

AT211-MDI S



120826

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



Version: 1.0

Forberedelsesdato: 2025-09-11

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.....	13
6	Rengøring og vedligeholdelse	21
6.1	Sikkerhedsanvisninger ved rengøring	21
6.2	Rengøring	22
7	Mulige driftsfejl.....	23
8	Bortskaffelse.....	24



Læs venligst brugervejledningen, før du starter med at bruge apparatet og gem den i et let tilgængeligt sted i nærheden af apparatet!

Denne brugervejledning indeholder en beskrivelse af apparatets 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 apparatet.

Læs denne brugervejledning omhyggeligt inden betjening af apparatet for at undgå skader på personer og ejendom. Ukorrekt brug kan medføre driftsfejl.

Alle relevante oplysninger i brugervejledningen skal være tilgængelige for det relevante personale ved hvert brugstrin. Operatøren er ansvarlig for deres tilgængelighed.

Alle generelle, lovmæssige og andre gældende forskrifter vedrørende arbejdsikkerhed og miljøbeskyttelse skal overholdes ud over brugervejledningen.

1 Sikkerhed

DK

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.

DK

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 betjeninger og håndtag.
- Apparatet kan kun transporteres og rengøres, når det er helt afkølet.
- Sprøjt ikke varme overflader med koldt vand eller brandfarlige væsker.

Operatørens ansvar

Operatøren er ansvarlig for overholdelse af gældende love, regler, forskrifter og eksisterende nationale bestemmelser vedrørende forebyggelse af ulykker, miljøbeskyttelse samt interne arbejds-, drifts- og sikkerhedsinstruktioner, der gælder på det givne installationssted.

Operatørens ansvar:

- Betjen kun apparatet og de tilsluttede komponenter i perfekt teknisk stand med funktionelle beskyttelses- og sikkerhedselementer.
- Udarbejdelse af risikovurdering på arbejdspladser.
- Instruktion og løbende oplæring af personale. Læs og følg især sikkerhedskapitlet og sikkerhedsinstruktionerne.
- Tilvejebringelse af passende personlige værnemidler (PPE)
- Overholdelse af vedligeholdelses- og rengøringsintervaller.
- Dokumentation af uddannelse/instruktioner, udskiftning af enhedskomponenter.

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.

DK

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

Apparatet er kun beregnet til den brug, der er beskrevet i brugervejledningen med de medfølgende og godkendte komponenter.

Enhver anden brug anses for at være uforenelig med dens tilsigtede brug. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader. I sådanne tilfælde er brugeren/operatøren alene ansvarlig.

Følgende brug 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

DK

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

Apparatet er bygget i overensstemmelse med den aktuelle teknologi og anerkendte tekniske sikkerhedsregler. Ikke desto mindre kan der under brugen være trusler mod brugerens eller andre personers helbred og liv, eller der kan være risiko for beskadigelse af apparatet eller andre ejendomskomponenter. Garanti- og ansvarskrav for personskade/ejendomsskade samt arbejdsfejl er udelukket, hvis de kan henføres til en eller flere af følgende årsager:

- Brug andet end beregnet
- Undladelse af at følge/se bort fra instruktionerne og alle relaterede oplysninger
- Uautoriseret design eller tekniske ændringer af apparatet
- Engagere utilstrækkeligt uddannet og utilstrækkeligt kvalificeret personale
- Drift med beskadigede eller forkert monterede sikkerheds- og beskyttelsesanordninger
- Utilstrækkelig vedligeholdelse eller rengøring
- Driftsfejl ikke fjernet
- Brug af forbudte medier, rengøringsmidler mv.
- Brug af uautoriserede reservedele
- Driftsfejl eller andet misbrug
- Katastrofer forårsaget af fremmedlegemer eller force majeure
- Ødelæggelse af navneskilt og klistermærker vigtig for drift og sikkerhed

DK

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.

DK

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

Navn:	Konvektionsovn AT211-MDI S
Art.nr.:	120826
Materiale:	rustfrit stål, belagt
Kammer materiale:	rustfrit stål
Mål (B x D x H) i mm:	565 x 385 x 350
Antal indskudspladser:	4
Format indskudspladser:	1/1 GN
Afstand mellem indskudspladser i mm:	70
Temperaturområde fra - til °C:	50 - 300
Opvarmningstid (150 ° C) ca. i min:	12
Tidsindstilling fra - til i min.:	0 - 120
Antal bagningsprogrammer:	1
Antal bagningsfaser:	1
Antal ventilatormotorer:	2
Hastighedstrin:	1
Kapslingsklasse:	IPX3
Effekt:	3,0 kW 220-240 V 50/60 Hz
Mål (B x D x H) i mm:	700 x 625 x 550
Vægt i kg:	47,6

DK

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

Version / egenskaber

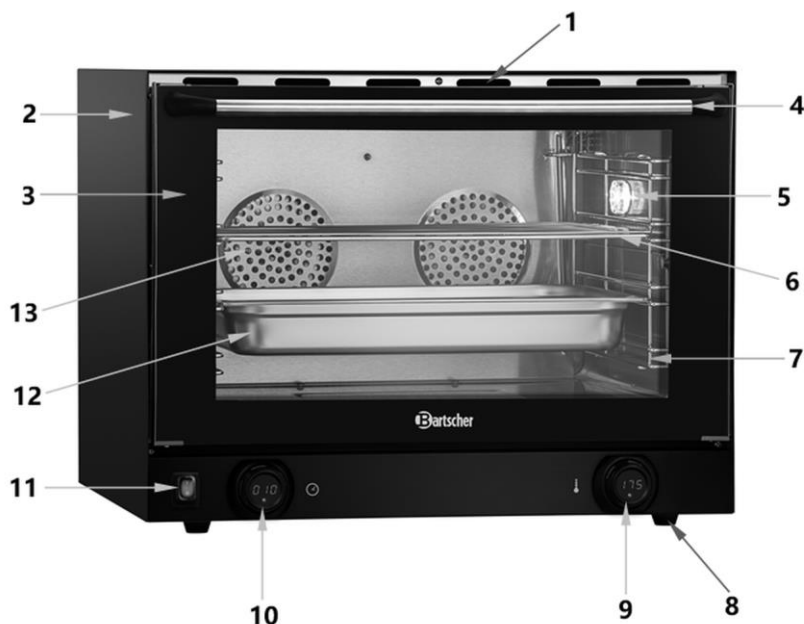
- Farve: sort, mat
- Serie: AT
- Apparatets tilslutning: klar til tilslutning
- Funktion: varm luft
- Temperaturregulator: elektronisk | i 1 °C trin
- Timer: ja
- Termostat: ja
- Styreskinner: tværgående
- Indendørs belysning: ja
- Styring: vrider
- Tænd/sluk-knap: ja
- Kontrollamper:
 - tænd/sluk
 - opvarmning
- Egenskaber:
 - Afrundet ovnkammer
 - Fjernbare styreskinner
 - Dobbelt glasdør
 - Drejeknap med digital temperatur og tidsvisning
 - Hukommelsesfunktion
 - Mulighed for at sætte tilberedningsprocessen på pause via temperaturregulatoren
 - Signalton efter udløb af tiden (1 - 120 minutter)
- Inklusiv:
 - 1 rist
 - 1 GN-beholderen

DK

4.2 Apparatets funktioner

AT211-MDI S i mat sort kombinerer stilfuldt design med kompromisløs funktionalitet. Med indskud til 1/1 GN-plader og de velkendte funktioner fra AT-serien bliver hver eneste anvendelse en pålidelig køkkenoplevelse. Den digitale Bartscher MDI-styring sikrer en enkel og præcis indstilling af temperatur og tid.

4.3 Kompilering af apparatets komponenter



DK

Fig. 1

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

5 Installation og betjeninga

5.1 Installation

Udpakning / indstilling

- Pak apparatet ud og fjern alle udvendige og indvendige emballageelementer og transportsikringer.



FORSIGTIG!

Fare for forbrændinger!

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 typeskiltet 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.
- Når du vælger et installationssted, skal du overveje følgende punkter:
 - Monteringsfladen skal være jævn, tilstrækkeligt bærende, vandtæt, tør og modstandsdygtig over for høje temperaturer.
 - Sørg for, at udpegede flugtveje er frie.
 - Sørg for en stabil position.
 - Sørg for tilstrækkelig plads til arbejde, vedligeholdelse og rengøring.
 - Efterlad ventilationsåbninger til indblæsnings-/udsugningsluft, hvis nogen.
 - Overhold gældende tekniske og konstruktionsforskrifter.
- Hold en minimumsafstand fra brandfarlige vægge og genstande, 10 cm fra siden og 20 cm fra bagsiden.
- Brug skruerne til at fastgøre de medfølgende fødder i apparatets bund.

Henvisning: Brug ikke apparatet uden fødderne.

Tilslutning til strømforsyning

- Kontroller, at apparatets tekniske data (se typeskiltet) svarer til dataene i det lokale netværk.
- Tilslut apparatet til en enkelt, jordet og tilstrækkeligt beskyttet stikkontakt. Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt med flere stik.
- Tilslut tilslutningsledningen, så ingen kan træde på den eller gå over den.
- Brug ikke apparatet med en ekstern timer eller fjernbetjening.

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 konvektionsovnens 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.

DK

Forberedelse af apparatet

1. Rengør apparatet og tilbehøret både indvendigt og udvendigt i overensstemmelse angivet i punkt 6 „Rengøring”.
2. Opvarm konvektionsovnens uden madretter under hensyntagen til vejledningen angivet i kapitlet „Indstillinger” før første brug, for at fjerne ubehagelige lugt fra varmeisoleringen. 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:

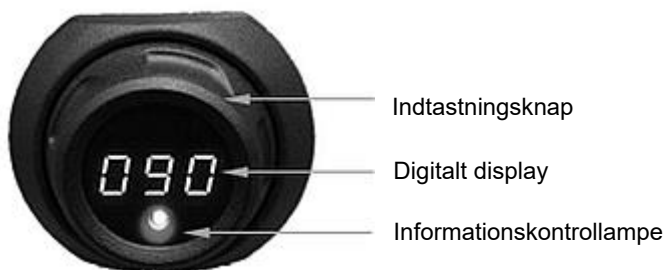
- Indtastningsknap for tidsindstilling (til venstre på kontrolpanelet)
- Indtastningsknap for tidsindstilling (til højre på kontrolpanelet)

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.

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

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

Varmeapparatet, intern belysning og blæsemotoreren er tændt.

Oplysningskontrollampen på tryk-drejeknappen begynder at blinke.

Installation og betjeninga

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-drejeknapper. Oplysningskontrollampen på tryk-drejeknappen 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-drejeknapper er sorte), kan de aktiveres ved at trykke på en af tryk-drejeknapper.

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-drejeknapperne er slukket. Apparatet kan genaktiveres, ved at trykke på en af tryk-drejeknapperne.

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.

Forberedelse af apparatet

HENVISNING!

Konvektionsovn 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 bagnetsskabet i passende GN-beholdere eller på bageplader.
2. Indstil varmebehandlingstiden og temperaturen igen, om nødvendigt.

Du kan indsætte 4 bageplader eller 4 GN-beholdere i 4 par konvektionsovnens indskudspladser på samme tid. Sørg for, at bevare den rette afstand på mindst 40 mm mellem tallerkenen og bagepladen eller GN-beholdere, hvilket giver mulighed for optimal varmefordeling i ovnkammeret.

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.

Oplysningskontrollampen på tryk-drejeknappen begynder at blinke.

DK

3. Tag de forberedte madvarer.
4. Hvis apparatet ikke længere bruges, skal du slukke for det ved hjælp af tænd / sluk-knappen.
5. Afbryd apparatet fra strømforsyningen (tag stikket ud!).

Overophedningssikring

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

Når overophedningssikringen er aktiveret:

- lad apparatet afkøle i nogen tid
- tryk på **RESET** knappen, som befinder sig på bagsiden af apparatet
- genstart apparatet.

Regler for madlavning / bagning

Bagning i konvektionsovnene ved hjælp af varm luft

Kogningen/bagningsprocessen udføres ved hjælp af recirkulation af varm luft inde i apparatet. Dette tillader jævnt fordelt 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.

Parametre varierer under madlavning / bagning

Temperatur

Præcis temperaturindstilling garanterer korrekt madlavning / bagning af mad, både inde og ude.

For eksempel, hvis temperaturen er for lav, bliver fødevaren tørret snarere end bagt.

På den anden side kan en for høj temperatur føre til forbrænding af tallerkener udefra, mens de inde forbliver rå (og dette er nogle gange ønskeligt primært til kød

Tid

Denne variabel afhænger af antallet af retter, der er tilberedt.

Jo flere madretter, jo længere er tilberedningstiderne, og omvendt.

For korte varmetider sammenlignet med de faktiske tider tillader ikke fuldstændig tilberedning af retter; for lange tilberedningstider sammenlignet med de faktiske tilberedningstider fører til forbrænding af maden udenfra

Antal

Antallet af retter påvirker tidspunktet for varmebehandling. Et større antal retter kræver altid længere varmebehandlingstider og omvendt.

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.

DK

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
	Sukkerbrødske	160 - 175	25 - 35
	Små kager	175	
Kager med gær/bagepulver	Kirsebærkage	175	
	Frugtkage	220	
	Fransk wienerbrød	210	
	Shortcrust wienerbrød	200 - 225	
	Dej	175	40 - 50
Kager og konfektur	Marengs	100	100 - 130
	Kiks	175	15 - 20
	Shortcrust wienerbrød	150 - 175	5
	Frugtkager	200	8
	Croissanter	180	18 - 20
Pudding	Brød gratineret	175 - 190	45
	Æggecreme	165	45
	Frugtpudding	160	45
Første madretter	Fylde cannelloni	190	20
	Æggegratine	185	25
	Lasagne	190	27
	Pasta gryderet	190	40

DK

Bagnings/varmebehandlingsretter		Temperatur i °C	Varmebehandli ngstid i min. ca.
Hurtig bagning	Ristede pølser (magert)	225	10 - 15
	Grillstegning	225	15 - 30
	Lever	250	10 - 15
	Mørbrad stege	250	15 - 30
	Kyllingebryst	200	30
Kød	Velbrunet kalkun		
	til sidste 30 minutters stegning	160 - 175	
	under de sidste 30 minutters stegning	175 - 200	30/kg
	Lyserød lammekød		
	Lår 1,5-2 kg	175	50/kg
	Lammestege	175	30/kg
	Lammeskuldre	175	50/kg
	Velstegt svinekød		
	Lår fra 2 kg	175	50/kg
	Mørbrat og skulder	175	60/kg
	Oksekød medium		
	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

Bagnings/varmebehandlingsretter		Temperatur i °C	Kogetid i min. ca.
Vildt	Hare 2 kg	175	60 - 90
	Hjorte	170 - 200	90
	Fasan	175 - 200	35 - 90
Ekstra funktioner	Ristede kartofler, sprøde	175	60
	Kartofler i skiver, godt kogte, med sauce	150 - 175	30/kg
Fisk	Fileter (små)	200	15 - 20
	Fisk 1 ½ kg	200	30 - 40

6 Rengøring og vedligeholdelse

Operatøren skal sikre, at apparatet og dens sikkerhedsfunktioner holdes i god stand. Kontrol- og sikkerhedssystemer bør kontrolleres for deres effektivitet.

Vedligeholdelses-, rengørings- og reparationsarbejde må kun udføres af behørigt uddannet og specialiseret personale.

Hvis det er nødvendigt at afmontere sikkerhedsanordninger til vedligeholdelse, rengøring og reparationsformål, skal de geninstalleres umiddelbart efter arbejdets afslutning og deres funktion kontrolleres.

Alt vedligeholdelses- og rengøringsarbejde skal udføres i overensstemmelse med driftsvejledningen med de angivne intervaller.

DK

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

Konvektionsovn

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. Fjern maden fra apparatet.
3. Hvis det bruges, skal du fjerne rist, bageplader og GN-beholderen.
4. Vent, indtil apparatet er afkølet.
5. Apparatet skal rengøres indvendigt og udvendigt med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
6. I tilfælde af kraftig forurening, brug almindeligt tilgængelige rengøringsmidler. Følg instruktionerne fra producenten af dette rengøringsmiddel.

Indskydspladser

DK



Fig. 2

Du kan fjerne styreskinnerne, for at lette rengøringen.

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

3. Efter rengøringen af ovnkammeret og styreskinnerne skal du sætte styreskinnerne tilbage i kammeret og fastgøre med riflede skruer.
4. Tør grundigt alle rengjorte dele og overflader med en blød klud.

Tilbehør

1. Brugt tilbehør (rist, bageplader, GN-beholderen) skal rengøres med varmt vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud eller svamp.
2. Skyl det rengørrede tilbehør med rent vand.
3. Tør det rengørrede tilbehør 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. Arbejdet må kun udføres af
kvalificeret teknisk personale.

Hvis de opståede driftsfejl ikke kan rettes, bedes du kontakte kundeservice. 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- drejeknapper
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	Overophedningssyste met er blevet aktiveret	Vent, indtil apparatet er afkølet. Tryk på RESET knappen, som befinder sig på bagsiden. Hvis over- ophedningsbeskyttelsen aktiveres igen, skal du kontakte kundeservice
Madlavnings/bagningseff ekten er ikke jævn	Ventilatoren er beskadiget	Kontakt kundeservice
	Defekt termostat	Kontakt kundeservice
	Afstanden mellem maden og GN- beholderen ovenfra er for lille	Hold afstanden på mindst 40 mm

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.
---	--

DK Elektriske apparater skal tages til udpegede indsamlingssteder.