



A120788

Bedienungsanleitung
Heißluftofen AT 120
mit Grill und Beschwadung

Seite 1 bis 20

D/A/CH

Instruction manual
Convection oven AT 120 with grill
and steam cooking functionality

from page 21 to 40

GB/UK

Mode d'emploi
Four à convection AT 120
avec options grill et vapeur

de page 41 à page 60

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing
Heteluchtoven AT 120
met grill en vochtinjectie

blz. 121 t/m 140

NL/B

Instrukcja obsługi
Piec konwekcyjny AT 120
z opcją grillowania i nawilżania

strony od 201 do 220

PL

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

- 1. Allgemeines 2**
 - 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
 - 1.2 Symbolerklärung 2
 - 1.3 Haftung und Gewährleistung 3
 - 1.4 Urheberrecht 3
 - 1.5 Konformitätserklärung 3
- 2. Sicherheit..... 4**
 - 2.1 Allgemeines..... 4
 - 2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4
 - 2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung 6**
 - 3.1 Transportinspektion..... 6
 - 3.2 Verpackung 6
 - 3.3 Lagerung 6
- 4. Technische Daten..... 7**
 - 4.1 Baugruppenübersicht 7
 - 4.2 Technische Angaben..... 8
- 5. Installation und Bedienung 8**
 - 5.1 Sicherheitshinweise..... 8
 - 5.2 Anweisungen für den Installateur 9
 - 5.3.1 Aufstellen..... 9
 - 5.3.2 Anschließen..... 10
 - 5.3 Anweisungen für den Benutzer 11
 - 5.3.1 Gerät vorbereiten..... 11
 - 5.3.2 Veränderliche Parameter beim Garen/Backen: 11
 - 5.3.3 Verwendung von Backformen /Grillrost 12
 - 5.3.4 Regeln für den Gar-/Backvorgang 13
 - 5.4 Garmethoden 15
- 6. Reinigung und Wartung..... 18**
 - 6.1 Sicherheitshinweise..... 18
 - 6.2 Reinigung 18
 - 6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 18
- 7. Mögliche Funktionsstörungen 19**
- 8. Entsorgung 20**

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

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

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung bezüglich Transport, Lagerung, Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung und Wartung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes;
- eigenmächtigen baulichen Veränderungen am Gerät durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



ACHTUNG!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.

Die Betriebssicherheit ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

Der **Heißluftofen** ist für folgende Zwecke bestimmt:

- Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse;
- Backen von Brot, Kuchen und Torten;
- Aufwärmen von Speisen;
- Auftauen von Tiefkühlprodukten;
- Gratинieren;
- Aufbereitung von gekühlten und tiefgekühlten Speisen.

Der **Heißluftofen** darf **nicht** verwendet werden für:

- das Heizen von Räumen;
- das Trocknen von Kleidung;
- das Aufbewahren von brennbarer Gegenstände;
- das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.



ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportsinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

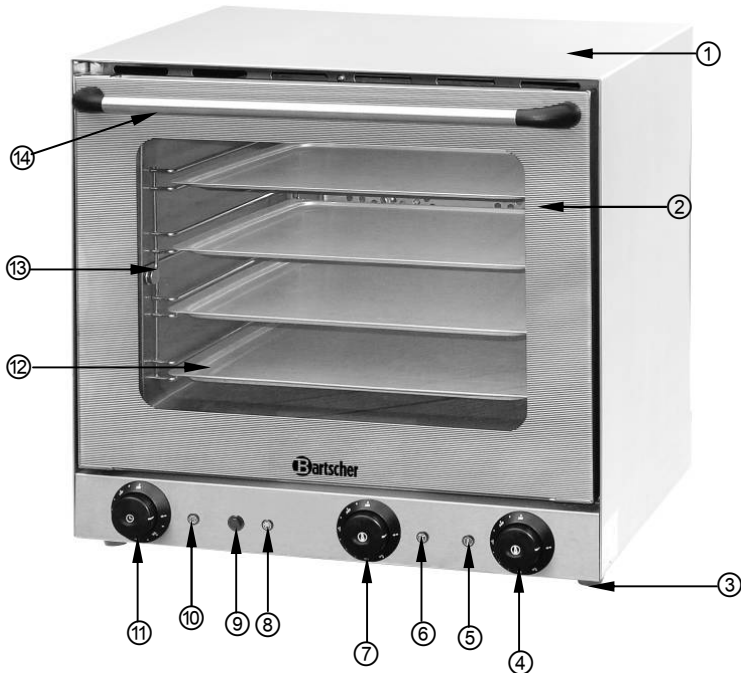
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



- | | |
|--|---------------------------------|
| ① Gehäuse | ⑧ Kontrolllampe Beschwadung |
| ② Glastür | ⑨ Beschwadungsknopf |
| ③ Stellfüße | ⑩ Kontrolllampe Zeiteinstellung |
| ④ Temperaturrehregler Heißluftfunktion | ⑪ Haupt-/Zeitdrehregler |
| ⑤ Kontrolllampe Heißluftfunktion | ⑫ Backblech |
| ⑥ Kontrolllampe Grillfunktion | ⑬ Auflageschienen |
| ⑦ Temperaturrehregler Grillfunktion | ⑭ Glastürgriff |

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Heißluftofen AT 120 mit Grill und Beschwädung
Art.-Nr.:	A120788
Ausführung:	Gehäuse und Garraum: Edelstahl
Temperatureinstellbereich:	0 °C bis 300 °C
Zeiteinstellbereich:	0 – 120 Min.
Anschlusswert:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Grilleistung:	2,0 kW
Festwasseranschluss:	3/4 Zoll
Einschübe:	4 (433 x 333 mm)
Abstand zwischen den Blechen:	70 mm
Abmessungen:	B 597 x T 618 x H 570 mm
Gewicht:	39,0 kg
Zubehör:	4 Backbleche (B 435 x T 315 x H 10 mm)

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.

- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht kippen.
- Bedienen Sie das Gerät **niemals** mit nassen oder feuchten Händen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Anweisungen für den Installateur



ACHTUNG!

Alle Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden!

5.2.1 Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie die beiliegenden Stellfüße am Gerät und stellen Sie die Höhe durch Ein- bzw. Ausschrauben der Stellfüße ein. **Gerät nicht ohne Stellfüße betreiben.**
- Ziehen Sie vorsichtig die Schutzfolie von den Außenwänden ab, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Sollten dennoch Klebstoffreste zurückbleiben, entfernen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes bei Höchstbelastung aushält und hitzebeständig ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder sonstigen Gegenständen aus brennbaren Materialien auf. Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu allen Seiten ein. Lassen Sie vorne ausreichend Platz für das Öffnen der Glastür und für die Bedienperson.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Lüftungsöffnungen hinten nicht verdeckt oder blockiert sind.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.



HINWEIS!

Das Gerät ist nicht für den Einbau und für eine Reihenaufstellung geeignet!

5.2.2 Anschließen

Elektroanschluss



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!


Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

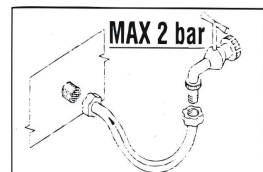
- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.

Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.

- Das Gerät muss in ein **Potentialausgleichssystem** (Erdung) mit einbezogen werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben der geltenden Bestimmungen zu prüfen ist. Die Anschlussklemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes .
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Lassen Sie vor dem Anschluss des Gerätes ausreichende Wassermenge abfließen, um etwaige Reststoffe, die sich in der Rohrleitung befinden, zu entfernen, damit diese nicht in die Magnetventile gelangen.
- Für eine einwandfreie Funktion sollte das Gerät zu Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum mit Wasser versorgt werden, dessen **Wasserhärte zwischen 0,5 und 5°F** liegt, bei höheren Werten muss eine **Wasserenthärtungsanlage** installiert werden.
- Schließen Sie einen Wasserdruckschlauch an das Anschlussstück des Wasserzulaufrohres (3/4") an der Rückseite des Gerätes an. Das andere Ende des Wasserdruckschlauches an das **Kaltwassernetz** mit Absperrhahn anschließen.
- Das eintretende Wasser sollte einen Druckwert zwischen **50 kPa** (0,5 bar) und **200 kPa** (2 bar) haben. Wenn der Eingangsdruckwert höher als 200 kPa (2 bar) ist, muss ein **Druckminderer** installiert werden.



Kondenswasserablauf

- Der Ablauf des Kondenswassers befindet sich an der Rückseite des Gerätes und muss mit einem starren oder flexiblen Leitungsrohr verbunden und dann zu einem offenen Ablauf geleitet werden. Der Durchmesser dieses Rohres darf nicht kleiner sein als der des Ablaufrohres, die Länge darf 1 m nicht überschreiten.
- Das Ablaufrohr muss mind. 20 cm unterhalb des Ablaufstutzen bleiben, um das Abfließen zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie das Knicken der flexiblen Leitungen oder Krümmungen der metallischen Leitungen.

5.3 Anweisungen für den Benutzer

5.3.1 Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme von innen und außen mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Vor dem ersten Gebrauch das Gerät ohne Speisen unter Beachtung der Hinweise im Abschnitt "**Einstellungen**" aufheizen, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung herkommen, zu beseitigen. Die höchste Temperatureinstellung und die längste Zeiteinstellung wählen. Es kann ein wenig Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen. Dies ist bei der ersten Benutzung normal und kommt bei einer weiteren nicht mehr vor. Öffnen Sie danach die Glastür, damit die Rauchrückstände entweichen können.
- Reinigen Sie die Backbleche und Grillrost mit einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen diese dann mit einem weichen trockenen Tuch ab.

5.3.2 Veränderliche Parameter beim Garen/Backen:

- **Temperatur**
- **Zeit**
- **Menge**
- **Beschwadung**

- **Temperatur**

Eine exakte Temperatureinstellung garantiert ein korrektes Garen/Backen der Speisen, sowohl an deren Außenseite als auch im Inneren.

Eine zu niedrige Temperatur z.B. bewirkt eher ein Austrocknen der Speisen als deren Garen.

Eine zu hohe Temperatur hingegen kann zu einem Verbrennen der Speisen an deren Außenseite führen, wobei deren Inneres jedoch noch roh bleibt (eine Erscheinung, die manchmal vor allem bei Fleisch erwünscht ist).

- **Zeit**

Diese Variable hängt von der Menge der Speisen ab, welche zubereitet werden. Je größer die Menge ist, desto länger sind auch die Gar-/Backzeiten und umgekehrt. Zu kurze Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten ermöglichen keine vollständige Zubereitung der Speisen; zu lange Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten führen zu einem Anbrennen der Speisenaußenseite.

- **Menge**

Die Menge der Speisen beeinflusst die Garzeit. Eine größere Menge an Speisen führt immer zu längeren Garzeiten und umgekehrt.

- **Beschwadung**

Beschwadung wird eingeleitet, in dem man kurz (max. 3 Sek.) auf den Beschwadungsknopf auf der Bedienblende drückt. Das Wasser wird durch dieses Drücken stoßweise in den Garraum des Gerätes gespritzt.

Die Kontrollleuchte für Beschwadung leuchtet auf.

Solange man den Beschwadungsknopf betätigt, wird Wasser in den Backraum gespritzt.



HINWEIS!

Der Beschwadungsknopf braucht nur kurz (max. 3 Sek.) gedrückt werden, da sich sonst das überschüssige Wasser am Boden des Heißluftofens sammelt.

5.3.3 Verwendung von Backformen /Grillrost

Es ist empfehlenswert:

Backformen aus Aluminium	für Gebäck und nicht tiefgekühltes Brot,
Backformen aus Stahl	für Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Kartoffeln,
Grillrost	zum Bräunen von Fleisch (wie z.B. Schnitzel, Würstchen, Bratwürste), tiefgekühlte Produkte (z. B. Pizza, Brötchen, Baguette) zu verwenden.



HINWEIS!

Benutzen Sie nur hitzebeständige Brat- oder Backformen. Achten Sie auf die Angaben der Hersteller!

5.3.4 Regeln für den Gar-/Backvorgang



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß.

Öffnen und schließen Sie den Heißluftofen nur mit Hilfe des Türgriffes.

Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät bedienen.

❖ **Gar-/Backvorgang im Heißluftofen mit Umluftbetrieb**

Der Garvorgang im Heißluftofen erfolgt mit Hilfe der Rezirkulation von Heißluft im Inneren des Gerätes. Diese ermöglicht ein gleichmäßiges Garen/Backen aufgrund der homogenen Temperaturverteilung.

Der Vorteil des Heißluftofens besteht darin, dass gleichzeitig unterschiedliche Speisen gekocht/gebacken werden können (wenn die Gartemperatur die gleiche ist), ohne dass sich die unterschiedlichen Geschmäcker vermischen.



HINWEIS!

Heizen Sie den Heißluftofen vor jeder Benutzung gut auf. Stellen Sie die Temperatur ca. 30 °C höher als die angegebene Temperatur ein und korrigieren diese nach Bestückung des Heißluftofens, damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.

- Schalten Sie das Gerät mit dem **Haupt-/Zeitdrehregler** ein (im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Gar-/Backzeit drehen). Die **grüne Betriebs-Kontrolllampe** leuchtet auf, die Innenbeleuchtung und die Lüftermotoren werden eingeschaltet, sobald Sie diesen Regler betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem **Temperaturdrehregler** ein. Die **grüne Aufheiz-Kontrolllampe** leuchtet auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Aufheiz-Kontrolllampe und leuchtet wieder auf, wenn die Temperatur im Garraum sinkt.
- Nach Erreichen der eingestellten Temperatur stellen Sie die gewünschten Speisen in den Garraum des Heißluftofens.
- Es können gleichzeitig 4 Backbleche in die 4 Einschübe des Heißluftofens gestellt werden. Achten Sie beim Beschicken des Gerätes, dass **mindestens 40 mm** zwischen den Speisen und den Backblechen oberhalb eingehalten wird, damit eine optimale Wärmeverteilung im Garraum eingehalten wird.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal, die grüne Betriebs-Kontrolllampe erlischt und das Gerät schaltet automatisch ab.
- Entnehmen Sie die zubereiteten Speisen.
- Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, schalten Sie dieses aus (**Haupt-/ Zeitdrehregler** und **Temperaturdrehregler** auf „0“ drehen) und trennen es von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).

❖ Grillvorgang mit Leistungs-Einstellung

Der Grillvorgang erfolgt mit Hilfe der Wärmeausstrahlung eines glühenden elektrischen Heizelementes. Die durch die Infrarotstrahlen erzeugte Temperatur ist sehr hoch und die Wärmeabgabe erfolgt nur in einer Richtung von oben nach unten, und ermöglicht auf diese Weise ein sofortiges Bräunen der Speisenoberfläche.



HINWEIS!

Die Grillfunktion kann nur separat betrieben werden. Die Heißluft-Funktion stoppen, da diese beiden Funktionen nicht gleichzeitig ausgeführt werden können!

Die Leistung des Grillheizelementes kann von einer minimalen Einstellung auf eine maximale Einstellung reguliert werden, um nach Belieben ein braunes bzw. ein goldgelbes Überbacken der Speisen zu erzielen.

Die Verwendung der Grillfunktion sollte bei geschlossener Heißluftofentür erfolgen, um ein Austreten von Gerüchen und Rauch zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät mit dem **Haupt-/Zeitdrehregler** ein (im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Gar-/Backzeit drehen). Die **grüne Betriebs-Kontrolllampe** leuchtet auf, die Innenbeleuchtung und die Lüftermotoren werden eingeschaltet, sobald Sie diesen Regler betätigen.
- Stellen Sie für die Grillfunktion die gewünschte Temperatur (bis 300 °C) mit dem mittleren **Temperaturdrehregler für Grillfunktion** ein. Die **grüne Kontrolllampe für Grillfunktion** leuchtet auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt diese Kontrolllampe und leuchtet wieder auf, wenn die Temperatur im Garraum sinkt.
- Schieben Sie nach Erreichen der eingestellten Temperatur den Grillrost mit den sich darauf befindlichen Speisen (Fleisch, Fisch, Gemüse), die etwas mit Öl bestrichen wurden, auf die geeignete Einschubposition, die normalerweise dem Grill-Heizelement am nächsten ist, in den Heißluftofen.
- Schieben Sie unter den Grillrost eine Fettauffangschale ein.
- Halten Sie den Gar-/Backvorgang ständig unter Beobachtung, da die Wärmeabstrahlung sehr hoch ist, und das Gar-/Backgut leicht verbrennen kann.
- Öffnen Sie, nachdem die Oberseite der Speisen angebräunt ist, die Heißluftofentür, ziehen Sie den Grillrost heraus, wenden Sie das Gar-/Backgut und schieben es noch einmal in den Heißluftofen, um es auch auf der anderen Seite zu garen.
- Das Grill-Heizelement kann auch verwendet werden, um Speisen nach dem normalen Gar-/Backvorgang zu gratinieren bzw. goldgelb zu überbacken.



ACHTUNG!

Das Gerät ist mit einem **Überhitzungsschutz** ausgestattet, welcher bei 320°C auslöst und das Gerät abschaltet. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst haben, das Gerät einige Zeit abkühlen lassen und den **RESET**-Knopf an der Rückseite des Gerätes betätigen, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.

5.4 Garmethoden

❖ Erste Gänge

Lasagne, Nudelaufwurf, Cannelloni sind bei einer Temperatur, die zwischen 185 °C – 190 °C liegt, zu garen. Um ein goldgelbes Anbraten zu bewirken, ist die Temperatur am Ende des Garvorgangs auf 220 °C – 230 °C zu erhöhen.

❖ Braten

Rind, Schwein, Huhn, Truthahn, Lamm. Führen Sie den Garvorgang bei einer Temperatur von 180 °C durch, um das Durchbraten des Fleisches zu gewährleisten. In der Endphase ist das Fleisch, um es auszutrocknen, für einige Minuten bei einer Temperatur von 240 °C – 250 °C zu garen.

❖ Bräunen von Fleisch

Kotelett, Schnitzel, Würstchen, Hamburger.

Schieben Sie den Grillrost mit dem sich darauf befindlichen, etwas mit Öl bestrichenen Gargut ein. Schieben Sie unter dem Grillrost ein Fettauffangblech ein. Bei 220 – 230 °C garen. In der Endphase die Temperatur für einige Minuten auf 280 °C erhöhen, damit die Speisen etwas angebräunt sind.

❖ Roastbeef

Bei einer Temperatur von 220 °C garen.

❖ Fisch

Scholle, Dorsch, Seehecht bei einer Temperatur von 200 °C garen.

❖ Backofenkartoffeln

Bei einer Temperatur von 170 °C -180 °C garen.

❖ Gebäck:

Normal bei einer Temperatur von 180 °C backen. Vermeiden Sie während des Backvorgangs das Öffnen der Heißluftofentür.

❖ Brot:

Bei einer Temperatur von 200 °C backen.

❖ Garen von Tiefkühlprodukten

Tiefgekühltes Brot auftauen lassen und bei einer Temperatur von 200 °C backen. Vorgebackene, tiefgekühlte Pizza noch tiefgefroren in den Heißluftofen schieben und bei vorgegebenen Temperatur für einige Minuten backen. **Beachten Sie die Anweisungen der Hersteller auf den Verpackungen!**

❖ **Brötchen/Toast**

Bei 220 °C aufwärmen.

❖ **Aufwärmen von Speisen**

Die Speisen bei ca. 150 °C aufbereiten.

❖ **Auftauen von Speisen**

Bei 80 °C auftauen.

Gar-/Backtabellen

Gar-/Backgut		Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.
Gebäck	Torten	135 – 160	je nach Gewicht
	Biskuit	160 – 175	25 – 35
	Kleine Kuchen	175	15 – 20
Torten mit Hefe/Backpulver	Kirschtorte	175	
	Obstkuchen	220	
	Blätterteigkuchen	210	
	Mürbeteigkuchen	200 – 225	
	Kuchen	175	40 - 50
Feingebäck	Baiser	100	100 – 130
	Kekse	175	15 – 20
	Mürbeteigkekse	150 – 175	5
	Obstkuchen	200	8
	Croissants	180	18 – 20
Pudding	Brot-/Butterauflauf	175 – 190	45
	Eiercreme	165	45
	Obstpudding	160	45
Erste Gänge	Gefüllte Cannelloni	190	20
	Eierauflauf	185	25
	Lasagne	190	27
	Maccaroniauflauf	190	40

Gar-/Backgut		Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.
Schnelle Braten	Bratwürste (mager)	225	10 – 15 Min.
	Rostbraten	225	15 – 30 Min.
	Leber	250	10 – 15 Min.
	Lendenbraten	250	15 – 30 Min.
	Hähnchenbrüstchen	200	30 Min.
Fleisch	Truthahn gut gebräunt *bis zur den letzten 30 Garminuten	160 – 175	
	**während der letzten 30 Garminuten	175 – 200	30 Min. per kg
	Lamm rosa		
	Keule 1,5 – 2 kg	175	50 Min per kg
	Lammbraten	175	30 Min per kg
	Lammschulter	175	50 Min per kg
	Schwein gut durchgebraten		
	Keule von mehr als 2 kg	175	50 Min per kg
	Lende und Schulter	175	60 Min per kg
	Rind medium		
	Lendenrollbraten 2 kg	175	30 Min. per kg
	Rostbraten	175	30 Min. per kg
	Filet	175 – 200	20 Min. per kg
	Huhn 2 kg goldgelb gebacken u. geschmort	175	50 Min. per kg
	Ente 2 kg mit Saft, nicht trocken	180	60 Min. per kg
Wild	Wildhase 2 kg	175	60 – 90 Min.
	Hirsch	170 – 200	90 Min.
	Fasan	175 – 200	35 – 90 Min.
Beilagen	Bratkartoffeln, knusprig	175	60 Min.
	Schmorkartoffeln richtig durchgekocht, m. Saft	150 – 175	30 Min. per kg
Fisch	Filets (klein)	200	15 – 20 Min.
	Fisch 1 ½ kg	200	30 – 40 Min.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger.
- Reinigen Sie die Backbleche mit Küchenpapier oder einem feuchten Tuch. Geben Sie ein wenig Öl auf das Backblech, um hartnäckige Reste zu entfernen und lassen es ca. 5 bis 10 Minuten einweichen. Danach mit einem feuchten Tuch oder mit Küchenpapier abwischen.
- Reinigen Sie das genutzte Zubehör wie Grillrost, Backformen, etc. unter fließendem warmen Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen es gründlich ab.
- Reinigen Sie das Gerät **niemals** mit scharfen oder harten Küchenutensilien und verwenden Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, um die Beschädigung der Oberfläche des Gerätes zu vermeiden.
- Setzen Sie zum Trocknen und Polieren der Oberfläche nach der Reinigung ein weiches, trockenes Tuch ein.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Ursache	Lösung
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, aber die grüne Betriebs-Kontrolllampe leuchtet nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker nicht richtig eingesteckt. • Haupt-/Zeitdrehregler nicht eingestellt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen und richtig einstecken. • Haupt-/Zeitdrehregler einstellen.
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, heizt aber nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur nicht eingestellt. • Heizelement defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur einstellen. • Händler kontaktieren.
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, funktioniert aber nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Überhitzungsschutz hat ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät abkühlen lassen. • RESET-Knopf an der Rückseite drücken. Bei erneutem Auslösen von Überhitzungsschutz Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.
Gar-/ Backergebnis ist ungleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> • Lüfter defekt. • Temperatordrehregler defekt. • Abstand zwischen Speisen und Backblech oberhalb zu gering. 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren. • Mindestabstand von 40 mm einhalten.
Garraumbeleuchtung defekt.	<ul style="list-style-type: none"> • Glühlampe defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen. Glühlampe heraus-schrauben und durch eine mit denselben technischen Eigenschaften (220 V, 15 W) ersetzen.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!),
- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

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

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

Service-Hotline: 0180 5 971 197

Fax: +49 (0) 5258 971-120

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

ENGLISH

Translation of the original instruction manual



Read these instructions before using and keep them available at all times!

- 1. General information 22**
 - 1.1 Information about the instruction manual 22
 - 1.2 Key to symbols 22
 - 1.3 Liability and Warrantees 23
 - 1.4 Copyright protection 23
 - 1.5 Declaration of conformity 23
- 2. Safety 24**
 - 2.1 General information 24
 - 2.2 Safety instructions for use of the device 24
 - 2.3 Intended use 25
- 3. Transport, packaging and storage 26**
 - 3.1 Delivery check 26
 - 3.2 Packaging 26
 - 3.3 Storage 26
- 4. Technical data 27**
 - 4.1 Overview of parts 27
 - 4.2 Technical specification 28
- 5. Installation and operation 28**
 - 5.1 Safety instructions 28
 - 5.2 Instructions for installation 29
 - 5.2.1 Setup 29
 - 5.2.2 Connection 30
 - 5.3 Tips for the user 31
 - 5.3.1 Preparing the device 31
 - 5.3.2 Adjustable parameters for baking/cooking: 31
 - 5.3.3 Using casts for baking / grill for baking 32
 - 5.3.4 How the cooking / baking process works 33
 - 5.4 Cooking methods 35
- 6. Cleaning and maintenance 38**
 - 6.1 Safety advice 38
 - 6.2 Cleaning 38
 - 6.3 Safety instructions for maintenance 38
- 7. Possible Malfunctions 39**
- 8. Waste disposal 40**

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.

Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.



CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.



NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.



WARNING! Hot surface!

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.



NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device.

The manufacturer **bears no liability** for damage and malfunctions resulting from:

- failure to follow the instructions contained in this document concerning transport, storage, activation, operation, cleaning and maintenance;
- use of the product in a manner inconsistent with its intended function;
- unauthorized changes to the device's construction;
- use of unauthorized spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.

We certify this in the EC declaration of conformity.

If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.



CAUTION!

- Please keep these instructions and give them to future owners of the device.
- All people using the device should follow the instructions and tips contained in these instructions.
- Only use the device indoors.

2.3 Intended use



CAUTION!

The device has been designed and built for commercial use and should be operated only by qualified personnel in kitchen facilities.

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The **convection oven** is designed for the following purposes:

- preparation of meat, fish and vegetables;
- baking of bread, cakes and pies;
- heating of food;
- defrosting of frozen products;
- roasting;
- preparation of chilled and frozen foods.

The **convection oven** should **not** be used for:

- heating of premises;
- drying of clothes;
- storage of combustible objects;
- warming and heating of inflammable, hazardous to health, easily volatilizing or other liquids or substances of similar effect.



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

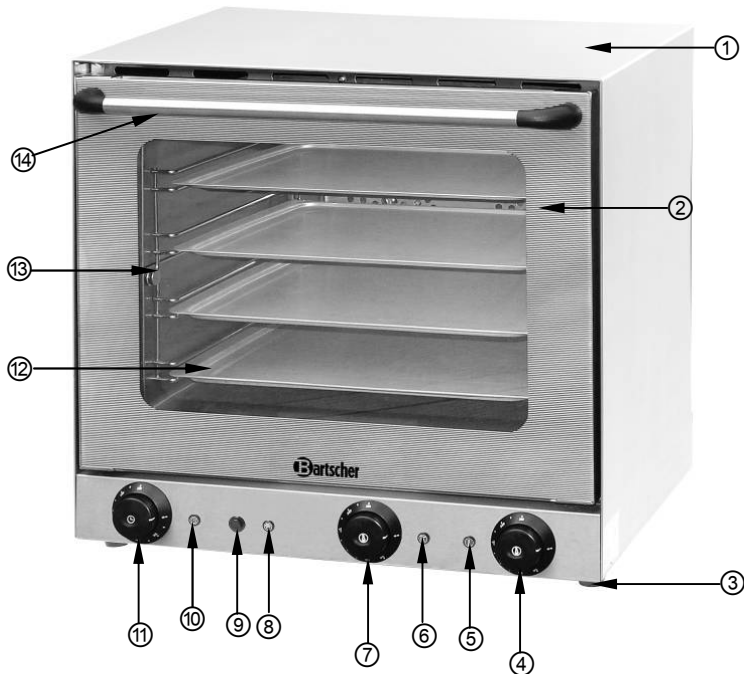
Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Overview of parts



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| ① Housing | ⑧ Steam cooking control light |
| ② Glass pane door | ⑨ Steam cooking button |
| ③ Feet | ⑩ Time dial |
| ④ Convection air temperature dial | ⑪ Main regulator dial and time dial. |
| ⑤ Convection air control light | ⑫ Baking tray |
| ⑥ Grill function control light | ⑬ Shelf guides |
| ⑦ Grill temperature dial | ⑭ Glass pane door handle |

4.2 Technical specification

Name	Convection oven AT 120 with grill and steam cooking functionality
Code-no.:	A120788
Construction:	housing and baking chamber: stainless steel
Temperature range	0 °C to 300 °C
Time range	0 – 120 min.
Power:	2.67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Grilling power:	2.0 kW
Dedicated water supply:	3/4 inch
Guides:	4 (433 x 333 mm)
Distance between trays:	70 mm
Dimensions:	W 597 x D 618 x H 570 mm
Weight:	39.0 kg
Accessories:	4 baking trays (W 435 x D 315 x H 10 mm)

We reserve the right to make technical changes!

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions



WARNING! Risk of electric shock!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never remove the power cable by pulling the cable itself; always grab the plug housing.

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled.
- Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.

- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not move or tilt the device when in operation.
- **Never** use the device with wet or moist hands.
- **Never** leave the device unattended when in use.

5.2 Instructions for installation



CAUTION!

All installation maintenance and repair work should be performed by an authorized professional!

5.2.1 Setup

- Unpack the device and remove all packing material.
- Attach the included feet and adjust their height by screwing them in or out.
Do not activate the device without feet attached.
- Carefully remove the protective film from the device's internal walls to avoid leaving glue. If any glue remains, remove it with an appropriate solvent.
- Put the device in a safe place, on a flat surface capable of supporting the device's weight when full and resistant to heat.
- **Never** place the device on a flammable surface.
- Do not place the device near an open flame, electric oven, heater or other source of heat.
- Do not place the device near walls or other objects made of flammable materials. Maintain a minimum distance of 10 cm on all sides. Leave enough space to open the glass pane door and for the person operating the device.
- Place the device to avoid blocking the flow of air through the ventilation ducts at the rear of the device.
- Do not place any objects on the device.



NOTE!

The device is not designed for serial installation!

5.2.2 Connection

Electrical connection




WARNING! Hazard via electrical current!

Improper installation of the device may result in injuries! Before installation, compare the parameters of the local power grid with the specifications on the device's rating table.

Only connect the device in case of full compliance!

- Prior to connecting the device to a power source, ensure that the voltage and frequency values on the rating table are consistent with the existing electrical installations.

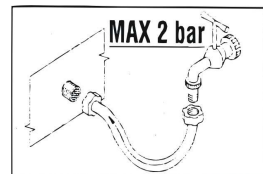
Voltage tolerance is $\pm 10\%$.

- The device must be connected to **both groundings** whose ratings adhere to those in the relevant regulations. The button is located at the rear of the device .
- The electrical socket circuit must be secured to a minimum of 16A. Connect the device directly to a wall socket, do not use splitters or power strips.
- Place the device so that the plug is easily accessible to quickly disconnect the device if the need arises.

Water connection

- A potable water connection must be located at the rear of the device.
- Prior to connecting the device, pour in enough water to remove any remaining dirt that may have entered the magnetic valves.
- To ensure the device's uninterrupted operation, prevent the formation of limescale in the chamber. To do so, use **water with a hardness of 0.5 to 5°F**. For harder water, install a water softener.
- Connect a pressure hose to the inflow pipe (3/4") located at the rear of the device. Connect the other end of the pressure hose to the **cold water** installation using the stopcock.

- The water supply should have a pressure value between **50kPa (0.5 bar)** and **200kPa (2 bars)**. If the entry pressure exceeds 200 kPa (2 bars), install a **pressure reducer**.



Drainage

- The drainage valve is located at the rear of the device. Use a hard or flexible pipe and connect it to an open drain. The diameter of the pipe cannot be smaller than the diameter of the drainage pipe at the rear of the device, and the length can not exceed 1 m.
- The drainage pipe must be at least 20 cm above the outflow point for water to flow freely.
- Avoid kinks in elastic hoses and damage to metal pipes.

5.3 Tips for the user

5.3.1 Preparing the device

- Before use, clean the device's interior and exterior using a moist cloth and mild cleaning agent. Rinse with clean water.
- To remove any unwanted odours coming from the device's thermal insulation, before using the device for the first time heat it up without food products inside according to the instructions contained in "**Setup**". Select the highest temperature setting and longest time. A small amount of smoke and/or unpleasant odour may be produced. This is normal during first use and should not recur. Next, open the glass pane door to allow all the smoke to escape.
- Use a mild cleaning agent to wash the baking trays and grill. Next, rinse them in clean water and dry with a soft, dry cloth.

5.3.2 Adjustable parameters for baking/cooking:

- **Temperature**
- **Time**
- **Quantity**
- **Steam**

▪ **Temperature**

Precise temperature settings guarantee proper cooking of dishes both on the outside and inside.

Too low temperatures cause dishes to dry out rather than cook / bake properly.

Too high temperatures can cause dishes to burn on the outside while the inside remains uncooked (which is sometimes the desired result when cooking some meat).

- **Time**

This variable depends on the quantity of food in the oven. The more to be cooked, the longer time needed to cook and vice-versa.

Too short cooking time, in comparison to proper cooking time, does not allow for dishes to cook thoroughly; too much time in the oven results in dishes burning on the outside.

- **Quantity**

The amount of food to be cooked influences the time needed to cook / bake. A greater quantity of food requires a longer preparation time and vice-versa.

- **Steam**

Steam is activated by briefly pressing and holding (max. 3 sec.) the steam cooking button on the control panel. Water is sprayed at regular intervals into the baking chamber.

The steam control light comes on.

Water is sprayed into the baking chamber until the steam button is released.



NOTE!

The steam cooking button should only be held for a short time (max. 3 sec.) to avoid water from pooling at the bottom of the convection oven.

5.3.3 Using casts for baking / grill for baking

We recommend using:

Aluminum baking casts for baking and unfrozen bread,

Steel baking casts for starters, meat, fish, potatoes,

Grill for baking for browning meat, such as pork chops, sausage, baked sausage, and for frozen products such as frozen pizza, bread rolls, baguettes.



NOTE!

Use only heat-resistant casts. Follow the manufacturer's instructions!

5.3.4 How the cooking / baking process works



WARNING! Danger of burns!

When in use, some parts of the device get very hot.

Always use the handle to open and close the oven door.

Wear protective gloves when operating the oven.

❖ **The baking process in a convection oven is based on the circulation of air.**

The process of cooking / baking in the convection oven takes place through the circulation of hot air inside the oven. This circulation enables an even cooking process owing to even distribution of heat.

A benefit of the convection oven is that it can be used to cook several dishes simultaneously (if the temperature for their preparation is the same) without the risk of mixing tastes and flavors.



NOTE!

Pre-heat the oven prior to every use for best results. Set the temperature to approx. 30 °C higher than the desired temperature, then adjust it after placing the food to be cooked inside the convection oven. This will allow for even cooking.

- Turn the device on using the **main regulator dial/time dial** (set the desired temperature by turning the dial clockwise). The **green operating control light** will come on, the internal lighting will be activated and the ventilator motors will begin operating after the dial is turned.
- Set the desired temperature using the **temperature regulator dial**. The **green heating control light** will come on. After the set temperature is reached, the green heating control light will go off, and will come on again when the temperature inside the baking chamber falls.
- After the set temperature is reached, food products may be placed inside the baking chamber of the convection oven.
- Four baking trays can be placed on the four guides located inside the convection oven. When placing food inside the device, remember to maintain a distance of **at least 40 mm** between food and trays to ensure optimum distribution of heat in the baking chamber.
- After the set time has elapsed an audio signal will sound, the green operation control light will go off and the device will automatically shut down.
- Remove the prepared dishes.
- If the device will no longer be used, turn it off (turn the **main regulator dial/time dial** and **temperature dial** to the position marked “0”) and remove its plug from the socket.

❖ Grilling with adjustable power levels

The process of grilling takes place through the emanation of heat by an electric element. The temperature reached by infrared heating is very high, and heat emission flows from top to bottom, colouring the surfaces of dishes quickly.



NOTE!

The grill function may only be used separately. It is necessary to stop the convection function (hot air), as these two functions cannot be used simultaneously!

The strength of the grill heating element can be regulated from its minimum to maximum level in order to brown or broil dishes as desired.

Grilling should be done with the door closed to avoid the emission of odours and smoke.

- Turn the device on using the **main regulator dial/time dial** (set the desired temperature by turning the dial clockwise). The **green operating control light** will come on, the internal lighting will be activated and the ventilator motors will begin operating after the dial is turned.
- Use the **grill temperature dial** to set the desired grilling function temperature (to 300 °C). The **green grilling function control light** will come on. After the set temperature is reached it will go off, then come on again when the temperature in the baking chamber falls.
- Coat the food to be cooked in a light layer of oil, place the dishes on the cooking grid and insert into the oven at the proper position, which is generally nearest the grill heating element.
- Insert the drippings tray under the cooking grid.
- Monitor the grilling/baking process as food can burn quickly due to the high temperatures involved in the process.
- When the upper portion of the dishes browns, open the oven door, remove the cooking grid, turn the dish over and replace in the oven to cook it on the other side.
- The grill heating elements may be used to bake or broil dishes which have previously been cooked or baked.



ATTENTION!

The device is equipped with **protection from overheating**, which activates at 320°C and turns the device off. If this function is activated, the device must be left to cool for a time. Next, press the **RESET** button at the rear of the device to enable it to resume operation.

5.4 Cooking methods

❖ First dishes

Lasagne, pasta bake, Cannelloni should be cooked at a temperature between 185 °C - 190 °C. In order to achieve a golden yellow crust, the temperature at the end of cooking process should be increased to 220 °C - 230 °C.

❖ Roasting

Beef, pork, chicken, turkey, lamb. Run the process at a temperature of 180 °C to ensure that the meat is thoroughly roasted. In the final phase, the meat should be scorched for a few minutes at a temperature of 240 °C - 250 °C to dry out.

❖ Browning of meat

Chop, steak, sausages, hamburgers.

Insert the grill grate together with food to be roasted, slightly smeared with oil. Slide a drip tray under the grill grate. Roast at 220 °C - 230 °C. In the final phase increase temperature to 280 °C for a few minutes so that the dishes be slightly browned.

❖ Roast beef

Roast at a temperature of 220 °C.

❖ Fish

Roast plaice, cod, hake at a temperature of 200 °C.

❖ Roast potatoes

Roast at a temperature of 170 °C -180 °C.

❖ Pastries

Normally, carry out baking at a temperature of 180 °C. Avoid opening the convection oven door during the baking process.

❖ Bread

Bake at a temperature of 200 °C.

❖ Cooking of frozen products

Let the frozen bread defrost and bake it at a temperature of 200 °C.

Pre-baked, frozen pizza should be slid into the hot oven in still frozen state and be baked at a given temperature for a few minutes. **Follow the instructions of the manufacturer on the packaging!**

❖ **Roll/toast**

Warm up at 220 °C.

❖ **Warming up of the meals**

Process the meals at ca. 150 °C.

❖ **Defrosting of the meals**

Defrost at 80 °C.

Cooking/baking table

Roasted/baked product		Temperature in °C	Cooking time in min ca.
Pastries	Cakes	135 – 160	depending on the weight
	Biscuits	160 – 175	25 – 35
	Small cakes	175	15 – 20
Cakes with yeast/baking powder	Cherry cake	175	
	Fruit pie	220	
	Puff pastry	210	
	Shortcrust pastry	200 – 225	
	Cake	175	40 - 50
Baked goods	Meringues	100	100 – 130
	Biscuits	175	15 – 20
	Shortcrust biscuits	150 – 175	5
	Fruit cakes	200	8
	Croissants	180	18 – 20
Pudding	Bread/butter soufflé	175 – 190	45
	Egg custard	165	45
	Fruit pudding	160	45
First dishes	Stuffed cannelloni	190	20
	Egg soufflé	185	25
	Lasagna	190	27
	Macaroni soufflé	190	40

Roasted/baked product		Temperature in °C	Cooking time in min ca.
Fast roasts	Bratwursts (lean)	225	10 – 15 min
	Roast joints	225	15 – 30 min
	Liver	250	10 – 15 min
	Roast sirloin	250	15 – 30 min
	Chicken breasts	200	30 min
Meat	Well roasted turkey * until the last 30 minutes of cooking	160 – 175	
	**during the last 30 minutes of cooking	175 – 200	30 min per kg
	Lamb pink		
	Haunch 5 – 2 kg	175	50 min per kg
	Roast lamb	175	30 min per kg
	Lamb shoulder	175	50 min per kg
	Thoroughly roasted pork		
	Ham more than 2 kg	175	50 min per kg
	Loin and shoulder	175	60 min per kg
	Beef medium		
	Beef tenderloin 2 kg	175	30 min per kg
	Roast beef	175	30 min per kg
	Fillet steak	175 – 200	20 min per kg
	Chicken 2 kg golden yellow roasted and stewed	175	50 min per kg
	Duck 2 kg with juice, not dry	180	60 min per kg
Wild	Wild rabbit 2 kg	175	60 – 90 min
	Deer	170 – 200	90 min
	Pheasant	175 – 200	35 – 90 min
Side dishes	Fried potatoes, crispy	175	60 min
	Braised potatoes thoroughly cooked with sauce	150 – 175	30 min per kg
Fish	Filletts (small)	200	15 – 20 min
	Fish 1 ½ kg	200	30 – 40 min

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power supply and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.



CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets.

Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- Clean the device after each use to prevent burning of residues from baking or roasting.
- Clean the device inside and outside with a damp soft cloth and mild detergent.
- For heavy stains, use commercially available oven cleaners.
- Clean the baking trays with paper towels or a damp cloth. Put a little oil on the baking tray in order to remove stubborn residues and let them soak for about 5 to 10 minutes. Then wipe with a damp cloth or kitchen paper.
- Clean the applied accessories such as grill grate, baking mold, etc. under running warm water with a soft cloth or sponge and mild detergent. Rinse with clean water and dry it thoroughly.
- **Never** clean the device with sharp or hard kitchen utensils and **never** use any kind of abrasive cleaning agents to avoid damaging the surface of the device.
- Use soft dry cloth for drying and polishing the surface after cleaning.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Inspect the power cable regularly for damage. Never use the device if the cable is damaged. If the power cable is damaged, have an authorised service center or qualified electrician replace it.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

Problem	Cause	Remedy
Device connected to the power supply, but the green operation control lamp is not lit.	<ul style="list-style-type: none"> • Mains plug not inserted properly. • Main/time control knob not set. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disconnect mains plug and insert it properly. • Set the main/time control knob.
Device connected to the power supply, but does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature not set. • Heating element is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature not set. • Heating element is defective.
Device is connected to power supply, but does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Overheating protection device has tripped. 	<ul style="list-style-type: none"> • Let the device cool down. Press the RESET button at the rear. When overheating protection device trips, contact service or notify your dealer.
Cooking/roasting result is uneven.	<ul style="list-style-type: none"> • Fan is defective. • Temperature control knob is defective. • Distance between food and baking tray above the food is too low. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact a dealer • Contact a dealer • Keep the minimum distance of 40 mm.
Cooking cavity lamp is defective.	<ul style="list-style-type: none"> • Light bulb is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disconnect the device from the power supply and let it cool down. Unscrew the bulb and replace it with the one having the same technical characteristics (220 V, 15 W).

If you cannot eliminate the malfunction:

- Disconnect the device from the power supply (pull the plug!),
- Do **not** open the housing,
- Notify customer service or contact a dealer.

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

FRANÇAIS

Traduction du mode d'emploi original



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

1. Généralités.....	42
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	42
1.2 Explication des symboles	42
1.3 Responsabilité et garantie	43
1.4 Protection des droits d'auteur.....	43
1.5 Déclaration de conformité	43
2. Sécurité	44
2.1 Généralités.....	44
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	44
2.3 Utilisation conforme.....	45
3. Transport, emballage et stockage	46
3.1 Inspection suite au transport	46
3.2 Emballage	46
3.3 Stockage	46
4. Données techniques	47
4.1 Aperçu des composants.....	47
4.2 Indications techniques.....	48
5. Installation et utilisation	48
5.1 Consignes de sécurité.....	48
5.2 Indications pour l'installateur	49
5.2.1 Installation	49
5.2.2 Raccordement	50
5.3 Mode d'emploi.....	51
5.3.1 Avant la première utilisation	51
5.3.2 Les différents réglages de cuisson :	51
5.3.3 Utilisation des moules / grilles de cuisson	52
5.3.4 Modes de cuisson.....	53
5.4 Méthodes de cuisson	55
6. Nettoyage et maintenance.....	58
6.1 Consignes de sécurité.....	58
6.2 Nettoyage.....	58
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	58
7. Anomalies de fonctionnement	59
8. Elimination des éléments usés	60

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

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

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service.

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** des dommages et dysfonctionnements occasionnés par :

- le non respect des indications mentionnées dans ce mode d'emploi, au sujet du transport, du stockage, de l'exploitation, du nettoyage et de l'entretien de l'appareil ;
- une utilisation incorrecte de l'appareil ;
- des réparations personnelles effectuées sur l'appareil ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne.

Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles.

Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le four à convection est conçu pour les actions suivantes :

- préparer la viande, le poisson et les légumes ;
- cuire le pain, les gâteaux et les entremets ;
- chauffer des plats cuisinés ;
- décongeler des produits surgelés ;
- griller ;
- préparer des plats froids ou surgelés.

Il est interdit d'utiliser le **four à convection** pour :

- chauffer les locaux ;
- sécher les vêtements ;
- stocker des matériaux inflammables ;
- stocker et chauffer des liquides et des matériaux inflammables, toxiques et volatiles.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

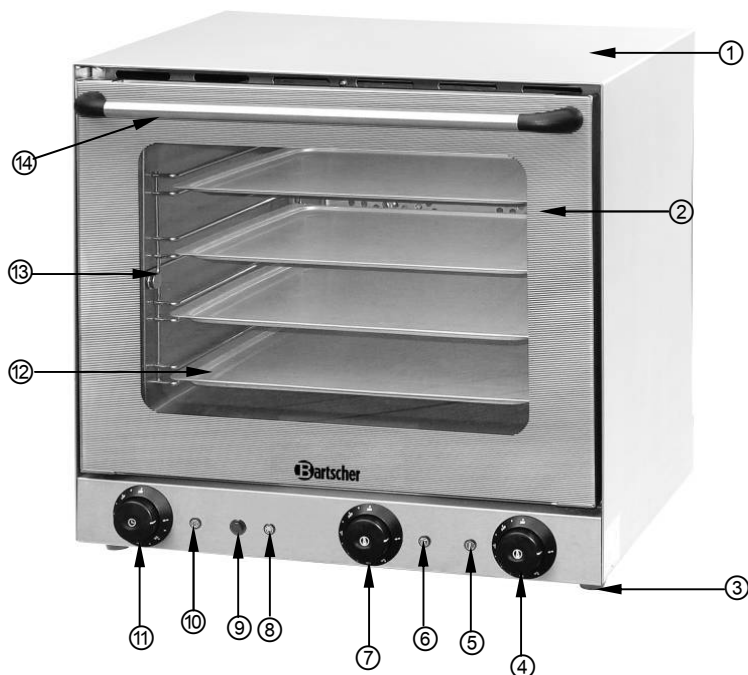
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants



- | | |
|--|---|
| ① Encadrement | ⑧ Voyant de la fonction vapeur |
| ② Porte en verre | ⑨ Bouton de la fonction vapeur |
| ③ Pieds | ⑩ Témoin de la minuterie |
| ④ Bouton de réglage de la température de la fonction chaleur tournante | ⑪ Interrupteur général/ bouton de la minuterie. |
| ⑤ Voyant de la fonction chaleur tournante | ⑫ Plaque de cuisson |
| ⑥ Voyant de la fonction grill | ⑬ Glissière des plaques |
| ⑦ Bouton de réglage de la température du grill | ⑭ Poignée de la porte en verre |

4.2 Indications techniques

Nom	Four à convection AT 120 avec options grill et vapeur
Art. N°:	A120788
Confection :	encadrement et enceinte du four : inox
Plages de réglage de la température	0 °C à 300 °C
Plages de réglage de la minuterie	0 – 120 min.
Valeurs de raccordement :	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Puissance du grill :	2,0 kW
Raccordement à l'eau dure :	3/4 pouce
Glissières :	4 (433 x 333 mm)
Espacement entre les étages :	70 mm
Dimensions :	larg. 597 x prof. 618 x H. 570 mm
Poids :	39,0 kg
Accessoires :	4 plaques de cuisson (larg. 435 x prof. 315 x H. 10 mm)

Sous réserve de modifications !

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas déplacer ou incliner l'appareil en cours de fonctionnement.
- **Ne jamais** utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

5.2 Indications pour l'installateur



ATTENTION !

Tous les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne peuvent être effectués que par un installateur agréé !

5.2.1 Installation

- Déballez l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage.
- Monter les pieds fournis sur l'appareil et en régler la hauteur en les vissant ou en les dévissant. **Ne pas utiliser l'appareil sans ses pieds.**
- Retirer délicatement le film de protection des parois extérieures en évitant de laisser des résidus de colle. Si des résidus de colle persistent, les retirer avec un solvant adapté.
- Placer l'appareil dans un lieu sûr, sur une surface plane pouvant supporter le poids maximal de l'appareil et résistant à la chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, de fours électriques ou à gaz ou de toute autre source de chaleur.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de murs ou de tout élément conçu en matériau inflammable. Conserver un espacement de 10 cm minimum de chaque côté de l'appareil. Conserver suffisamment d'espace pour ouvrir la porte en verre pour permettre l'exploitation de l'appareil.
- Placer l'appareil de telle sorte que les ouvertures de ventilation situées à l'arrière de l'appareil ne soient pas obstruées.
- Ne pas placer d'objets sur l'appareil.



REMARQUE !

L'appareil n'est pas conçu pour la construction et les chaînes de production !

5.2.2 Raccordement


Raccordement électrique



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

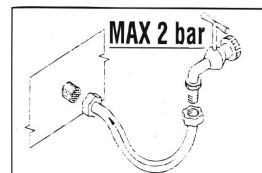
En cas de mauvaise installation, l'appareil peut entraîner des dommages corporels ! Avant l'installation, comparer les valeurs du réseau électriques avec les données techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de compatibilité totale !

- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique concordent avec les valeurs du réseau électrique en place.
Une différence de tension de $\pm 10\%$ est tolérée.
- L'appareil doit être raccordé à un circuit à **compensation potentielle** (prise terre), dont l'efficacité repose sur le respect des règles de conformité locales. Le fermoir se trouve à l'arrière de l'appareil .
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Le raccordement ne peut être effectué que sur une prise murale. Ne pas utiliser de rallonge ou de multiprises.
- Installer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible afin de pouvoir la débrancher rapidement en cas de besoin.

Raccordement à l'eau

- Un raccordement à l'eau potable doit se trouver à proximité de l'appareil.
- Avant de raccorder l'appareil, laisser l'eau du robinet s'écouler afin d'éliminer tout risque de contamination par les résidus contenus dans l'eau, pouvant entrer dans l'électrovanne.
- Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, éviter la formation de dépôt calcaire dans l'enceinte. Par conséquent, la dureté de l'eau raccordée à l'appareil doit être comprise **entre 0,5 et 5°F**. Pour toute valeur supérieure, installer un adoucisseur d'eau.
- Raccorder un tuyau flexible au raccord d'eau situé à l'arrière de l'appareil (3/4"). Raccorder l'autre extrémité du tuyau flexible **au branchement d'eau froide** avec la vanne hydraulique.
- La pression de l'eau à l'endroit du raccordement doit être comprise entre **50kPa (0,5 bar) et 200kPa (2 bar)**. Si la pression est supérieure à 200 kPa (2 bar), utiliser un **réducteur de pression**.



Evacuation de l'eau de condensation

- L'évacuation de l'eau de condensation se trouve à l'arrière de l'appareil. Raccorder la sortie avec un tuyau flexible ou rigide à un conduit d'évacuation d'eau ouvert. Le diamètre du tuyau ne doit pas être inférieur au diamètre de la sortie d'évacuation d'eau de l'appareil et ne doit pas dépasser 1 m de long.
- La sortie d'évacuation de l'appareil doit se trouver à au moins 20 cm au-dessus du niveau du conduit d'évacuation pour permettre à l'eau de s'écouler librement.
- Eviter de plier les tuyaux souples et de couvrir les tuyaux en métal.

5.3 Mode d'emploi

5.3.1 Avant la première utilisation

- Avant de démarrer l'appareil, bien le nettoyer à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux. Bien rincer l'appareil à l'eau claire.
- Pour éliminer les mauvaises odeurs éventuelles provenant de l'isolation thermique, faire chauffer l'appareil à vide en suivant les instructions présentées au paragraphe « **Réglages** ». Sélectionner la température maximale et le temps de cuisson le plus long. De la fumée ou des mauvaises odeurs peuvent apparaître. Cela est normal lors de la première utilisation et ne devrait pas se reproduire par la suite. Ouvrir ensuite la porte en verre pour évacuer totalement la fumée.
- Laver les plaques de cuisson et la grille avec un détergent doux. Bien rincer les éléments à l'eau claire et les sécher avec un chiffon souple et sec.

5.3.2 Les différents réglages de cuisson :

- **Température**
- **Temps de cuisson**
- **Quantité**
- **Vapeur**

- **Température**

Un réglage fin de la température permet de cuire les aliments à température égale à l'intérieur et à l'extérieur.

Une température trop faible assèche les aliments plutôt qu'elle ne les cuit.

Au contraire, une température trop élevée peut brûler la surface du plat et laisser l'intérieur cru (un effet qui peut être recherché pour certaines cuissons, notamment pour la cuisson de la viande).

▪ Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la quantité d'aliments à cuire.

Plus la quantité est grande, plus le temps de cuisson est long et *vice versa*.

Si le temps de cuisson est inférieur au temps de cuisson recommandé, le plat ne sera pas cuit complètement ; si le temps de cuisson est supérieur au temps de cuisson recommandé, cela peut brûler la surface extérieure du plat.

▪ Quantité

La quantité d'aliments influence le temps de cuisson. Plus la quantité d'aliments à cuire est importante, plus le temps de cuisson est long, et *vice versa*.

▪ Vapeur

La vapeur se déclenche en appuyant brièvement (max. 3 sec.) sur le bouton de la fonction vapeur situé sur le panneau de commandes. Après avoir appuyé sur le bouton, de l'eau est injectée périodiquement dans l'enceinte de cuisson.

Le voyant de la fonction vapeur est allumé.

L'injection d'eau dans l'enceinte de cuisson s'effectue pendant tout le temps où le bouton de la fonction vapeur est activé.



REMARQUE !

Laisser la bouton de la fonction vapeur activé pendant une courte durée (max. 3 sec.), car sinon l'excès d'eau s'accumule au fond du four à convection.

5.3.3 Utilisation des moules / grilles de cuisson

Nous recommandons d'utiliser :

des moules en aluminium pour la cuisson de pâtisseries et la décongélation du pain,

des moules en acier pour les hors d'œuvre, la viande, le poisson et les pommes de terre,

une grille de cuisson pour cuire et dorer la viande (pour les escalopes, les saucisses, les merguez par exemple), et les produits surgelés (ex: pizza, petits pains, baguettes).



REMARQUE !

Utiliser uniquement des moules résistants à la chaleur. Respecter les indications du fabricant !

5.3.4 Modes de cuisson



ATTENTION ! Risque de brûlure !

Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes lorsqu'il est en marche. Pour ouvrir et fermer le four à convection, toujours utiliser la poignée de la porte. Utiliser des gants de protection quand l'appareil est en marche.

❖ Cuisson dans le four à convection en mode chaleur tournante.

Le four à convection fonctionne selon le principe de la circulation de l'air chaud à l'intérieur de l'appareil. Cela permet une cuisson uniforme grâce à une répartition homogène de la température.

L'avantage du four à convection réside dans le fait qu'il est possible de cuire plusieurs plats simultanément (si la température de cuisson est la même pour tous) sans risque de mélanger les différents goûts.



REMARQUE !

Avant chaque utilisation, bien préchauffer le four. Régler la température à environ 30°C de plus que la température de cuisson et l'abaïsser lors du chargement des plats dans le four à convection, ce qui rend la cuisson uniforme.

- Allumer l'appareil avec l'**interrupteur général / bouton de réglage de la minuterie** (régler la température de cuisson en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre). Le **voyant vert de mise sous tension** s'allume et l'éclairage intérieur et les moteurs des ventilateurs s'activent dès lors que le bouton de réglage est activé.
- Régler la température souhaitée avec le **bouton de réglage de la température**. Le **voyant vert de chauffe** s'allume. Une fois la température sélectionnée atteinte, le voyant vert de chauffe s'éteint, puis se rallume dès lors que la température intérieure de l'enceinte de cuisson chute.
- Une fois la température sélectionnée atteinte, placer les plats à cuire dans le four à convection.
- Il est possible d'utiliser les 4 glissières du four à convection pour y placer les 4 plaques de cuisson. En plaçant les plats dans le four, veiller à conserver un espace **minimum de 40 mm** entre le haut du plat à cuire et la plaque de cuisson du dessus, pour permettre une circulation optimale de l'air dans l'enceinte du four.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, le voyant de mise sous tension s'éteint et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Retirer les plats cuits du four.
- Si l'appareil ne doit plus être utilisé, l'éteindre (placer l'**interrupteur général / bouton de réglage de la minuterie** et le **bouton de réglage de la température** en position « 0 ») et le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

❖ Fonction grill avec réglage de la puissance

La fonction grill fonctionne grâce la radiation de la chaleur issue des éléments chauffants électriques à incandescence. La température produite par radiation infrarouge peut être très élevée et la chaleur est diffusée dans un sens unidirectionnel, à savoir de haut en bas, ce qui permet de dorer le dessus des plats instantanément.



REMARQUE !

La fonction grill ne peut être utilisée qu'indépendamment. Eteindre au préalable la fonction chaleur tournante car les deux fonctions ne peuvent être mises en route simultanément !

La puissance des éléments de chauffage du grill peut être réglée entre les valeurs minimum et maximum, ce qui permet de dorer les plats pour un effet doré ou brun.

La fonction grill se fait avec la porte du four fermée pour empêcher que les odeurs et la fumée ne sortent.

- Allumer l'appareil avec l'**interrupteur général / bouton de réglage de la minuterie** (régler la température de cuisson en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre). Le **voyant vert de mise sous tension** s'allume et l'éclairage intérieur et les moteurs des ventilateurs s'activent dès lors que le bouton de réglage est activé.
- Régler la température de la fonction grill (jusqu'à 300°C) avec le **bouton de réglage de la température du grill**. Le **voyant de la fonction grill** s'allume. Une fois la température sélectionnée atteinte, le voyant s'éteint, puis se rallume lorsque la température de l'enceinte de cuisson chute.
- Une fois la température sélectionnée atteinte, placer la grille contenant les plats à griller (viande, poisson, légumes) préalablement badigeonnés d'un filet d'huile, au niveau souhaité. Le niveau le plus souvent utilisé est le niveau le plus proche des éléments de chauffage du grill.
- Placer une plaque de cuisson sous la grille pour récupérer les graisses.
- Vérifier la cuisson en permanence, car le rayonnement thermique est très important et peut facilement brûler les plats.
- Une fois les plats grillés, ouvrir la porte du four à convection, retirer la grille, retourner les aliments et replacer l'ensemble dans le four pour faire griller la deuxième face des aliments.
- L'élément de chauffage du grill peut aussi être utilisé pour gratiner les plats afin d'obtenir un effet doré à la surface des plats en fin de cuisson.



ATTENTION !

L'appareil est équipé d'un **système anti-surchauffe** qui s'active lorsque l'appareil atteint 320°C et éteint automatiquement l'appareil. Lorsque le système anti-surchauffe s'active, laisser l'appareil refroidir pendant un certain temps, puis appuyer sur la touche **RESET** à l'arrière de l'appareil pour continuer à l'utiliser normalement.

5.4 Méthodes de cuisson

❖ Plats cuisinés

Cuire les lasagnes, gratins de pâtes, et autres cannelloni à 185 °C - 190 °C. Pour que le dessus du plat dore, augmenter la température à 220 °C – 230 °C en fin de cuisson.

❖ Rôtis

Cuire le bœuf, le porc, le poulet, la dinde et l'agneau à 180 °C pour obtenir un bon effet rôti de la viande. Pour que la viande sèche, cuire quelques minutes à 240 °C – 250 °C à la dernière étape.

❖ Grillades de viande

Boulettes, escalope, saucisses, hamburger.

Faire glisser la grille dans le four avec les aliments à cuire dessus, badigeonnés d'un filet d'huile. Sous la grille, placer une lèchefrite pour récupérer la graisse. Faire griller à 220 °C – 230 °C. Augmenter la température à 280 °C pendant quelques minutes en fin de cuisson pour bien faire dorer les aliments.

❖ Roastbeef

Cuire à 220 °C.

❖ Poisson

Cuire le carrelet, le cabillaud et le merlu à 200 °C.

❖ Pommes de terre rôties

Cuire entre 170 °C -180 °C

❖ Gâteaux

De manière générale, cuire à 180 °C. Eviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.

❖ Pain

Cuire à 200 °C.

❖ Cuisson des produits surgelés

Décongeler et cuire le pain surgelé à 200 °C.

Placer les pizzas précuites surgelées encore congelées dans le four à convection et les cuire pendant quelques minutes à la température indiquée. **Respecter les indications du fabricant mentionnées sur l'emballage !**

❖ **Petits pains / toasts**

Griller à 220 °C.

❖ **Réchauffer les plats**

Préparer les plats à env. 150 °C.

❖ **Décongeler les plats**

Décongeler à 80 °C.

Tableau de cuisson

Produit		Température en °C	Temps de cuisson en min. env.
Gâteaux	Entremets	135 – 160	fonction du poids
	Génoise	160 – 175	25 – 35
	Petits gâteaux	175	15 – 20
Gâteaux à base de levain / levure	Entremets aux cerises	175	
	Gâteau aux fruits	220	
	Pâte feuilletée	210	
	Sablés	200 – 225	
	Gâteau	175	40 - 50
Viennoiseries / biscuits	Meringues	100	100 – 130
	Cookies	175	15 – 20
	Biscuits	150 – 175	5
	Biscuits aux fruits	200	8
	Croissants	180	18 – 20
Pudding	Gratin pain / beurre	175 – 190	45
	Crème aux œufs	165	45
	Pudding aux fruits	160	45
Plats cuisinés	Cannelloni farcis	190	20
	Gratin aux œufs	185	25
	Lasagnes	190	27
	Gratin aux pâtes	190	40

Produit		Température en °C	Temps de cuisson en min. env.
Cuissons rapides	Saucisses cuites au four (maigres)	225	10 – 15 min.
	Rôti grillé	225	15 – 30 min.
	Foie	250	10 – 15 min.
	Rôti de bœuf	250	15 – 30 min.
	Blancs de poulet	200	30 min.
Viande	Dinde bien cuite *rôti pendant les 30 dernières minutes de cuisson	160 – 175	
	**30 dernières minutes de cuisson	175 – 200	30 min. par kg
	Gigot d'agneau		
	Cuisse 1,5 – 2 kg	175	50 min. par kg
	Rôti d'agneau	175	30 min. par kg
	Epaule d'agneau	175	50 min. par kg
	Porc bien cuit		
	Jambon de plus de 2 kg	175	50 min. par kg
	Aloyau et épaule	175	60 min. par kg
	Bœuf moyen		
	Bœuf farci 2 kg	175	30 min. par kg
	Rôti grillé	175	30 min. par kg
	Filet	175 – 200	20 min. par kg
	Poulet de 2 kg rôti et braisé	175	50 min. par kg
	Canard de 2 kg juteux et non sec	180	60 min. par kg
Gibier	Lièvre 2 kg	175	60 – 90 min.
	Cerf	170 – 200	90 min.
	Faisan	175 – 200	35 – 90 min.
Accompagnements	Pommes de terre rôties et craquantes	175	60 min.
	Pommes de terre fumées bien cuites en sauce	150 – 175	30 min. par kg
Poisson	Filets (petits)	200	15 – 20 min.
	Poisson d'1 ½ kg	200	30 – 40 min.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.

Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Après chaque utilisation de l'appareil, bien le nettoyer pour ne pas brûler les restes provenant de la cuisson précédente.
- Nettoyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide et un produit d'entretien neutre.
- Pour les taches difficiles, utiliser un produit d'entretien spécial four disponible dans le commerce.
- Nettoyer les plaques de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon souple et humide. Pour éliminer les taches difficiles sur la plaque, étaler une goutte d'huile sur l'endroit à nettoyer et laisser agir pendant 5 - 10 minutes. Nettoyer ensuite la plaque avec un chiffon humide ou du papier absorbant.
- Laver les accessoires utilisés comme la grille, les plaques de cuisson, etc. à l'eau chaude courante, et utiliser un chiffon souple ou une éponge avec un produit d'entretien neutre. Rincer les éléments à l'eau claire, puis bien les sécher.
- Ne **jamais** utiliser d'ustensiles pointus ou durs pour nettoyer l'appareil et ne **jamais** utiliser de produits nettoyants granuleux afin de ne pas endommager les surfaces de l'appareil.
- Une fois le nettoyage terminé, sécher et polir les surfaces avec un chiffon souple et sec.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Problème	Cause	Solution
L'appareil est raccordé à l'alimentation, mais le voyant vert de fonctionnement ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">• Fiche mal branchée.• Le bouton de régulation central / minuterie n'est pas allumé.	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher puis rebrancher la fiche correctement.• Régler le régulateur central / minuterie.
L'appareil est raccordé à l'alimentation, mais il ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• La température n'est pas sélectionnée.• Résistance défectueuse.	<ul style="list-style-type: none">• Régler la température.• Contacter le revendeur.
L'appareil est raccordé à l'alimentation, mais il ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Le système anti-surchauffe s'est activé.	<ul style="list-style-type: none">• Laisser l'appareil refroidir. Appuyer sur le bouton RESET situé à l'arrière de l'appareil. Si le système anti-surchauffe se déclenche à nouveau, contacter le service clients ou le revendeur.
La cuisson n'est pas homogène.	<ul style="list-style-type: none">• Ventilateur endommagé.• Régulateur de température endommagé.• Espacement insuffisant entre le plat et la plaque de cuisson du dessus.	<ul style="list-style-type: none">• Contacter le revendeur.• Contacter le revendeur.• Conserver un espacement minimum de 40 mm.
Eclairage du four endommagé.	<ul style="list-style-type: none">• Ampoule défectueuse.	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'appareil de l'alimentation et le laisser refroidir. Retirer l'ampoule et la remplacer par une neuve correspondant aux mêmes paramètres (220 V, 15 W).

Si le problème persiste :

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).
- **ne pas** ouvrir l'encadrement du four,
- contacter le service clients ou le revendeur.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

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

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

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

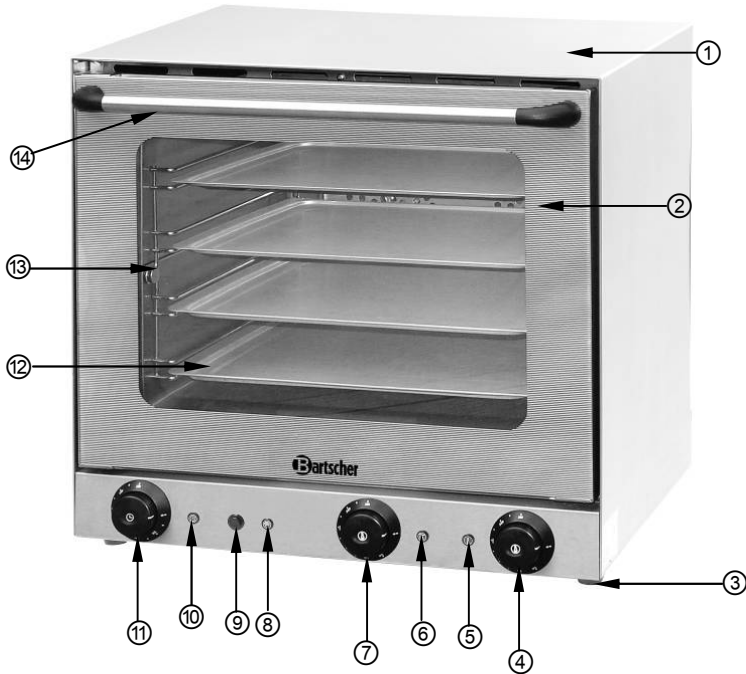
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

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!

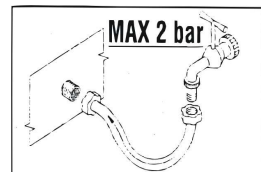
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje.

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

POLSKI
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi


Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

1. Informacje ogólne	202
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	202
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	202
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	203
1.4 Ochrona praw autorskich	203
1.5 Deklaracja zgodności	203
2. Bezpieczeństwo	204
2.1 Informacje ogólne	204
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia	204
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	205
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	206
3.1 Kontrola dostawy	206
3.2 Opakowanie	206
3.3 Magazynowanie	206
4. Parametry techniczne	207
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	207
4.2 Dane techniczne.....	208
5. Instalacja i obsługa	208
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	208
5.2 Wskazówki dla instalatora	209
5.2.1 Ustawienie	209
5.2.2 Podłączenie	210
5.3 Wskazówki dla użytkownika	211
5.3.1 Przygotowanie urządzenia	211
5.3.2 Zmienne parametry w przypadku zapiekania/pieczenia	211
5.3.3 Stosowanie form do pieczenia/rusztu do grillowania	212
5.3.4 Zasada procesu zapiekania/pieczenia.....	213
5.4 Sposoby zapiekania	215
6. Czyszczenie i konserwacja.....	218
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	218
6.2 Czyszczenie	218
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji	218
7. Możliwe usterki.....	219
8. Utylizacja.....	220

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Niemcy

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

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezpiecznej pracy urządzenia.



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosi poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejść odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi odnoszących się do transportu, składowania, uruchomienia, obsługi, czyszczenia i konserwacji;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem urządzenia;
- samodzielnego wprowadzania zmian konstrukcyjnych w urządzeniu;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i w kuchniach powinno być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Piec konwekcyjny jest przeznaczony do następujących zadań:

- przygotowywanie mięsa, ryb i warzyw;
- pieczenie chleba, ciast i tortów;
- podgrzewanie potraw;
- rozmrażanie zamrożonych produktów;
- zapiekanie;
- przygotowywanie schłodzonych i mrożonych potraw.

Pieca konwekcyjnego nie należy używać do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- suszenia ubrań;
- przechowywania palnych przedmiotów;
- do umieszczania i podgrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia i łatwo parujących cieczy względnie materiałów.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

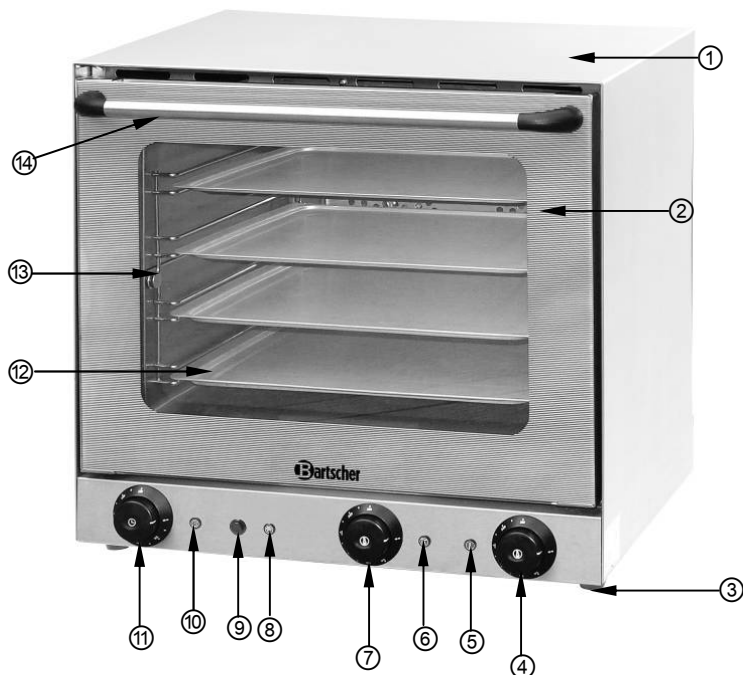
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



- | | |
|---|---|
| ① Obudowa | ⑧ Kontrolka nawilżania |
| ② Drzwi szklane | ⑨ Przycisk nawilżania |
| ③ Stopki | ⑩ Kontrolka regulatora czasu |
| ④ Pokrętko regulatora temperatury obiegu gorącego powietrza | ⑪ Pokrętko regulatora głównego/czasowego. |
| ⑤ Kontrolka funkcji obiegu gorącego powietrza | ⑫ Blacha do pieczenia |
| ⑥ Kontrolka funkcji grillowania | ⑬ Prowadnice na półki |
| ⑦ Pokrętko regulatora temperatury grillowania | ⑭ Uchwyt szklanych drzwi |

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Piec konwekcyjny AT 120 z opcją grillowania i nawilżania
Nr art.:	A120788
Wykonanie:	obudowa i komora pieca: stal szlachetna
Zakres regulacji temperatury:	0 °C do 300 °C
Zakres nastawy czasu:	0 – 120 min.
Wartości przyłączeniowe:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Moc dla grillowania:	2,0 kW
Sztywne przyłącze wodne:	3/4 cala
Prowadnice:	4 (433 x 333 mm)
Odstęp pomiędzy blachami:	70 mm
Wymiary:	szer. 597 x gł. 618 x wys. 570 mm
Ciężar:	39,0 kg
Wyposażenie:	4 blachy do pieczenia (szer. 435 x gł. 315 x wys. 10 mm)

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwycić za obudowę wtyczki.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.

- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Nie przesuwaj i nie przechylaj urządzenia podczas pracy.
- **Nigdy** nie obsługuj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiaj go bez nadzoru.

5.2 Wskazówki dla instalatora



OSTRZEŻENIE!

Wszelkie prace instalacyjne, konserwacyjne i naprawcze powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego instalatora!

5.2.1 Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i całkowicie usunąć materiał opakowaniowy.
- Zamontować przy urządzeniu dostarczone stopki i ustawić ich wysokość przez wkręcanie lub wykręcanie. **Nie uruchamiać urządzenia bez stopek.**
- Ostrożnie ściągnąć folię ochronną ze ścianek zewnętrznych tak, aby uniknąć pozostawiania resztek kleju. Jeśli pozostaną resztki kleju, należy je usunąć za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika.
- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu, na równym podłożu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia z pełnym załadunkiem i niewrażliwym na ciepło.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu ścian lub innych elementów z materiałów palnych. Ze wszystkich stron należy zachować co najmniej 10 cm odstęp. Pozostawić wystarczającą ilość miejsca na otwarcie szklanych drzwi i dla obsługującej osoby.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby nie ograniczać przepływu powietrza przez otwory wentylacyjne znajdujące się z tyłu.
- Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych przedmiotów.



WSKAZÓWKA!

Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy i układu szeregowego!

5.2.2 Podłączenie


Przyłącze elektryczne



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

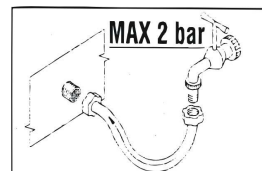
W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować szkody na ciele! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.
Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.
- Urządzenie musi być podłączone do **obwodu wyrównania potencjałów** (uziemiaenia), którego skuteczność odpowiada zaleceniom zawartym w obowiązujących przepisach. Zacisk znajduje się z tyłu urządzenia .
- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie co najmniej 16A. Podłączanie może mieć miejsce tylko bezpośrednio do gniazdka ściennego, zabrania się stosowania rozgałęźników lub gniazdek wielowęściowych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.

Przyłącze wody

- Przyłącze na instalacji wody pitnej musi znajdować się w pobliżu urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia należy zlać odpowiednią ilość wody, aby usunąć ewentualne pozostałości zanieczyszczeń, które mogłyby przedostać się do zaworów magnetycznych.
- W celu zapewnienia niezawodności działania urządzenia należy zapobiegać powstawaniu osadów z kamienia w komorze. W związku z tym do urządzenia powinna być doprowadzana **woda o twardości pomiędzy 0,5 i 5F**, w przypadku wyższych wartości należy zainstalować układ zmiękczenia wody.
- Do króćca przyłącza wody (3/4") znajdującego się z tyłu urządzenia podłączyć wąż ciśnieniowy. Drugi koniec węża ciśnieniowego podłączyć do **instalacji zimnej wody** za pośrednictwem zaworu odcinającego.
- Ciśnienie doprowadzanej wody powinno mieć wartość z przedziału **50kPa (0,5 bar) – 200kPa (2 bar)**. Jeśli ciśnienie wejściowe przekracza wartość 200 kPa (2 bar), należy zastosować **reduktor ciśnienia**.



Odptyw kondensatu wodnego

- Odptyw kondensatu wodnego znajduje się z tyłu urządzenia. Za pomocą sztywnego lub elastycznego przewodu należy go połączyć z otwartym odpływem kanalizacyjnym. Średnica przewodu nie może być mniejsza od średnicy rurki odpływowej w urządzeniu i długość odprowadzenia nie może przekraczać 1 m.
- Przewód odpływowy musi kończyć się min. 20 cm nad wlotem kanalizacji, aby woda mogła odpływać swobodnie.
- Należy unikać zaginania elastycznych przewodów i zakrzywiania przewodów metalowych.

5.3 Wskazówki dla użytkownika

5.3.1 Przygotowanie urządzenia

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy je oczyścić wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wilgotnej ściereczki z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Następnie dokładnie opłukać czystą wodą.
- W celu wyeliminowania ewentualnych niepożądanych zapachów pochodzących od izolacji termicznej, przed pierwszym zastosowaniem urządzenia należy rozgrzać bez potraw uwzględniając wskazówki zawarte w punkcie „**Ustawienia**”. Wybrać najwyższą nastawę temperatury i najdłuższy czas. Może pojawić się nieco dymu lub nieprzyjemny zapach. W przypadku pierwszego włączenia jest to normalne i nie powinno się powtórzyć. Następnie należy otworzyć szklane drzwi, aby usunąć pozostałości dymu.
- Stosując łagodny środek myjący umyć blachy do pieczenia i ruszt do grillowania. Następnie opłukać wymienione elementy czystą wodą i osuszyć za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

5.3.2 Zmienne parametry w przypadku zapiekania/pieczenia

- **Temperatura**
- **Czas**
- **Ilość**
- **Nawilżanie**

- **Temperatura**

Dokładne ustawienie temperatury zapewnia prawidłowe zapiekanie/pieczenie potraw zarówno na ich powierzchni, jak i w ich wnętrzu.

Zbyt niska temperatura zamiast zapiekania potraw spowoduje raczej ich wysychanie.

Natomiast zbyt wysoka temperatura może spowodować przypalenie zewnętrznej powierzchni potraw, przy czym ich wnętrze może pozostać surowe (zjawisko, które jest czasem pożądane, przede wszystkim w przypadku mięsa).

- **Czas**

Ta zmienna zależy od ilości potraw, które są przeznaczone do przyrządzenia. Im większa ilość, tym dłuższy czas zapiekania/pieczenia i odwrotnie.

Zbyt krótki czas zapiekania w porównaniu z właściwym czasem nie umożliwia całkowitego przygotowania potraw; zbyt długi czas, w porównaniu do właściwego, jest przyczyną przypalenia zewnętrznej warstwy potraw.

- **Ilość**

Ilość potraw wpływa na czas zapiekania. Skutkiem zwiększenia ilości potraw zawsze jest wydłużenie czasu zapiekania i na odwrót.

- **Nawilżanie**

Nawilżanie uruchamia się przez krótkie naciśnięcie przycisku (maks. 3 sek) nawilżania znajdującego na panelu obsługi. Po naciśnięciu przycisku woda jest cyklicznie wtryskiwana do komory urządzenia.

Świeci się kontrolka nawilżania.

Wtryskiwanie wody do komory pieczenia jest realizowane do chwili zwolnienia przycisku nawilżania.



WSKAZÓWKA!

Naciśnięty przycisk nawilżania należy przytrzymywać tylko przez krótki czas (maks. 3 sek), ponieważ w innym przypadku nadmiar wody będzie się gromadził na dnie pieca konwekcyjnego.

5.3.3 Stosowanie form do pieczenia/rusztu do grillowania

Zaleca się stosowanie:

alumiowych form do pieczenia do wypieków i niemrożonego chleba,

stalowych form do pieczenia do przystawek, mięsa, ryb, ziemniaków,

rusztu do grillowania do pieczenia i brązowienia mięsa (jak np. sznycel, parówki, kiełbaski grillowe), produktów mrożone (np. pizza, bułki, bagietki).



WSKAZÓWKA!

Należy stosować tylko takie formy, które są odporne na wysoką temperaturę. Uwzględnić zalecenia producenta!

5.3.4 Zasada procesu zapiekania/pieczenia



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!

Podczas pracy, niektóre części urządzenia silnie się nagrzewają.

Do otwierania i zamykania pieca konwekcyjnego zawsze należy używać uchwytu do drzwi.

Podczas obsługi pieca należy nosić rękawice ochronne.

❖ *Proces zapiekania/pieczenia w piecu konwekcyjnym w trybie z obiegiem powietrza.*

Piec konwekcyjny działa na zasadzie recyrkulacji gorącego powietrza we wnętrzu urządzenia. Umożliwia to równomierne zapiekanie/pieczenie dzięki równomiernemu rozkładowi temperatury.

Zaletą pieca konwekcyjnego polega na tym, że jednocześnie można przygotowywać różne potrawy (jeśli żądana temperatura jest dla nich jednakowa) bez ryzyka mieszania się różnych smaków.



WSKAZÓWKA!

Przed każdym użyciem należy dobrze rozgrzać piec. Ustawić temperaturę na wartość ok. 30°C wyższą od temperatury żądanej i skorygować ją po załadowaniu pieca konwekcyjnego, co pozwoli na uzyskanie równomiernego efektu.

- Włączyć urządzenie za pomocą pokrętła **regulatora głównego/czasu** (ustawić żądaną temperaturę pracy/pieczenia obracając pokrętło w kierunku ruchu wskazówek zegara). Zaświeci się **zielona kontrolka pracy**, włączenie oświetlenia wewnętrznego i silników wentylatorów nastąpi zaraz po przekręceniu regulatora.
- Ustawić żądaną temperaturę za pomocą **pokrętła regulatora temperatury**. Zaświeci się **zielona kontrolka rozgrzewania**. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zgaśnie zielona kontrolka rozgrzewania i zaświeci się ponownie, gdy temperatura w komorze spadnie.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury, w komorze pieca konwekcyjnego można umieścić przygotowywane potrawy.
- Na 4 prowadnicach pieca konwekcyjnego można równocześnie umieścić 4 blachy do pieczenia. Podczas ładowania urządzenia należy pamiętać, że pomiędzy górną powierzchnią potraw i blachą do pieczenia należy zachować odstęp **co najmniej 40 mm**, aby umożliwić optymalny rozkład ciepła w komorze.
- Po upływie nastawionego czasu rozlegnie się sygnał, zgaśnie zielona kontrolka pracy i urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Wyjąć przyrządzone potrawy.
- Jeśli urządzenie nie będzie już używane, należy je wyłączyć (**pokrętło regulatora głównego/czasu i pokrętło regulatora temperatury** przekręcić do pozycji „0“) i odłączyć od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).

❖ *Proces grillowania z regulacją mocy*

Proces grillowania przebiega w oparciu o promieniowanie ciepła z rozgrzanej grzałki elektrycznej. Temperatura wytwarzana przez promiennik podczerwieni jest bardzo wysoka, a oddawanie ciepła odbywa się tylko w jednym kierunku, z góry do dołu, i dzięki temu umożliwia natychmiastowe brązowienie powierzchni potraw.



WSKAZÓWKA!

Funkcja grillowania może być realizowana tylko oddzielnie. Należy wyłączyć funkcję obiegu gorącego powietrza, ponieważ obie funkcje nie mogą być realizowane jednocześnie!

Moc grzałki do grillowania może być regulowana w zakresie od nastawy minimalnej do nastawy maksymalnej, co umożliwi zapiekanie potraw na kolor brązowy lub złoty.

Funkcja grillowania powinna być realizowana przy zamkniętych drzwiach, aby uniknąć wydostawania się zapachów i dymu.

- Włączyć urządzenie za pomocą pokrętki **regulatora głównego/czasu** (ustawić żądaną temperaturę pracy/pieczenia obracając pokrętkę w kierunku ruchu wskazówek zegara). Zaświeci się **zielona kontrolka pracy**, włączenie oświetlenia wewnętrznego i silników wentylatorów nastąpi zaraz po przekręceniu regulatora.
- Za pomocą **pokrętki regulacji temperatury grillowania** ustawić żądaną temperaturę funkcji grillowania (do 300 °C). Zaświeci się **zielona kontrolka dla funkcji grillowania**. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zgaśnie ta kontrolka i zaświeci się ponownie, gdy temperatura w komorze spadnie.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury umieścić ruszt do grillowania na właściwym poziomie, którym najczęściej jest poziom najbliższej grzałki do grillowania, z umieszczonymi na nim potrawami (mięso, ryby, warzywa), które należy wcześniej posmarować odrobiną oleju.
- Pod ruszt wsunąć blachę na ściekający tłuszcz.
- Proces zapiekania/pieczenia należy cały czas obserwować, ponieważ promieniowanie ciepła jest bardzo duże i łatwo może dojść do przypalenia przygotowywanych potraw.
- Po brązowaniu powierzchni potraw otworzyć drzwi pieca konwekcyjnego, wyjąć ruszt do grillowania, obrócić potrawy i ponownie umieścić je w piecu konwekcyjnym w celu zapieczenia drugiej strony.
- Grzałka do grillowania może być stosowana także do podpiekania potraw względnie nadawania złotego koloru ich powierzchni po zakończeniu procesu pieczenia.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest wyposażone w **zabezpieczenie przed przegrzaniem**, które uruchamia się przy 320 °C i wyłącza urządzenie. Jeśli zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem, urządzenie musi przez pewien czas ostygnąć, następnie należy wcisnąć przycisk **RESET** z tyłu urządzenia, co umożliwi jego dalszą pracę.

5.4 Sposoby zapiekania

❖ Potrawy jednodaniowe

Lazanie, zapiekanekę z makaronu, Cannelloni należy zapiekać w temperaturze 185 °C – 190 °C. W celu uzyskania złotej skórki, na końcu procesu zapiekania należy podnieść temperaturę do 220 °C – 230 °C.

❖ Pieczenie

Wołowina, wieprzowina, kurczak, indyk, jagnięcina. Proces należy realizować w temperaturze 180 °C, aby zapewnić dobre wypieczenie mięsa. Aby wysuszyć mięso, w końcowej fazie należy je piec przez kilka minut w temperaturze 240 °C – 250 °C.

❖ Brązowanie mięsa

Kotlet, sznycel, parówki, hamburger.

Wsunąć ruszt do grillowania wraz ze znajdującymi się na nim potrawami posmarowanymi niewielką ilością oleju. Pod ruszt wsunąć blachę na ściekający tłuszcz. Zapiekać w temperaturze 220 °C – 230 °C. W końcowej fazie na kilka minut podnieść temperaturę do 280 °C, aby nieco przybrązować potrawę.

❖ Rostbef

Piec w temperaturze 220 °C.

❖ Ryba

Gładzicę, dorsza, morszczuka piec w temperaturze 200 °C.

❖ Pieczone ziemniaki

Piec w temperaturze - 170 °C -180 °C

❖ Ciasta

Normalnie należy piec w temperaturze 180 °C. Podczas pieczenia unikać otwierania drzwi pieca.

❖ Chleb

Piec w temperaturze 200 °C.

❖ Zapiekanie produktów mrożonych

Mrożony chleb należy rozmrozić i piec w temperaturze 200 °C.

Wstępnie zapieczoną, mrożoną pizzę należy w stanie jeszcze zamrożonym wsunąć do pieca konwekcyjnego i zapiekać kilka minut przy podanej temperaturze. **Uwzględnić wskazówki producenta umieszczone na opakowaniu!**

❖ **Bułki/tosty**

Opiekać w temperaturze 220 °C.

❖ **Podgrzewanie potraw**

Potrawy przygotowywać w temperaturze ok. 150 °C.

❖ **Rozmrażanie potraw**

Rozmrażać w temperaturze 80 °C.

Tabele zapiekania/pieczenia

Produkt		Temperatura w °C	Czas zapiekania w min. ok.
Ciasta	Torty	135 – 160	w zależności od wagi
	Biszkopt	160 – 175	25 – 35
	Małe ciasta	175	15 – 20
Torty z drożdżami/pr oszkciem do pieczenia	Tort wiśniowy	175	
	Ciasto z owocami	220	
	Ciasto francuskie	210	
	Kruche ciasto	200 – 225	
	Ciasto	175	40 - 50
Wypieki cukiernicze	Bezy	100	100 – 130
	Ciastka	175	15 – 20
	Ciastka kruche	150 – 175	5
	Ciastka z owocami	200	8
	Rogaliki francuskie	180	18 – 20
Pudding	Suflet chlebowy / maślany	175 – 190	45
	Krem jajeczny	165	45
	Pudding owocowy	160	45
Potrawy jednodaniowe	Nadziewane Cannelloni	190	20
	Suflet jajeczny	185	25
	Lazania	190	27
	Suflet makaronowy	190	40

Produkt		Temperatura w °C	Czas zapiekania w min. ok.
Szybkie pieczenie	Kiełbaski pieczone (chude)	225	10 – 15 min.
	Pieczeń z rusztu	225	15 – 30 min.
	Wątróbki	250	10 – 15 min.
	Pieczeń z polędwicy	250	15 – 30 min.
	Piersi z kurczaka	200	30 min.
Mięso	Indyk dobrze wypieczony *do ostatnich 30 minut pieczenia	160 – 175	
	**podczas ostatnich 30 min. pieczenia	175 – 200	30 min. na kg
	Różowa jagnięcina		
	Udziec 1,5 – 2 kg	175	50 min. na kg
	Pieczeń jagnięca	175	30 min. na kg
	Łopatka jagnięca	175	50 min. na kg
	Dobrze wypieczona wieprzowina		
	Szynka powyżej 2 kg	175	50 min. na kg
	Polędwica i łopatka	175	60 min. na kg
	Wołowina średnia		
	Rolada z polędwicy 2 kg	175	30 min. na kg
	Pieczeń z rusztu	175	30 min. na kg
	Filet	175 – 200	20 min. na kg
	Kurczak 2 kg złoty pieczony i duszony	175	50 min. na kg
	Kaczka 2 kg soczysta nie sucha	180	60 min. na kg
Dziczyzna	Zając 2 kg	175	60 – 90 min.
	Jeleń	170 – 200	90 min.
	Bażant	175 – 200	35 – 90 min.
Dodatki	Pieczone ziemniaki, chrupkie	175	60 min.
	Duszone ziemniaki dobrze przegotowane z sosem	150 – 175	30 min. na kg
Ryba	Filety (małe)	200	15 – 20 min.
	Ryba 1 ½ kg	200	30 – 40 min.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Po każdym zastosowaniu urządzenie należy oczyścić, aby uniknąć przypalenia pozostałości po zapiekaniu lub pieczeniu.
- Urządzenie należy czyścić wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wilgotnej ściereczki z dodatkiem łagodnego środka myjącego.
- W przypadku trudnych zabrudzeń należy zastosować popularny preparat do czyszczenia piekarników.
- Blachy do pieczenia należy czyścić za pomocą ręczników papierowych lub miękkiej wilgotnej ściereczki. W celu usunięcia trudnych zabrudzeń na blachę należy nalać niewielką ilość oleju i pozostawić do namoczenia przez 5 - 10 minut. Następnie oczyścić blachę za pomocą wilgotnej ściereczki lub ręcznika papierowego.
- Używane wyposażenie takie, jak ruszt do grillowania, blachy do pieczenia itd. myć pod bieżącą, ciepłą wodą używając miękkiej ściereczki lub gąbki oraz łagodnego środka myjącego. Elementy opłukać czystą wodą, a następnie dokładnie je osuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia **nigdy** nie używać ostrych lub twardych przyrządów kuchennych i **nigdy** nie stosować gruboziarnistych środków czyszczących, aby nie doprowadzić do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Po oczyszczeniu, powierzchnię należy osuszyć i wypolerować za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria.
Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.

7. Możliwe usterki

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka pracy nie świeci się.	<ul style="list-style-type: none"> • Źle podłączona wtyczka. • Nie został włączony główny/czasowy regulator. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyciągnąć wtyczkę i ponownie podłączyć ją poprawnie. • Ustawić główny/czasowy regulator.
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale nie grzeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Nie ustawiono temperatury. • Uszkodzona grzałka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nastawić temperaturę. • Skontaktować się ze sprzedawcą.
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Począkać, aż urządzenie ostygnie. Wcisnąć przycisk RESET z tyłu urządzenia. W przypadku powtórnego zadziałania zabezpieczenia przed przegrzaniem wezwać serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą.
Efekty zapiekania/piecznienia są nierównomierne.	<ul style="list-style-type: none"> • Uszkodzony wentylator. • Uszkodzony regulator temperatury. • Zbyt mały odstęp pomiędzy potrawami i znajdującą się powyżej blachą do pieczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Zachować minimalny odstęp 40 mm.
Uszkodzone oświetlenie komory pieca.	<ul style="list-style-type: none"> • Uszkodzona żarówka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekać, aż ostygnie. Wykręcić żarówkę i zastąpić nową o takich samych parametrach (220 V, 15 W).

Jeśli nie można wyeliminować zakłóceń działania:

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (ciągnąc za wtyczkę!).
- **nie** otwierać obudowy,
- wezwać serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

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