

AT90**A120786****Bedienungsanleitung****Heißluftofen**

Seite 1 bis 18

D/A/CH**Instruction manual****Convection oven**

from page 19 to 36

GB/UK**Mode d'emploi****Four à convection**

de page 37 à page 54

F/B/CH**Gebruiksaanwijzing****Heteluchtoven**

blz. 109 t/m 126

NL/B**Instrukcja obsługi****Piec konwekcyjny**

strony od 181 do 198

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 Aufstellen und Anschließen	9
5.3 Bedienung	10
5.4 Garmethoden	13
6. Reinigung und Wartung	16
6.1 Sicherheitshinweise	16
6.2 Reinigung	16
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	17
7. Mögliche Funktionsstörungen	17
8. Entsorgung	18

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! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

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;
- Gratinieren;
- 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 verflüchtigender 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 Transportinspektion

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

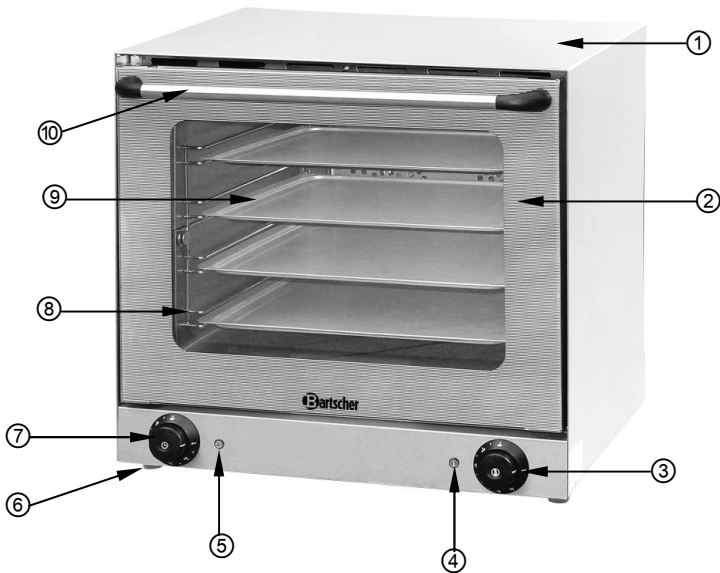
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

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
- ② Glastür
- ③ Temperaturdrehregler (50 °C - 300 °C)
- ④ Aufheiz-Kontrolllampe (grün)
- ⑤ Betriebs-Kontrolllampe (grün)
- ⑥ Stellfüße
- ⑦ Haupt-/Zeitdrehregler (0 – 120 Min)
- ⑧ Auflageschienen
- ⑨ Backblech
- ⑩ Glastürgriff

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Heißluftofen AT90
Art.-Nr.:	A120786
Ausführung:	Gehäuse: Edelstahl, Garraum: emailliert
Temperatureinstellbereich:	0 °C bis 300 °C
Zeiteinstellbereich:	0 – 120 Min.
Anschlusswert:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Einschübe:	4 (433 x 333 mm)
Abstand zwischen den Blechen:	70 mm
Abmessungen:	B 595 x T 615 x H 570 mm
Gewicht:	38,0 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.



WARNING! 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 Aufstellen und Anschließen



ACHTUNG!

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

- 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 aushält und der nicht wärmeempfindlich 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 so auf, dass die Lüftungsöffnungen hinten nicht verdeckt oder blockiert sind.
- 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.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.



HINWEIS!

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

- 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.

5.3 Bedienung

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.

Einstellungen



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.



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.

- 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!).



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.

Regeln für den Gar-/Backvorgang

Garvorgang 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.

Veränderliche Parameter beim Garen/Backen:

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

▪ **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.

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!

5.4 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 vorgegebener 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.

Gar-/Backgut		Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.
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. • Temperaturdrehregler defekt. • Abstand zwischen Speisen und Backblech oberhalb zu gering. 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren. • Mindestabstand von 40 mm einhalten.

Problem	Ursache	Lösung
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 Eigen-schaften (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..... 20**
 - 1.1 Information about the instruction manual 20
 - 1.2 Key to symbols 20
 - 1.3 Liability and Warrantees 21
 - 1.4 Copyright protection 21
 - 1.5 Declaration of conformity 21
- 2. Safety..... 22**
 - 2.1 General information 22
 - 2.2 Safety instructions for use of the device 22
 - 2.3 Intended use 23
- 3. Transport, packaging and storage 24**
 - 3.1 Delivery check 24
 - 3.2 Packaging 24
 - 3.3 Storage 24
- 4. Technical data 25**
 - 4.1 Overview of parts 25
 - 4.2 Technical specification 26
- 5. Installation and operation 26**
 - 5.1 Safety instructions 26
 - 5.2 Installation and connection 27
 - 5.3 Operation 28
 - 5.4 Cooking methods 31
- 6. Cleaning and maintenance 34**
 - 6.1 Safety advice 34
 - 6.2 Cleaning 34
 - 6.3 Safety instructions for maintenance 35
- 7. Possible Malfunctions 35**
- 8. Waste disposal 36**

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 does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. 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



ATTENTION!

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

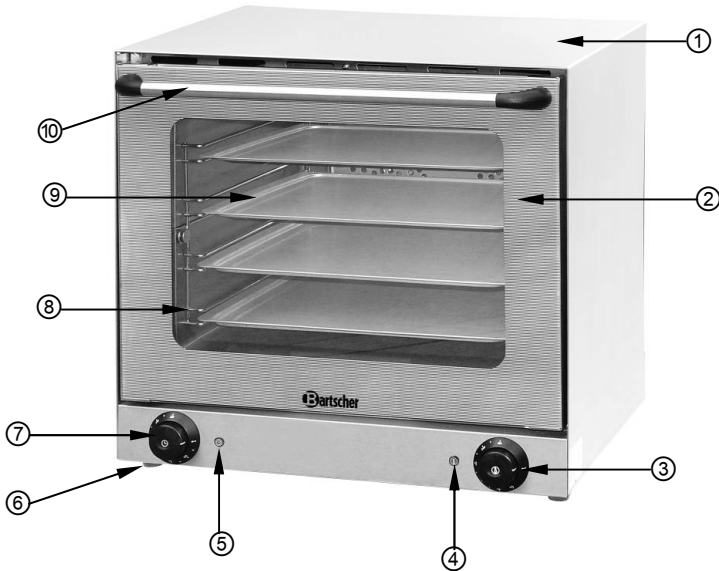
Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

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
- ② Glass door
- ③ Temperature control knob (50 °C - 300 °C)
- ④ Heating control lamp (green)
- ⑤ Operation control lamp (green)
- ⑥ Adjustable feet
- ⑦ Main/time control knob (0 – 120 min)
- ⑧ Supporting rails
- ⑨ Baking tray
- ⑩ Glass door handle

4.2 Technical specification

Name	Convection oven AT90
Item No.:	A120786
Design:	housing: stainless steel, cooking cavity: enamelled
Temperature adjustment range:	0 °C to 300 °C
Time adjustment range:	0 – 120 min
Power requirements:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Slide rails:	4 (433 x 333 mm)
Distance between the trays:	70 mm
Dimensions:	W 595 x D 615 x H 570 mm
Weight:	38,0 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.



WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance!

Take note of the security advice!

5.2 Installation and connection



ATTENTION!

Any installation, maintenance and repair work should be executed only by an authorized installation engineer!

- Unpack the device and dispose adequately all packaging material.
- Mount the adjustable feet to the device and set the desired height by screwing the feet in or out. **Do not use the device without installing the adjustable feet.**
- Remove carefully the protective film from the outside walls so as to avoid adhesive residues be left. If any adhesive residues remain, remove them with a suitable solvent.
- Place the device on a flat, safe surface which can withstand the weight of the device and is not heat sensitive.
- **Never** place the device on an inflammable surface.
- Do not place the device near open fireplaces, electric ovens, heating stoves or other heat sources.
- Place the device so that the rear ventilation holes were not blocked or covered.
- Do not place the device near walls or other objects made of combustible materials. Keep a minimum distance of 10 cm on all sides.
- Do not place any objects on the device.



NOTE!

The device is not suitable for built-in installation and series arrangement!

- The electrical circuit of the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device to a wall outlet; do not use any extension cords or power strips.
- Place the device so that the plug is easily accessible so as to quickly disconnect the device if the need arises.

5.3 Operation

Preparation of the device

- Clean the device before start-up from inside and outside with a soft damp cloth and mild detergent. Rinse it thoroughly with clean water.
- Before first use, heat up the device without food, in accordance with the instructions contained in the chapter "**Settings**", to eliminate any unpleasant odors that come from the thermal insulation. Choose the highest temperature and the longest time. A little smoke or an odor may be generated. This is normal for the first operation and will not happen again during subsequent use. Then open the glass door so the smoke residues can escape.
- Clean the baking trays and grill grate with mild detergent. Rinse them with clean water and then dry with a soft dry cloth.

Settings



NOTE!

Heat up the convection oven well before each use. Set the temperature about 30 °C higher than the specified one and correct it after charging the convection oven, which will help you to achieve an even result.

- Turn the device on by means of **main / time control knob** (rotate it clockwise to the desired cooking time). Once you activate the knob, the **green operation control lamp** will illuminate and the interior lights as well as the fan motors will be turned on.
- Set the desired temperature using the **temperature control knob**. The **green heating control lamp** will illuminate. Once the set temperature is reached, the green control lamp goes off and lights up again when the temperature in cooking cavity decreases.

- After reaching the set temperature, place the desired food in cooking cavity of convection oven.



WARNING! Risk of burns!

Some parts of the device become very hot during operation.

Always open and close the convection oven with the help of door handle.

Use protective gloves when you operate the device.

- There can be placed 4 baking trays in four slide rails of the convection oven at the same time. When charging the device keep **at least 40 mm** distance between the food and the baking tray above it, in order to maintain optimum heat distribution in the cooking cavity.
- After the preset time elapses a signal sounds, the green time setting lamp goes off and the device automatically switches off.
- Remove the cooked food.
- If the device is no longer used, turn it off (set the **main / time control knob** and **temperature control knob** to the "0" position) and disconnect it from the power supply (pull the plug!).



ATTENTION!

The device is equipped with an **overheating protection device**, which trips at 320 °C and shuts down the device. If the overheating protection device has tripped, let the device be cooled for some time and press the **RESET** button at the rear of the device to bring it back into operation.

Rules for the roasting/baking process

Roasting process in a convection oven with air circulation

The roasting process in a convection oven is realized with the recirculation of hot air inside the device. This allows even roasting/baking due to uniform temperature distribution.

The advantage of the convection oven consists in the fact that the different dishes can be roasted/baked at the same time (when the cooking temperature is the same), without the risk of mixing different flavors.

Variable parameters during roasting/baking:

- **temperature**
- **time**
- **amount**

▪ **Temperature**

A precise temperature adjustment guarantees proper roasting/baking of dishes, both on their outer part as well as inside them.

Too low temperature causes rather drying of food than its roasting.

Too high temperature, however, can lead to burning of the food on the outside, and the interior still remains raw (a phenomenon that is sometimes desirable, especially in case of meat).

▪ **Time**

This variable depends on the amount of food which are to be prepared.

The larger the amount is, the longer the roasting/baking times and vice versa.

Too short cooking times compared to the correct ones do not allow for full preparation of food; too long cooking times compared to the correct ones lead to burning of food on the outside.

▪ **Amount**

The amount of food affects the cooking time. A larger amount of food always leads to longer cooking times and vice versa.

Use of baking molds/grill grate

It is recommended to use:

Baking molds of aluminum for pastries and non-frozen bread,

Baking molds of steel for starters, meat, fish, potatoes,

Grill grate for roasting of meat (such as steak, sausages, bratwursts), frozen products (eg pizza, rolls, baguettes).



NOTE!

Use only heat-resistant roasting tins or baking molds. Pay attention to the instructions of the manufacturer!

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

Roasted/baked product		Temperature in °C	Cooking time in min ca.
Side dishes	Fried potatoes, crispy	175	60 min
	Braised potatoes thoroughly cooked with sauce	150 – 175	30 min per kg
Fish	Fillets (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.

Problem	Cause	Remedy
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.....	38
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	38
1.2 Explication des symboles	38
1.3 Responsabilité et garantie	39
1.4 Protection des droits d'auteur	39
1.5 Déclaration de conformité	39
2. Sécurité	40
2.1 Généralités.....	40
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	40
2.3 Utilisation conforme.....	41
3. Transport, emballage et stockage	42
3.1 Inspection suite au transport	42
3.2 Emballage	42
3.3 Stockage	42
4. Données techniques	43
4.1 Aperçu des composants.....	43
4.2 Indications techniques.....	44
5. Installation et utilisation	44
5.1 Consignes de sécurité.....	44
5.2 Installation et branchement	45
5.3 Utilisation.....	46
5.4 Méthodes de cuisson	49
6. Nettoyage et maintenance.....	52
6.1 Consignes de sécurité.....	52
6.2 Nettoyage.....	52
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	53
7. Anomalies de fonctionnement	53
8. Elimination des éléments usés	54

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 constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. 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 des 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

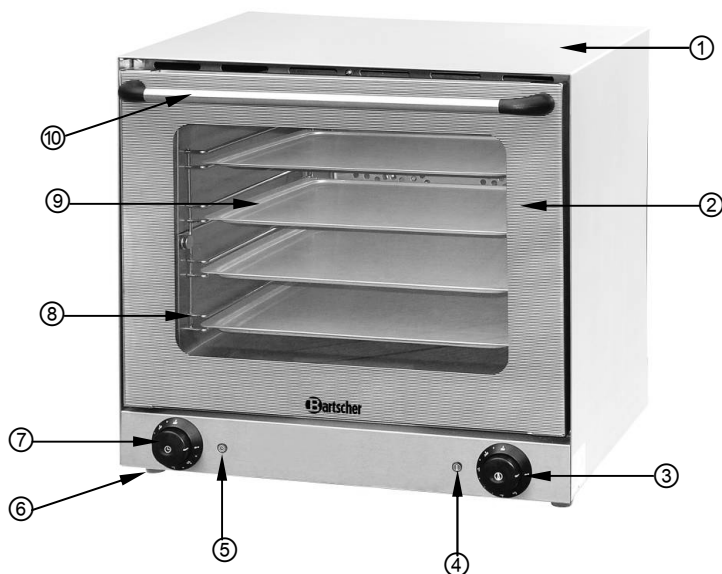
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

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
- ② Porte vitrée
- ③ Bouton de régulation de la température (50 °C - 300 °C)
- ④ Indicateur de chauffe (vert)
- ⑤ Indicateur de fonctionnement (vert)
- ⑥ Pieds
- ⑦ Bouton de régulation central / Minuteur (0 - 120 Min)
- ⑧ Glissières pour les plaques
- ⑨ Plaque de cuisson
- ⑩ Poignée de la porte vitrée

4.2 Indications techniques

Nom	Four à convection AT90
Art. N°:	A120786
Confection :	encadrement : inox, enceinte : émail
Plage de températures	0 °C - 300 °C
Plages du minuteur	0 – 120 min.
Valeurs de raccordement :	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Glissières :	4 (433 x 333 mm)
Espacement entre les plaques :	70 mm
Dimensions :	larg. 595 x prof. 615 x H. 570 mm
Poids :	38,0 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.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

5.2 Installation et branchement



ATTENTION !

Toute intervention d'installation, de maintenance et de réparation ne peut être réalisée que par un installateur autorisé !

- Déballer l'appareil et éliminer tout le matériel d'emballage.
- Monter les pieds fournis avec l'appareil et régler la hauteur en vissant ou en dévissant les pieds. **Ne pas utiliser l'appareil sans les pieds.**
- Retirer délicatement le film de protection des parois extérieures, en veillant à ne pas laisser de résidus de colle. S'il reste des résidus de colle, les retirer avec un solvant adapté.
- Placer l'appareil dans un endroit sûr, pouvant supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- **Ne jamais** installer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, de fours électriques, de fours à gaz ou de toute autre source de chaleur.
- Installer l'appareil à un emplacement qui permette la libre circulation de l'air à travers les ouvertures de ventilation se trouvant à l'arrière de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'un mur ou de tout autre élément en matériau inflammable. Conserver un espacement minimum de 10 cm de chaque côté de l'appareil.
- Ne pas entreposer d'objets sur l'appareil.



REMARQUE !

L'appareil n'est pas conçu pour le montage et le service à la chaîne !

- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

5.3 Utilisation

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et un produit d'entretien neutre. Bien rincer à l'eau claire.
- Pour éliminer les éventuelles odeurs provenant de l'isolation thermique, démarrer l'appareil à vide avant la première utilisation, en suivant les instructions présentées au paragraphe « **Réglages** ». Régler la température sur la température maximale et sur le temps de cuisson le plus long. Une petite fumée ou une mauvaise odeur peut apparaître. Lors de la première utilisation, cela est normal et ne devrait pas se répéter à l'avenir. Ouvrir la porte vitrée afin d'évacuer la fumée encore présente.
- A l'aide d'un produit d'entretien neutre, laver les plaques de cuisson et la grille. Rincer ensuite les éléments à l'eau claire et les sécher avec un chiffon souple et sec.

Réglages



REMARQUE !

Avant chaque utilisation, il est important de préchauffer le four. Régler la température sur une valeur env. 30 °C supérieure à la température désirée et la diminuer lors du chargement du plat à cuire dans le four à convection. Cela permet d'obtenir une cuisson uniforme.

- Allumer l'appareil avec le bouton de **régulation central / minuterie** (régler le temps de cuisson désiré en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre). **Le voyant vert de fonctionnement** s'allume, l'éclairage intérieur du four se déclenche, et les moteurs de ventilation démarrent peu après avoir tourné le bouton.
- Régler la température désirée à l'aide du **bouton de réglage de la température**. **Le voyant vert de chauffe** s'allume. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'indicateur de chauffe s'éteint, puis se rallume dès lors que la température dans l'enceinte de cuisson diminue.

- Placer les plats préparés dans l'enceinte du four à convection une fois que la température sélectionnée est atteinte.



ATTENTION ! Risque de brûlure !

Lorsque l'appareil est en marche, certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes. Pour ouvrir et fermer le four à convection, toujours utiliser la poignée de la porte. Porter des gants de protection pour toute manipulation du four lorsqu'il est en marche.

- Il est possible de placer les 4 plaques de cuisson simultanément sur les 4 glissières du four à convection. Lorsque les éléments sont chargés dans l'appareil, s'assurer qu'un espacement de **40 cm minimum** est maintenu entre le haut du plat et la plaque de cuisson du dessus, afin d'obtenir une répartition optimale de la chaleur à l'intérieur du four.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, un bip retentit, le voyant vert de la minuterie s'éteint et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Retirer les aliments cuits du four.
- Eteindre l'appareil s'il ne doit plus être utilisé (placer les **boutons de régulation central / minuterie et de température** en position « 0 ») et le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).



ATTENTION !

L'appareil est équipé d'un **système anti-surchauffe** qui se déclenche lorsque la température atteint 320 °C, ce qui éteint l'appareil automatiquement. Dès lors que le système anti-surchauffe est activé, laisser l'appareil refroidir pendant un certain temps, puis appuyer sur le bouton **RESET** à l'arrière de l'appareil pour pouvoir l'utiliser à nouveau.

Mise en œuvre des modes de cuisson / grill

Modes de cuisson du four à convection avec chaleur tournante

Le four à convection fonctionne sur le principe du recyclage de l'air chaud à l'intérieur de l'appareil. Cela permet d'obtenir une cuisson homogène grâce à une répartition uniforme de la température.

L'avantage du four à convection est qu'il permet de cuire plusieurs plats simultanément (si la température de cuisson est la même pour tous), sans risquer que les goûts ne se mélangent.

Réglage des différents paramètres de cuisson :

- **température**
- **temps de cuisson**
- **quantité**

▪ **Température**

Un réglage fin de la température permet d'assurer la bonne cuisson à l'intérieur et sur la surface des plats.

Si la température est trop faible, au lieu de cuire le plat, cela entraîne plutôt le dessèchement du plat.

Au contraire, une température trop élevée peut brûler la surface extérieure du plat et laisser l'intérieur du plat cru (cela peut être un effet désiré pour la cuisson de certains plats, notamment pour la viande).

▪ **Temps de cuisson**

Ce paramètre dépend de la quantité de nourriture à cuire.

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

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

▪ **Quantité**

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

Utilisation d'un moule / d'une grille

Nous recommandons d'utiliser :

des moules en aluminium pour cuire les gâteaux et le pain,

des moules en inox pour cuire les entremets, la viande, le poisson et les pommes de terre,

une grille pour cuire la viande (ex : escalopes, saucisses ou merguez) et les produits surgelés (ex : pizzas, petits pains ou baguettes).



REMARQUE !

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

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.

Produit		Température en °C	Temps de cuisson en min. env.
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.

Problème	Cause	Solution
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	110
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	110
1.2 Symboolverklaring.....	110
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring	111
1.4 Auteursrecht.....	111
1.5 Verklaring van Conformiteit	111
2. Veiligheid	112
2.1 Algemeen	112
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat	112
2.3 Reglementair gebruik	113
3. Transport, verpakking en bewaring.....	114
3.1 Controle bij aflevering.....	114
3.2 Verpakking	114
3.3 Bewaring	114
4. Specificaties	115
4.1 Overzicht van onderdelen	115
4.2 Technische Gegevens.....	116
5. Installatie en bediening.....	116
5.1 Veiligheidsvoorschriften	116
5.2 Installatie en aansluiting	117
5.3 Bediening	118
5.4 Bereidingswijzen	121
6. Reiniging en onderhoud	124
6.1 Veiligheidsvoorschriften	124
6.2 Reiniging	124
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud	125
7. Mogelijke storingen.....	125
8. Afvalverwijdering	126

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 fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. 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 auteursrechten 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

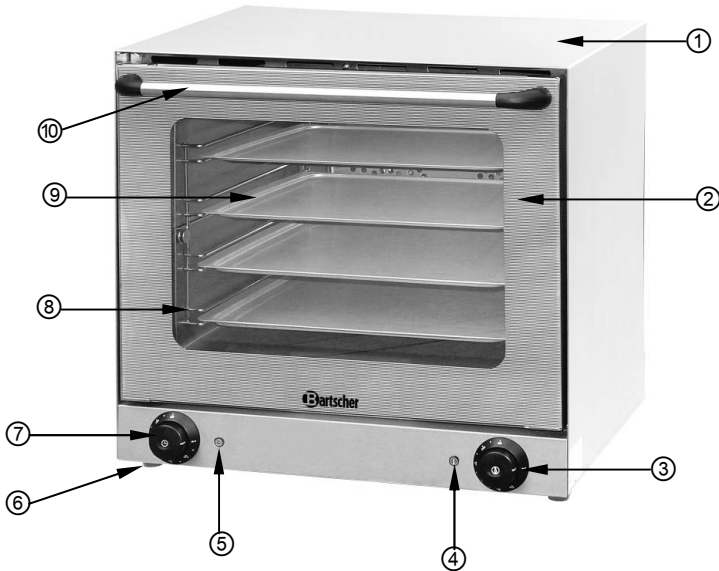
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

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
- ② Glazen deur
- ③ Temperatuurregelaar (50 °C tot 300 °C)
- ④ Controlelampje verwarming (groen)
- ⑤ Controlelampje werking (groen)
- ⑥ Voetjes
- ⑦ Hoofdschakelaar/tijdregelaar (0 - 120 min)
- ⑧ Oplegrails
- ⑨ Bakblik
- ⑩ Handgreep van de glazen deur

4.2 Technische Gegevens

Naam	Heteluchtoven AT90
Art. nr.:	A120786
Uitvoering:	behuizing: roestvrij staal, ovenruimte: geëmailleerd
Temperatuurbereik:	0 °C tot 300 °C
Tijdinstelling	0 – 120 min
Aansluitwaarden:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Geleiders:	4 (433 x 333 mm)
Afstand tussen de bakplaten:	70 mm
Afmetingen:	B 595 x D 615 x H 570 mm
Gewicht:	38,0 kg
Uitrusting:	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, enkelvoudige 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.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken!

Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

5.2 Installatie en aansluiting



OPGELET!

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

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Monteer de bijgeleverde voetjes onder het apparaat en stel de hoogte in door de voetjes in of uit te draaien. **Gebruik het apparaat niet zonder de 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 vlakke, veilige ondergrond die het gewicht van het 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 zodanig dat de luchtstroom door de ventilatieopeningen op de achterwand niet geblokkeerd wordt.
- 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 minimal 10 cm.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.



AANWIJZING!

Het apparaat is niet geschikt voor inbouw of serieplaatsing!

- 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.

5.3 Bediening

Vorbereiding 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.

Instellingen



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.



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.

- U kunt tegelijkertijd 4 bakplaten op de 4 oplegrails 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!).



OPGELET!

Het apparaat is uitgerust met een **beveiliging tegen oververhitting**, dat actief wordt bij 320 °C en het apparaat uitschakelt. Wanneer 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.

Principes van het bereidingsproces/bakproces

Kookproces in de heteluchtoven met luchtcirculatie

De werking van de heteluchtoven is gebaseerd op het hercirculeren 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.

Variabele parameters bij koken/bakken:

- **temperatuur**
- **tijd**
- **hoeveelheid**

▪ **Temperatuur**

Een exacte temperatuurstelling garandeert dat de gerechten juist worden bereid/gebakken, zowel aan de buitenkant 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.

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 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!

5.4 Bereidingswijzen

❖ Ovenschotels

Lasagne, ovenschotels 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
Banketbakkerswaren	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

Product		Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min, ca.
Bijgerechten	Gebakken aardappelen, knapperig	175	60 min
	Gestoofde aardappelen, goed doorgekookt, 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 electricien 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.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Defecte overruimte- verlichting.	• Defect gloeilampje.	• 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	182
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	182
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	182
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	183
1.4 Ochrona praw autorskich	183
1.5 Deklaracja zgodności	183
2. Bezpieczeństwo	184
2.1 Informacje ogólne.....	184
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia	184
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	185
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	186
3.1 Kontrola dostawy	186
3.2 Opakowanie	186
3.3 Magazynowanie	186
4. Parametry techniczne	187
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia.....	187
4.2 Dane techniczne.....	188
5. Instalacja i obsługa	188
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	188
5.2 Ustawienie i podłączenie.....	189
5.3 Obsługa.....	190
5.4 Sposoby zapiekania	193
6. Czyszczenie i konserwacja.....	196
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	196
6.2 Czyszczenie	196
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji	197
7. Możliwe usterki.....	197
8. Utylizacja.....	198

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 groście 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 przejąć 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 odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzebrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

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 jakikolwiek 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

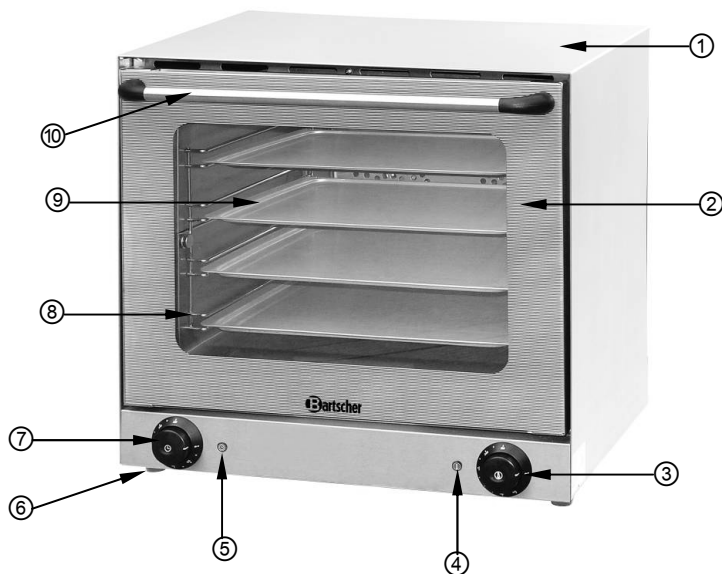
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

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
- ② Drzwiczki szklane
- ③ Pokrętko regulatora temperatury (50 °C - 300 °C)
- ④ Kontrolka nagrzewania (zielona)
- ⑤ Kontrolka pracy (zielona)
- ⑥ Stopki
- ⑦ Pokrętko regulatora głównego/czasu (0 – 120 Min)
- ⑧ Prowadnice na półki
- ⑨ Blacha do pieczenia
- ⑩ Uchwyt szklanych drzwiczek

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Piec konwekcyjny AT90
Nr art.:	A120786
Wykonanie:	obudowa: stal szlachetna, komora: emaliowana
Zakres regulacji temperatury	0 °C do 300 °C
Zakres nastawy czasu	0 – 120 min.
Wartości przyłączeniowe:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Prowadnice:	4 (433 x 333 mm)
Odstęp pomiędzy blachami:	70 mm
Wymiary:	szer. 595 x gł. 615 x wys. 570 mm
Ciężar:	38,0 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 zwiśać 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.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.2 Ustawienie i podłączenie



OSTRZEŻENIE!

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

- Rozpakować urządzenie i całkowicie usunąć materiał opakowaniowy.
- Zamontować do urządzenia załączone nóżki i ustawić wysokość poprzez wkręcanie lub wykręcanie nóżek. Nie używać urządzenia bez nóżek.
- Ostrożnie ściągnąć folię ochronną ze ścianek zewnętrznych tak, aby uniknąć pozostawienia resztek kleju. Jeśli pozostaną resztki kleju, należy je usunąć za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika.
- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia 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.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby nie ograniczać przepływu powietrza przez otwory wentylacyjne znajdujące się z tyłu.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu ścian lub innych elementów z materiałów palnych. Ze wszystkich stron należy zachować odstęp co najmniej 10 cm.
- Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych przedmiotów.



WSKAZÓWKA!

Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy i układu szeregowego!

- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie co najmniej 16A. Podłączanie wyłącznic bezpośrednio do gniazdka ściennego, zabrania się stosowania rozgałęźników lub gniazdek wielowejściowych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli zajdzie taka potrzeba.

5.3 Obsługa

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 urządzenie należy nagrzać 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 drzwiczki, 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.

Ustawienia



WSKAZÓWKA!

Przed każdym użyciem należy dobrze nagrzać 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 nagrzewania**. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zgaśnie zielona kontrolka nagrzewania i zaświeci się ponownie, gdy temperatura w komorze spadnie.

- Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze pieca konwekcyjnego można umieścić przygotowywane potrawy.



UWAGA! 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.

- 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 dźwiękowy, zgaśnie zielona kontrolka przyporządkowana do regulatora czasu i urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Wyjąć przyrządzone potrawy.
- Jeśli urządzenie nie będzie już używane, należy je wyłączyć (**pokrętko regulatora głównego/czasu i pokrętko regulatora temperatury** przekręcić do pozycji „0“) i odłączyć od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).



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 odpowiednio ostygnąć, następnie należy wcisnąć przycisk **RESET** z tyłu urządzenia, co umożliwi jego dalszą pracę.

Zasady dotyczące procesu zapiekania/pieczenia

Proces w piecu konwekcyjnym z trybem obiegu 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.

Zmienne parametry w przypadku zapiekania/pieczenia:

- temperatura
- czas
- ilość

▪ 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 do przyrządzenia.

Im większa ilość, tym dłuższy czas zapiekania/pieczenia i odwrotnie.

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

▪ Ilość

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

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 mięsa (jak np. sznycel, parówki, kiełbaski grillowe), produkty mrożone (np. pizza, bułki, bagietki).



WSKAZÓWKA!

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

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/proszkiem 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
	Łopátka jagnięca	175	50 min. na kg
	Dobrze wypieczona wieprzowina		
	Szynka powyżej 2 kg	175	50 min. na kg
	Polędwica i łopátka	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.

Produkt		Temperatura w °C	Czas zapiekania w min. ok.
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 dot. szukania usterek 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"> • Poczekać, 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/pieczena 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.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
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