

AT90-ST



120879

NEDERLANDS**Inhoudsopgave**

| | |
|---|------------|
| 1. Veiligheid | 134 |
| 1.1 Symboolverklaring | 134 |
| 1.2 Veiligheidsaanwijzingen | 135 |
| 1.3 Gebruik volgens bestemming | 139 |
| 1.4 Gebruik niet volgens de bestemming | 139 |
| 2. Algemeen | 140 |
| 2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring | 140 |
| 2.2 Auteursrecht | 140 |
| 2.3 Verklaring van Conformiteit | 140 |
| 3. Transport, verpakking en bewaring | 141 |
| 3.1 Controle bij aflevering | 141 |
| 3.2 Verpakking | 141 |
| 3.3 Bewaring | 141 |
| 4. Specificaties | 142 |
| 4.1 Overzicht van onderdelen | 142 |
| 4.2 Technische Gegevens | 143 |
| 5. Installatie en bediening | 144 |
| 5.1 Installatie | 144 |
| 5.2 Bediening | 145 |
| 5.3 Bereidingswijzen | 148 |
| 6. Reiniging | 151 |
| 7. Mogelijke storingen | 153 |
| 8. Afvalverwijdering | 154 |

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Service-hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

1. Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

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 ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING!

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.



HEET OPPERVLAK!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!



VOORZICHTIG!

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.



TIP!

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen moeten zich onder toezicht bevinden om er zeker van te zijn dat zij niet met het apparaat spelen en hem ook niet aan zetten.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als hij in perfecte staat is en veilig in gebruik. In geval van defecten in de werking, het apparaat van het lichtnet halen en contact opnemen met de service.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen. Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De voedingskabel niet bedekken. Houd de voedingskabel verwijderd van de werkplek en dompel hem niet onder in water of andere vloeistoffen.

- 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.
- Trek de voedingskabel altijd aan de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat nooit aan de voedingskabel verplaatsen, optillen of voortbewegen.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat **gevaar voor elektrische schokken**.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Trek de stekker uit het stopcontact
 - als u het apparaat niet gebruikt;
 - als er tijdens het gebruik storingen optreden;
 - vóór reiniging van het apparaat.



HEET OPPERVLAK! Verbrandingsgevaar!

Houd u aan onderstaande aanwijzingen om gevaar te voorkomen.

- De oppervlakte van het apparaat is tijdens de werking erg heet! Raak de hete oppervlakte van het apparaat niet aan met blote handen! Raak tijdens de bediening van het apparaat alleen de hiervoor bestemde handvatten en bedieningselementen aan.
- Ook na uitschakeling blijven de oppervlakte van het apparaat, de gaarruimte en de gerechten in de containers nog langere tijd heet. Gebruik altijd beschermende handschoenen om de gerechten uit de gaarruimte te halen

- Wees bijzonder voorzichtig bij het openen van de deur van de heteluchtoven, er kan namelijk hete stoom ontsnappen.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u begint met reinigen.



WAARSCHUWING! Brand- of explosiegevaar!

Houd u aan onderstaande aanwijzingen om gevaar te voorkomen.

- Controleer voordat u begint met het gebruik van het apparaat of er zich in de gaarruimte geen voorwerpen bevinden (accessoires, verpakkingsfolie, gebruiksaanwijzing etc.). Plaats tijdens de werking van het apparaat nooit keukengerei, handdoeken, papier, etc. in de gaarruimte of op het apparaat.
- Zorg ervoor dat de stoomafvoer niet is bedekt of verstopt.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van brandbare en licht ontvlambare materialen (bv. benzine, spiritus, alcohol etc.). Door de hoge temperatuur verdampen ze en kunnen ze ontploffen bij contact met ontstekingsbronnen, waardoor ernstig persoonlijk letsel en materiële schade kan ontstaan.
- Maak de gaarruimte regelmatig schoon: resten vet en bakresten kunnen ontbranden.
- In het geval van brand, voor het nemen van geschikte handelingen om de brand te blussen, het apparaat van het lichtnet halen (de stekker uit het stopcontact halen!).

Let op: Het vuur nooit blussen als de stekker in het stopcontact zit. Gevaar voor een elektrische schok!

Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

1.3 Gebruik volgens bestemming



VOORZICHTIG!

Het apparaat is ontworpen en gemaakt voor industrieel gebruik en mag in keukens alleen worden bediend door gekwalificeerd personeel.

Elk gebruik van het apparaat dat anders is dan en of afwijkend van de normale bestemming, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Alle claims tegen de fabrikant en / of zijn gevolmachtigden voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat tegen het beoogde doel, zijn uitgesloten.

De verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat op een manier die niet overeenkomt met het beoogde doel, is uitsluitend voor de gebruiker.

De bedrijfsveiligheid van het apparaat is alleen gegarandeerd als het wordt gebruikt in overeenstemming met het beoogde gebruik, in overeenstemming met de gegevens in de bedieningsinstructies.

De **heteluchtoven** is bestemd voor de volgende doeleinden:

- bereiden van vlees, vis en groente;
- bakken van brood, deegwaren en taarten;
- opwarmen van gerechten;
- ontdooien van diepgevroren producten;
- gratineren;
- bereiden van gekoelde en diepgevroren gerechten.

1.4 Gebruik niet volgens de bestemming

Elk ander gebruik dan dat genoemd in **1.3 „Gebruik volgens de bestemming“** wordt beschouwd als ongepast en verboden.

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

Elke inmenging in het apparaat, inclusief de montage- en onderhoudswerkzaamheden, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde service.

Gebruik **de heteluchtoven niet** voor:

- verwarmen van ruimten;
- drogen van kleding;
- bewaren van brandbare voorwerpen;
- vullen met en verwarmen van vloeistoffen of substanties die brandbaar, zeer vluchtig of schadelijk voor de gezondheid zijn.

2. Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



VOORZICHTIG!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

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 veelevoudigd, 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.



TIP!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

2.3 Verklaring van Conformiteit



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

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



Indien u de verpakking wilt weggoien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

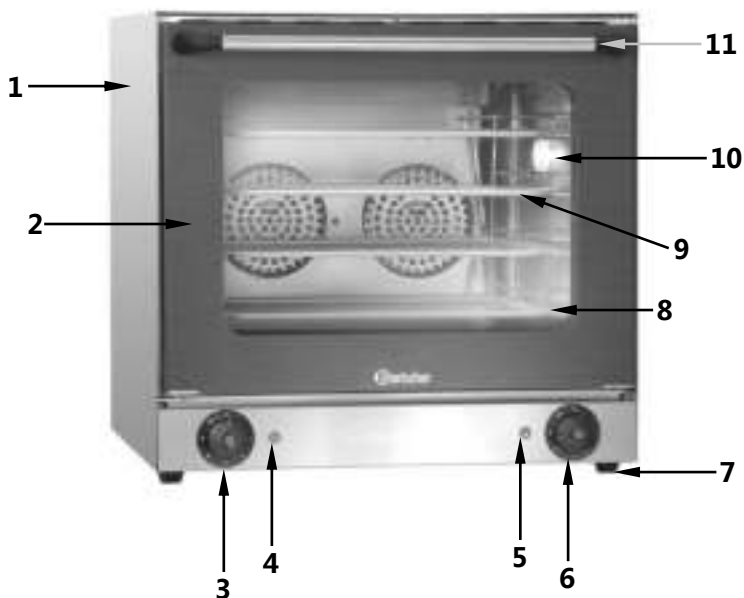
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- niet buitenshuis bewaren,
- droog en stofvrij bewaren,
- niet blootstellen aan agressieve middelen,
- tegen straling van de zon beschermen,
- mechanische schokken vermijden,
- bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren, indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Overzicht van onderdelen



1 Behuizing

2 Glazen deur

3 Hoofdschakelaar/tijdregelaar (0 - 120 min)

4 Controlelampje werking (groen)

5 Controlelampje verwarming (groen)

6 Temperatuurregelaar (50 °C tot 300 °C)

7 Voetjes (4x)

8 Oplegrails (4x)

9 Bakblik

10 Binnenverlichting

11 Handgreep van de glazen deur

4.2 Technische Gegevens

| | |
|------------------------|---|
| Benaming | Heteluchtoven AT90-ST |
| Art.- Nr.: | 120879 |
| Materiaal: | Ombouw: RVS, gaarruimte: edelstaal |
| Versie: | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Functie: convectie ▪ Temperatuurbereik 50 °C - 300 °C ▪ Temperatuurregulatie: mechanisch, traploos ▪ Opwarmingstijd ong. 5 minuten (180 °C) ▪ Timer ▪ Tijdsinstelling: 0 – 120 min. ▪ Geleiders: <ul style="list-style-type: none"> - Soort: dwarsrichting - Formaat: 436 x 315 mm - Aantal: 4 - Afstand tussen de roosters: 70 mm ▪ Aantal gaarprogramma's: 1 ▪ Aantal gaarfasen: 1 ▪ Aantal motoren: 2 ▪ Ventilatorsnelheid: 1 graad ▪ Binnenverlichting ▪ Besturing: Draaiknop ▪ Beschermingsgraad: IPX3 ▪ Controlelampjes: aan/uit, opwarming ▪ Eigenschappen: <ul style="list-style-type: none"> - Dubbele glazen deur - Afgeronde gaarruimte - Uitneembare geleiders voor de planken - Geluidssignaal na verstrijken van de tijd |
| Aansluitwaarden: | 2,67 kW / 230 V 50 Hz |
| Afmetingen: | B 595 x D 605 x H 580 mm |
| Afmetingen gaarruimte: | B 460 x D 375 x H 350 mm |
| Gewicht: | 38,0 kg |
| Accessoires: | 4 roosters |

Wijzigingen voorbehouden!

5. Installatie en bediening

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

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

Plaatsing

- Het apparaat uitpakken, verwijderen en utiliseer al het verpakkingsmateriaal volgens de milieu-eisen.
- Monteer de bijgeleverde voetjes onder het apparaat en stel de hoogte in door de voetjes in of uit te draaien. **Gebruik het apparaat niet zonder de voetjes.**
- Plaats het apparaat op een vlakke, veilige ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en die niet gevoelig is voor warmte.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Plaats het apparaat zodanig dat de luchtstroom door de ventilatieopeningen op de achterwand niet geblokkeerd wordt.
- Het apparaat **nooit** direct tegen de wand, muur, keukenkasten of andere voorwerpen plaatsen. Zorg voor voldoende ruimte (minstens 30 cm) van muren en andere onvlambare voorwerpen of voorwerpen die kunnen verkleuren. Zich houden aan de geldende brandvoorschriften.
- Als de gespecificeerde minimale afstand niet kan worden aangehouden, moeten geschikte beschermende maatregelen worden genomen (bijv. folie van hittebestendig materiaal) om ervoor te zorgen dat de wandtemperatuur binnen een veilig bereik (tot 60 °C) wordt gehouden.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.



TIP!

Het apparaat is niet geschikt voor inbouw of serieplaatsing!

- Verwijder de beschermingsfolie van de buitenwanden voorzichtig, zodat er geen lijmresten achterblijven. Indien er lijmresten zijn achtergebleven, kunt u deze verwijderen met een geschikt oplosmiddel.



VOORZICHTIG!

Verwijder nooit het typeplaatje en waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.

- Het apparaat zo plaatsen dat de stekker toegankelijk is zodat als dat nodig mocht zijn, het apparaat snel van het lichtnet kan worden gehaald.

Aansluiting



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijke letsel veroorzaken!

Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert.

Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!

- Het elektrische circuit van het stopcontact moet beschikken over een 16A-beveiliging. Sluit het apparaat alleen rechtstreeks aan op een stopcontact met een beschermend contact; gebruik geen splitters of meerdere contacten.

5.2 Bediening

Vorbereiding van het apparaat

- Maak het apparaat voordat u het gaat gebruiken van binnen en buiten schoon met een vochtig doekje en een mild schoonmaakmiddel. Spoel hem daarna af met schoon water.
- Verwarm voor het eerste gebruik het apparaat op zonder gerechten, volgens de aanwijzingen uit het hoofdstuk "**Instellingen**". Hiermee voorkomt u eventuele onaangename geurtjes die afkomstig zijn van het thermische isolatiemateriaal. Stel de hoogste temperatuur en de langste tijd in. Lichte rookvorming en een onaangename geur kunnen optreden. Dit is normaal bij het eerste gebruik en hoort zich daarna niet meer te herhalen. Open vervolgens de glazen deur, zodat de rookresten kunnen ontsnappen.
- Gebruik een mild schoonmaakmiddel om de bakplaten en grillroosters te reinigen. Spoel de genoemde elementen af met schoon water en droog ze met een zacht doekje.

Instellingen



TIP!

Verwarm de oven voor ieder gebruik goed voor. Stel een temperatuur in die ca. 30 °C hoger ligt dan de gewenste temperatuur en corrigeer hem nadat u de heteluchtoven heeft gevuld. Hierdoor verkrijgt u een gelijkmatig bakresultaat.

- Schakel het apparaat in met behulp van de **hoofdschakelaar/tijdregelaar** (stel de gewenste bereidingstijd/baktijd in door de knop met de klok mee te draaien). Het **groene controlelampje werking** gaat branden, de binnenverlichting gaat aan en de motoren van de ventilatoren gaan draaien zodra u aan deze knop draait.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de **temperatuurregelaar**. Het **groene controlelampje verwarming** gaat branden. Na het bereiken van de ingestelde temperatuur dooft het groene controlelampje verwarming. Het gaat opnieuw branden zodra de temperatuur in de ovenruimte daalt.
- Zodra de gewenste temperatuur in de ovenruimte van de heteluchtoven is bereikt, kunt u de voorbereide gerechten in de oven plaatsten.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!

Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Gebruik voor het openen en sluiten van de heteluchtoven altijd de handgreep van de deur. Draag beschermende handschoenen tijdens het gebruik van de oven.

- U kunt tegelijkertijd 4 bakplaten op de 4 oplegrails van de heteluchtoven plaatsen. Denk er bij het volzetten van het apparaat aan dat u tussen de bovenkant van de gerechten en de bakplaat een afstand van **minimaal 40 mm** vrijlaat om te zorgen voor een optimale warmteverdeling in de ovenruimte.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal, het groene controlelampje werking dooft en het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit.
- Haal de bereide gerechten uit het apparaat.
- Als u het apparaat niet meer gebruikt, moet u het uitschakelen (zet de **hoofdschakelaar /tijdregelaar** en de **temperatuurregelaar** in de positie “0”) en koppelt u het los van het lichtnet (trek de stekker eruit!).



VOORZICHTIG!

Het apparaat is uitgerust met een **beveiliging tegen oververhitting**, dat actief wordt bij 320 °C en het apparaat uitschakelt. Wanneer de beveiliging tegen oververhitting is geactiveerd, moet u het apparaat gedurende enige tijd af laten koelen. Daarna drukt u op de **RESET**-knop op de achterkant van het apparaat, zodat u het apparaat weer kunt gebruiken.

Principes van het bereidingsproces/bakproces

Kookproces in de heteluchtoven met luchtcirculatie

De werking van de heteluchtoven is gebaseerd op het hercirculeren van hete lucht in de ovenruimte. Dit maakt gelijkmatig garen/bakken mogelijk, vanwege de homogene temperatuurverdeling.

Het voordeel van een heteluchtoven is dat tegelijkertijd meerdere gerechten klaargemaakt kunnen worden (mits zij een vergelijkbare temperatuur nodig hebben) zonder dat de verschillende smaken zich mengen.

Variabele parameters bij koken/bakken:

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

▪ Temperatuur

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

Een te lage temperatuur veroorzaakt eerder het uitdrogen dan het bakken van het gerecht.

Een te hoge temperatuur kan daarentegen verbranding van de buitenkant van het gerecht veroorzaken, terwijl de binnenkant niet gaar wordt (soms is dit verschijnsel gewenst, met name bij vlees).

▪ Tijd

Deze variabele is afhankelijk van de hoeveelheid gerechten die klaargemaakt moet worden.

Hoe groter de hoeveelheid, hoe langer de bereidingstijd/baktijd en omgekeerd.

Door een kortere bereidingstijd dan de juiste bereidingstijd wordt het gerecht niet volledig gaar; een langere bereidingstijd dan de juiste bereidingstijd veroorzaakt verbranding van de buitenkant van het gerecht.

▪ Hoeveelheid

Het aantal gerechten beïnvloedt de bereidingstijd. Een grotere hoeveelheid gerechten veroorzaakt een langere bereidingstijd en andersom.

Aanpassing van bakvormen/grillroosters

Wij bevelen het gebruik aan van:

| | |
|----------------------------|---|
| aluminium bakvormen | voor banket en niet bevroren brood, |
| stalen bakvormen | voor voorgerechten, vlees, vis en aardappelen, |
| grillrooster | voor het bakken van vlees (bv. schnitzels, worsten, braadworsten), bevroren producten (bv. pizza, broodjes, stokbrood). |



TIP!

**Gebruik alleen vormen die bestand zijn tegen hoge temperaturen.
Houd u aan de aanwijzingen van de producent!**

5.3 Bereidingswijzen

❖ Ovenschotels

Lasagne, ovenschotels met pasta, cannelloni bakt u bij temperaturen van 185 °C - 190 °C. Voor een bruin korstje verhoogt u de temperatuur aan het einde van het bakproces tot 220 °C - 230 °C.

❖ Braden

Rundvlees, varkensvlees, kip, kalkoen, lamsvlees. Voer dit proces uit bij een temperatuur van 180 °C om ervoor te zorgen dat het vlees goed gaar wordt. Om het vlees te drogen, dient het in de eindfase enige minuten gegaard te worden bij een temperatuur van 240 °C - 250 °C.

❖ Bruinen van vlees

Kotelet, schnitzel, worst, hamburger.

Schuif het grillrooster met daarop de licht met olie ingesmeerde gerechten in de oven. Schuif een bakplaat onder het rooster om het vet op te vangen. Bak bij temperaturen van 220 °C - 230 °C. Verhoog in de eindfase de temperatuur gedurende enige minuten tot 280 °C om de gerechten enigszins te bruinen.

❖ Rosbief

Bakken bij een temperatuur van 220 °C.

❖ Vis

Bak schol, kabeljauw en heek bij een temperatuur van 200 °C.

❖ **Gebakken aardappelen**

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

❖ **Gebak**

Bakken bij een temperatuur van 180 °C. Vermijd het openen van de deur van de oven tijdens het bakproces.

❖ **Brood**

Bakken bij een temperatuur van 200 °C.

❖ **Bereiding van diepgevroren producten**

Diepgevroren brood laten ontdooien en bakken bij een temperatuur van 200 °C. Voorgebakken en diepgevroren pizza in bevroren toestand in de heteluchtoven plaatsen en enkele minuten bakken bij de aanbevolen temperatuur. **Houd u aan de aanbevelingen van de producent die op de verpakking staan vermeld.**

❖ **Broodjes/tosti's**

Bakken bij een temperatuur van 220 °C.

❖ **Opwarmen van gerechten**

Bereid de gerechten bij een temperatuur van ca. 150 °C.

❖ **Ontdooien van gerechten**

Ontdooien bij een temperatuur van 80 °C.

Tabellen voor bereiding/bakken

| Product | | Temperatuur in °C | Bereidingstijd in min, ca. |
|--|----------------|-------------------|-----------------------------|
| Gebak | Taarten | 135 – 160 | afhankelijk van het gewicht |
| | Biscuittaart | 160 – 175 | 25 – 35 |
| | Kleine taarten | 175 | 15 – 20 |
| Taarten van gistdeeg/deeg met bakpoeder | Kersentaart | 175 | |
| | Vruchtentaart | 220 | |
| | Bladerdeeg | 210 | |
| | Zandtaartdeeg | 200 – 225 | |
| | Gebak | 175 | 40 – 50 |

| Product | | Temperatuur in °C | Bereidingstijd in min, ca. |
|---------------------------|---|----------------------|-------------------------------|
| Banketbakkerswaren | Meringues | 100 | 100 – 130 |
| | Koekjes | 175 | 15 – 20 |
| | Zandkoekjes | 150 – 175 | 5 |
| | Vruchtengebak | 200 | 8 |
| | Croissants | 180 | 18 – 20 |
| Pudding | Brood- / boterpudding | 175 – 190 | 45 |
| | Eiercreme | 165 | 45 |
| | Vruchtenpudding | 160 | 45 |
| Ovenschotels | Gevulde cannelloni | 190 | 20 |
| | Eiersoufflé | 185 | 25 |
| | Lasagne | 190 | 27 |
| | Ovenschotel met pasta | 190 | 40 |
| Snelle bereidingen | Gebakken worstjes (mager) | 225 | 10 – 15 min |
| | Geroosterd vlees | 225 | 15 – 30 min |
| | Lever | 250 | 10 – 15 min |
| | Lenderollade | 250 | 15 – 30 min |
| | Kipfilet | 200 | 30 min. |
| Vlees | Kalkoen, goed doorbakken *tot de laatste 30 min. van de baktijd | 160 – 175 | |
| | **tijdens de laatste 30 min van de baktijd | 175 – 200 | 30 min per kg |
| | Rosé lamsvlees | | |
| | Lamsbout 1,5 - 2 kg | 175 | 50 min per kg |
| | Lamsvlees (gebraad) | 175 | 30 min per kg |
| | Lamsschouder | 175 | 50 min per kg |
| | Varkensvlees, goed doorbakken | | |
| | Ham, meer dan 2 kg | 175 | 50 min per kg |
| | Varkenshaas en -schouder | 175 | 60 min per kg |

| Product | | Temperatuur in °C | Bereidingstijd in min, ca. |
|--------------|---|----------------------|-------------------------------|
| Vlees | Rundvlees medium | | |
| | Lenderollade 2 kg | 175 | 30 min per kg |
| | Geroosterd vlees | 175 | 30 min per kg |
| | Filet | 175 – 200 | 20 min per kg |
| | Kip , 2 kg, goudbruin gebakken en gestoofd | 175 | 50 min per kg |
| | Eend , 2 kg mals niet droog | 180 | 60 min per kg |
| Wild | Haas 2 kg | 175 | 60 – 90 min |
| | Hert | 170 – 200 | 90 min |
| | Fazant | 175 – 200 | 35 – 90 min |
| Bijgerechten | Gebakken aardappelen knapperig | 175 | 60 min |
| | Gestoofde aardappelen, goed doorgerookt, met saus | 150 – 175 | 30 min per kg |
| Vis | Filets (klein) | 200 | 15 – 20 min |
| | Vis 1 1/2 kg | 200 | 30 – 40 min |

6. Reiniging



WAARSCHUWING!

Voor het beginnen met reinigen, het apparaat van het lichtnet afhaken (de stekker eruit halen!).

Het apparaat geheel laten afkoelen.

Voor het reinigen van het apparaat geen waterstroom onder druk gebruiken!

Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt.



VOORZICHTIG!

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, noch bleekmiddelen die actieve zuurstof, chloor of bijtende ingrediënten bevatten.

Gebruik geen schurende of ruwe schoonmaakmiddelen, zoals staalwol, staalwol met zeep, metaal / plastic sponzen of soortgelijke materialen met een schurend oppervlak.

- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon om verbranding van bereidings- of bakresten te voorkomen.
 - Maak het apparaat van binnen en buiten schoon met een vochtig doekje en een mild schoonmaakmiddel.
 - Gebruik bij moeilijk te verwijderen verontreinigingen een in de handel verkrijgbare ovenreiniger.
 - Om het reinigen van de gaarruimte te vergemakkelijken, kunnen de geleiders voor de roosters worden verwijderd. Maak hiervoor de kartelschroeven (rechts en links) los en trek de geleiders voor de roosters uit de gaarruimte.
 - Plaats de geleiders na het reinigen van de oven terug en schroef ze vast.
- 
- Maak de bakplaten schoon met behulp van keukenpapier of een zacht, vochtig doekje. Giet bij moeilijk te verwijderen verontreinigingen een beetje olie op de bakplaat en laat dit ongeveer 5 - 10 minuten intrekken. Veeg de bakplaat vervolgens schoon met een vochtig doekje of met keukenpapier.
 - Was gebruikte accessoires zoals het grillrooster, bakplaten etc. onder stromend warm water en gebruik een zacht doekje of sponsje en een mild schoonmaakmiddel. Spoel de elementen om met schoon water en droog ze vervolgens zorgvuldig af.
 - Gebruik **nooit** scherp of hard keukengereedschap of grofkorrelige schoonmaakmiddelen, om beschadigingen van de oppervlakken van het apparaat te voorkomen.
 - Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak droog te maken en te polijsten.

7. Mogelijke storingen

Bij storingen koppelt u het apparaat los van het lichtnet. Controleer op basis van onderstaande tabel of de storing verholpen kan worden, voordat u de hulp van de service inroept of contact opneemt met de leverancier.

| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het groene controlelampje werking brandt niet. | <ul style="list-style-type: none"> • De stekker zit niet goed in het stopcontact. • De hoofdschakelaar / tijdregelaar is niet ingeschakeld. | <ul style="list-style-type: none"> • Steek de stekker goed in het stopcontact. • Stel de temperatuurregelaar juist in. |
| Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het verwarmt niet. | <ul style="list-style-type: none"> • De temperatuur is niet ingesteld. • Het verwarmingselement is beschadigd. | <ul style="list-style-type: none"> • Stel de temperatuur in. • Neem contact op met de leverancier. |
| Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het werkt niet. | <ul style="list-style-type: none"> • De beveiliging tegen oververhitting is ingeschakeld. | <ul style="list-style-type: none"> • Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Druk op de RESET-knop op de achterkant van het apparaat. Indien de beveiliging tegen oververhitting opnieuw inschakelt, roep dan de hulp in van de klantenservice of neem contact op met de leverancier. |
| Het bereidings-/bakresultaat is ongelijkmatig. | <ul style="list-style-type: none"> • Defecte ventilator. • Defecte temperatuurregelaar. • Te kleine afstand tussen de gerechten en de zich daarboven bevindende bakplaat. | <ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met de leverancier. • Neem contact op met de leverancier. • Zorg voor een minimale afstand van 40 mm. |
| Defecte ovenruimteverlichting. | <ul style="list-style-type: none"> • Defect gloeilampje. | <ul style="list-style-type: none"> • Koppel het apparaat los van het lichtnet en wacht tot het is afgekoeld. Maak het gloeilampje los en vervang het door een lampje met dezelfde parameters (220 V, 15 W). |

Indien de functiestoornissen niet verwijderd kunnen worden:

- Behuizing **niet** openen,
- Klantendienst informeren of contact opnemen met verkoper waarbij het volgende dient te worden opgegeven:
 - de aard van de werkingsstoornis;
 - het artikel- en serienummer (af te lezen op het typeplaatje aan de achterzijde van het apparaat).

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Als het apparaat niet langer gebruikt kan worden, is elke consument verplicht om elektrische apparaten afzonderlijk naar de aangewezen inzamelplaats van zijn gemeente te brengen.



TIP!

Elektrische apparaten moeten op de juiste manier gerecycled en verwijderd worden om de effecten op het milieu te vermijden.

- Koppel het apparaat los van het lichtnet en de voedingskabel van het apparaat.