleppen terecht kunnen komen.
- Voor de juiste werking van het apparaat moet u ervoor zorgen dat er geen kalkaanslag ontstaat in de bakruimte. Gebruik hiertoe **drinkwater met een hardheid tussen 0,5 en 5°F**. Gebruik bij hogere waarden een wateronthardingsinrichting.
- Sluit een drukslang aan op de aansluitmanchet (3/4") op de achterkant van het apparaat. Sluit het andere uiteinde van de drukslang aan op de **koudwaterleiding** met een afsluitkraan.
- De druk van het aangevoerde water moet tussen de **50 kPa** (0,5 bar) en **200 kPa** (2 bar) liggen. Wanneer de ingangsdruk hoger is dan 200 kPa (2 bar), moet u een **drukregelaar** toepassen



Afvoer van condenswater

- De condensafvoer bevindt zich op de achterkant van het apparaat. Verbind hem door middel van een stijve of flexibele buisleiding met een open afvoerputje. De doorsnee van de buis mag niet kleiner zijn dan de doorsnede van het afvoerbuisje in het apparaat en hij mag niet langer zijn dan 1 m.
- De afvoerslang moet zich min. 20 cm boven het afvoerputje bevinden, zodat het water vrijuit kan wegstromen.
- Vermijd knikken in flexibele slangen en vervormingen van metalen leidingen.

5.3 Aanwijzingen voor de gebruiker

5.3.1 Voorbereiding van het apparaat

- Maak het apparaat voordat u het gaat gebruiken van binnen en buiten schoon met een vochtig doekje en een mild schoonmaakmiddel. Spoel hem daarna af met schoon water.
- Verwarm voor het eerste gebruik het apparaat op zonder gerechten, volgens de aanwijzingen uit het hoofdstuk “**Instellingen**”. Hiermee voorkomt u eventuele onaangename geurtjes die afkomstig zijn van het thermische isolatiemateriaal. Stel de hoogste temperatuur en de langste tijd in. Lichte rookvorming en een onaangename geur kunnen optreden. Dit is normaal bij het eerste gebruik en hoort zich daarna niet meer te herhalen. Open vervolgens de glazen deur, zodat de rookresten kunnen ontsnappen.
- Gebruik een mild schoonmaakmiddel om de bakplaten en grillroosters te reinigen. Spoel de genoemde elementen af met schoon water en droog ze met een zacht doekje.

5.3.2 Variabele parameters bij koken/bakken:

- **Temperatuur**
- **Tijd**
- **Hoeveelheid**
- **Stoomfunctie**

▪ **Temperatuur**

Een exacte temperatuurinstelling garandeert dat de gerechten juist worden bereid/gebakken, zowel aan de buitenoppervlakte als binnenin.

Een te lage temperatuur veroorzaakt eerder het uitdrogen dan het bakken van het gerecht.

Een te hoge temperatuur kan daarentegen verbranding van de buitenkant van het gerecht veroorzaken, terwijl de binnenkant niet gaar wordt (soms is dit verschijnsel gewenst, met name bij vlees).

- **Tijd**

Deze variabele is afhankelijk van de hoeveelheid gerechten die klaargemaakt moet worden.

Hoe groter de hoeveelheid, hoe langer de bereidingstijd/baktijd en omgekeerd.

Door een kortere bereidingstijd dan de juiste bereidingstijd wordt het gerecht niet volledig gaar; een langere bereidingstijd dan de juiste bereidingstijd veroorzaakt verbranding van de buitenkant van het gerecht.

- **Hoeveelheid**

Het aantal gerechten beïnvloedt de bereidingstijd. Een grotere hoeveelheid gerechten veroorzaakt een langere bereidingstijd en andersom.

- **Stoomfunctie**

U zet de **stoomfunctie** aan door de vochtinjectieknop op het bedieningspaneel kort (max. 3 sec.) in te drukken. Door het indrukken van de knop wordt het water in stoten in de bakruimte gespoten.

Het controlelampje voor vochtinjectie brandt.

Het water wordt in de ovenruimte geïnjecteerd zolang u de knop ingedrukt houdt.



AANWIJZING!

Houd de vochtinjectieknop niet te lang (max. 3 sec.) ingedrukt, omdat anders de overmaat aan water zich verzamelt op de bodem van de heteluchtoven.

5.3.3 Aanpassing van bakvormen/grillroosters

Wij bevelen het gebruik aan van:

aluminium bakvormen	voor banket en niet bevroren brood,
stalen bakvormen	voor voorgerechten, vlees, vis en aardappelen,
grillrooster	voor het bakken en bruinen van vlees (bv. schnitzels, worsten, braadworsten), bevroren producten (bv. pizza, broodjes, stokbrood).



AANWIJZING!

Gebruik alleen vormen die bestand zijn tegen hoge temperaturen. Houd u aan de aanwijzingen van de producent!

5.3.4 Principe van het kookproces/bakproces



WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!

Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet.

Gebruik voor het openen en sluiten van de heteluchtoven altijd de handgreep van de deur.

Draag beschermende handschoenen tijdens het gebruik van de oven.

❖ **Bak/braadproces in de heteluchtoven met luchtcirculatie.**

De werking van de heteluchtoven is gebaseerd op het circuleren van hete lucht in de ovenruimte. Dit maakt gelijkmatig garen/bakken mogelijk vanwege de homogene temperatuurverdeling.

Het voordeel van een heteluchtoven is dat tegelijkertijd meerdere gerechten klaargemaakt kunnen worden (mits zij een vergelijkbare temperatuur nodig hebben) zonder dat de verschillende smaken zich mengen.



AANWIJZING!

Verwarm de oven voor ieder gebruik goed voor. Stel een temperatuur in die ca. 30 °C hoger ligt dan de gewenste temperatuur en corrigeer hem nadat u de heteluchtoven heeft gevuld. Hierdoor verkrijgt u een gelijkmatig bakresultaat.

- Schakel het apparaat in met behulp van de **hoofdschakelaar/tijdregelaar** (stel de gewenste bereidingstijd/baktijd in door de knop met de klok mee te draaien). Het **groene controlelampje werking** gaat branden, de binnenverlichting gaat aan en de motoren van de ventilatoren gaan draaien zodra u aan deze knop draait.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de **temperatuurregelaar**. Het **groene controlelampje verwarming** gaat branden. Na het bereiken van de ingestelde temperatuur dooft het groene controlelampje verwarming. Het gaat opnieuw branden zodra de temperatuur in de ovenruimte daalt.
- Zodra de gewenste temperatuur in de ovenruimte van de heteluchtoven is bereikt, kunt u de voorbereide gerechten in de oven plaatsten.
- U kunt tegelijkertijd 4 bakplaten op de 4 geleiders van de heteluchtoven plaatsen. Denk er bij het volzetten van het apparaat aan dat u tussen de bovenkant van de gerechten en de bakplaat een afstand van **minimaal 40 mm** vrijlaat om te zorgen voor een optimale warmteverdeling in de ovenruimte.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal, het groene controlelampje werking dooft en het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit.
- Haal de bereide gerechten uit het apparaat.
- Als u het apparaat niet meer gebruikt, moet u het uitschakelen (**zet de hoofdschakelaar/tijdregelaar** en de **temperatuurregelaar** in de positie "0") en koppelt u het los van het lichtnet (trek de stekker eruit!).

❖ Grillproces met instelbaar vermogen

Het grillproces is gebaseerd op warmtestraling van het gloeiend hete elektrische verwarmingselement. De temperatuur die de infraroodstraler produceert is bijzonder hoog en de warmte wordt slechts in één richting afgegeven: van boven naar beneden. Hierdoor wordt de oppervlakte van gerechten snel bruin.



AANWIJZING!

De grillfunctie mag alleen apart gebruikt worden. U moet de heteluchtfunctie uitzetten, omdat deze twee functies niet tegelijkertijd gebruikt mogen worden!

Het vermogen van het grillelement kan worden ingesteld van minimaal tot maximaal, zodat het gerecht naar wens een goudgele of bruine kleur krijgt.

De grillfunctie moet worden gebruikt bij een gesloten oven, zodat ontsnappen van geuren en rook voorkomen wordt.

- Schakel het apparaat in met behulp van de **hoofdschakelaar/tijdregelaar** (stel de gewenste bereidingstijd/baktijd in door de knop met de klok mee te draaien). Het **groene controlelampje werking** gaat branden, de binnenverlichting gaat aan en de motoren van de ventilatoren gaan draaien zodra u aan deze knop draait.
- Stel de gewenste temperatuur (tot 300°C) in met behulp van de **grilltemperatuurregelaar**. Het **groene controlelampje voor de grillfunctie** gaat branden. Na het bereiken van de ingestelde temperatuur dooft dit controlelampje. Het gaat opnieuw branden zodra de temperatuur in de ovenruimte daalt.
- Schuif het rooster met daarop de gerechten (vlees, vis, groente) die licht ingesmeerd zijn met olie in de oven op de gewenste positie. Normaal gezien is dit zo dicht mogelijk bij het grillelement.
- Schuif een bakplaat onder het rooster om het vet op te vangen.
- Het kook- en bakproces moet continu in de gaten gehouden worden, omdat de warmtestraling erg groot is en de gerechten gemakkelijk kunnen verbranden.
- Open de deur van de oven als de bovenkant van het gerecht bruin wordt, schuif het rooster eruit, keer het gerecht en schuif het opnieuw in de heteluchtoven, zodat ook de tweede kant geroosterd wordt.
- Het grillelement kan ook gebruikt worden om gerechten te bakken of te bruinen nadat het bakproces is afgelopen.



OPGELET!

Het apparaat is uitgerust met een **beveiliging tegen oververhitting**, dat actief wordt bij 320 °C en het apparaat uitschakelt. Wanneer er de beveiliging tegen oververhitting is geactiveerd, moet u het apparaat gedurende enige tijd af laten koelen. Daarna drukt u op de **RESET**-knop op de achterkant van het apparaat, zodat u het apparaat weer kunt gebruiken.

5.4 Bereidingswijzen

❖ Ovenshotels

Lasagne, ovenshotels met pasta, cannelloni bakt u bij temperaturen van 185 °C - 190 °C. Voor een bruin korstje verhoogt u de temperatuur aan het einde van het bakproces tot 220 °C - 230 °C.

❖ Braden

Rundvlees, varkensvlees, kip, kalkoen, lamsvlees. Voer dit proces uit bij een temperatuur van 180 °C om ervoor te zorgen dat het vlees goed gaar wordt. Om het vlees te drogen, dient het in de eindfase enige minuten gegaard te worden bij een temperatuur van 240 °C - 250 °C.

❖ Bruinen van vlees

Kotelet, schnitzel, worst, hamburger.

Schuif het grillrooster met daarop de licht met olie ingesmeerde gerechten in de oven. Schuif een bakplaat onder het rooster om het vet op te vangen. Bak bij temperaturen van 220 °C - 230 °C. Verhoog in de eindfase de temperatuur gedurende enige minuten tot 280 °C om de gerechten enigszins te bruinen.

❖ Rosbief

Bakken bij een temperatuur van 220 °C.

❖ Vis

Bak schol, kabeljauw en heek bij een temperatuur van 200 °C.

❖ Gebakken aardappelen

Bakken bij een temperatuur van 170 °C - 180 °C.

❖ Gebak

Bakken bij een temperatuur van 180 °C. Vermijd het openen van de deur van de oven tijdens het bakproces.

❖ Brood

Bakken bij een temperatuur van 200 °C.

❖ Bereiding van diepgevroren producten

Diepgevroren brood laten ontdooien en bakken bij een temperatuur van 200 °C. Voorgebakken en diepgevroren pizza in bevroren toestand in de heteluchtoven plaatsen en enkele minuten bakken bij de aanbevolen temperatuur. **Houd u aan de aanbevelingen van de producent die op de verpakking staan vermeld.**

❖ **Broodjes/tosti's**

Bakken bij een temperatuur van 220 °C.

❖ **Opwarmen van gerechten**

Bereid de gerechten bij een temperatuur van ca. 150 °C.

❖ **Ontdooien van gerechten**

Ontdooien bij een temperatuur van 80 °C.

Tabellen voor bereiding/bakken

Product		Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min, ca.
Gebak	Taarten	135 – 160	afhankelijk van het gewicht
	Biscuittaart	160 – 175	25 – 35
	Kleine taarten	175	15 – 20
Taarten van gistdeeg/deeg met bakpoeder	Kersentaart	175	
	Vruchtentaart	220	
	Bladerdeeg	210	
	Zandtaartdeeg	200 – 225	
	Gebak	175	40 – 50
Banketbakkers waren	Meringues	100	100 – 130
	Koekjes	175	15 – 20
	Zandkoekjes	150 – 175	5
	Vruchtengebak	200	8
	Croissants	180	18 – 20
Pudding	Brood- / boterpudding	175 – 190	45
	Eiercreme	165	45
	Vruchtenpudding	160	45
Ovenschotels	Gevulde cannelloni	190	20
	Eiersoufflé	185	25
	Lasagne	190	27
	Ovenschotel met pasta	190	40

Product		Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min, ca.
Snelle bereidingen	Gebakken worstjes (mager)	225	10 – 15 min
	Geroosterd vlees	225	15 – 30 min
	Lever	250	10 – 15 min
	Lenderollade	250	15 – 30 min
	Kipfilet	200	30 min.
Vlees	Kalkoen, goed doorbakken *tot de laatste 30 min. van de baktijd	160 – 175	
	**tijdens de laatste 30 min van de baktijd	175 – 200	30 min per kg
	Rosé lamsvlees		
	Lamsbout 1,5 - 2 kg	175	50 min per kg
	Lamsvlees (gebraad)	175	30 min per kg
	Lamsschouder	175	50 min per kg
	Varkensvlees, goed doorbakken		
	Ham, meer dan 2 kg	175	50 min per kg
	Varkenshaas en -schouder	175	60 min per kg
	Rundvlees medium		
	Lenderollade 2 kg	175	30 min per kg
	Geroosterd vlees	175	30 min per kg
	Filet	175 – 200	20 min per kg
	Kip , 2 kg, goudbruin gebakken en gestoofd	175	50 min per kg
	Eend , 2 kg mals niet droog	180	60 min per kg
Wild	Haas 2 kg	175	60 – 90 min
	Hert	170 – 200	90 min
	Fazant	175 – 200	35 – 90 min
Bijgerechten	Gebakken aardappelen, knapperig	175	60 min
	Gestoofde aardappelen, goed doorgerookt, met saus	150 – 175	30 min per kg
Vis	Filets (klein)	200	15 – 20 min
	Vis 1 1/2 kg	200	30 – 40 min

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie onderbreek voordat u het apparaat de stroomtoevoer en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hoogdruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon om verbranding van bereidings- of bakresten te voorkomen.
- Maak het apparaat van binnen en buiten schoon met een vochtig doekje en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik bij moeilijk te verwijderen verontreinigingen een in de handel verkrijgbare ovenreiniger.
- Maak de bakplaten schoon met behulp van keukenpapier of een zacht, vochtig doekje. Giet bij moeilijk te verwijderen verontreinigingen een beetje olie op de bakplaat en laat dit ongeveer 5 - 10 minuten intrekken. Veeg de bakplaat vervolgens schoon met een vochtig doekje of met keukenpapier.
- Was gebruikte accessoires zoals het grillrooster, bakplaten etc. onder stromend warm water en gebruik een zacht doekje of sponsje en een mild schoonmaakmiddel. Spoel de elementen om met schoon water en droog ze vervolgens zorgvuldig af.
- Gebruik **nooit** scherp of hard keukengereedschap of grofkorrelige schoonmaakmiddelen, om beschadigingen van de oppervlakken van het apparaat te voorkomen.
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak droog te maken en te polijsten.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het groene controlelampje werking brandt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • De stekker zit niet goed in het stopcontact. • De hoofdschakelaar / tijdregelaar is niet ingeschakeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek de stekker goed in het stopcontact. • Stel de temperatuurregelaar juist in.
Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het verwarmt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • De temperatuur is niet ingesteld. • Het verwarmingselement is beschadigd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stel de temperatuur in. • Neem contact op met de leverancier.
Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • De beveiliging tegen oververhitting is ingeschakeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Druk op de RESET-knop op de achterkant van het apparaat. Indien de beveiliging tegen oververhitting opnieuw inschakelt, roep dan de hulp in van de klantenservice of neem contact op met de leverancier.
Het bereidings-/bakresultaat is ongelijkmatig.	<ul style="list-style-type: none"> • Defecte ventilator. • Defecte temperatuurregelaar. • Te kleine afstand tussen de gerechten en de zich daarboven bevindende bakplaat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met de leverancier. • Neem contact op met de leverancier. • Zorg voor een minimale afstand van 40 mm.
Defecte ovenruimteverlichting.	<ul style="list-style-type: none"> • Defect gloeilampje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Koppel het apparaat los van het lichtnet en wacht tot het is afgekoeld. Maak het gloeilampje los en vervang het door een lampje met dezelfde parameters (220 V, 15 W).

Indien u de storingen niet kunt verhelpen:

- koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet (trek de stekker eruit!);
- maak de behuizing **niet** open;
- roep de hulp in van de klantenservice of neem contact op met de leverancier.

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

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



WAARSCHUWING!

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



AANWIJZING!



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

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

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