

AT120



A120788

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

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



Versie: 4.0

Datum van opmaak: 2024-11-29

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	6
1.4	Oneigenlijk gebruik	6
2	Algemeen	7
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	7
2.2	Auteursrecht	7
2.3	Conformiteitsverklaring	7
3	Transport, verpakking en opslag	8
3.1	Transportinspectie	8
3.2	Verpakking	8
3.3	Opslag	8
4	Technische Gegevens	9
4.1	Technische Gegevens	9
4.2	Functies van het apparaat	10
4.3	Onderdelenoverzicht	11
5	Installatie en bediening	12
5.1	Installatie	12
5.2	Bediening	15
6	Reiniging	23
6.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	23
6.2	Reiniging	23
6.3	Onderhoud	24
7	Mogelijke storingen	25
8	Verwijdering	26



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

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

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

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

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

1 Veiligheid

NL

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

1.1 Symboolverklaring

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



GEVAAR!

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



WAARSCHUWING!

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



VOORZICHTIG!

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

ATTENTIE!

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

OPMERKING!

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

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

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

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

Brandbare materialen

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

Hete oppervlakken

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

Verantwoordelijkheid van de bediener

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

Verantwoordelijkheden van de bediener:

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

Bedienend personeel

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

NL

Exploitatie alleen onder toezicht

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

Onjuist gebruik

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

- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

1.3 Gebruik volgens bestemming

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

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

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- Bereiding van vlees, vis en groenten
- Bakken van brood, gebak en taart
- Gerechten verwarmen
- Ontdooien van diepgevroren producten
- Gratineren
- Verwerking van ingevroren en diepgevroren gerechten.

NL

1.4 Oneigenlijk gebruik

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

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Het verwarmen van ruimtes
- Drogen van kleding
- Opslag van ontvlambare objecten
- Verwarmen van brandbare, schadelijk voor de gezondheid, gemakkelijk verdampende of soortgelijke vloeistoffen en materialen.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

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

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

NL

2.2 Auteursrecht

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

2.3 Conformiteitsverklaring

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

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

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

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

3.2 Verpakking

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

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

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

3.3 Opslag

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

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

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

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Benaming:	Heteluchtoven AT120
Art. nr.:	A120788
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal gaarruimte:	roestvrij staal
Afmetingen gaarruimte (b x d x h) in mm:	460 x 375 x 360
Aantal geleiderparen:	4
Geleiderformaat in mm:	438 x 315
Afstand tussen geleiderparen in mm:	70
Grillvermogen:	2 kW
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 300
Opwarmtijd (150 °C) in min., ong.:	8
Tijdsinstelling van – tot in min.:	0 - 120
Aantal bakprogramma's:	1
Aantal bakfasen:	1
Aantal ventilatormotoren:	2
Snelheidsniveau ventilator:	1
Wateraansluiting:	3/4"
Beschermingsgraad:	IPX3
Aansluitingswaarde:	2,7 kW 220-240 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	600 x 610 x 580
Gewicht in kg:	40,0

Het recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

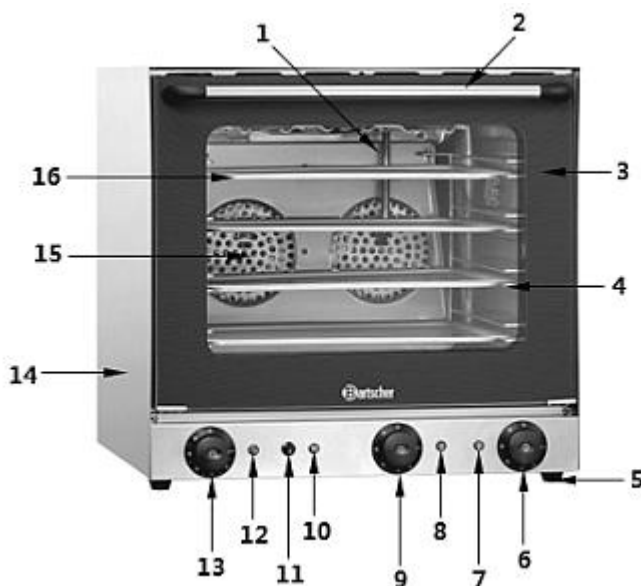
- Apparaataansluiting: stekkerklaar
- Functies: convector, grillfunctie, stomen
- Temperatuurregulatie: traploos
- Timer
- Thermostaat
- Soort geleiderparen: overlangs
- Binnenverlichting
- Controlelampje: hetelucht, grillfunctie, stomen, tijd
- Dubbele glazen deur
- Afgeronde gaarruimte
- Uitneembare geleiders
- Geluidssignaal na verstrijken van de tijd
- Inclusief: 4 bakplaten

NL

4.2 Functies van het apparaat

De heteluchtoven is ontworpen om voedsel te bereiden en warm te houden met behulp van de juiste accessoires.

4.3 Onderdelenoverzicht



NL

Afb. 1

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Bevochtigingsslang | 2. Handgreep glazen deur |
| 3. Glazen deur | 4. Geleiders voor roosters (4x) |
| 5. Poten (4x) | 6. Temperatuurregulator hete luchtfunctie |
| 7. Controlelampje hete luchtfunctie | 8. Controlelampje grillfunctie |
| 9. Temperatuurregulator grillfunctie | 10. Stoomcontrolelampje |
| 11. Stoomsensor | 12. Controlelampje tijd |
| 13. Hoofdregulator / tijdregulator | 14. Behuizing |
| 15. Ventilator (2x) | 16. Bakplaten (4x) |

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

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

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

Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en de transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatielocatie:
 - Het montageoppervlak moet vlak, voldoende draagkrachtig, waterdicht, droog en hittebestendig zijn.
 - Zorg ervoor dat de vluchtwegen vrij blijven.
 - Zorg voor een stabiele positie.
 - Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.
 - Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.

Installatie en bediening

- Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
- Houd een minimale afstand tot brandbare wanden en objecten; 10 cm vanaf de zijkant en 20 cm vanaf de achterkant.
- Bevestig de bijgeleverde poten door ze onder het apparaat te vast te draaien.

Aanwijzing:

Gebruik de machine niet zonder de poten.

Aansluiting op het lichtnet

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Sluit het apparaat aan op een enkele, voldoende beschermde aansluiting met een beveiligd contact. Sluit het apparaat niet aan op een meervoudige aansluiting.
- Leg de verbindingkabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of afstandsbediening.

WATERAANSLUITING

1. Zorg ervoor dat de drinkwateraansluiting zich dicht bij het apparaat bevindt.
2. Voordat u het apparaat aansluit, moet u voldoende water aftappen om eventuele resterende stoffen in de leidingen te verwijderen zodat ze niet in de magneetkleppen terechtkomen.

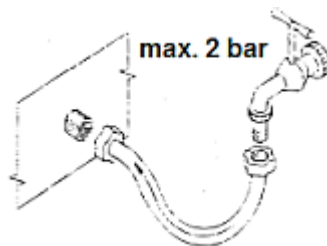
AANWIJZING:

Om een goede werking te garanderen en kalkafzetting in de ovenkamer te voorkomen, moet het apparaat worden voorzien van drinkwater met een hardheid tussen 0,5 en 5 ° dH (Duitse graden). Bij hogere waarden moet een wateronthardingssysteem worden geïnstalleerd.

3. Sluit de juiste waterdrukslang op de connector voor de watertoevoerleiding (3/4 ") aan op de achterkant van het apparaat.
4. Sluit het andere uiteinde van de drukslang aan op een koudwaterinstallatie met een afsluitventiel.

Het inlaatdrinkwater moet een druk hebben tussen 50 kPa (0,5 bar) en 200 kPa (2 bar).

Als de inlaatwaterdruk hoger is dan 200 kPa (2 bar), moet een drukregelaar worden geïnstalleerd.



Afb. 2

5.2 Bediening



WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar!

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

Raak het apparaat nooit aan tijdens het gebruik en direct na het uitschakelen. Open en sluit de heteluchtoven uitsluitend met behulp van de handgreep op de glazen deur.

Voor de bediening de hiervoor voorziene handgrepen en bedieningselementen gebruiken.

Bakplaten worden erg heet tijdens het werk.

Gebruik vaatdoeken of beschermende handschoenen om hete gerechten te verwijderen.

Voorbereiden van het apparaat

1. Voor het inschakelen het apparaat en de accessoires aan de binnen- en buitenkant schoonmaken volgens de aanwijzingen in hoofdstuk **"Reiniging"**.
2. Sluit het apparaat aan op een passend, enkelvoudig stopcontact.
3. Verwarm de oven voor het eerste gebruik voor zonder voedsel, rekening houdend met de instructies in het hoofdstuk **"Parameterinstellingen tijdens het kookproces"** om onaangename geurtjes uit de thermische isolatie te verwijderen. Selecteer de hoogste temperatuurinstelling en de langste tijd.

Het kan gebeuren dat er een beetje rook of een onaangename geur vrijkomt. Bij het eerste gebruik is dit normaal en dit gebeurt niet meer wanneer de oven weer wordt gebruikt.

4. Open vervolgens de glazen deur met de mogelijke rook zodat de resterende rook kan ontsnappen.

Parameterinstellingen tijdens het kook- / bakproces

Temperatuur

Nauwkeurige temperatuurinstelling garandeert goed koken / bakken van voedsel, zowel binnen als buiten.

Als de temperatuur bijvoorbeeld te laag is, wordt het voedsel eerder gedroogd dan gebakken.

Aan de andere kant kan een te hoge temperatuur leiden tot het verbranden van gerechten van buitenaf, terwijl ze van binnen rauw blijven (een fenomeen dat soms wenselijk is voor vlees).

Tijd

Deze variabele hangt af van het aantal gerechten dat wordt bereid.

Hoe hoger de hoeveelheid, hoe langer de kooktijden zijn en vice versa.

Te korte warmtebehandelingstijden in vergelijking met de juiste tijden laten geen volledige bereiding van gerechten toe; Te lange warmtebehandelingstijden in vergelijking met de juiste kooktijden leiden tot het verbranden van voedsel van buitenaf.

Hoeveelheid

Het aantal gerechten beïnvloedt de tijd van warmtebehandeling. Een groter aantal gerechten vereist altijd langere warmtebehandelingstijden en vice versa.

Stomen

Bevochtiging (stoomvorming) wordt gestart door op de bevochtigingsknop op het bedieningspaneel te drukken. Door te drukken wordt water op de ventilator gesproeid en verandert het in stoom in de thermische behandelingskamer van het apparaat.

Het stoomcontrolelampje gaat branden.

Er wordt water in de bakkamer geïnjecteerd zolang de stoomknop wordt ingedrukt.

AANWIJZING!

Druk slechts kort op de stoomknop (max. 3 sec.), anders zal overtollig water zich op de bodem van de heteluchtoven verzamelen.

Principes voor het koken / bakken

Koken / bakken in een heteluchtoven met circulerende hete lucht

Het bakproces in de heteluchtoven wordt uitgevoerd met behulp van circulatie van warme lucht in het apparaat. Dit maakt gelijkmatig koken / bakken mogelijk dankzij een homogene temperatuurverdeling.

Het voordeel van een heteluchtoven is dat u tegelijkertijd verschillende gerechten kunt koken / bakken (wanneer de kooktemperatuur hetzelfde is), en de verschillende voedselaroma's niet mengen.

AANWIJZING:

Voor elk gebruik moet de heteluchtoven goed worden opgewarmd. Stel de temperatuur ongeveer 30 °C hoger in dan de gewenste temperatuur en corrigeer na het in de oven plaatsen van de gerechten om een gelijkmatig effect te verkrijgen.

1. Schakel het apparaat in met de hoofdcontroller / timer (door met de klok mee te draaien om de gewenste kook- / baktijd in te stellen).

Het groene controlelampje licht op, de binnenverlichting en de ventilatormotoren worden ingeschakeld zodra de hoofdcontroller / timer wordt gestart.

2. Stel de gewenste temperatuur in binnen het bereik van 50 °C tot 300 °C met behulp van de temperatuurregulator.

Het groene verwarmingscontrolelampje brandt.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het groene controlelampje voor verwarming uit en gaat weer branden wanneer de temperatuur in de ovenruimte daalt.

3. Na het bereiken van de ingestelde temperatuur, producten in de heteluchtovenkamer die bedoeld zijn voor koken / bakken in geschikte containers of op metalen platen.

U kunt 4 bakplaten tegelijkertijd in 4 paar heteluchtovengeleiders plaatsen. Zorg bij het plaatsen van de gerechten voor een opening van minimaal 40 mm tussen de containers en de platen, zodat een optimale warmteverdeling in de ovenruimte mogelijk is.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een signaal, gaat het groene controlelampje uit en schakelt het apparaat automatisch uit.

4. Haal de gerechten uit de oven.
5. Wanneer het apparaat niet meer wordt gebruikt, schakelt u het uit (zet de hoofdregeelaar / tijdregeelaar en temperatuurregeelaar op "0"). Het apparaat van het lichtnet halen (de stekker uit het stopcontact trekken!)

Grillen met vermogensinstelling

Het grillproces wordt uitgevoerd door middel van warmtestraling van een gloeiend verwarmingselement. De temperatuur die wordt gegenereerd door de infraroodstralen is erg hoog en de warmte wordt slechts in één richting (van boven naar beneden) afgegeven, waardoor het voedseloppervlak onmiddellijk bruin kan worden.

AANWIJZING!

Grillfuncties kunnen alleen afzonderlijk worden gebruikt. Stop de heteluchtfunctie omdat u beide functies niet tegelijkertijd kunt uitvoeren!

Het vermogen van het grillverwarmingselement kan worden aangepast van de minimale tot maximale instelling om het gewenste bruiningsniveau van de gerechten te bereiken, van goud tot bruin.

De grillfunctie moet worden uitgevoerd met de ovendeur gesloten om geurtjes en rook te voorkomen.

1. Schakel het apparaat in met de hoofdcontroller / timer (door met de klok mee te draaien om de gewenste kook- / baktijd in te stellen).

Het groene controlelampje licht op, de binnerverlichting en de ventilatormotoren worden ingeschakeld zodra de hoofdcontroller / timer wordt gestart.

2. Stel de gewenste temperatuur (tot 300 °C) in voor de grillfunctie met de centrale temperatuurregelaar voor de grillfunctie.

Het groene indicatielampje voor de grillfunctie licht op.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat dit controlelampje uit en gaat weer branden wanneer de temperatuur in de ovenkamer daalt.

3. Bereid de benodigde gerechten voor het grillen (vlees, vis, groenten) en plaats ze op het juiste grillrooster.
4. Bestrijk de gerechten met een kleine hoeveelheid olie.
5. Na het bereiken van de ingestelde temperatuur, het grillrooster met voedsel op het hoogste niveau van de heteluchtoven schuiven.
6. Schuif een vetopvangbak onder het rooster.
7. Het grillproces moet constant worden gecontroleerd, omdat de warmtestraling van het verwarmingselement erg hoog is en het gerecht gemakkelijk kan verbranden.
8. Wanneer het bovenoppervlak van het gerecht bruin is, opent u de deur van de heteluchtoven, trekt u het grillrooster eruit, draait u het gerecht om en schuift u het rooster weer in de heteluchtoven om de producten van de andere kant te grillen.

9. Verwijder de bereide gerechten na het grillproces.
5. Wanneer het apparaat niet meer wordt gebruikt, schakelt u het uit (zet de hoofdregeelaar / tijdregeelaar en temperatuurregeelaar op "0"). Het apparaat van het lichtnet halen (de stekker uit het stopcontact trekken!)

AANWIJZING:

Het grillverwarmingselement kan ook worden gebruikt om gerechten te bakken of roosteren na het gebruikelijke kook- / bakproces.

Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat is uitgerust met een **beveiliging tegen oververhitting** die bij 320 °C wordt geactiveerd en het apparaat uitgeschakeld.

Wanneer de oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd:

- het apparaat dan enig tijd afkoelen
- de knop **RESET** indrukken die zich bevindt op de achterkant van het apparaat
- het apparaat opnieuw aanzetten.

Warmtebehandelingsmethoden

Voorgerechten

Lasagne, ovenschotel met pasta, cannelloni moet worden gebakken bij een temperatuur tussen 185 °C en 190 °C. Verhoog de temperatuur aan het einde van het bakproces aan het einde van het bakproces tot 220 °C - 230 °C.

Bakken

Rundvlees, varkensvlees, kip, kalkoen, lam. Om het vlees te laten braden, moet het kookproces op 180 °C plaatsvinden. Stel in de laatste fase de temperatuur enkele minuten in op 240 °C – 250 °C om het vlees te drogen.

Vlees bruinen

Kotelet, schnitzel, worst, hamburger.

Plaats het rooster waarop licht geoliede bakproducten liggen. Schuif een bak met druipend vet onder het rooster. Bak op 220 °C – 230 °C. Verhoog de temperatuur ten slotte enkele minuten tot 280 °C om de gerechten licht te bruinen.

Roastbeef

Bakken bij een temperatuur van 220 °C.

Vis

Bak schol, kabeljauw, heek op 200 °C.

Gebakken aardappeltjes

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

Cake

Standaard oven op 180 °C. Vermijd tijdens het bakken de deur van de heteluchtoven te openen.

Brood

Bakken bij een temperatuur van 200 °C.

Thermische verwerking van diepgevroren producten

Ontdooi bevroren brood en bak op 200 °C.

Plaats de voorgebakken, bevroren pizza in de heteluchtoven terwijl deze nog bevroren is en bak op de aanbevolen temperatuur gedurende enkele minuten. Volg de instructies van de fabrikant op de verpakking.

Bolletjes/toast

Verwarmen bij een temperatuur van 220 °C.

Opwarmen van gerechten

Gerechten bereiden bij ong. 150 °C.

Ontdooien van gerechten

Ontdooien bij 80 °C.

Tabel voor bakken / warmtebehandeling

Bakken / warmtebehandeling van gerechten		Temperatuur in ° C	Warmtebehandelingstijd in min. ong.
Cake	Taart	135 - 160	Afhankelijk van het gewicht
	Biscuit	160 - 175	25 - 35
	Kleine koekjes	175	
Taarten met gist / bakpoeder	Kirschtorte	175	
	Vruchtentaart	220	
	Bladerdeeg	210	
	Taartjes	200 - 225	
	Cake	175	40 - 50
Gebak en zoetwaren	Schuimpjes	100	100 - 130
	Koekjes	175	15 - 20
	Beschuit	150 - 175	5
	Vruchtentaart	200	8
	Croissants	180	18 - 20
Pudding	Brood- /puddingpudding	175 - 190	45
	Vla	165	45
	Vruchtenpudding	160	45
Voorgerechten	Gevulde cannelloni	190	20
	Ei-ovenshotel	185	25
	Lasagne	190	27
	Pasta schotel	190	40
Snel braden	Gebakken worst (mager)	225	10 - 15
	Gebraad aan het spit	225	15 - 30
	Lever	250	10 - 15
	Dij	250	15 - 30
	Kipfilet	200	30

Bakken / warmtebehandeling van gerechten		Temperatuur in ° C	Warmtebehandelingstijd in min. ong.
Vlees	Goed gebruinde kalkoen		
	tot de laatste 30 minuten bakken	160 - 175	
	de laatste 30 minuten bakken	175 - 200	30/kg
	Roze lamsvlees		
	Poot 1,5 – 2 kg	175	50/kg
	Lamsbraad	175	30/kg
	Lamsschouder	175	50/kg
	Goed gebakken varkensvlees		
	Poot tot 2 kg	175	50/kg
	Dij en schouder	175	60/kg
	Rundvlees medium		
	Entrecote 2 kg	175	30/kg
	Gebraad aan het spit	175	30/kg
	Filet	175 - 200	20/kg
	Kip 2 kg goudbruin gebakken/gesmoord	175	50/kg
	Eend 2 kg in eigen vet, niet droog	180	60/kg
Wild	Haas 2 kg	175	60 - 90
	Ree	170 - 200	90
	Fazant	175 - 200	35 - 90
Extra's	Gebakken, knapperige aardappels	175	60
	Aardappelplakjes, goed gekookt, met saus	150 - 175	30/kg
Vis	Filet (klein)	200	15 - 20
	Vis 1 ½ kg	200	30 - 40

6 Reiniging

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

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

Als het nodig is om veiligheidsvoorzieningen te verwijderen voor onderhoud, reiniging en reparatie, moeten ze onmiddellijk na voltooiing van de werkzaamheden weer worden geïnstalleerd en moet de werking ervan worden gecontroleerd.

Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd volgens de gebruiksaanwijzing en met de voorgeschreven intervallen.

6.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

NL

6.2 Reiniging

1. Het apparaat regelmatig reinigen aan het eind van de werkdag of als het nodig is ook in de tussentijd of als het apparaat langere tijd niet is gebruikt.

Door regelmatig te reinigen, kunt u voorkomen dat de bak- en braadresten verschroeien.

2. Haal gebruikte bakjes, grillroosters, voedselcontainers uit het apparaat.
3. Reinig de ovenkamer met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Gebruik in geval van zware vervuiling de algemeen verkrijgbare reinigingsmiddelen voor ovens. Zich houden aan de beschrijving van de producent van het desinfecterende middel.



Afb. 3

Om het reinigen van de gaarruimte te vergemakkelijken, kunnen de geleiders worden verwijderd.

5. Maak hiervoor de kartelschroeven (rechts en links) los en trek de geleiders voor de roosters uit de gaarruimte.
6. De geleiders zorgvuldig reinigen met warm water, een zacht doekje en een mild reinigingsmiddel.

7. Reinig de ovenkamer zoals hierboven is beschreven.
8. Plaats de geleiders terug en draai ze vast met de duimschroeven.
9. Veeg de binnenkant van het apparaat en de glazen deur schoon met een zachte, vochtige doek.
10. Droog tenslotte gereinigde onderdelen en oppervlakken af met een zachte doek.

NL

Accessoires

1. Reinig de bakplaten met een papieren handdoek of een vochtige doek.
2. Giet een beetje olie op de bakplaat om de overblijfselen die vastzitten te verwijderen. Laat het 5 tot 10 minuten intrekken om te verzachten.
3. Reinig de bakplaten met een zachte, vochtige doek of spons en een mild reinigingsmiddel.
4. Veeg de vellen af met een doek die is bevochtigd met schoon water.
5. Andere gebruikte accessoires, zoals het rooster, bakvormen enz. moeten worden gereinigd met warm water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek of spons.
6. Spoel gereinigde accessoires met schoon water.
7. Veeg bakplaten en accessoires af met een zachte doek.

6.3 Onderhoud

Wij raden aan om het apparaat minimaal één keer per jaar een onderhoudsbeurt te geven bij een servicepunt, en als het nodig is een servicecontract te sluiten.

7 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door voldoende gekwalificeerd technisch personeel.

Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen. Vermeld heel zeker het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat is aangesloten op de voeding, maar de groene werkcontrolelampje licht niet op.	Slecht aangesloten stekker.	De stekker eruit trekken en opnieuw juist in het contact steken
	De hoofdregulator / timer is niet ingesteld	De hoofdregulator / timer instellen
Het apparaat is aangesloten op de voeding maar warmt niet op	De temperatuur is niet ingesteld	De temperatuur instellen
	Het verwarmingselement is beschadigd	Neem contact op met de service
Het apparaat is aangesloten op de elektriciteit, maar het werkt niet	Oververhittingsbeveiliging is geactiveerd	Het apparaat laten afkoelen. Druk op de RESET-knop aan de achterkant. Neem contact op met de service als de oververhittingsbeveiliging weer wordt geactiveerd
Het kook / bakeffect is niet gelijkmatig	Beschadigde ventilator	Neem contact op met de service
	Thermostaat beschadigd	Neem contact op met de service
	De afstand tussen het gerecht en de bakplaten erboven is te klein	Behoud een afstand van minimaal 40 mm

Fout	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De verlichting in de ovenruimte werkt niet	Beschadigde lamp	Koppel het apparaat los van de voeding, laat het afkoelen. Verwijder de gloeilampkap. Schroef de lamp los en vervang hem door een nieuwe met dezelfde technische eigenschappen.

8 Verwijdering

Elektrische apparaten



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

NL

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.