

## AT410-MDI



**A120822**

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

tlf. +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Service hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Forberedelsesdato: 2023-02-03

## Original betjeningsvejledning

1	Sikkerhed .....	2
1.1	Forklaring af advarselsord .....	2
1.2	Sikkerhedstips .....	3
1.3	Brug som beregnet .....	6
1.4	Ukorrekt brug .....	6
2	Generelle oplysninger.....	7
2.1	Ansvar og garanti.....	7
2.2	Ophavsret beskyttelse .....	7
2.3	Overensstemmelseserklæring .....	7
3	Transport, emballage og opbevaring .....	8
3.1	Leveringskontrol.....	8
3.2	Emballage .....	8
3.3	Opbevaring .....	8
4	Tekniske data .....	9
4.1	Tekniske data .....	9
4.2	Apparatets funktioner.....	10
4.3	Kompilering af apparatets komponenter .....	11
5	Installation og betjeninga.....	12
5.1	Installation.....	12
5.2	Betjening.....	15
6	Rengøring.....	24
6.1	Sikkerhedsanvisninger ved rengøring.....	24
6.2	Rengøring .....	24
7	Mulige driftsfejl.....	26
8	Bortskaffelse.....	28



**Læs grundigt denne betjeningsvejledning før anvendelse og opbevar den i et nemt tilgængeligt sted!**

Denne betjeningsvejledning indeholder en beskrivelse af enhedens installation, dens drift og vedligeholdelse og er en vigtig kilde til information og vejledning. Forudsætningen for sikker og korrekt betjening af apparatet er kendskabet til alle sikkerheds- og driftsinstruktioner, der findes i enheden. Desuden gælder bestemmelserne om ulykkesforebyggelse, sundheds- og sikkerhedsbestemmelser og gældende lovbestemmelser i enhedens anvendelsesområde.

Læs venligst denne betjeningsvejledning inden du begynder at arbejde med enheden, og især inden du sætter den i brug, for at undgå skader på personer og ting. Ukorrekt brug kan medføre skade.

Denne betjeningsvejledning er en integreret del af produktet og skal altid opbevares i nærheden af enheden. Den skal også være tilgængelig til enhver tid. Når enheden overføres, er det også nødvendigt at give denne betjeningsvejledning.

## 1 Sikkerhed

Apparatet er lavet i henhold til gældende regler for teknologi. Dette apparat kan dog være en farekilde, hvis den bruges uhensigtsmæssigt eller ukorrekt. Alle brugere skal overholde oplysningerne i denne brugsvejledning og overholde sikkerhedsinstruktionerne.

### 1.1 Forklaring af advarselsord

Vigtige sikkerhedsoplysninger og advarselsoplysninger er angivet i denne betjeningsvejledning med de relevante advarselssymboler. Disse bemærkninger skal nøje overholdes, for at undgå ulykker, skader på personer og ejendom.



**FARE!**

**FARE** symbolet advarer om farer, der medfører alvorlig skade eller død, hvis de ikke undgås.



### ADVARSEL!

**ADVARSEL** symbolet advarer om farer, der kan medføre moderate eller alvorlige skader eller død, hvis det ikke undgås.



### FORSIGTIG!

**FORSIGTIG** symbolet advarer om farer, der kan forårsage mindre eller moderate skader, hvis de ikke undgås.

### OBS!

Signalord **OBS** angiver mulig skade på ejendommen, der kan opstå, hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne.

### HENVISNING!

**HENVISNING** symbolet informerer brugeren om yderligere oplysninger og brugsanvisninger.

## 1.2 Sikkerhedstips

### Elektrisk strøm

- Overspænding eller forkert installation kan medføre elektrisk stød.
- Enheden kan kun tilsluttes, hvis dataene på typeskiltet svarer til netspændingen.
- Enheden skal holdes tør, for at undgå elektriske kortslutninger.
- Hvis der opstår funktionsfejl under drift, skal du straks afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Rør ikke stikket med våde hænder.
- Rør aldrig apparatet, når det er i vandet. Afbryd straks apparatet fra strømforsyningen.
- Alle reparationer eller åbning af kabinettet må kun udføres af specialister og ved passende værksteder.
- Bær ikke apparatet ved at holde på strømkablet.
- Lad ikke strømkablet komme i kontakt med varmekilder og skarpe kanter.
- Du må ikke bøje, klemme eller tænde strømkablet.
- Strømkablet skal foldes helt ud.

- Placer aldrig apparatet eller andre genstande direkte på strømkablet.
- Tag altid fat i stikket, for at afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Strømkablet skal kontrolleres jævnligt med hensyn til beskadigelse. Brug ikke enheden hvis kablet er beskadiget. Hvis det viser sig, at strømkablet er beskadiget, kontakt en kvalificeret elektriker eller serviceværksted for at få det udskiftet.

### Brandfarlige materialer

- Udsæt aldrig apparatet til høje temperaturer, såsom en komfur, åben ild, varmeudstyr og lign.
- Rengør apparatet regelmæssigt for at undgå brandfare.
- Undlad at dække apparatet med aluminiumsfolie eller klud.
- Brug kun apparatet ved hjælp af de materialer, der er udpeget til dette formål og med de relevante temperaturindstillinger. Materialer, fødevarer og madrester i apparatet kan antændes.
- Brug ikke apparatet i nærheden af letantændelige materialer, såsom benzin, alkohol. Høj temperatur forårsager fordampning af disse materialer, og som følge af kontakt med antændelseskilder kan der forekomme en eksplosion.
- I tilfælde af brand skal du frakoble apparatet fra strømforsyningen, inden du udfører passende slukning. Sluk aldrig ilden med vand, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen. Når ilden er slukket, skal der sikres en tilstrækkelig tilførsel af frisk luft.

DK

### Varme overflader

- Apparatets overflader bliver varme under drift. Der er risiko for forbrændinger. Høje temperaturer forbliver også efter afbrydelsen.
- Rør ikke apparatets varme overflader. Brug de tilgængelige betjening og håndtag.
- Apparatet kan kun transporteres og rengøres, når det er helt afkølet.
- Sprøjt ikke varme overflader med koldt vand eller brandfarlige væsker.

### Driftspersonale

- Apparatet må kun betjenes af kvalificeret og uddannet personale.
- Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn) med begrænset fysisk, sensorisk eller mental evner, såvel som af personer med begrænset erfaring og/eller begrænset viden.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger eller starter apparatet.

### Anvendelse kun under tilsyn

- Apparatet må kun betjenes under tilsyn.
- Bliv altid i nærheden af apparatet.

### Ukorrekt anvendelse

- Ukorrekt eller forbudt brug kan beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet, hvis dets tekniske tilstand ikke viser nogen fejl og giver mulighed for sikker drift.
- Apparatet må kun anvendes, hvis alle tilslutninger er lavet i overensstemmelse med forskrifterne.
- Apparatet kan kun bruges, når det er rent.
- Brug kun originale reservedele. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv.
- Foretag ikke ændringer eller modifikationer på apparatet.

## 1.3 Brug som beregnet

Enhver brug af apparatet til formål, der er forskellig og / eller afvigende fra den normale tilsigtede anvendelse som beskrevet nedenfor, er forbudt og betragtes som utilsigtet brug.

Følgende anvendelse er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Tilberedning af kød, fisk og grøntsager
- Bagning af brød, dej og kager
- Opvarmning af madretter
- Afrimning af dybfrosne produkter
- Bagning
- Behandling af frosne og dybfrosne retter.

## 1.4 Ukorrekt brug

Ukorrekt brug kan medføre personskade og ejendom forårsaget af farlig spænding, brand og høje temperaturer. Apparatet må kun bruges til de værker, der beskrives i denne betjeningsvejledning.

Følgende anvendelse er ikke i overensstemmelse med den påtænkte anvendelse:

- Opvarmning af rum
- Tøjtørring
- Opbevaring af brændbare genstande
- Opvarmning af brændbare, skadelige, let fordampende eller lignende væsker og materialer.



## 2 Generelle oplysninger

### 2.1 Ansvar og garanti

Alle oplysningerne og tips i denne betjeningsvejledning er udarbejdet under hensyntagen til gældende regler, aktuelle tekniske og professionelle viden samt vores mange års erfaring. Ved bestilling af specielle modeller eller ekstra muligheder, og i tilfælde af brugen af den nyeste tekniske viden, kan apparatet, der leveres under visse omstændigheder, afvige fra forklaringerne og talrige tegninger i denne brugsanvisning.

Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader eller mangler som følge af:

- manglende overholdelse af anvisningerne,
- ukorrekt brug,
- indførelse af tekniske ændringer,
- brug af uautoriserede reservedele.

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer af produktet for at forbedre dets ydeevne og kvalitet.

### 2.2 Ophavsret beskyttelse

Denne betjeningsvejledning, tekster, tegninger, billeder og andre elementer, der er indeholdt i den, er beskyttet af ophavsretten. Det er forbudt at gengive indholdet af betjeningsvejledningen i enhver form og på nogen måde (herunder fragmenter) og bruge og / eller overføre dets indhold til tredjepart uden producentens skriftlige samtykke. Overtrædelse af ovenstående resultat medfører pligten til at betale erstatning. Vi forbeholder os retten til at forfølge yderligere krav.

### 2.3 Overensstemmelseserklæring

Apparatet overholder gældende standarder og EU-retningslinjer. Ovenstående er bekræftet i EF-overensstemmelseserklæringen. Hvis det er nødvendigt, vil vi med glæde sende dig den relevante overensstemmelseserklæring.

## 3 Transport, emballage og opbevaring

### 3.1 Leveringskontrol

Ved modtagelse af leveringen skal du straks kontrollere, om apparatet indeholder alle komponenter, og at den ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af synlig transportskader, skal du nægte at modtage apparatet eller acceptere på specielle betingelser. På transportselskabets transportdokumenter / fragtbrev skal du mærke omfanget af skaden og lave en klage. Skjulte skader skal indberettes umiddelbart efter, at de er blevet identificeret, da der kun kan påberåbes fordringer inden for de gældende frister.

I mangel af dele eller tilbehør bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling.

### 3.2 Emballage

Kast ikke kartonen væk. Det kan være nødvendigt at opbevare apparatet, når den flyttes, eller når apparatet sendes til vores servicecenter i tilfælde af skade.

Apparatets emballage og individuelle komponenter er lavet af genanvendelige materialer. Dette gælder: folier og plastposer, papemballage.

Ved bortskaffelse af emballage skal du overholde reglerne i dit land.

Genbrugsemballager skal genanvendes.

### 3.3 Opbevaring

Hold emballagen lukket, indtil apparatet er installeret, og følg markeringen vedrørende indstilling og opbevaring. Emballagen bør kun opbevares under følgende forhold:

- i lukkede rum
- skal opbevares i et tørt og støvfrit miljø
- væk fra aggressive midler
- på et sted, der er beskyttet mod sollys
- på et sted, der er beskyttet mod mekaniske stød.

Ved længere opbevaring (mere end tre måneder) skal tilstanden for alle dele og emballagen kontrolleres regelmæssigt. Emballagen skal udskiftes med nye, om nødvendigt.

## 4 Tekniske data

### 4.1 Tekniske data

<b>Navn:</b>	<b>Konvektionsovn AT410-MDI</b>
<b>Art.nr.:</b>	<b>A120822</b>
<b>Materiale:</b>	rustfrit stål
<b>Materiale varmebehandlingsrum:</b>	rustfrit stål
<b>Mål til varmebehandlingsrum (bredde x dybde x højde) i mm:</b>	700 x 460 x 360
<b>Antal indskudspladser:</b>	4
<b>Format indskudspladser:</b>	600 x 400
<b>Afstand mellem indskudspladser i mm:</b>	80
<b>Temperaturområde fra - til °C:</b>	50 - 300
<b>Tidsindstilling fra - til i min.:</b>	0 - 120
<b>Opvarmningstid (150 ° C) ca. i min:</b>	12
<b>Antal programmer til varmebehandling:</b>	1
<b>Antal termiske behandlingsfaser:</b>	1
<b>Antal motorer:</b>	2
<b>Ventilatorhastighedsniveauer:</b>	1
<b>Kapslingsklasse:</b>	IPX 3
<b>Tilslutningsværdi:</b>	6,4 kW   400 V   50 Hz
<b>Mål (bredde x dybde x højde) i mm:</b>	835 x 765 x 570
<b>Vægt i kg:</b>	65,0

DK

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

## Version / egenskaber

- Serie: AT
- Tilslutning: 3 NAC
- Funktioner: varmluft | fugtgivende | motor med revers (ventilatorhjul)
- Temperaturstyring: termostatisk | med en nøjagtighed på 1°C
- Timer
- Termostat
- Styreskinner: tværgående
- Indendørs belysning
- LED display: temperatur | tid
- Styring: MDI drejeknap
- Tænd/sluk-knap
- Kontrollampe:
  - Tænd/sluk.
  - opvarmning
  - forløbet tid på timeren
- Egenskaber:
  - Drejeknap med digital temperatur og tidsvisning
  - Det er muligt at stoppe den termiske behandlingsproces ved hjælp af en temperaturregulator
  - Dobbelt glasdør
  - Afrundet ovnrum
  - Fjernbare styreskinner
  - Lydsignal efter tiden er gået
  - Memory-funktion
- Inklusiv:
  - 4 x bageplade
  - slange til en fast vandtilslutning

## 4.2 Apparatets funktioner

AT410-MDI kombinerer AT-seriens fremragende effektivitet med Bartscher MDI digitale kontroller for hurtig og nem temperatur- og tidsjustering.

### 4.3 Kompilering af apparatets komponenter

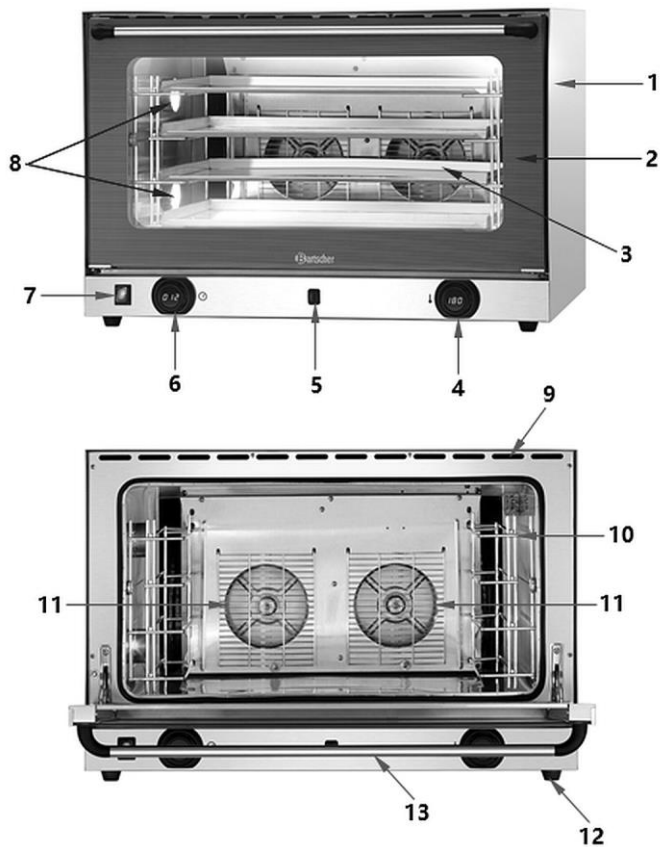


Fig. 1

- |  |  |
|--|--|
| 1. Hus   | 2. Glasdør                                 |
| 3. Bagebakke (4x)                                    | 4. Trykdrejeknap for temperaturindstilling |
| 5. Befugtningsknap                                   | 6. Trykdrejeknap for tidsindstilling       |
| 7. Tænd/sluk-knap med integreret kontrollampe (grøn) | 8. Indvendig belysning                     |
| 9. Ventilationshuller                                | 10. Styreskinner                           |
| 11. Ventilatormotorer (2x)                           | 12. Fødder (4x)                            |
| 13. Glasdørhåndtag                                   |  |

## 5 Installation og betjeninga

### 5.1 Installation



#### FORSIGTIG!

I tilfælde af ukorrekt installation, indstilling, drift, vedligeholdelse eller ukorrekt håndtering af maskinen kan der opstå personskader eller driftsfejl.

Indstilling og installation samt reparation må kun udføres af en autoriseret servicetekniker i overensstemmelse med gældende nationale lovgivning.

#### HENVISNING!

Producenten påtager sig intet ansvar eller garanti for skader, der skyldes manglende overholdelse af regler eller forkert installation.

### Udpakning / indstilling

DK

- Pak apparatet ud og fjern alle eksterne og interne emballageelementer og transportsikringer.



#### FORSIGTIG!

#### Fare for kvælning!

Børn må ikke få adgang til emballagematerialer som plastposer og polystyrenkomponenter.

- Hvis der er en beskyttende film på apparatet, skal du fjerne den. Beskyttelsesfolien bør fjernes langsomt for ikke, at efterlade eventuelle rester af klæbemidlet. Fjern eventuelle rester af klæbemidlet med et egnet opløsningsmiddel.
- Pas på ikke at skade skiltet eller advarselsindikationer på apparatet.
- Placer **aldrig** apparatet i fugtige eller våde omgivelser.
- Installer apparatet, så forbindelserne er let tilgængelige for hurtig afbrydelse, hvis det er nødvendigt.
- Apparatet skal placeres på en overflade med følgende egenskaber:
  - med tilstrækkelig bæreevne, vandbestandig, tør og modstandsdygtig overfor høje temperaturer
  - stor nok til at arbejde sammen med apparater uden problemer

## Installation og betjeninga

---

- let tilgængelig
- med god ventilation.
- Hold tilstrækkelig afstand fra bordets kanter. Apparatet kan tippe og falde.
- Hold en minimumsafstand fra brandfarlige vægge og genstande, 10 cm fra siden og 20 cm fra bagsiden.
- Fastgør de medfølgende fødder ved at skrue dem under apparatet.

### **Henvisning:**

**Brug ikke apparatet uden fødderne.**

### **OBS!**

**Apparatet er ikke egnet til bebyggelse.**

## Vandtilslutning

1. Sørg for, at drikkevandstilslutningen er tæt på apparatet.
2. Dræn nok vand til at fjerne restmateriale i rørene, så det ikke kommer ind i magnetventilerne, før du tilslutter apparatet.

### **HENVISNING:**

**Apparatet bør forsynes med drikkevand med en hårdhed mellem 0,5 og 5 ° dH (tyske grader) for at sikre korrekt funktion og forhindre opbygning af kalk i ovnrummet. Ved højere værdier er det nødvendigt at installere et blødgøringsanlæg.**

3. Tilslut den medfølgende vandtrykslange til vandtilførselsslangen (3/4") på bagsiden af apparatet.
4. Tilslut den anden ende af vandslangen til en koldvandsinstallation med en lukkeventil.

Det tilførte drikkevand skal have et tryk mellem 50 kPa (0,5 bar) og 200 kPa (2 bar).

Det er nødvendigt at installere en trykreducer, hvis indgangsvandtrykket er højere end 200 kPa (2 bar).

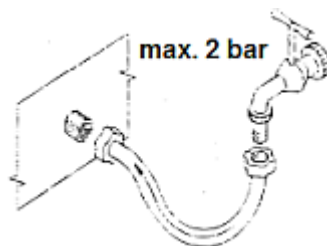



Fig. 2

### Tilslutning - strøm

- Kontroller, at apparatets tekniske data (se typeskiltet) svarer til dataene i det lokale netværk.
- Tilslut tilslutningsledningen, så ingen kan træde på den eller gå over den.
- Placer en dobbeltpolet afbryder med passende indgang mellem apparatet og strømforsyningsnetværket, der er tilgængeligt efter installationen, hvis kontakter har en minimumsåbning på 3 mm.
- Tilslut apparatet til jordsystemet i det elektriske netværk.
- Apparatet skal integreres i et potentialudligningssystem, hvis ydeevne skal kontrolleres i henhold til standardens specifikationer. Denne forbindelse er lavet mellem forskellige apparater på tilslutningsterminalen markeret med følgende symbol .
- Potentialudligningskablet skal have et tværsnit på min. 10 mm<sup>2</sup>.
- Tilslut tilslutningskablet til strømforsyningen.



### 5.2 Betjening



#### ADVARSEL!

##### Fare for forbrændinger!

**Huset og glasdør forbliver meget varme i nogen tid efter slukning.**

Rør ikke apparatet under drift og straks efter at det er slukket. Åbn og luk konvektionsovnene ved at bruge håndtaget på glasdøren.

For at betjene apparatet skal du bruge de holdere og betjeningsselementer, der er til rådighed for dette.

**Køkkengrej eller beholdere bliver meget varme under apparatets drift.**

Brug køkkenklude eller beskyttelseshandsker til at fjerne varme retter.

#### Forberedelse af apparatet

1. Rengør apparatet og tilbehøret både indvendigt og udvendigt i overensstemmelse angivet i punkt 6 „**Rengøring**”.
2. Opvarm konvektionsovnene uden madretter under hensyntagen til vejledningen angivet i kapitlet „**Indstillinger**“ før første brug, for at fjerne ubehagelige lugt fra varmeisoleringsen. Vælg den højeste temperaturindstilling og den længste tid.

Det kan ske, at der opstår en lille røg eller en ubehagelig lugt. Ved første brug er dette normalt og sker ikke mere, når det bruges igen.

3. Derefter åbn glasdøren, så den resterende røg kan undslippe.

### Indstillinger

Konvektionsovnens styres af to tryk-drejeknapper:

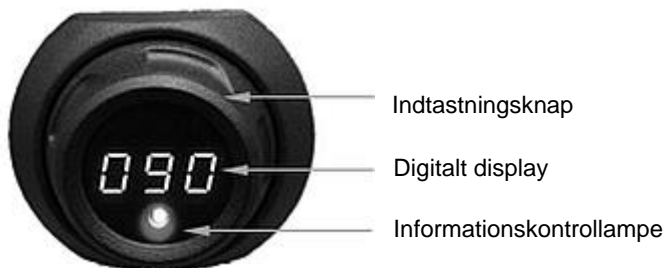
- Indtastningsknap for tidsindstilling (til venstre på kontrolpanelet)
- Indtastningsknap for tidsindstilling (til højre på kontrolpanelet)

Indtastningsknapperne bruges til at indstille tid og temperatur samt til at aktivere tilgængelige programtilstande.

Tryk-drejeknapperne indbygger digitale skærme, hvorfra den indstillede tid og temperatur kan læses.

Oplysningskontrollamper viser status for arbejdet.

### Konstruktion af tryk-drejeknapperne



DK

### Tidsindstilling

Apparatets driftstid indstilles ved hjælp af tryk-drejeknappen (til venstre på kontrolpanelet). Tiden kan indstilles fra 1 til 120 minutter i intervaller på 1 minut.

### Temperaturindstilling

Temperaturen indstilles ved hjælp af tryk-drejeknappen (til højre på kontrolpanelet). Temperaturen kan indstilles mellem 50 °C og 300 °C i intervaller på 1 °C.

### Normalt arbejde

1. Tilslut apparatet til en enkelt jordet stikkontakt.
2. Tryk tænd/sluk-knappen til „I“-positionen.

Den kontrollampe (grøn) på tænd/sluk-knappen tændes.

Apparatet er nu i hovedmenuen.

De digitale skærme af tryk-drejeknapper viser den sidst anvendte temperatur og tid, informationskontrollamper er slukket.

## Installation og betjeninga

---

3. Indstil de ønskede parametre ved at dreje den tilsvarende tryk-drejeknap.

4. Tryk på tryk-drejeknapen for at starte programmet.

Varmeapparatet, intern belysning og blæsemotoren er tændt.

Oplysningskontrollampen på tryk-drejeknapen begynder at blinke.

Temperaturregulatorlyset forbliver tændt, så længe den indstillede temperatur ikke nås, og kun når genopvarmning opstår.

Under arbejdet kan du frit ændre både tid og temperatur ved at dreje den passende tryk-drejeknap.

Når den indstillede tid er gået, lyder et bip. Det gentages, indtil det bekræftes ved at trykke på en af de to tryk-drejeknappe. Oplysningskontrollampen på tryk-drejeknapen begynder at blinke.

Apparatet er nu i hovedmenuen.

De sidst anvendte værdier vises på de digitale skærme, oplysningskontrollamperne er slukket.

Når apparatet er i Standbytilstanden (digitale skærme og oplysningskontrollamper for begge tryk-drejeknappe er sorte), kan de aktiveres ved at trykke på en af tryk-drejeknappe.

Henvisning: Konvektionsovnens ventilatorer arbejder ved temperaturer over 80 °C, indtil apparatet køler ned.

Hvis konvektionsovnen ikke bruges i de næste 60 minutter, går den tilbage til standby-tilstanden. Alle skærbilleder i tryk-drejeknappe er slukket. Apparatet kan genaktiveres, ved at trykke på en af tryk-drejeknappe.

DK

### Break tilstand

Du kan afbryde programmet under arbejdet. For at gøre dette, tryk på indtastningsknappen for temperaturindstilling.

Indikatorerne for begge indtastningsknapper blinker, ventilatorerne og belysningen er aktive, varmen er slukket, tiden er stoppet.

Du kan genaktivere programmet og fortsætte med de indstillede parametre ved, at trykke på indtastningsknappen for temperaturindstillinger.

### Varmluftkogning / bageproces

Kogningen/bagningsprocessen udføres ved hjælp af recirkulation af varm luft inde i apparatet. Dette tillader jævnfordelt madlavning / bagning takket være en homogen temperaturfordeling.

Fordelen ved en konvektionsovn er, at du samtidig kan tilberede / bage forskellige fødevarer (når bagningstemperaturen er den samme), og de forskellige madaromaer ikke blandes.

1. Indstil den nødvendige temperatur og tid for de valgte retter i henhold til instruktionerne i kapitlet "**Indstillinger / Normal drift**".

### Forberedelse af madretter

#### HENVISNING!

**Konvektionsovnen skal opvarmes godt før brug. Indstil temperaturen ca. 30°C højere end den angivne temperatur og korriger efter indsatsen i ovnen, for at opnå en ensartet effekt.**

1. Når du har nået den indstillede temperatur, indsættes de nødvendige madretter i bagningsrummet på bageplader.

Du kan indsætte 4 bageplader på én gang i 4 par styreskiner. Sørg for, at bevare den rette afstand på mindst 40 mm mellem tallerkenen og bagepladen, hvilket giver mulighed for optimal varmefordeling i ovnkammeret.

2. Indstil varmebehandlingstiden og temperaturen igen, om nødvendigt.
3. Tryk på trykknappen til tidsindstilling, for at fortsætte varmebehandlingsprocessen.

Efter at den indstillede tid er gået, lyder der et bip, der gentages, indtil det bekræftes ved at trykke på en af de to tryk-drejeknapper.

Indikatorlampen for trykknaptimeren slukker.

Varme- og blæsermotorerne slukker ikke, når glasdøren åbnes.

Varmebehandlingsprocessen kan kun afbrydes manuelt ved at trykke på trykknappens timer igen eller efter den indstillede tid er udløbet.

4. Fjern bagebakkerne med den tilberedte mad med varmebestandige handsker.
5. Hvis apparatet ikke længere bruges, skal du slukke for det ved hjælp af tænd / sluk-knappen.
6. Afbryd apparatet fra strømforsyningen.

### Befugtning

Befugtning (dampproduktion) startes ved at trykke på befugtningsknappen på kontrolpanelet. Vand sprøjtes lynhurtigt på ventilatoren ved at trykke ned og bliver derefter til damp i apparatets varmebehandlingsrum.

1. Tænd apparatet med tænd/sluk-knappen.
2. Indstil de ønskede parametre ved at dreje den tilsvarende trykdrejeknap:
  - temperatur ved 170 °C - 300 °C,
  - tidsinterval fra 0 til 120 minutter.
3. Tryk på trykdrejeknappen for at starte programmet.
4. Tryk kun på befugtningsknappen, når temperaturen i apparatet overstiger 170 °C for at lede fugten ind i kogekammeret ved hjælp af manuelle impulser.

Vand sprøjtes ind i kogekammeret, så længe befugtningsknappen holdes nede.

#### **HENVISNING!**

**Befugtningsknappen skal kun trykkes kort (maks. 3 sek.) ellers samler der sig overskydende vand i bunden af ovnrummet.**

### Emhætte

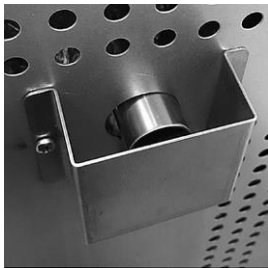


Fig. 3

Under sprøjtning (befugtning) genereres damp i apparatets varmebehandlingsrum. Denne damp udledes gennem emhætten, der er placeret på bagsiden af apparatet.

### Overophedningssikring

Apparatet er forsynet med en **overophedningsbeskyttelse**, der aktiveres ved 320°C og afbryder det.

Når overophedningsbeskyttelsen udløses, skal du følge disse trin:



Fig.4

- lad apparatet afkøle i nogen tid,
- skru plastikhætten af sikkerhedsanordningen, som befinder sig på bagsiden af apparatet,
- tryk på **RESET**,
- skru plastikhætten på igen,
- genstart apparatet.

### Metoder til varmebehandling

#### Første madretter

Lasagne, gryderet med pasta, cannelloni skal bages ved en temperatur mellem 185 ° C og 190 ° C. For at opnå en gul-guld brunfarve, hæv temperaturen til 220 ° C - 230 ° C ved afslutningen af bageprocessen.

#### Bagning

Oksekød, svinekød, kylling, kalkun, lam. For at gøre kødet stegt skal kogeprocessen finde sted ved 180 ° C. I slutfasen, tørring af kødet, indstilles temperaturen til 240 ° C - 250 ° C i et par minutter.

#### Kødbrunning

Kotelet, schnitzel, pølse, hamburger.

Indsæt grillristen med olierede bageprodukter på. Skub fedtdrypbakken under risten. Bages ved 220 ° C - 230 ° C. Til sidst hæves temperaturen til 280 ° C i et par minutter for at gøre skålene lidt brune.

#### Roastbeef

Bages ved 220°C.

#### Fisk

Bag rødspætte, torsk, kulmule ved 200°C.

#### Bagte kartofler

Bages ved 170 ° C -180 ° C.

### **Dej**

Standardovn ved 180 ° C. Ved bagning skal du undgå at åbne døren til konvektionsovn.

### **Bagværk**

Bages ved 200 °C.

### **Termisk forarbejdning af dybfrosne produkter**

Afrimning af frosset brød og bagning ved 200 ° C.

Indsæt den forbagte, frosne pizza i konvektionsovn, mens den stadig er frosset, og bag den ved den anbefalede temperatur i flere minutter. Overhold producentens anvisninger.

### **Boller/toast**

Bages ved 220°C.

### **Opvarmning af madretter**

Tilbered retter ved ca. 150 ° C

### **Optøning af retter**

Afrimning ved 80 ° C

## Bage/varmebehandlingstabel

Bagnings/varmebehandlingsretter		Temperatur i °C	Varmebehandli ngstid i min. ca.
Dej	Kager	135 - 160	afhængigt af vægten
	Sukkerbrødskeg	160 - 175	25 - 35
	Små kager	175	
Kager med gær/bagepulver	Kirsebærkage	175	
	Frugtkage	220	
	Fransk wienerbrød	210	
	Wienerbrød	200 - 225	
	Dej	175	40 - 50
Kager og konfektur	Marengs	100	100 - 130
	Kiks	175	15 - 20
	Sandkager	150 - 175	5
	Frugtkage	200	8
	Croissanter	180	18 - 20
Pudding	Brød gratineret	175 - 190	45
	Æggecreme	165	45
	Frugtpudding	160	45
Første madretter	Fylt cannelloni	190	20
	Æggegratine	185	25
	Lasagne	190	27
	Pasta gryderet	190	40
Hurtig bagning	Ristede pølser (magert)	225	10 - 15
	Grillstegning	225	15 - 30
	Lever	250	10 - 15
	Mørbradsteg	250	15 - 30
	Kyllingebryst	200	30



Bagnings/varmebehandlingsretter		Temperatur i °C	Varmebehandlings- tid i min. ca.
<b>Kød</b>	<b>Velbrunet kalkun</b>		
	til sidste 30 minutters stegning	160 - 175	
	under de sidste 30 minutters stegning	175 - 200	30/kg
	<b>Lyserød lammekød</b>		
	Lår 1,5-2 kg	175	50/kg
	Lammestege	175	30/kg
	Lammeskuldre	175	50/kg
	<b>Velstegt svinekød</b>		
	Lår fra 2 kg	175	50/kg
	Mørbrad og skulder	175	60/kg
	<b>Oksekød medium</b>		
	Mørbrad roulade 2 kg	175	30/kg
	Grillstegning	175	30/kg
	Filet	175 - 200	20/kg
	Kylling 2 kg bagt til brun/stuvet	175	50/kg
	And 2 kg med egen sauce, ikke tørret	180	60/kg
<b>Vildt</b>	Hare 2 kg	175	60 - 90
	Hjorte	170 - 200	90
	Fasan	175 - 200	35 - 90
<b>Ekstra funktioner</b>	Ristede kartofler, sprøde	175	60
	Kartofler i skiver, godt kogte, med sauce	150 - 175	30/kg
<b>Fisk</b>	Fileter (små)	200	15 - 20
	Fisk 1 ½ kg	200	30 - 40

## 6 Rengøring

### 6.1 Sikkerhedsanvisninger ved rengøring

- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen inden rengøring.
- Lad apparatet afkøle helt.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i apparatet. Sænk ikke apparatet under rengøring i vandet eller andre væsker. Brug ikke vandstråle under tryk for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe eller metalgenstande (kniv, gaffel osv.) til at rengøre apparatet. Skarpe genstande kan beskadige enheden og føre til elektrisk stød, når det kommer i kontakt med ledende komponenter.
- Brug ikke slibemidler, der indeholder opløsningsmidler eller kaustiske rengøringsmidler. Disse kan beskadige overfladen.

### 6.2 Rengøring

1. Apparatet skal rengøres regelmæssigt ved afslutningen af arbejdsdagen, om nødvendigt i mellemtiden, eller når det ikke har været brugt i længere periode.

Ved regelmæssig rengøring kan du undgå at forbrænde rester af bagværk og stege.

2. Tag de brugte bakker ud af apparatet.
3. Rengør varmebehandlingsrummet med en blød, fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. I tilfælde af kraftig forurening, brug almindeligt tilgængelige rengøringsmidler. Følg instruktionerne fra producenten af dette rengøringsmiddel.



Fig. 5

Du kan fjerne styreskinnerne, for at lette rengøringen.

5. For at gøre dette, skru de riflede skruer (højre og venstre) og træk styreskinnerne ud af ovnkammeret.
6. Rengør styreskinnerne grundigt med varmt vand, blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

7. Rengør ovnkammeret som beskrevet ovenfor.
8. Sæt styreskinnerne i igen, og spænd dem ved hjælp af de riflede skruer.
9. Aftør apparatets hus og glasdøren både indvendigt og udvendigt med en blød, fugtig klud.
10. Tør til sidst de rengjorte dele og overflader af med en blød klud.

### Tilbehør

1. Brugt tilbehør skal rengøres med varmt vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud eller svamp.
2. Skyl det rengørede tilbehør med rent vand.
3. Tør tilbehøret af med en blød klud.

### 7 Mulige driftsfejl

Nedenstående tabel beskriver mulige årsager og metoder til at fjerne drifts-  
betjeningsfejl, der kan opstå under driften af apparatet. Hvis de opståede driftsfejl  
ikke kan rettes, bedes du kontakte servicecentret.

Angiv artikelnummer, modelnavn og serienummer. Disse data findes på apparatets  
typeskilt.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet er tilsluttet til strømforsyningen, men digitalt display på trykknappene viser ingen værdier.	Stikket er forkert tilsluttet.	Træk stikket ud og sæt det korrekt i stikkontakten
	Apparatet er i Standby.	Tryk på en af tryk- drejknapper
Apparatet er tilsluttet strømforsyningen, men opvarmes ikke	Temperaturen er ikke indstillet	Indstil temperaturen
	Defekt varmelegeme	Kontakt kundeservice
Apparatet er forbundet med elektricitet, men det virker ikke	Overophedningssystemet er blevet aktiveret	Vent, indtil apparatet er afkølet. Tryk på RESET knappen, som befinder sig på bagsiden. Hvis overophedningsbeskyttelsen aktiveres igen, skal du kontakte kundeservice
Madlavnings/bagningseffekten er ikke jævn	Ventilatoren er beskadiget	Kontakt kundeservice
	Defekt termostat	Kontakt kundeservice
	Afstanden mellem maden og bagepladerne fra toppen er for lille	Hold afstanden på mindst 40 mm

## Mulige driftsfejl

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Ovnkammerbelysningen virker ikke	Defekt pære	Frakobl apparatet fra strømforsyningen, lad den afkøle. Fjern pæredækslet. Løsn pæren og udskift den med en ny med samme tekniske egenskaber

### 8 Bortskaffelse

#### Elektrisk udstyr



Elektrisk udstyr er markeret med dette symbol. Elektrisk udstyr skal bortskaffes og genanvendes på en forsvarlig og miljøvenlig måde. Brug ikke elektriske apparater i husholdningsaffald. Afbryd enheden fra strømforsyningen, og fjern forbindelseskablet fra apparatet.

Elektriske apparater skal tages til udpegede indsamlingssteder.