

AT110



120789

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

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



Versie: 6.0

Datum van opmaak: 2026-04-29

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	6
1.4	Oneigenlijk gebruik	6
2	Algemeen	7
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	7
2.2	Auteursrecht	7
2.3	Conformiteitsverklaring	7
3	Transport, verpakking en opslag	8
3.1	Transportinspectie	8
3.2	Verpakking	8
3.3	Opslag	8
4	Technische Gegevens	9
4.1	Technische Gegevens	9
4.2	Functies van het apparaat	10
4.3	Onderdelenoverzicht	11
5	Installatie en bediening	12
5.1	Installatie	12
5.2	Bediening	14
6	Reiniging	22
6.1	Veiligheidsinstructies voor reiniging	22
6.2	Reiniging	22
6.3	Onderhoud	23
7	Mogelijke storingen	24
8	Verwijdering	26



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

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

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

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

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

1 Veiligheid

NL

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

1.1 Symboolverklaring

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



GEVAAR!

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



WAARSCHUWING!

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



VOORZICHTIG!

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

ATTENTIE!

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

OPMERKING!

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

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen op de stekkerverbinding of de netstekker terechtkomen. Vocht kan leiden tot elektrische gevaren of schade aan het apparaat.
- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening voordat u montage- of demontagewerkzaamheden, reinigingswerkzaamheden of onderhoud uitvoert, of wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt. Trek hiervoor de stekker volledig uit het stopcontact.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.

- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingenkabel.
- Stel de verbindingenkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingenkabel niet.
- Altijd de verbindingenkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingenkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Brandbare materialen

NL

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

Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.

Veiligheid

- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

Verantwoordelijkheid van de bediener

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

Verantwoordelijkheden van de bediener:

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

NL

Bedienend personeel

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

Exploitatie alleen onder toezicht

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

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

1.3 Gebruik volgens bestemming

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

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

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

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

NL

1.4 Oneigenlijk gebruik

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

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

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

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

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

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

NL

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden 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.

2.3 Conformiteitsverklaring

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

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

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

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

3.2 Verpakking

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

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

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

3.3 Opslag

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

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

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

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Benaming:	Heteluchtoven AT110
Art.nr.:	120789
Materiaal:	roestvrij staal
Materiaal gaarruimte:	roestvrij staal
Afmetingen ovenruimte (B x D x H) in mm:	350 x 290 x 275
Aantal roosters:	3
Formaat roosters in mm:	1/2 GN
Afstand tussen de roosters in mm:	70
Temperatuurbereik van – tot in °C:	50 - 300
Opwarmtijd (180 °C) in min., ca.:	3
Tijdstelling tot, in min.:	0 - 120
Aantal gaarprogramma's:	1
Aantal gaarfasen:	1
Aantal ventilatoren:	1
Ventilatorsnelheidsstanden:	1
Beschermingssoort:	IPX3
Aansluitwaarde:	2,7 kW 230 V 50/60 Hz
Afmetingen (B x D x H) in mm:	460 x 575 x 465
Gewicht in kg:	25,5

Onder voorbehoud van technische wijzigingen!

Uitvoering / Eigenschappen

- Apparaataansluiting: klaar voor aansluiting
- Functies: recirculatie
- Temperatuurregeling: traploos
- Timer
- Thermostaat
- Soort roosters: dwars
- Binnenverlichting: nee
- Controlelampjes: aan/uit, opwarmen
- Aan/Uit-schakelaar: nee
- Dubbele beglazing
- Afgeronde bakkamer
- Verwijderbare steunrails
- Signaaltoon bij het verstrijken van de tijd
- Inclusief: 3 roosters

NL

4.2 Functies van het apparaat

De heteluchtoven is ontworpen voor het bereiden en warmhouden van gerechten met behulp van geschikte accessoires.

4.3 Onderdelenoverzicht

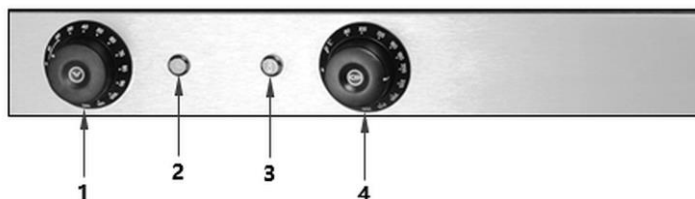


Afb. 1

NL

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1. Ventilatieopeningen | 2. Steunrails (3x) |
| 3. Rooster (3x) | 4. Glazen deur |
| 5. Glazen deurklink | 6. Pootjes (4x) |
| 7. Bedieningspaneel | 8. Behuizing |
| 9. Ventilator | 10. Ovenruimte |

Bedieningselementen



Afb. 2

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Hoofd-/tijddregelaar | 2. Bedrijfscontrolelampje (groen) |
| 3. Verwarmingscontrolelampje (groen) | 4. Temperatuurregelaar |

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

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

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

AANWIJZING!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.

NL

Uitpakken / plaatsing

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



VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

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

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

Installatie en bediening

- Zorg voor een stabiele positie.
- Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.
- Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.
- Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
- Houd een minimale afstand tot brandbare wanden en objecten; 10 cm vanaf de zijkant en 20 cm vanaf de achterkant.

LET OP!

De unit is niet geschikt voor inbouw of baying.

- Bevestig de bijgeleverde poten door ze onder het apparaat te vast te draaien.

AANWIJZING!

Gebruik de machine niet zonder de poten.

- Verminder kleinere oneffenheden op de installatieplaats door de in hoogte verstelbare poten in of uit te schroeven.

NL

Aansluiting op het lichtnet

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

5.2 Bediening



WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar!

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

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

Voor de bediening de hiervoor voorziene handgrepen en bedieningselementen gebruiken.

Bakplaten worden erg heet tijdens het werk.

Gebruik vaatdoeken of beschermende handschoenen om hete gerechten te verwijderen.

Voorbereiden van het apparaat

NL

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

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

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

Parameterinstellingen tijdens het kook- / bakproces

Temperatuur

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

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

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

Tijd

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

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

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

Hoeveelheid

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

Kook-/bakproces in de heteluchtoven met heteluchtcirculatie

Het kookproces in de heteluchtoven vindt plaats met behulp van de circulatie van hete lucht in het apparaat. Dit zorgt voor een gelijkmatig kook-/bakproces dankzij de homogene temperatuurverdeling.

Het voordeel van de heteluchtoven is dat verschillende gerechten tegelijkertijd kunnen worden gekookt/gebakken (als de bereidingstemperatuur van de gerechten hetzelfde is), zonder dat de verschillende smaken zich vermengen.

OPMERKING:

Verwarm de heteluchtoven voor elk gebruik goed voor. Stel de temperatuur ca. 30 °C hoger in dan de aangegeven temperatuur en corrigeer deze na de bezetting van de heteluchtoven om een gelijkmatig resultaat te bereiken.

1. Schakel het apparaat in met de hoofd-/tijdregelaar (draai deze met de klok mee naar een stand tussen 0 en 20).

Het groene Controlelampje gaat branden en de ventilatormotor wordt ingeschakeld zodra u de hoofd-/tijdschakelaar bedient.

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

Het groene Controlelampje gaat branden.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt het Verwarmingselement uit en gaat het groene opwarmingsControlelampje uit. Als de temperatuur in de ovenruimte daalt, schakelt de verwarming weer in en gaat het groene opwarmingsControlelampje weer branden.

3. Zet, zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, het gewenste gerecht of gebak in geschikte reservoirs of op bakplaten in de ovenruimte van de heteluchtoven.
4. Stel met de hoofd-/tijdregelaar de gewenste tijd in voor de te bereiden gerechten.

Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een signaal, gaat het groene Controlelampje uit en schakelt het apparaat automatisch uit.

5. Haal de bereide gerechten eruit.
6. Als het apparaat niet meer wordt gebruikt, schakelt u het uit (draai de hoofd-/tijdregelaar en de temperatuurregelaar naar stand „0“). Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening (trek de stekker uit het stopcontact!).

Oververhittingsbeveiliging

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

Wanneer de oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd:

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

Warmtebehandelingsmethoden

Voorgerechten

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

Bakken

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

Vlees bruinen

Kotelet, schnitzel, worst, hamburger.

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

Roastbeef

Bakken bij een temperatuur van 220 °C.

Vis

Bak schol, kabeljauw, heek op 200 °C.

Gebakken aardappeltjes

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

Cake

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

Brood

Bakken bij een temperatuur van 200 °C.

Thermische verwerking van diepgevroren producten

Ontdooi bevroren brood en bak op 200 °C.

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

Bolletjes/toast

Verwarmen bij een temperatuur van 220 °C.

Opwarmen van gerechten

Gerechten bereiden bij ong. 150 °C.

Ontdooien van gerechten

Ontdooien bij 80 °C.

Tabel voor bakken / warmtebehandeling

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

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

TIP: De in de tabellen opgenomen informatie is indicatief en is afhankelijk van de hoeveelheid product, de temperatuur en de bereidingsmethode.

Geschikte accessoires

- Gebruik voor het bereiden van gerechten in de heteluchtoven de geschikte 1/2 GN-reservoirs met een diepte van 650 mm. Deze kunnen in de 3 geleiderails van het apparaat worden geplaatst.
- U kunt ook andere bak-, braad- of ovenschalen gebruiken die geschikt zijn voor hoge temperaturen. Plaats deze op de roosters op de gewenste hoogte in de heteluchtoven.
- Met kleinere bak-, braad- of ovenschalen bereikt u betere resultaten.
- Gebruik de roosters om vlees te bruinen, zoals schnitzels, worstjes, braadworsten en diepvriespizza's.
- Zorg voor de juiste keuze van accessoires, zodat een gelijkmatige warmteverdeling in de reservoirs en in het apparaat gewaarborgd is.

LET OP!

Gebruik alleen hittebestendige braad- of bakvormen.

Let op de aanwijzingen van de fabrikant!

Advies en tips

- Verdeel het voedsel gelijkmatig over de reservoirs om een gelijkmatig resultaat te krijgen.
- Gebruik voor bakproducten geen bakplaten die hoger zijn dan 20 mm en laat ruimte tussen de bakproducten zodat ze niet aan elkaar kunnen plakken.
- Kruid de gerechten voor het garen, proef ze tijdens de bereiding en voeg indien nodig extra kruiden toe.
- Bespaar tijd en energie door gebruik te maken van de restwarmte van de heteluchtoven en nog andere gerechten te bereiden zolang het apparaat warm is.
- Voeg zo min mogelijk vet toe aan de gerechten om vetspatten te voorkomen en het vetgehalte te verminderen.
- Bereid gerechten die spatten altijd in het onderste deel van de heteluchtoven.
- Als u merkt dat de gerechten te donker worden, verlaag dan de temperatuur. Zijn de gerechten te licht of worden ze maar niet gaar, verhoog dan de temperatuur in het apparaat.

6 Reiniging

De bediener moet ervoor zorgen dat de apparatuur en de veiligheidsonderdelen in goede staat worden gehouden. De effectiviteit van controle- en veiligheidssystemen moet worden gecontroleerd. Onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door goed opgeleid en gespecialiseerd personeel.

Als het nodig is om veiligheidsvoorzieningen te verwijderen voor onderhoud, reiniging en reparatie, moeten ze onmiddellijk na voltooiing van de werkzaamheden weer worden geïnstalleerd en moet de werking ervan worden gecontroleerd. Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd volgens de gebruiksaanwijzing en met de voorgeschreven intervallen.

6.1 Veiligheidsinstructies voor reiniging

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

NL

6.2 Reiniging

1. Reinig het apparaat regelmatig aan het einde van de werkdag, indien nodig ook tussendoor of wanneer het apparaat langere tijd niet is gebruikt.

Door regelmatig te reinigen kan worden voorkomen dat bak- of braadresten vastbranden.

2. Haal de gebruikte bakplaten, grillroosters en reservoirs met voedsel uit het apparaat.
3. Reinig de ovenruimte met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Gebruik bij sterke vervuiling een in de handel verkrijgbare ovenreiniger. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van deze reiniger.

Reiniging

5. Om de ovenruimte gemakkelijker te kunnen reinigen, kunnen de roosters uit het apparaat worden verwijderd.
6. Draai hiervoor de kartelschroeven (rechts en links) los en trek de steunrails uit de ovenruimte.
7. Reinig de steunrails grondig met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
8. Reinig de ovenruimte zoals hierboven beschreven.
9. Plaats de steunrails terug en draai ze vast met de kartelschroeven.
10. Veeg de behuizing van het apparaat en de glazen deur van binnen en buiten grondig af met een zachte, vochtige doek.
11. Droog de gereinigde onderdelen en oppervlakken vervolgens af met een zachte doek.

Accessoires

1. Gebruikte accessoires moeten worden schoongemaakt met warm water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek of spons.
2. Spoel gereinigde accessoires met schoon water.
3. Droog accessoires met een zachte doek.

NL

6.3 Onderhoud

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

7 Mogelijke storingen

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

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

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

Mogelijke storingen

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

8 Verwijdering

Elektrische apparaten



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

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.